

# ABRUZZO

**AVEZZANO [AQ]**



**Il Bigné**

**via Monsignor Bagnoli, 95**  
**tel. 0863 399261**

**chiuso lunedì**



All'accoglienza, buona musica e sorrisi cortesi. Se questo non motiva abbastanza a varcare la soglia, basta volgere lo sguardo a sinistra, dove una lunga e luminosa vetrina espone file ordinate di bigné craquelin e monoporzioni, tra cui un'ottima Sacher in pirottino. Oltre all'invitante pasticceria, questo locale ha anche altre frecce al suo arco, dalla valida offerta della caffetteria alla vetrina dei salati, che ingolosisce con pizzette tonde al pomodoro e salumi locali. Ma non solo, soddisfano anche gli sfizi che accompagnano i ricchi aperitivi e le proposte per un pranzo veloce, con menu giornalieri che rispettano la stagionalità. Si può accompagnare con buone bottiglie di vino, pure in piccolo formato.



**Olimpia**

**via C. Corradini, 127**  
**tel. 0863 413800**

**chiuso sempre aperto**



Solida e affidabile insegna nel cuore del centro, aperta dall'alba a notte fonda, gode di una proposta completa e di qualità. Le sedute in pelle bianca giocano in piacevole contrasto con il bancone in legno scuro e danno

un'aria raffinata agli ampi spazi, divisi in più salette (studiate per coppie o gruppi) da separare in doghe di legno. Buoni i lievitati della colazione, a partire dal goloso maritozzo, che si sposa benissimo con un cappuccino preparato con cura, vellutato e ben bilanciato. Ampio poi il repertorio di pasticceria, molto gettonato anche per comporre il classico cabaret da asporto. Riscuote sempre successo l'aperitivo, che conta su cocktail ben eseguiti e vini selezionati serviti con gustose stuzzicherie (deliziose le focacce all'olio). Con l'arrivo dei primi caldi spazio al gelato, in gusti classici che non stancano mai, tra cui una notevole nocciola.

**BELLANTE [TE]**



**Grande Italia**

**loc. Bellante Stazione**  
**via Nazionale, 94**  
**tel. 347 6702701**

**chiuso martedì pomeriggio**



Un punto di riferimento in zona, specie per la colazione, è un bar e pasticceria accogliente, semplice ma curato. La pasticceria artigianale viaggia principalmente su un binario classico, al mattino soddisfa con un buon repertorio di brioche e bombe farcite da abbinare a espressi estratti con cura e cappuccini altrettanto ben eseguiti, bilanciati e armonici. Non manca qualche spunto salato per un break, tra pizzette, tramezzini e altri snack.

Nell'assortimento dolce anche paste, mignon e pasticceria secca, cui si aggiungono le torte da ricorrenza su ordinazione. Gradevole la veranda esterna, servizio cortese e puntuale. Altre sedi a Teramo e Cologna Spiaggia.

## CHIETI



### Casina dei Tigli

**p.zza Mazzini, 2**

**tel. 0871 1863890**

**chiuso lunedì;**

**in estate lunedì mattina**

Una vera istituzione in città, dal 1935 al centro del viale che percorre la Villa Comunale e di fronte alla grande fontana. Il verde circostante allietta la vista già all'ora della prima colazione, quando si può gustare un espresso aromatico e dal gusto persistente, un cappuccino dalla piacevole cremosità, un cornetto fragrante e profumato. Se a ogni ora si può passare per una gustosa pausa dolce o salata, a pranzo si può contare su una cucina che propone ogni giorno primi e secondi piatti diversi, presentati con buon gusto, e a cena si serve anche la pizza. L'aperitivo, talvolta allietato dalla musica dal vivo nella grande veranda esterna, si avvale di drink ben miscelati e snack dedicati.



### Templum

**via Marco**

**Vezio Marcello, 6**

**tel. 0871 63993**

**chiuso domenica; in estate anche sabato pomeriggio**

Il "tempio" di Davide Rocchio è un approdo sicuro per gli amanti del caffè, grazie a una selezione di miscele curata con sapienza e passione. I chicchi vengono valorizzati da estrazioni accorte e precise in ogni fase, per tazzine che si fanno ricordare per profumi e aromi; altrettanto ben eseguiti i derivati. A supportare la caffetteria, una valida selezione di dolci e lievitati da colazione, che ne fanno un indirizzo molto gettonato per soste mattutine o pomeridiane. In linea la proposta salata, dai paninetti riccamente farciti con prodotti di qualità ai piatti della pausa pranzo. L'aperitivo conta su calici di vino, cocktail, e stuzzichini per nulla banali, che ogni giorno possono riservare piacevoli sorprese.



