

Eiscafé Italia

Seit 1985 im Herzen von Eicken



Inh. Di Cesare
Eickener Straße 158c, 41063 Mönchengladbach
Telefon: 0 21 61 - 132 98
E-Mail: italiadc1985@gmail.com

Unsere Eissorten

Aus eigener Herstellung, nach traditionellem Rezept,
ausschließlich natürliche Produkte.

Milch- Speiseeis:

Vanille	Mokka ³
Nuss	Stracciatella
Malaga	Torrone*
Pistazie ^{5,8*}	Joghurt
Marzipan ⁸	Amarena ^{1,2,8}
Walnuss*	Pfefferminz ¹
Schokolade	Cookies
Blauer Engel ¹	

Frucht- Speiseeis:

Zitrone	Melone ¹
Banane	Kirsch ^{1,5}
Orange ¹	Waldbeere
Erdbeer	

Eis im Pappbecher oder Hörnchen dürfen nicht am Tisch verzehrt werden.

* Sorten können im Preis variieren.

Weitere Eissorten je nach Saison.

Für eine Auskunft über die Allergene fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
Sonderwünsche werden separat in Rechnung gestellt.

Wir servieren gemischtes Eis in folgenden Portionen:

1	Kleine Portion (2 Kugeln nach Wahl)	3,40 EUR
2	Mittlere Portion (3 Kugeln nach Wahl)	5,10 EUR
3	Große Portion (4 Kugeln nach Wahl)	6,80 EUR
4	Riesen Portion (5 Kugeln nach Wahl)	8,50 EUR
	mit Sahne zuzüglich	1,70 EUR
	je weitere Kugel	1,70 EUR

Kinderspezialitäten

7	Kinder Spaghetti-Eis	5,90 EUR
710	Kinder-Spaghetti-Eis „Azzurino“ ¹	5,90 EUR
8	Pinocchio-Becher	5,20 EUR
9	Biene Maja	5,20 EUR
714	Schneemann	5,20 EUR



Abb. ähnlich

Kinder-Spaghetti-Eis
„Azzurino“¹

Pinocchio
Becher

Abb. ähnlich

Gerne bereiten wir für Sie, nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, individuell eine Eisspezialität zu!
Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Unsere Mix-Getränke

220	Café Frappé ³	0,3 l	5,40 EUR
221	Milch-Mix (1 Eissorte nach Wahl)	0,3 l	3,90 EUR
222	Großer Milch-Mix (1 Eissorte nach Wahl)	0,5 l	6,10 EUR
223	Super Milch-Mix (1 Eissorte nach Wahl / mit Fruchtsalat)	0,5 l	6,90 EUR

Unsere Eis-Getränke-Spezialitäten

225	Blonder Engel Vanille-Eis, Orangensaft, Sahne	6,30 EUR
226	Eiskaffee Vanille- & Mokka-Eis ³ , Sahne, Kaffee, Mokkasirup ^{1,2}	6,30 EUR
227	Eisschokolade Vanille- & Schokoladen-Eis, Kakao, Sahne, Schokosirup ²	6,30 EUR
228	Flipper Vanille-Eis, Pfirsichsaft, Amarenakirschen ^{1,2,8} , Sahne	6,30 EUR



Milchmix
Abb. ähnlich

**Eiskaffee
&
Eisschokolade**
Abb. ähnlich

Gerne bereiten wir für Sie, nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, individuell eine Eisspezialität zu!
Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Unsere Früchte-Spezialitäten

