

Gambero Rosso



bar
d'Italia '09
1600 locali
classici e innovativi



Gambero Rosso®

Pan dell'Orso



v.le del Lago, 20

☎ 086474475

Chiuso: lunedì

Orario: 07.00/24.00



In questo piccolo antico borgo, conosciuto come la "perla d'Abruzzo", dove la natura è spettacolo, si trova il caffè pasticceria Pan dell'Orso, uno dei migliori locali della regione con un'offerta di qualità sempre costante nel tempo. I fratelli Di Masso, Angelo (maestro pasticcere di indiscussa fama e professionalità), Giulio e Alessandro continuano con successo un'arte familiare le cui origini si perdono lontano nel tempo. Nell'ampio bancone la golosissima esposizione di tutte le specialità della pasticceria classica, della pasticceria mignon e della tradizione abruzzese, preparate artigianalmente con un'attenzione particolare ai prodotti del territorio e alla stagionalità. Le frolline, i biscotti di zia Concetta, i mandorlini e i mostaccioli di Scanno con il loro gustoso ripieno di cioccolato, mosto cotto e mandorle. E poi le torte alla crema e alla ricotta, le crostate di frutta fresca, il Panetto d'Abruzzo e il Frutticello. Tra le specialità firmate Di Masso un posto a parte spetta al Pan dell'Orso, il dolce che sa di montagna, impasto squisito di mandorle e miele, ricoperto da uno strato di fine cioccolato, che viene dall'antica usanza del borgo di preparare dolci e vettovaglie per i pastori che con le prime piogge autunnali partivano con il gregge verso le terre calde del Sud. Molto buoni caffè e cappuccino e al pomeriggio la bella sala interna è lo scenario perfetto per un tè caldo o una cioccolata con panna. Ottimi i gelati per l'estate nei gusti classici. Interessante selezione di vini Doc, grappe, distillati e liquori locali da degustare al bicchiere o da acquistare. Servizio gentile e professionale.