

GAMBERO ROSSO



• ROMA 2011
PIATTI & STORI
DELLA CUCINA GIOVANI

• GRECIA, LE CICLADI
IL BLU DELL'EGEO
IL VERDE DEGLI ORTI

• SPECIALE SARDEGNA
GALLURA, BEREBENI
LE RICETTE DI STEFANO DEIDDI

**BIANCHI
D'AGOSTO**
PICENO E SOAVE

ANGELA VELENOSI
presidente consorzio vini piceni



Canale
sky 412

**PESCARA
TAVOLETTA**

VIA C. BATTISTI, 178
TEL. 085 4429501

CHIUSO: giovedì pomeriggio e domenica
ORARIO: 8.30-12.45/16.00-19.30



Massimo Tavoletta apre nel 2004 la sua omonima cioccolateria con un'idea ben chiara in testa, diventare un artigiano del cioccolato di qualità. Nel corso degli anni ha senza dubbio raggiunto il suo obiettivo, sollecitando l'attenzione di appassionati gourmet e critici del settore. Le sue armi vincenti sono certamente la selezione e il rispetto delle materie prime: la scelta certosina del cacao, della vaniglia, della nocciola (o frutta secca che sia), del burro, dello zucchero e così via... In esposizione nella sua boutique-laboratorio tante praline di cioccolato, proposte nei classici pirottini, si va da quelle fondenti con amarena o fragolina di bosco a quelle al latte con cremoso ripieno di noce, solo per citarne alcune. Approfittate del piccolo ma invitante banco caffetteria, con miscele selezionate e lavorate con le giuste macinature ed estrazioni. Si va dalle classiche arabiche di qualità a selezioni d'eccellenza come la Jamaica Blue Mountain o l'Indonesiana Kopi Luwak. Lasciatevi tentare da uno dei deliziosi muffin ai mirilli o al cioccolato.