10	Amarena-Becher gemischtes Eis, Amarenakirschen ^{1,2,8} , Sahne, Amarenasirup ²	6,80 EUR
11	Früchte-Becher gemischtes Eis, frische Früchte, Sahne, Amarenakirsche ^{1,2,8}	7,10 EUR
12	Ananas-Becher gemischtes Eis, Sahne, frische Ananas-Früchte, Amarenakirsche ^{1,2,8}	7,10 EUR
13	Sicilia-Becher* Vanille-, Pistazien- & Erdbeer-Eis, Sahne, Amarenakirsche ^{1,2,8} , Himbeersirup ² , Himbeerfrüchte	6,90 EUR
14	Singapur-Becher* Zitronen- & Orangen-Eis, Himbeersirup ² , frische Ananas-Früchte, Sahne, Amarenakirsche ^{1,2,8} , Himbeerfrüchte	7,10 EUR
15	Melba-Becher Vanille- & Melonen ¹ -Eis, Sahne, Heidelbeersirup Heidelbeer- & Pfirsich-Früchte	7,30 EUR
16	Kiwi-Becher Vanille- & Melone ¹ -Eis, frische Ananas- & Kiwi-Früchte, Sahne, Kiwisirup ¹	7,10 EUR
17	Erdbeer-Becher (Apr.-Sept.)* Vanille- & Erdbeer-Eis, frische Erdbeeren, Sahne, Erdbeersirup	7,50 EUR
18	Heidelbeer-Becher Vanille- & Waldbeer-Eis, Sahne, Heidelbeeren, Heidelbeersirup	7,50 EUR
19	Himbeer-Becher Vanille- & Waldbeer-Eis, Sahne, Himbeeren, Himbeersirup ¹	7,50 EUR
20	Cassata (Apr.-Sep.) * Sizilianische Eisspezialität mit Sahne und frischen Früchten	10,80 EUR
21	Bananensplit mit Schokosirup ² * gemischtes Milcheis, Sahne, eine Banane	6,70 EUR
22	Super-Bananensplit (Apr.-Sep.) * gemischtes Milcheis, Sahne, eine Banane, Früchte, Amarenakirsche ^{1,2,8} , Kirschlikör, Schokosirup ²	11,70 EUR
23	California-Becher Zitronen-, Orangen- & Melonen ¹ -Eis, Kiwi- & Pfirsichfrüchte, Sahne, Kiwisirup ¹	7,50 EUR
24	Kartoffel-Eis (Apr.-Sep.) * gemischtes Milcheis, frische Früchte, Sahne, Amarettolikör, Heidelbeersirup	11,50 EUR
25	Obstschale (Apr.-Sep.) * gemischte frische Früchte der Saison mit Sahne	8,20 EUR

Gerne bereiten wir Ihnen alle Spezialitäten auch in klein zu.
Wir berechnen dafür 1 Euro weniger (ausgenommen Spezialitäten mit Kennzeichnung *)

Gerne bereiten wir für Sie, nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, individuell eine Eisspezialität zu!
Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Unsere Früchte-Spezialitäten

- | | | |
|----|---|-----------|
| 26 | Manhattan-Becher
Zitronen- & Schokoladen-Eis, frische Früchte, Karamellsirup ² ,
Sahne, Amarenakirsche ^{1,2,8} | 7,30 EUR |
| 27 | Kühle Oase (Apr.-Sep.) *
Zitronen & Orangen ¹ -Eis, Kiwi-, Erdbeer- & Ananas-Früchte,
Wodka, Sahne, Curacaosirup ¹ , Erdbeersirup | 9,50 EUR |
| 28 | Orient-Traum (Apr.-Sep.) *
Unsere Hausspezialität! | 11,70 EUR |
| 29 | Borussia-Becher (Apr.-Sep.) *
Vanille- & Erdbeer-Eis, Kiwi-, Erdbeer- & Heidelbeer-Früchte,
Sahne, Sambucalikör, Heidelbeer- & Kiwisirup ¹ | 11,70 EUR |
| 30 | Pizza-Eis (Apr.-Sep.) *
gemischtes Eis, frische Früchte,
Sahne, Erdbeersirup,
weiße Schokostreusel | 11,70 EUR |

10 Amarena Becher

Abb. ähnlich

28 Orient Traum

Abb. ähnlich

14 Singapur Becher

Abb. ähnlich

Gerne bereiten wir Ihnen alle Spezialitäten auch in klein zu.

Wir berechnen dafür 1 Euro weniger (ausgenommen Spezialitäten mit Kennzeichnung *)

Gerne bereiten wir für Sie, nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, individuell eine Eisspezialität zu!

Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Unsere Spaghetti-Eis-Spezialitäten

35	Spaghetti-Eis „Classico“ Vanille-Eis, Sahne, Erdbeersirup, weiße Schokostreusel	6,90 EUR
36	Spaghetti-Eis „Nero“ Schokoladen-Eis, Sahne, Schokosirup ² , dunkle Schokostreusel	6,90 EUR
37	Spaghetti-Eis „Aurelio“ (Apr.-Sep.) Erdbeer-, Melonen ¹ - & Himbeer-Eis, Sahne, Beerenfrüchte, Himbeersirup ² , weiße Schokostreusel	9,20 EUR
38	Spaghetti-Eis „Carbonara“ Vanille- & Schokoladen-Eis, Schokosirup ² , Eierlikör, Schokoraspeln & -streusel, Sahne	8,80 EUR
39	Spaghetti-Eis „Primavera“ (Apr.-Sep.) Vanille-Eis, Sahne, frische Früchte, Erdbeersirup, weiße Schokostreusel	9,10 EUR
34	Großes Spaghetti-Eis Vanille-Eis, Sahne, Erdbeersirup, weiße Schokostreusel	9,70 EUR



39 Spaghetti-Eis
„Primavera“

Abb. ähnlich

Gerne bereiten wir für Sie, nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, individuell eine Eisspezialität zu!
Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Unsere Spaghetti-Eis-Spezialitäten



37 Spaghetti-Eis
„Aurelio“

Abb. ähnlich

40	Spaghetti-Eis „Fragola“ (Apr.-Sep.) Vanille- & Erdbeer-Eis, Sahne, Erdbeeren, Erdbeersirup, weiße Schokostreusel	9,30 EUR
41	Spaghetti-Eis „Bonita“ Vanille- & Schokoladen-Eis, Sahne, Bananenstücke, Schokosirup ² , weiße Schokostreusel	8,90 EUR
42	Spaghetti-Eis „Matteo“ Vanille-Eis, Sahne, Nüsse, Krokant, Baileys, Schokosirup ²	9,70 EUR
43	Lasagne-Eis (Apr.-Sep.) * Vanille- & Erdbeer-Eis, Sahne, Erdbeersirup, weiße Schokostreusel, Heidelbeer-, Himbeer- & Erdbeer-Früchte	9,80 EUR
44	Spaghetti „Luca“ (Apr.-Sep.) Joghurt-Erdbeer-Eis, Sahne, Erdbeeren, Yogurette, Schokoraspeln, Erdbeer- & Schokosirup ²	9,40 EUR
45	Spaghetti „Luana“ (Apr.-Sep.) Joghurt- & Vanille-Eis, Naturjoghurt, Amarenakirschen, weiße Schokostreusel, Sahne	8,80 EUR

Gerne bereiten wir Ihnen alle Spezialitäten auch in klein zu.
Wir berechnen dafür 1 Euro weniger (ausgenommen Spezialitäten mit Kennzeichnung *)

Gerne bereiten wir für Sie, nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, individuell eine Eisspezialität zu!
Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Unsere Haus-Spezialitäten



17 Erdbeer
Becher

Abb. ähnlich



61
Haselnuss
Becher
(alkoholhaltig)

Abb. ähnlich



22 Super Bananensplit (alkoholhaltig)

Abb. ähnlich

Gerne bereiten wir für Sie, nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, individuell eine Eisspezialität zu!
Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Unsere Haus-Spezialitäten