### Veronese

**loc. Chieti Scalo**

**via Pescara, 554**

**tel. 0871 561037**

**chiuso lunedì tutto il giorno e domenica pomeriggio**

Veronese è un locale semplice, piacevolmente di altri tempi, dal 1969 un punto di riferimento per la vivace area di Chieti Scalo. Conta una folta schiera di habitué, che lo affollano fin

dal mattino per cominciare la giornata con una classica colazione all'italiana, scegliendo tra bombe, trecce e cornetti appena sfornati da abbinare a un espresso intenso e cremoso. L'offerta di pasticceria è completa, comprende pasticcini e mignon della tradizione, torte e dolci per feste e occasioni speciali. Non mancano un piccolo corner gelateria e una buona proposta salata, che spazia dalle pizze a rustici e panini. Ampia veranda e intimo giardino sul retro. Servizio gentile e accogliente.



**Gran Caffè Vittoria**  
**c.so Marrucino, 89**  
**tel. 0871 330844**  
**chiuso sempre aperto**



In mano alla famiglia D'Orazio dal 1988, oggi rappresentata da Gabriella, questo locale ultracentenario (e fino al 1936 col nome di Caffè Roma) si conferma uno dei bar più apprezzati della città. Sopravvivono ben conservati gli arredi d'epoca, bancone compreso, e l'atmosfera del caffè storico. Dai laboratori della pasticceria D'Orazio, a pochi metri di distanza, arrivano i fragranti croissant per la colazione e gli ottimi dolci, come anche gli stuzzichini che accompagnano l'aperitivo, un appuntamento sempre gettonatissimo. È infatti un piacere fermarsi ai tavolini sotto i portici e rilassarsi con un drink o un buon calice di vino da

scegliere dalla nutrita carta. Ma non c'è momento della giornata in cui non valga la pena varcare la soglia del locale per concedersi una pausa, anche solo per un caffè o un cappuccino, sono sempre ben eseguiti. Completa il quadro il rinomato servizio catering.

**GIULIANOVA [TE]**



**Sprint**  
**I.mare Zara, 87**  
**tel. 085 8000049**  
**chiuso mercoledì**



La sede storica di via Gasbarrini al momento di andare in stampa è ancora in ristrutturazione, ma l'insegna è comunque attiva nella bella sede "marittima" sul vivace lungomare giuliese, curata e luminosa. Anche qui si viene per assaporare i dolci con la crema pasticceria, cifra della casa, dai cornetti ai bomboloni ai croccanti fazzoletti di sfoglia, da abbinare a espressi gradevoli e cappuccini di buona fattura. Ricco il repertorio dolce, tra pasticcini assortiti, dolci classici (dal cannolo alla coda di aragosta con chantilly al pistacchio), i gustosi maltagliati con chantilly e le torte, ottimi pure per una merenda con un tè o una cioccolata. Molto apprezzati gli aperitivi (gettonate le serate del lunedì), con cocktail e buoni sfizi da abbinare, dalla pasticceria salata ai curati assaggi. Piacevole l'ampio dehors, a pochi passi dalla spiaggia. Servizio attento e cortese.

## L'AQUILA



### Art Café

**c.so Vittorio Emanuele, 114A**  
**tel. 347 9636102**  
**chiuso domenica**



Sosta piacevole per gli amanti della convivialità in pieno centro storico, è un indirizzo che spicca per la sua offerta, di qualità e a tutto tondo, incentrata su una selezione di prodotti di livello. A partire dal caffè, che qui si può scegliere tra varie provenienze (Guatemala, Etiopia, Colombia, Java), ben valorizzato in tazze e tazzine che si fanno ricordare. Poi c'è l'invitante bancone, piccolino ma sempre molto fornito. Ad accompagnare le colazioni o una sosta pomeridiana con una tazza di tè o un infuso, ecco pasticciotti, cornetti, lievitati e un bell'assortimento di pasticceria secca. Per un pranzo veloce, anche in box d'asporto, piatti freddi e panini golosi, accanto a portate calde (notevoli le polpette di suino in umido) e taglieri di prodotti locali da gustare pure a cena o all'aperitivo insieme a cocktail e vini "artigiani". Gradevoli i tavolini esterni.



