



Gambero Rosso

2014

Bar d'Italia

La guida che regala piccole gioie
gastronomiche alla portata di tutti

1750 indirizzi per caffè e cappuccini
a regola d'arte, colazioni golose,
spuntini sani e sfiziosi, cocktail d'autore

oltre 100 novità

l'aperitivo dell'anno



Cioccolato Tavoletta



via Cesare Battisti, 178

☎ 085 4429501

Chiuso: giovedì pomeriggio
e domenica

Orario: 08.30-12.45/16.00-19.30

Massimo Tavoletta è annoverato tra i migliori maestri cioccolatieri abruzzesi, non è opera del destino come il nome potrebbe indurre a pensare, ma è il frutto del suo talento, del tanto studio e della dedizione inesauribile nel tempo. A Pescara passando davanti al suo raffinato store (aperto nel 2004), con laboratorio annesso, lo troverete intento a dilettersi nella sua preziosa arte. Non esitate ad entrare per conoscere il simpatico titolare che vi guiderà in un viaggio tra praline di cioccolato e caffè monorigine, selezionati fra i più pregiati: dal Jamaica Blue Mountain (tra i più conosciuti e costosi al mondo), al "Mountain Top Estate" di origine Australiana, fino ad arrivare al principe dei caffè africani...l'Ethiopia Yirga Abaya Lake (dal carattere forte); solo per menzionarne alcuni. Non mancano i caffè speciali con aggiunte golose di cioccolato o la vera e autentica cioccolata cal-

da in tazza, preparata solo con fondente e latte intero di alta qualità. Fatevi portare per mano da Massimo passando fra le tante golosità, come la "Ciliegiata", una pralina fondente con un cuore di ciliegia o la "Cotognata" con ripieno di confettura alle mele cotogne, ma anche tante dragées e tavolette da differenti cru e percentuali di cacao.