50	Schokoladen-Becher gemischtes Milcheis, Sahne, Schokosirup ³	6,80 EUR
51	Karamell-Becher Vanille-, Nuss- & Torrone-Eis, Karamellsirup ² , Sahne, Nuss-Kroat	7,10 EUR
52	Tartufo-Eis „Classico“ Vanille- & Schokoladen-Eis, Schokostreusel, Kirschlikör, Sahne, Amarenakirsche ^{1,2,8}	7,30 EUR
53	Krokant-Becher Nuss- & Vanille-Eis, Nusskrokant, Sahne, Amarenakirsche ^{1,2,8} , Eierlikör	7,20 EUR
54	Tiramisú-Becher Vanille-, Schokoladen- & Mokka ³ -Eis, Sahne, Schokosirup ² Löffelbiskuit, Kaffeelikör ³	7,80 EUR
55	Pfefferminz-Becher ¹ Pfefferminz ¹ - & Stracciatella-Eis, Minzsirup ^{1,2} , Sahne, Schokostreusel, Schoko-Minz-Täfelchen	7,10 EUR
56	Royal-Becher Nuss-, Torrone- & Stracciatella-Eis, Sahne, Schokosirup ² , Eierlikör Bananenstücke, Schokonüsse	8,30 EUR
57	Split-Becher Stracciatella-Eis, Schokoraspeln, Maraschinolikör, Sahne, Amarenakirsche ^{1,2,8}	7,10 EUR
58	Malaga-Becher Malaga ⁵ -Eis, Sahne, in Malagawein eingelegte Rosinen ⁵ , Eierlikör	7,50 EUR
59	Schwarzwald-Becher Vanille- & Schokoladen-Eis, Kirschen, Sahne, Kirschwasser, Schokoraspeln	7,80 EUR
60	Walnuss-Becher Vanille-, Walnuss & Torrone-Eis, Sahne, Nusslikör, geröstete Walnüsse	8,50 EUR
61	Haselnuss-Becher Vanille- & Nuss-Eis, Haselnüsse, Sahne, Nusslikör	8,50 EUR
62	Nussknacker Vanille-, Nuss- & Walnuss-Eis, Nüsse, Krokant, Baileys-Likör, Sahne, Schokosirup ²	9,70 EUR
63	Cookie-Carlo Cookie- & Schokoladen-Eis, Cookie-Kekse, Schoko-, Karamell-Sirup, Sahne	7,40 EUR
66	Pistazien-Becher Vanille-, Torrone-, Pistazien-Eis, gehackte Pistazien, Sahne, Pistazienlikör, Pistazientopping	9,10 EUR

Gerne bereiten wir Ihnen alle Spezialitäten auch in klein zu.
Wir berechnen dafür 1 Euro weniger (ausgenommen Spezialitäten mit Kennzeichnung *)

Gerne bereiten wir für Sie, nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, individuell eine Eisspezialität zu!
Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Unsere Haus-Spezialitäten

13 Sicilia Becher

Abb. ähnlich

55 Pfefferminz¹ Becher

Abb. ähnlich

23 California-Becher

Abb. ähnlich

Gerne bereiten wir für Sie, nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, individuell eine Eisspezialität zu!
Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Unsere Haus-Spezialitäten

54
Tiramisú-Becher
(alkoholhaltig)

Abb. ähnlich

35
Spaghetti-Eis
„Classico“

Abb. ähnlich

59
**Schwarzwald
Becher**
(alkoholhaltig)

Abb. ähnlich

Gerne bereiten wir für Sie, nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, individuell eine Eisspezialität zu!
Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Unsere Haus-Spezialitäten



52
Tartufo-Eis
„Classico“
(alkoholhaltig)

Abb. ähnlich

62
Nussknacker
(alkoholhaltig)

Abb. ähnlich



Gerne bereiten wir für Sie, nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, individuell eine Eisspezialität zu!
Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Unsere Joghurt-Spezialitäten

(Apr.-Sep.)

- | | | |
|----|--|----------|
| 74 | Joghurt-Becher
gemischtes Eis, Sahne, Naturjoghurt, Früchte, Waldbeersirup ² | 9,30 EUR |
| 75 | Erdbeer-Joghurt-Becher
Joghurt- & Erdbeer-Eis, Naturjoghurt, frische Erdbeeren, Sahne, Erdbeersirup | 9,30 EUR |
| 76 | Waldbeer-Joghurt-Becher
Joghurt- & Waldbeer-Eis, Naturjoghurt, Sahne, Himbeer- & Waldbeer-Früchte, Waldbeersirup ² | 9,30 EUR |
| 77 | Ananas-Joghurt-Becher
Joghurt- & Melonen-Eis, Naturjoghurt, Sahne, Ananas-Früchte, Erdbeersirup | 9,30 EUR |
| 78 | Kiwi-Joghurt-Becher
Joghurt- & Melonen-Eis, Naturjoghurt, Sahne, Kiwi-Früchte, Kiwisirup ¹ | 9,30 EUR |
| 79 | Tropical-Becher
Joghurt-, Melone ¹ - & Erdbeer-Eis, Naturjoghurt, Sahne, Kiwi- & Erdbeer-Früchte, Kiwi ¹ - & Erdbeersirup | 9,30 EUR |



**78 Kiwi-Joghurt
Becher**

Abb. ähnlich

**74 Joghurt
Becher**

Abb. ähnlich

Joghurt Spezialitäten werden nicht in klein Serviert!