**Pasticceria Caesar**  
**p.le G. Porto, c/o centro commerciale Il Capitello**  
**tel. 0862 207155**  
**chiuso lunedì tutto il giorno e domenica pomeriggio**



Un locale versatile, dalle diverse anime, situato in un punto

nevralgico della città per la presenza di scuole e attività commerciali. Dotato di veranda esterna, all'interno colpisce per la ricca carrellata di pasticceria fresca e secca che colora le vetrine, affiancata da alzatine in vetro lavorato ricolme di cioccolatini. Per cominciare al meglio la giornata, consigliate le soffici veneziane e i croissant salati, per una coccola dolce, i deliziosi cremini al pistacchio e i bonbon all'essenza di rosa. Espresso, caffè schiumati anche con latte vegetale e spremute al melograno sono preparati con professionalità e serviti sempre con un sorriso. A ora di pranzo il bancone si arricchisce con pizze a spicchi, tramezzini e focacce farcite, ma non mancano primi e secondi in menu a prezzi fissi. Una carta dei vini snella, rustici e taglieri per l'aperitivo serale.



### Bar del Corso

**c.so Vittorio Emanuele, 69**  
**tel. 340 1676161**  
**chiuso sempre aperto**



Un riferimento in centro città, è un curato locale con atmosfere da salotto, tra luci soffuse, pareti con pannelli in noce e, a dominare la scena, un lungo bancone con inserti in marmo scuro che corre lungo tutta la stanza. Apprezzato da una clientela trasversale, è tappa fissa di tanti habitués per un'appagante colazione con un espresso (ben fatto) e un buon cornetto, dei lavoratori della zona per la pausa pranzo,

grazie alla ricca offerta salata, di famiglie e turisti, dopo una passeggiata sotto i portici, magari per una golosa merenda con una cioccolata calda pasticcini e biscotti, oppure per un calice di bollicine (bella la selezione di etichette), nella bella stagione da godere nel piacevole dehors. Ci si ritrova volentieri pure per un drink, preparato e servito con professionalità e accompagnato da buona musica nelle serate a tema.

## LANCIANO [CH]



**Caffè Ai Portici**  
**c.so Trento e Trieste, 2**  
**tel. 0872 719422**

**chiuso sempre aperto**

La felice posizione - davanti a Piazza del Plebiscito e alla Basilica della Madonna del Ponte - rende questo locale molto popolare tra i lancianesi, ma alla sua notorietà non è certo estranea la qualità della proposta, che accompagna dalla mattina fino a tarda sera. Colazioni e pause caffè contano su un valido servizio caffetteria, che propone espressi ben estratti e cappuccini vellutati da abbinare a golosi croissant, anche in versione vegana. Non mancano proposte per una veloce pausa pranzo, e nemmeno un buon gelato artigianale, in un assortimento di gusti in continuo rinnovamento. In orario aperitivo si possono assaporare

cocktail miscelati con sapienza, vini selezionati e sfizi adeguati. Buona offerta di rum e distillati, perfetti per un dopocena in relax ai tavolini sotto i portici.

## MANOPPELLO [PE]



**Caffetteria Anna**  
**fraz. Manoppello Scalo**  
**via G. D'Annunzio, 30**  
**tel. 085 8561005**

**chiuso sempre aperto**

Pasticceria e bar con piccola cucina, è un locale accogliente e di gusto moderno, dotato di numerosi tavoli. Ciambelloni, brioche e lievitati in varie foggie e farciture (buona la bomba frita con crema e panna) sono i protagonisti della colazione, insieme a espressi, cappuccini e a una varia scelta di bevande calde e fredde. L'offerta dolce è pensata per soddisfare ogni gusto e occasione, spaziando tra paste e mignon (babà, bignè, trancetti, pesche all'alchermes), biscotteria, crostate, torte e semifreddi (valida la proposta di opzioni "senza"), tra cui anche specialità abruzzesi come il gustoso "soffione" di ricotta. In pausa pranzo un piccolo menu del giorno con piatti leggeri, come pasta alla Norma, insalata di riso, straccetti di pollo con rucola e pomodorini. Non mancano pizzette e paninetti, da gustare anche all'aperitivo con cocktail classici e calici di vino.

