

San Martino Buon Albergo

Luca Dall'Omo

via G. Mazzini, 5

tel. 045 995 489

www.lucadallomo.it

ORARIO lun. mer. dom. 6.30-14.00;

mar. gio. ven. e sab. anche

16.00-20.00; da giugno a ottobre

chiuso il pomeriggio

PASTICCERIA. Luca Dall'Omo

è il vulcanico titolare di questo bar pasticceria a pochi minuti dal capoluogo. Che non sia un bar qualunque si percepisce fin dal primo sguardo alle vetrine, piene di leccornie. Cioccolatini e praline (tra cui il cuor di pera, il cuore di ribes e petali di violette, il pralinato di cereali), biscotteria dolce e salata, confetture fanno bella mostra di sé insieme ai coreografici dolci. Per la colazione del mattino un'infinità di possibilità: sfogliatina alle pesche con mandorle tostate, "risino", "ricottino", torta delle rose, brioche e cornetti ai pistacchi, alla nocciola, con crema di amarene o i classici crema e cioccolato. Ma il vertice si raggiunge con i dessert monoporzione nei bicchierini e negli sfizi salati sempre nei bicchierini oppure a finger food, belli da vedere e buonissimi da mangiare. Fra le tante scelte di caffè segnaliamo lo "special" (caffè con crema di nocciole e gianduia, cacao in polvere, crema di latte e biscotto croccante) e il "viennese" (caffè, cacao in polvere, panna montata e scaglie di cioccolato fondente). Spettacolari i centrifugati tra cui il "fat burner" (ovvero brucia grassi, a base di ▶

▶ ananas, finocchio e zenzero), il "purple power" (acido folico, con cavolo cappuccio, mela e limone) e il "bromeina" (ananas, mele e zenzero). Un'altra cosa particolare è l'incredibile selezione di champagne e di birre di piccoli produttori che Luca riporta direttamente dai suoi viaggi in Francia e in Belgio. Servizio catering e rinfreschi con soluzioni innovative, originali e, soprattutto, appetitose.