Gerne bereiten wir für Sie, nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, individuell eine Eisspezialität zu!
Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Kaffee-Spezialitäten

99	Kännchen Caffé Crema	5,20 EUR
101	Tasse Caffé Crema	2,80 EUR
102	Tasse Caffé Crema Hag	2,80 EUR
103	Café Affogato	4,70 EUR
104	Espresso „Classico“	2,80 EUR
105	Espresso „Macchiato“	3,10 EUR
106	Espresso „Crema“ (mit Sahne)	3,10 EUR
107	Espresso „Coretto“ (mit Grappa oder Brandy)	5,10 EUR
108	Espresso „Doppio“	5,10 EUR
109	Cappuccino (mit Sahne)	3,20 EUR
110	Ital. Cappuccino (mit aufgeschäumter Milch)	3,20 EUR
111	Milchkaffee	3,20 EUR
112	Irish Coffee	5,90 EUR
113	Latte Macchiato	3,90 EUR
	mit Sirup (Schoko, Karamell oder Vanille)	4,90 EUR
	mit Baileys oder Amaretto	5,50 EUR



Espresso / Latte Macchiato Abb. ähnlich

Heiße Getränke

151	Tasse Schokolade	2,90 EUR
152	Tasse Schokolade mit Sahne	3,20 EUR
153	Glas Tee (Diverse Sorten)	2,50 EUR
154	Heiße Zitrone	3,60 EUR
155	Heißer Amaretto mit Sahne	5,90 EUR
156	Russische Schokolade	5,90 EUR
157	Glas heiße Milch	2,50 EUR

Erfrischungs-Getränke

200	Coca Cola ^{1,3}	0,2 l	2,90 EUR
202	Coca Cola zero ^{1,3,9}	0,2 l	2,90 EUR
203	Fanta ^{1,8}	0,2 l	2,90 EUR
205	Sprite ⁸	0,2 l	2,90 EUR
206	Apfelsaftschorle	0,25 l	2,90 EUR
207	Mineralwasser (klassik oder naturell)	0,25 l	2,70 EUR
208	San Pellegrino	0,25 l	2,90 EUR
209	Bitter Lemon ^{4,8}	0,2 l	2,90 EUR
210	Pfirsichsaft	0,2 l	3,10 EUR
213	Orangensaft	0,2 l	3,10 EUR
216	Glas Milch	0,25 l	2,40 EUR
217	Flasche Pils	0,33 l	3,20 EUR



Kuchen und Süßes

300	Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce	5,80 EUR
301	Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce und Sahne	6,70 EUR
302	Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce, Sahne und Vanille-Eis	7,50 EUR

Waffeln finden Sie nur zur Winterzeit auf einer separaten Karte.

Aus saisonalen Gründen behalten wir uns Änderungen vor!

Alkoholische Getränke

270	Amaro Averna	2 cl	3,20 EUR
271	Vecchia Romagna	2 cl	3,20 EUR
272	Grappa	2 cl	3,20 EUR
273	Kirschlikör	2 cl	3,20 EUR
274	Ramazzotti	2 cl	3,20 EUR
275	Sambuca	2 cl	3,20 EUR
276	Amaretto	2 cl	3,20 EUR
277	Baileys	2 cl	3,20 EUR
278	Marsala	0,1 l	3,20 EUR
279	Martini Bianco	0,1 l	3,90 EUR
280	Prosecco	0,2 l	7,40 EUR
282	Aperol Sprizz	0,2 l	6,90 EUR

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig,
5 geschwefelt, 6 mit Phosphat, 7 mit Süßungsmittel, 8 Antioxidationsmittel,
9 enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Leonardo Di Cesare weiß die Vorzüge seiner Heimat durchaus zu schätzen. „Da ist es jetzt wärmer“, sagt der Italiener. Sonne im Süden statt Regen in Gladbach – in den Eisdielen am Mittelmeer dürfte derzeit mehr los sein. Zumindest mehr als in der Eiscafé von Leonardo Di Cesare mitten in Eicken. Das „Italia“ führt der 62-Jährige seit 23 Jahren, mittlerweile gemeinsam mit seinen Söhnen Tonino, 35, und Salvatore, 37. Daran, im Winter in die Heimat zu fahren, hat er nie gedacht.