## MARTINSICURO [TE]



### Klidè

**fraz. Villa Rosa  
via F. Filzi, 71A  
tel. 329 4222265**

**chiuso sempre aperto**

Moderno nella forma e nella sostanza, Klidè è un locale accogliente e ben tenuto, gradevole nei suoi toni chiari, dove trascorrere momenti piacevoli a ogni ora del giorno. Buon indirizzo per una sosta mattutina prima di andare al lavoro o di scendere in spiaggia, assicura appaganti colazioni con fragranti cornetti, espressi e cappuccini preparati con cura, o anche una fresca spremuta. L'offerta dolce è di buon livello, completata da un'accurata proposta salata che spazia da panini e tramezzini a salumi e fritti, validi per un pranzo informale o per accompagnare un drink all'aperitivo. Merita menzione la ricca selezione enoica, come anche quella di gin (il locale è anche gintoneria) e distillati. Suggestivo e godibilissimo il dehors, ideale per una serata tra amici. Cordiale e preparato il personale.

## MONTESILVANO [PE]



### Mercato del Pane

**c.so Umberto I, 395  
tel. 366 6151332**

**chiuso sempre aperto**

Un locale accogliente e polivalente, con una proposta

che scandisce ogni pausa della giornata e un nuovo spazio per il coworking. Oltre al buon pane, con farine di filiera, offre infatti un invitante assortimento di dolci per la colazione o la merenda. Sempre fragranti e profumati i cornetti (pure vegani) e le brioche (goloso l'Ineffabile doppio cioccolato), ma ci sono anche deliziose crostatine e biscotti. L'offerta caffecicola si è ampliata in ottica specialty, con i chicchi di Brisa estratti in filtro, ma non mancano un buon espresso, da torrefazione locale, cappuccini (anche con varie alternative al latte vaccino), infusi. Panini, toast e pizze al trancio per uno spuntino, qualche piatto in vasocottura a pranzo (lasagna, parmigiana, pallotte cacio e uova, baccalà). Piacevole l'aperitivo, con taglieri di specialità abruzzesi, drink, birre artigianali e vini. Altre sedi a Pescara.

## MOSCIANO SANT'ANGELO [TE]



**Gran Noblesse  
via Passamonti, 19  
tel. 327 1810652**

**chiuso lunedì tutto il giorno  
e domenica pomeriggio**

Gran Noblesse è uno spazio raffinato e curato, un'insegna rinomata innanzitutto per la qualità della sua pasticceria artigianale. Il banco al mattino conquista con la sua carrellata di lievitati classici e contemporanei, dai maritozzi (alla panna, al

piستacchio, con panna crema e amarena) a croissant cubici e New York rolls. Curate le torte e i pasticcini, parte di un ricco assortimento che contempla anche pasticceria secca, cioccolato, dolci tradizionali e delle ricorrenze, tra cui sfogliatelle abruzzesi, calcionetti, zeppole di San Giuseppe, pizza pasquale, libretti di fichi (per Ognissanti), torroni morbidi con miele locale, frutta secca e ciliegie candite. Notevole la proposta lactose free. Di qualità il caffè, declinato in ottimi espressi e in cappuccini morbidi e armonici. Non manca una buona selezione di succhi bio, tè, infusi. Grazioso il dehors esterno.

## PENNE [PE]



### Bar Centrale

**p.zza Luca da Penne, 12**  
**tel. 085 8210881**

**chiuso sempre aperto**

Centrale lo è per davvero, anzi centralissimo, situato com'è sulla piazza principale della cittadina. È un riferimento imprescindibile per tanti pennesi, e infatti è sempre affollato fin dal mattino. Caffè e cappuccini, questi preparati con diverse tipologie di latte, si gustano insieme agli ottimi lievitati provenienti da una pasticceria locale. L'offerta per la pausa pranzo è anch'essa di preparazione esterna - da una rosticceria della zona - ma non difetta della qualità e genuinità che esige sempre la famiglia

Cretarola. Ci sono pizze e pizzette per l'aperitivo, ma anche taglieri con specialità locali e deliziose tapas, magari da gustare ai tavolini all'esterno. Il marchio di famiglia è impresso su bottiglie d'olio extra vergine di oliva e su confezioni di pasta artigianale, venduti nel locale insieme a vari prodotti tipici abruzzesi.

