

Gambero Rosso®



Gambero Rosso bar d'Italia

1500 locali classici e innovativi

Gambero 2008

i maestri dell'espresso
i grandi pasticceri
i barman più creativi



L'AQUILA KM 33

Pan dell'Orso



v.le del Lago, 20

☎ 086474475

- **Chiuso:** lunedì; in estate sempre aperto
- **Orario:** 08.00/21.00; in estate 07.00/24.00



Se siete golosi e al tempo stesso amanti delle bellezze paesaggistiche, Scanno val bene una visita. "La cittaduzza di sapore orientale" cara alle cronache degli scrittori di fine una delle aree verdi più suggestive d'Abruzzo. Ed è proprio qui che, tanti anni fa, la famiglia Di Masso ha deciso di dedicarsi alla nobile arte pasticceria. Il Caffè Pasticceria Pan dell'Orso è diventato nel tempo famoso in Italia e nel mondo [quest'anno il Maestro Pasticcere Angelo Di Masso si è classificato al terzo posto del Campionato del Mondo di Pasticceria tenutosi a Lione]. Insieme ad Angelo, sono i fratelli Giulio e Alessandro a gestire con professionalità e cortesia il locale il cui punto di forza indiscusso è senza dubbio la produzione dolciaria. Fra le tante proposte citiamo: il Pan dell'Orso [soffice dolce di mandorle e miele ricoperto da un goloso strato di fine cioccolato], il Panetto d'Abruzzo allo zafferano, il Frutticello [a base di pan di Spagna, marmellata di mele cotogne e crema pasticceria, elaborazione di un'antica ricetta scannese del 1800], i mostaccioli [biscotti a base di crema di mandorle con il ripieno di cioccolato, mosto cotto o mandorle intere]. E poi a seguire la pasticceria classica, la pasticceria mignon, la gelateria. A tutto questo aggiungete la bontà del caffè, dei cappuccini, degli infusi e del tè.