Da ist der Eickener aber einer der wenigen Eisdielen-Besitzer. Nur ein

„Ich bin hier so integriert, dass ich gar nicht weg will“

Presse

Nach Eiszeit in die Dolomiten

Die Blätter fallen und das Thermometer auch. Die meisten Eiscafés und -dielen schließen. Wir sprachen mit Italienern.

Von Berona Mosbach

Wer trotz der kühlen Witterung nach Gefrorenem lechzt, dem kann es passieren, daß er vor zugedehnten Türen steht, denn viele Italiener machen sich jetzt auf die alljährliche Heimreise.

Der ständige Wechsel zwischen zwei Ländern bringt Probleme mit sich. Alfio und Noemi Ciprian wohnen von Oktober bis März in Zoldo (Dolomiten). Die übrige Zeit führen sie ein Eiscafé in Lürrip. So lebt Alfio Ciprian schon, seit er acht ist. Doch eine echte Heimat ist Gladbach ihm nicht geworden: „Ich fühle mich wohl in Deutschland, aber mein soziales Umfeld habe ich in Italien. Hier stehe ich bis 23 Uhr im Laden, da bleibt keine Zeit, Kontakte zu knüpfen und Freundschaften zu pflegen.“

Giovanni Tearani aus Windberg ergeht es ähnlich: „Man kennt viele, aber um wirkliche Freundschaften zu schließen, bleibt bei der Arbeit keine Zeit.“ Der 39-Jährige fährt nur von November bis Mitte Januar heim in die Dolomiten und stellt auch dort fest: „In Italien geht alles verloren, man verpaßt sich, alte Freunde verliert man aus den Augen.“

Die Familie DiCesare hat sich

dafür entschieden, erst gar nicht zwischen Italien und Deutschland zu pendeln. Leonardo und Maria DiCesare leben seit 23 Jahren in Deutschland und verkaufen in Eicken selbstgemachtes Eis. Das ganze Jahr über geöffnet haben können sie nur weil sie ein Familienbetrieb sind und die Kinder mithelfen. Aus verkaufen sie im Winter vermehrt Frühstück, Kuchen und heiße Snacks, eine Angebotsweiterung, die viele Kollegen nicht mitmachen wollen oder können. Leonardo DiCesare sagt: „Ich sehne mich nicht nach Italien. Ich habe mir meine Existenz hier aufgebaut.“

Antonio D'Apolito lebt zwar auch seit über 30 Jahren ständig in Deutschland, seinen Lebensabend möchte er aber unbedingt in Italien verbringen. „Ich schließe da meine Heimat dem Frühstücks-Hausbäumen ein und habe Bildung haben Tochter zu schenken.“

Eiscafé Italia



Eickener Str. 158 c, Eicken

10:00-22:00, im Winter bis 20:00

keine

32 + Diabetikerreis

0,60 €

0,70 €

81

4, ab 2,90 €

Riesenbällchen 1,- €, Mini-Eishörnchen 0,20 €, Tipp: edles Torrone (Mandel-Nuss)



Das Beste an heißen Tagen: Ein Eis. Was das Besondere am italienischen Eis ist? „Wer gerne Eis isst, der hat die richtige Mischung halt im Gefühl“, antwortet Di Cesare, Eismann in Eicken.

Frisches Eis schmeckt am besten

Auf Hochtouren laufen in diesen Tagen die Maschinen im Keller der Eickener Eisdielen. Spät abends, wenn es draußen kühler wird, produziert Leonardo Di Cesare seine Köstlichkeiten für den kommenden Tag – im Sommer manchmal bis zu 150 Liter. „Frisches Eis schmeckt einfach am Besten“, stellt er fest.