## PESCARA



### Caprice

**p.zza G. Garibaldi, 29**

**tel. 085 691633**

**chiuso domenica**

**pomeriggio**

Colazione con brioche e cappuccino da Caprice, e la giornata può iniziare. Per moltissimi pescaresi una regola che non prevede eccezioni, e l'unico dubbio è se preferire la golosa bomba alla crema o il cornetto. A dare la marcia in più è il caffè, profumato e ricco di sfumature date dalla miscela di Arabica, che caratterizza anche il goloso vetrino Flaiano. Snellita e riqualificata dal recente restyling (eliminati servizio al tavolo e la saletta), questa storica insegna nel cuore della Pescara "dannunziana" ha ottimizzato con eleganza gli spazi a disposizione, con sedute e tavolini diffusi. Tra banchi e vetrine si trova tutto il compendio di pasticceria della casa, tra mignon, pasticceria secca, torte classiche e semifreddi, senza dimenticare il gelato artigianale, presente tutto l'anno e ottimo come

farcitura della buona brioche con olio extravergine. Discreto l'aperitivo con piattini assortiti ad accompagnare Spritz, drink analcolici, spremute. Servizio cordiale.



### **Dolcezze Nascoste**

**via Tirino, 182**

**tel. 085 8962185**

**chiuso lunedì**



Un piacevole bar pasticceria, dai curati arredi nei toni del bianco, con una sala interna e un dehors per un momento di relax. Profumate e fragranti le brioche per la colazione, che affiancano un goloso repertorio dolce che comprende, tra gli altri, frollini, mini plumcake (da provare alla mela e nocciola) e mignon, ogni assaggio rivela la padronanza tecnica e le materie prime selezionate. L'offerta della caffetteria è classica e ben eseguita, l'espresso è gradevole per aromi e retrogusto (una coccola il caffè con panna), cappuccini e vetrini (caldi e freddi) sono bilanciati e ben decorati. Dal laboratorio arrivano ogni giorno pure sfiziosi panini al latte, pizzette rosse e focacce per uno spuntino veloce o un aperitivo classico, da accompagnare a succhi, spremute, Spritz e qualche drink. Corsi di pasticceria, anche professionali e per i più piccoli.



### **Emozioni Italiane**

**via Firenze, 251**

**tel. 085 8127249**

**chiuso sempre aperto**



Si incontra in pieno centro, lungo la via dello shopping, l'insegna del pasticcere e cioccolatiere Federico Anzellotti. Un luogo dove passare a ogni ora del giorno, per una sosta veloce al banco o più rilassata, magari ai tavolini lungo la via. La vetrina offre un buon assortimento di lievitati da colazione (ottimo il cornetto mandorlato, volendo da farcire con panna fresca), affiancati da una invitante esposizione di mignon, macaron, crostatine e frollini, che accompagnano lo scorrere del pomeriggio insieme a tè, infusi e cioccolate in tazza. L'espresso è deciso, il cappuccino armonico ed equilibrato. Invitante la scelta salata, tra cornetti e tramezzini, fiadoncini, rustici e pizzette. In orario aperitivo ci si ferma per uno Spritz o un calice di vino da gustare con taglieri assortiti. Altre sedi in corso Vittorio Emanuele e a Miglianico.



### **Fiorilli Coffee Lab**

**via Firenze, 182**

**tel. 085 8967748**

**chiuso lunedì tutto il giorno  
e domenica pomeriggio**



Accogliente salotto con dehors tra le vetrine del centro, il flagship store della torrefazione Fiorilli Caffè propone percorsi nell'affascinante mondo del

caffè specialty, selezionato dalle migliori coltivazioni nel mondo, tostato fresco in microlotti e qui disponibile sia in degustazione sia in vendita. La carta offre molti interessanti spunti, da provare in espresso o nelle estrazioni consigliate che ne valorizzano al meglio le peculiarità, serviti con grande cura, esaustive spiegazioni e cartellini descrittivi. Di qualità la selezione di dolci e salati che accompagnano colazioni, pause pranzo e aperitivi, anche con proposte vegane e gluten free. Degna di nota la cioccolata in tazza e la scelta di tè e tisane. Per l'aperitivo, buoni cocktail (ottimo il coffee gin tonic), vini, birra artigianale.



