

Osteria di campagna Masseria Tattoni: più spazi, più green, più accogliente

14 Luglio 2024



BELLANTE - L'Osteria di campagna Masseria Tattoni, un progetto nato nell'estate del 2020, si rinnova e si conferma un punto di riferimento per il buon cibo nelle campagne tra Bellante e Mosciano Sant'Angelo, in provincia di Teramo.

La struttura ha recentemente migliorato la sua offerta con l'installazione di nuovi gazebo, spazi esterni più accoglienti, nuova illuminazione, un impianto fotovoltaico e colonnine di ricarica per auto elettriche, abbracciando una veste ancora più green.

Masseria Tattoni propone una cucina tradizionale, affidata allo chef **Angelo Monticelli**, che offre un'esperienza culinaria in cui la tradizione incontra la contemporaneità ma senza mai esagerare, rendendo la visita una piacevole passeggiata delle papille gustative tra le verdi campagne abruzzesi.

In sala, dove l'ambiente è accogliente ma informale, il servizio dei titolari **Simone Schiavoni** e lo zio **Paolo Nepa**, appassionati ristoratori che lavorano instancabilmente per rendere il locale sempre più al passo con i tempi, completano l'opera. La loro filosofia è chiara:

mantenere la genuinità della cucina casereccia utilizzando solo prodotti artigianali locali, un format a Km0 che si è rivelato vincente.

Da poco è entrata la nuova carta che propone un menù degustazione di baccalà, composto da sei piatti dall'antipasto al dessert, a soli 45,00 euro. Un'offerta che celebra un ingrediente sempre più amato nei ristoranti di terra che valorizzano la tradizione e puntano sulla qualità. Tra i piatti, baccalà pastellato con zucchine e riduzione di scapece, disponibile anche alla carta, tubetto baccalà, porri, zafferano e aglio nero, e il baccalà in oliocottura con pappa al pomodoro e olive leccino.

Nel menù della Masseria spiccano piatti che hanno caratterizzato l'offerta nel tempo, come la fresca tartare di agnello, il vitel tonnè, il raviolo alle tre carni, la chitarra con le pallottine e il tiramisù personalizzato della Masseria, il "tiraTattonisù". Altre proposte interessanti includono il formaggio fritto in crosta di panko con pere e ferfellone, le "fregnacce di Cermignano" con pesto rosso di melanzane, basilico e ricotta scorza nera, e per finire il galletto alla diavola e l'agnello senape e miele.

Le materie prime sono rigorosamente abruzzesi, selezionate personalmente dallo staff, passando per cantine, vigneti e frantoi. Le carni provengono da produttori locali, e lo stesso vale per salumi, formaggi o pasta. La cantina dei vini è particolarmente ricca, con molte etichette abruzzesi ma anche una selezione di vini provenienti da altre regioni italiane e dall'estero, da quelli con ottimo rapporto qualità-prezzo fino ai più blasonati, Champagne compresi.

LE FOTO

















