

Caprice



p.zza Garibaldi, 29

☎ 085691633

• **Chiuso:** lunedì;

in estate sempre aperto

• **Orario:** 06.30/24.00



Il Caprice è oramai un'istituzione per gli appassionati della pasticceria "vera". La dolce avventura iniziata da papà Tullio è stata portata avanti con passione e alta professionalità dal figlio Fabrizio Camplone, Maestro Pasticcere pluripremiato [citiamo tra i numerosi riconoscimenti ottenuti la medaglia d'oro alle Olimpiadi Culinarie di Berlino ed il primo premio al Gran Prix di Cioccolateria a Parigi]. Ogni mattina il laboratorio di proprietà sforna paste da colazione di ogni tipo insieme a torte, paste fresche, mignon, pasticcini e dolci della tradizione come la Presentosa, semisfera ricoperta di fine cioccolato con impasto a base di uova, mandorle e liquore, o il Dolce Mila, un lievitato naturale con marmellata d'uva di Montepulciano. Eccellente il gelato, quello originale e artigianale preparato senza uso di semilavorati o conservanti secondo un'antica segreta ricetta che si tramanda di padre in figlio. Numerosi i gusti proposti e alcuni molto speciali perché raccontano i sapori e i profumi dell'Abruzzo: pecorino e miele d'acacia, liquirizia di Atri, uva Montepulciano. Non mancano stuzzicanti e rinfrescanti sorbetti: carote e arancia, fragole e aceto balsamico, prosecco e lamponi. Altra specialità della casa è la lavorazione del cioccolato. Da ottobre a Pasqua è il trionfo dei Soffi [bonbon croccanti e leggeri a base di mandorle], delle Immagini [caratteristici cioccolatini pescarese] e delle uova finemente decorate. A pranzo golosa scelta di piatti caldi [primi e secondi] che si possono gustare

nell'accogliente saletta ristorante. Il reparto caffetteria propone eccellenti selezioni di Excelso, Sulawesi e Antigua, di media acidità, perfettamente bilanciati nel sapore oltre alla collaudata miscela della casa dal sapore pieno e intenso. L'ambiente e gli arredi sono eleganti e curati. Esclusive le Confezioni regalo e stupendi gli allestimenti delle vetrine ideati da Antonella, moglie di Fabrizio.