**Nuova Torrefazione Autonomia**  
**via Roma, 17**  
**tel. 347 1046488**  
**chiuso i pomeriggi di martedì e domenica** 

Il locale che mancava. Evoluzione di Pi Moon, con nuovo nome, look e proposta, che copre dalla colazione all'aperitivo, è già un riferimento in città. Qui tutto ruota intorno agli specialty coffee, torrefatti nel microlaboratorio di proprietà, dotato di un nuovissimo impianto fotovoltaico. La filosofia della casa è improntata alla sostenibilità in ogni aspetto, un'attenzione che parte in piantagione, passa per l'utilizzo di una macchina espresso a

basso consumo e arriva alle stoviglie, con le huskee cups in materiali naturali. Le estrazioni, in espresso e in filtro, sono sempre molto curate, da provare pure l'espresso tonic, il caffè salentino, gli infusi artigianali. Piccola ma centrata proposta food, che oltre a brioche e dolci offre taglieri, panini, avocado toast, uova e qualche interessante piatto. Di qualità i cocktail, la selezione di vini naturali (molti francesi) e di distillati. Piacevoli le serate a tema.

### PIANELLA [PE]



**Caffè degli Artisti**  
**via Regina Margherita, 48**  
**tel. 085 972588**  
**chiuso sempre aperto** 

Un luogo dove passare a ogni ora certi di trovare sempre qualcosa di buono da mettere sotto i denti. Ma soprattutto è un indirizzo per gli appassionati di vino, grazie all'impegno del patron Elio Toro, purista del bere bene consapevole e libero da schemi modaiole. La cantina è davvero notevole, con vini e bollicine di pregio (anche in vendita) che trovano ampio spazio in serate gastronomiche e aperitivi con degustazione. Anche il resto dell'offerta è su buoni livelli. Per la colazione, cornetti, bombe e bocconotti di laboratori locali da abbinare a un buon espresso, cappuccini (pure a base vegetale) e le altre proposte del bar. Si possono fare

pure ottimi spuntini, con panini caldi, hamburger, pane e burro e alici del Cantabrico, formaggi e salumi di prima scelta. Molto frequentato per l'"aperitivo cenato".

## SAN SALVO [CH]



**Panetteria Raspa**  
via S.Pertini, 18  
tel. 0873 341329

**chiuso** domenica



Giusto 30 anni fa Michele Raspa decideva di trasferire il forno dalla sede dove aveva iniziato il padre Giuseppe nel 1960 in questo ampio locale dove, insieme alla moglie Antonella Vicoli, ha disegnato un nuovo concept integrando panificazione, caffetteria, pasticceria e cucina, avvalendosi oggi anche della figlia Giusi. Per la panificazione, Giuseppe si è concentrato soprattutto sui lieviti da lievito madre e sull'uso di grani autoctoni, mentre Antonella si è specializzata nei grandi lieviti vegani (ha fondato anche un'azienda agricola biologica, e i prodotti sono in vendita pure qui). Se l'indirizzo è quindi da appuntare per i cultori del genere, anche i più tradizionalisti troveranno pane per i loro denti, ma non solo: gustose brioche farcite per la colazione, caffè e cappuccini da ottime miscele, pizze e focacce ripiene per la pausa pranzo (ci sono pure piatti unici), dolci e salati della tradizione abruzzese. Piacevole il dehors.



**Vanity Café**  
via Montenero  
tel. 0873 548836

**chiuso** lunedì



Articolato in diversi spazi, il locale offre una cornice assai curata. Vanity è un indirizzo che si presta a soste a ogni ora del giorno, a partire dal mattino, quando si possono assaggiare buone brioche, da abbinare a espressi ben estratti, cappuccini decorati con fantasia, spremute ed estratti. Il meglio però arriva con le proposte della cucina (a vista), decisamente improntata sul pesce, a partire dai crudi per arrivare al brodetto alla vastese (su prenotazione). Non mancano nemmeno panini farciti e dolcetti per la pausa pomeridiana. Le crudità di mare accompagnano pure l'aperitivo, per il quale si attinge ad una corposa carta vini che predilige le etichette abruzzesi ma che non trascura il resto della produzione nazionale e spazia anche all'estero. Buona selezione di distillati.

