



Menodiciotto
GELATI E GELATERIE dal 1986

LA GELATERIA



Perché Menodiciotto?
Perché l'unico conservante
che utilizziamo è il freddo.

The clue is in the name:
in Italian it means "minus 18 degrees",
because the only preservative
we use is low temperature.

Il latte
del nostro piccolo
allevamento



We make our GELATI with
the MILK we produce
in our little cattle farm.

Le uova
da allevamenti
all'aperto



Our GELATI are made
exclusively with
free-range EGGS.

La frutta
solo fresca
di stagione



We only use fresh
seasonal fruits.

I nostri gusti di gelati | our gelati

Noi di Menodiciotto selezioniamo accuratamente gli ingredienti per creare gusti sempre naturali e raffinati che sapranno sorprendervi. Their taste and creamy texture will surprise your taste buds for a nourishing snack, a sweet indulgence or a noteworthy dessert.



Vaniglia del Madagascar
Madagascar Vanilla



Crema all'uovo
Egg Custard



Stracciatella



Yogurt



Cocco
Coconut



Fior di panna
White baked cream



Mascarpone



Caffè
Coffee



Gianduja



Fondente nero
Dark Chocolate



Pistacchio di Sicilia
Pistachio



Nocciola del Piemonte
Hazelnut



Dulce de leche
Toffee

I nostri gusti di sorbetti | our sorbetti

Senza latte e grassi esaltano la frutta selezionata con cui sono fatti, hanno una consistenza cremosa grazie alla nostra tecnica di mantecazione. Our sorbets do not contain milk and fat, but thanks to our special blending technique their texture is similar to ice cream's texture. Tasty and refreshing, they have a low calorie value: only 140 Kcal per 100g.



Limone
Lemon



Mandarino tardivo di Ciaculli
Mandarin late rafi from Ciaculli



Fragola Camarosa
Strawberry



Lamponi
Raspberry



Frutto della passione
Passion fruit

Gusti stagionali | seasonal tastes



Uva fragola
American grapes



Ciokomenta
Mint choc chip



Mango



Gelsi neri
Black mulberry



Cioccolato bianco
White chocolate



Melone e peperoncino
Spicy melon



Ricotta

Nel nostro locale vengono utilizzati i seguenti ALLERGENI: glutine, uova, latte, arachidi, sesamo, frutta secca (nocciole, pistacchi, mandorle). I nostri gelati, in base ai gusti, contengono i seguenti ALLERGENI: latte, uova, nocciole, pistacchi, soia e glutine. Molti dei nostri gelati sono adatti ad una dieta VEGETARIANA, KOSHER Dairy e Halal, i nostri sorbetti sono adatti ad una dieta VEGANA. PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE.

In our kiosk are used the following ALLERGENS: gluten, egg, milk, peanut, sesame, nuts (hazelnut, pistachio, almond). Ours gelati, according the different flavours, can contains the following ALLERGENS: milk, egg, hazelnut, pistachio, soy e gluten. Most of our gelati are suitable for VEGETARIAN diet, KOSHER Dairy and Halal, all our sorbets are suitable for VEGAN diet.

FOR FURTHER INFORMATION ASK TO THE STAFF.



Il nostro staff saprà aggiornarvi su eventuali altri gusti di stagione. Our staff will update you on any other seasonal flavors available.

Nel weekend NON si effettuano conti separati.

Le coppe | our cup size

COPPA BABY € 6,00
3 palline a vostra scelta / 3 scoops/flavours

COPPA GRANDE | big € 8,00
5 palline a vostra scelta / 5 scoops/flavours

Le proposte di coppe | our idea for the cup

NORD / SUD € 8,00
Gelato di pistacchio verde di Bronte e di nocciola del Piemonte
Sicilian pistachio gelato and Piemonte hazelnut gelato

BELLA ROSINA € 10,00
Sorbetto di fragola charlotte e camarosa con gelato al Mascarpone della Pianura Padana e panna
Strawberry sorbet with Mascarpone gelato and whipped cream

GIANDUIA € 10,00
Gelato di nocciole del Piemonte e crema all'uovo con uova di gallina allevate a terra con cioccolato calda
Piemonte hazelnut gelato with custard gelato and hot chocolate

3 CIOCCOLATI € 8,00
Gelato di cioccolato gianduia, gelato di cioccolato fondente nero con scaglie di cioccolato bianco
Gianduja chocolate gelato, dark black chocolate gelato with white chocolate flakes

CANNOLO RIVISITATO E SCOMPOSTO € 8,00
Gelato alla ricotta, chips di cioccolato fondente, frutta candita e cannolini
Ricotta gelato, dark chocolate chips, candied fruit and mini cannoli

ZABAIONE € 10,00
Gelato di crema accompagnato da meringhe, affogato nello zabaione con panna montata
Egg custard gelato with meringues, hot zabaglione and whipped cream

Granite | granite

GRANITA PICCOLA € 3,50
Small granita

GRANITA GRANDE € 4,50
Big granita



Creiose dolcezze | sweetness

YOGURT €5,00
Tutta la bontà del nostro Yogurt ricco di fermenti lattici vivi, accompagnato a scelta da:
Our Yogurt with live milk enzymes, blended with a choice from:

Cereali · Granella nocciola
Granella pistacchio
Frutta fresca · Amarene
Chips cioccolato fondente,
latte, bianco · Smarties
Amaretti · Polpa di cocco
Meringhe · Nutella

*Cereals · Hazelnut grain
Pistachio grain · Fresh fruit
Black cerry · Chocolate chips
(dark, milk, white) · Smarties
Amaretti biscuits · Coconut
pulp · Meringues · Nutella*

CREMA CAFFÈ | Coffee cream

piccola | *small* € 4,00
grande | *big* € 5,00



Dolcezze con gelato | sweet with gelato

TARTUFO NERO AL CIOCCOLATO € 6,00
Gelato black truffle

BRIOCHE CON GELATO € 6,00
Brioche with gelato

BROWNIE CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO € 6,00
Brownie hot with chocolate & ice cream

SEMIFREDDO TORRONCINO € 6,00

.....