Die Kunst des Eismachens hat der 43-jährige Italiener in seiner Heimat gelernt. Für das Fruchteis säubert und schneibt seine Frau Maria Erdbeeren, Bananen, Kiwis und Mangoschale. Anschließend werden diese püriert, mit Zucker und Wasser gemischt und in die Kühlmaschine gefüllt. Unter ständigem Rühren wird die cremige Masse dann auf 14 Grad minus abgekühlt – nach 30 Minuten ist die erste Portion fertig. Für das Milchspeiseeis wird frische Vollmilch mit Zucker, Kakao oder Fertigpudding aufgekocht und dann in der Kühlmaschine gefroren. Auf die Frage, was das Besondere am italienischen



Im Keller der Eickener Eisdielen werden jetzt bis zu 150 Liter Eis am Tag produziert. „Frisches Eis schmeckt einfach am Besten“, stellt der Fachmann Di Cesare fest. Fotos: Davies

„autonome Sorten.“

Die traditionellen Sorten gehen einfach am Besten

„Vanille, Schoko, Nuss, Stracciatella, Erdbeer“, zählt Signora di Cesare vom Eiscafé Italia am Eickener Markt die beliebtesten Sorten auf. Und egal in welcher Eisdielen man fragt, diese Antwort bleiben gleich. Auch bei den Eisbechern erweisen sich Mönchengladbacher als nicht sehr experimentierfreudig: Spaghetti-Eisbecher sind und bleiben der Renner.

Im Italia ist alles selbstgemacht. Der Seniorechef des Familienunternehmens, das seit 23 Jahren die Eickener mit gefrorenen Leckereien versorgt, setzt ganz auf Qualität: Nur frische Früchte und keine künstlichen Aromastoffe finden den Weg ins Eis. Nur auf Verlangen der Kinder hat man eine Ausnahme gemacht und ein blaues und grünes Eis künstlich gefärbt und ins Pro-

gut
intensiv
cremig
dunkelbraun
Vollmundig und lecker, wobei einige andere Italia-Sorten noch besser schmecken.

Ja, 15 Tische.

Testsieger in Sachen Freundlichkeit. Die Eisdielen zum Wohlfühlen: stilischer, hell, mit Bistrocharakter. Dickes Plus für die bequemen Sitzmöbel. Auch im Angebot: Frühstück, Toasts, Kuchen. Ruhiger Außenbereich. Deko-Streusel kosten hier ein Lächeln.

Vanille der Hit

■ 8,2 Liter Eiskreme mampfen die Bundesbürger pro Jahr. Am beliebtesten ist Vanille-Eis – gefolgt von Schoko und Erdbeer. Erwachsene stehen außerdem besonders auf Walnuß, Stracciatella und Cappuccino. Kids mögen lieber Zitrone, Banane und Kirsch-Eis.



Im Magen scheint den Borussia Spielern (v.l.) Schorsch Hagen Günter Bruns das

Liebe Gäste

genießen Sie unsere Eisspezialitäten voller Phantasie und Temperament in den verschiedensten Variationen mit Früchten, Nüssen oder spritzigen Likören.

Für unsere in Eigenherstellung und nach traditionellem Rezept gefertigte Eiscreme verarbeiten wir nur natürliche und frische Produkte.

Unsere Eiskreationen werden für Sie stets in Handarbeit und mit viel Liebe hergestellt.

Wir sind stets bemüht Sie, liebe Gäste, schnell und freundlich zu bedienen. Sollte es trotzdem zu Verzögerungen kommen, bitten wir um Ihr Verständnis.

Einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause wünscht Ihnen



*Eiscafé
Italia*

The logo features the words 'Eiscafé' and 'Italia' in a cursive script. The letters are color-coded to match the Italian flag: green for the first part, white for the middle, and red for the last part. The text is set against a background of radiating lines, resembling a sunburst or starburst effect.

Sonderwünsche werden separat in Rechnung gestellt!
Eis im Pappbecher oder im Hörnchen darf nicht am Tisch verzehrt werden.