## SANT'OMERO [TE]



**Fratò Bakery Caffè**  
via villa alla Salara, 29  
tel. 0861 887399

**chiuso** domenica



Bakery ma non solo, Fratò è un locale dalle varie anime, racchiuse in uno spazio curato e accogliente, tutto nei toni del bianco. Apprezzato da un pubblico trasversale, gode

di un'offerta di qualità che accompagna bene ogni pausa della giornata e non manca mai di qualche novità. Oltre ai profumati lievitati da colazione, consigliamo di provare i tipici bocconotti e l'ottima pasticceria secca. Di livello la proposta salata, che spicca in primis per la pizza al trancio, magari da abbinare a un calice di vino locale da scegliere tra le tante etichette sulla parete dedicata. Ci si ferma volentieri anche in pausa pranzo o per un aperitivo con gli amici. Prima di uscire, date uno sguardo alla ricca zona bottega, che offre tante chicche gastronomiche, dalla pasta alle conserve, dai dolci ai prodotti tipici.

### SCANNO [AQ]



**Di Masso**  
**Pan dell'Orso**  
**v.le del Lago, 20**  
**tel. 0864 74475**

**chiuso lunedì**



Tappa d'obbligo dopo una visita al romantico lago di Scanno. Le vetrine sono un tripudio di mustaccioli, baci di dama, praline e l'iconico pan dell'orso, un dolce perfetto da accompagnare all'aromaticità di un caffè da pura Arabica fatto come si deve. La parola "tradizionale" qui è interpretata nel senso più nobile del termine. Non sono solo le preparazioni tipicamente abruzzesi, non sono nemmeno gli arredi semplici che, con le foto e i vecchi macinini da caffè esposti, raccontano la storia di

tre generazioni di pasticceri, ma è l'attitudine di una famiglia che ha voluto mantenersi fedele alle proprie radici. La caraselia, tortino di frolla con mandorle e ciliegie, è un biglietto per un vero e proprio viaggio nel passato. Come apertura alle tendenze più attuali, l'ora dell'aperitivo regala fritti e bevute di qualità, pane e pizza con farine locali alzano l'asticella.

### SULMONA [AQ]



**Caffè Ovidio**  
**c.so Ovidio, 224**  
**tel. 0864 34514**

**chiuso giovedì**



Lungo una delle vie principali della città, Ovidio è un locale che vive praticamente a ogni ora. I primi lievitati arrivano caldi sul bancone alle quattro del mattino, accontentando sia i più mattinieri sia chi ancora deve chiudere la serata, il che ne ha fatto un punto di riferimento per i giovanissimi, che lo scelgono anche per l'atmosfera vivace e informale. Dalla caffetteria ricordiamo il Caffè Speciale, con mousse e granella di confetto, goloso connubio tra l'iconica specialità di Sulmona e il gusto deciso del caffè. Piatti unici e panini garantiscono affluenza anche a ora di pranzo. La serranda si abbassa molto tardi, solo dopo un aperitivo con taglieri e taralli e un dopocena che scorre tra distillati, drink e musica. Nel corso dell'anno si organizzano serate a tema.

## TERAMO



### **New Café De Paris**

**via G. Milli, 11**

**tel. 0861 011906**

**chiuso domenica**



L'insegna si trova a due passi dal centro, in una zona ricca di uffici, ed è infatti un porto sicuro per molti lavoratori che ne hanno fatto tappa fissa per la colazione o la pausa pranzo. L'offerta dolce è contenuta ma ben selezionata, e non mancano prodotti tipici, tutto da accompagnare con un caffè o un cappuccino preparati correttamente. Il territorio è ben rappresentato anche nella selezione di vini e nelle ricette della cucina, affiancate da proposte per uno spuntino veloce. Si viene volentieri pure in orario aperitivo. Locale gradevole e accogliente, con tavoli all'interno e nel dehors.



### **Caffè del Corso**

**c.so V. Cerulli, 78**

**tel. 0861 248478**

**chiuso domenica**



Gode di una folta affezionata clientela il centralissimo Caffè del Corso, che accoglie con un ambiente di gusto classico e ampi spazi, all'interno (c'è anche un curato soppalco, dedicato a Ivan Graziani) e nel dehors, dove il movimento non manca mai. È un indirizzo dove passare per concedersi un espresso o un cappuccino fatti come si

deve, da accompagnare a ogni ora con una proposta di lievitati e dolci che punta sui grandi classici. Luogo d'incontro anche per un break o la pausa pranzo, grazie a un'offerta che spazia dalle insalate a piatti caldi e freddi. Pregevole l'esposizione di bottiglie, che vanta un'intrigante selezione di bollicine, anche del territorio, e una particolare attenzione al mondo dello Champagne. Apprezzati i ricchi taglieri di stuzzichini per l'aperitivo, secondo preferenza a tema carne o pesce. Cortese il servizio.