POKE DI FRUTTA CON GELATO O YOGURT € 10,00
Fruit poke with gelato or yogurt



MACEDONIA CON GELATO € 8,00
Fruit salad with gelato



TIRAMISÙ RIVISITATO € 6,00
Revisited Tiramisù
Un golosa pallina di gelato di mascarpone, con la cremosa crema caffè, il savoiardo e un tocco di cacao
A delicious scoop of mascarpone gelato, with the coffee cream, the Savoyard biscuit and a touch of chocolate



CUORE CALDO CON GELATO € 6,00
Hot chocolate cake with gelato



WAFEL CON GELATO € 6,00
Waffel with gelato



BISCOTTI GELATO € 3,00
Ice cream sandwiches
Gusti in base disponibilità chiedi al nostro staff
According to availability, ask our staff



.....

Caffetteria | coffee shop

Caffè	Coffee	€2,00
Caffè doppio	Double coffee	€3,00
Caffè americano	American coffee	€2,50
Caffè decaffeinato	Caffeine free coffee	€2,50
Caffè d'orzo piccolo	Hot malt drink resembling coffee	€2,50
Caffè d'orzo grande	Hot malt drink resembling coffee BIG	€3,00
Caffè al Ginseng	Ginseng coffee	€3,00
Caffè al Ginseng grande	Ginseng coffee BIG	€3,50
Cappuccino	Cappuccino	€3,00
Cappuccino latte di soia	Cappuccino with soy milk	€3,00
Caffè con Panna	Coffee with whipped cream	€3,00
Marocchino	Marocchino	€3,50
Caffè shakerato	Shaken coffee	€4,00
Bicerin	Bicerin	€6,00
Latte bianco	Milk	€2,00
Latte macchiato	Milk with coffee	€4,00
Zabaione	Zabaione	€6,00
Punch	Punch	€6,00
.....		
Bicchieri d'acqua	Glass of mineral water	€1,00
Acqua minerale 50cl	Mineral water 50cl	€2,00
Bibite	Soft drink	€4,50
Succhi di frutta	Fruit juice	€4,00
Spremute	Fresh juice	€5,00
Frappè	Milkshake	€4,50
Frullati	Shake	€6,00
Birre	Beer	€5,00
Vini	Wine	€5,00/8,00
Aperitivi	Aperitivi	€7,00
Cocktails	Cocktails	€8,00
Amari e distillati	Amari e distillati	€6,00/7,00
Whisky	Whisky	€7,00
Liquori riserva	Reserve whisky	€9,00
.....		
Correzione liquore	Extra liquor on request	€1,00
Panna su richiesta	Whipped cream on request	€1,00

Tè . Tisane . Infusi | tea & infusion €5,00

Earl grey imperiale	Marrakech mint
Darjeeling	Special Jasmine
Special Gunpowder	Energy
.....		
Camomilla	Camomille
Frutti di bosco	Fruit of the forest
Finocchio e liquirizia	Fennel and licorice
Arancia, cannella e vaniglia	Orange, cinnamon & vanilla
Ginger lemon	Ginger lemon

Cocktail e cocktail "con gelato" €7,00/€8,00 Cocktail & Cocktail "with gelati"

Tutti i nostri cocktail possono essere serviti tradizionalmente o accompagnati/realizzati con i nostri sorbetti di frutta
All our cocktails can be made in the traditional way or with our fruit sorbets

NEGRONI Vermouth, gin e bitter

AMERICANO Vermouth, bitter e soda

APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Seltz

CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari, Seltz

FIERO SPRITZ Prosecco, Fiero, Seltz

HUGO SPRITZ Prosecco, StGermain, Seltz

COCKTAIL MARTINI Gin, Vermouth

VODKATINI Vodka, Vermouth

MIMOSA succo di arancia, Prosecco

BELLINI succo di pesca, Prosecco

ROSSINI succo di fragola, Prosecco

MOSCOW MULE succo di lime, Vodka, gingerbeer

GIN FIZZ Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda

TOM COLLINS Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, Seltz

DARK'N STORMY Rum scuro, bitter, ginger beer

Su richiesta con piatto Gourmet € 12,00



I tagli | our tagli with

Potete scegliere di "affogare" i gusti scelti con:

- Caffè · Cioccolata calda
- Amarene · Grand Marnier
- Whisky · Cognac

You can choose among the following topping:

- Coffee · Hot chocolate
- Amarene · Grand Marnier
- Whisky · Cognac

TAGLIETTO € 4,00

1 pallina a vostra scelta affogata
1 scoop/flavour

TAGLIO BABY € 7,00

3 palline a vostra scelta affogata
3 scoop/flavour

TAGLIO GRANDE / BIG € 9,00

5 palline a vostra scelta affogata
5 scoop/flavour



I tagli consigliati:

- * il Gelato di Mascarpone della Pianura Padana con il caffè caldo
- * il Gelato di Nocciole Piemonte IGP con la cioccolata calda

Our suggestions:

- * Po plain Mascarpone gelato with hot coffee
- * Nocciole Piemonte IGP gelato with hot chocolate