### **San Marco**

**c.so De Michetti, 41**

**tel. 0861 739465**

**chiuso sempre aperto**



Un bar pasticceria che accoglie con un curato spazio esterno lungo il centrale corso De Michetti che anticipa i piacevoli interni, dai toni chiari. Aperto dalla mattina al dopocena, gode di una proposta versatile, disegnata su tutta la giornata. Dal laboratorio di pasticceria arrivano i lievitati della colazione, in bella scelta, tra cui golosi cornetti al cioccolato, bomboloni, girelle, da accompagnare a buoni espressi, cappuccini e derivati. Valida inoltre la selezione di tè e tisane, perfette per una merenda con una fetta di torta, biscottini e un'invitante e assortita pasticceria mignon. Buona scelta salata e la proposta di vini, da cui

attingere pure per un aperitivo serale servito con una quantità di stuzzichini. Il personale è cordiale e preparato.

## TORTORETO [TE]



### Baldi - Tradizione e Innovazione

**I.mare Sirena, 238**

**tel. 0868 681575**

**chiuso sempre aperto**



In posizione centralissima e con vista mare, è un locale moderno e piacevole che ha tra i suoi punti di forza il curatissimo giardino, perfetto per una sosta in relax sotto al gazebo oppure ai divanetti e tavolini. Sempre frequentato, specie nelle mattinate estive, è un luogo che vive l'intera giornata grazie a un'offerta versatile che ben rispecchia il claim "tradizione e innovazione". Oltre alla classica colazione all'italiana con cornetto e cappuccino (buoni), si può infatti scegliere tra yogurt con frutta fresca, pane burro e marmellata, pancake dolci e salati, vari tipi di toast e l'american breakfast, da abbinare magari a spremute ed estratti. In pausa pranzo pokè, primi e secondi piatti, consigliate anche le pizze alla pala, dagli invitanti topping. Gettonato l'aperitivo, grazie alla qualità dei cocktail e degli stuzzichini. Servizio informale, in linea col contesto.

## VASTO [CH]



### Pannamore

**via Maddalena, 71b**

**tel. 0873 368803**

**chiuso martedì**



Una caffetteria e pasticceria moderna e curata, capace di coccolare in ogni momento della giornata con specialità di ogni tipo. A dare il buongiorno ci sono squisiti lievitati e sfogliati, mentre per una merenda, per il cabaret delle paste o per celebrare un'occasione, spazio alla carrellata di mignon, classici e moderni, alla pasticceria secca, alle belle torte. Fin dal mattino non manca il salato, tra bocconcini, rustici e mini cornetti, e nel periodo pasquale da non perdere il fiadone, servito a fette. Ampia la proposta del bar, che spazia dagli estratti a ottimi espressi, marocchini, caffè speciali (come il Pannamore) e bevande, alcoliche e analcoliche. Nei mesi freddi da provare le cioccolate in tazza (golosa con pan di Spagna, croccantini e scaglie di mandorle), mentre in estate va forte il gelato, declinato pure in coppe e affogati. Altra sede a Vasto Marina.



## Pasticceria

### Prestige da Lino

c.ne Historiense, 3a

tel. 0873 370029

**chiuso** domenica



Un locale accogliente, ideale per una pausa in tranquillità dal mattino a sera. L'anima dolce dell'insegna si esprime attraverso una buona pasticceria di stampo classico, che propone torte fresche e colorate, semifreddi in vari gusti, paste, mignon e dolci delle ricorrenze, come i fritti di Carnevale e la cicerchiata. In aggiunta, una varia gamma di lievitati da colazione, da abbinare a espressi grintosi e varianti con latte o panna. Non mancano nemmeno svariate opzioni "senza", tra cui cornetti vegani, bignè senza lattosio, dolci gluten free. Nei giorni feriali ci si ferma volentieri in pausa pranzo, che offre primi piatti (tra cui lasagne e crespelle) secondi e contorni, anche da asporto. In alternativa si può puntare su cornetti salati, torte rustiche, panini o pizzette, ottimi pure per accompagnare un aperitivo con un classico Spritz, spremute e analcolici.