2night.

GUIDA AI LOCALI ABRUZZO ESTATE 2015

2night Guide - Supplemento promozionale a 2night Magazine

2night.

DIR. RESPONSABILE:
Giorgio Govi

ART DIRECTION:
Daniele Vian (daniele.vian@2night.it)

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:
Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica - Rubano (PD)

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITA':
Francesco Panebianco (329.8080278)

Area commerciale Abruzzo:
Loris Incarnato (349.0618585)

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2014 anno XI, Giugno-Luglio 2015

2night Magazine lo trovi a:
Roma, Milano, Torino, Bologna, Firenze, Venezia, Napoli, Palermo, Bari, Catania, Padova, Rimini, Brescia, Verona, Lecce, Trieste, Pescara, Treviso, Bergamo, Ragusa, Vicenza, Teramo, Udine, Taranto, Pordenone, Matera, Cesena, Siracusa, Monza, San Marino, Barletta, Varese, Gorizia, Brindisi.

con il patrocinio di SILBFIPE

I LOCALI DELL'ESTATE

Ci piace pensare alla Notte come ad un film, una pellicola i cui protagonisti siamo noi e le cui scenografie sono i locali e i loro ambienti. Le serate memorabili possiedono uno script dalle atmosfere teatrali, le loro sceneggiature sono visionarie rispetto ai copioni diurni dettati dalla logica. Di Notte la ragione ha le difese abbassate e per contro l'emotività si amplifica; il dolore può diventare immenso mentre la felicità può sfiorare l'euforia.

Questa Guida ai Locali dell'Estate vuole essere la sceneggiatura per il tuo film dell'estate. Abbiamo affiancato i locali emergenti delle ultime stagioni a quelli storici che conosci e frequenti da molto tempo. Adesso sta a te esplorare le location delle tue prossime memorabili avventure estive .

ABRUZZO

Tosto

Via Angelo Probi, 8 - Atri (Te). T. 393/240842077.
Da martedì a domenica dalle 19 alle 23. Da mercoledì a domenica dalle 12 alle 15.30.

Un Ristorante-Bistrot con in cucina le già sapienti mani dello chef "under 30" Gianni Dezio. Allievo dello stellato chef Niko Romito ha creato un locale sì elegante, ma con quel pizzico di "creatività" atta a sdoganare l'idea che ottimo cibo sia uguale a spesa eccessiva. Dal menù classico a quello de gustativo lo chef vi porta in un vero e proprio viaggio esperienziale tra tradizione e fantasia. La qualità è anche nei menù stagionali e le migliori etichette dei vini.

Francavilla CittàAmica

12ª edizione

Blubar Festival 2015

5 AGO | JAMES SENESE & NAPOLI CENTRALE con Jenny Sorrenti

Tony Esposito-Antonio Onorato-Joe Amoruso-Rino Zurzolo-Franco Del Prete

6 AGO | GRAZIANO ROMANI & ROCKING CHAIRS ELLIOTT MURPHY

7 AGO | FAUSTO LEALI

8 AGO | THE BEATBOX REVOLUTION THE SHOW

9 AGO | NOMADI

INFO TICKET: WWW.BLUBAR.ORG

TICKET SALES ITALIA

Il Signore delle Pecore

Via Marco Polo, 12 - Pescara. T. 085/7930067 - 327/7031829.
Da lunedì a giovedì e la domenica dalle 19 alle 00.00. Venerdì e sabato dalle 19 alle 2.

Primo street-food di arrosticini in città si è guadagnato un posto nella Guida delle migliori Osterie d'Italia Slow Food 2015. Tante le novità dell'estate a partire dai tavolini esterni dove fermarsi per gustare gli spiedini di pecora abruzzese. Nei frigo ora ci sono anche i mini tiramisù con un plauso per l'attenzione mostrata verso i vegetariano che qui possono trovare bruschette e focacce su misura per loro.

Da Nonna Bruna

Via Michelangelo Forti, 34 - Pescara. T. 085/2401923 – 338/4890905.
Da martedì a domenica dalle 12.30 alle 14. Da martedì a sabato dalle 19.30 alle 22.

Osteria di pesce per eccellenza non solo è nella guida delle Osterie Slow Food d'Italia ma è anche stata selezionata dall'Accademia italiana della cucina. Vicina alla tradizione e capace di proporre anche menù di baccalà, è un mix perfetto tra l'accoglienza familiare, la freschezza del pescato e la rivisitazione della cucina locale. Torna nell'estate 2015 l'Aperitipesce con degustazione di vini d'Abruzzo, Trentino e Marche. Altra chicca stagionale: il pranzo puoi portartelo al mare!

BEACH CLUB NETTUNO

NE FACCIAMO UNA PIÙ DEL DIAVOLO

GIOVEDÌ
CENA CON JAZZ-TEATRO-CABARET

VENERDÌ
OSPITI, LIVE AND DISCO DINNER

SABATO
LATIN SUMMER BY FABRICA DEL RITMO

NETTUNOBEACHCLUB PESCARA

CENA E DOPOCENA

VIALE RIVIERA 30 PE

INFO 085 4221542

GIOVEDÌ

16_07 Stefano Nunzi quartet / JAZZ
23_07 Cronosfera cena con delitto / TEATRO
30_07 Cinzia Tedesco group / JAZZ
6_08 Compagnia de' Guasconi / TEATRO
13_08 Duo Morena / Ottaviano / JAZZ
20_08 Noche criolla / SERATA VENEZUELANA
27_08 Vincenzo Olivieri / CABARET

VENERDÌ

17_07 Alan Sorrenti
24_07 Boney M
31_07 Quisisona
7_08 Fabbrica de luxe + Relight orchestra
14_08 Notti d'estate
21_08 Lenny's day + Frankie & Canthina band
28_08 Quisisona

SABATO

18_07 Malajente live + Mariachis
25_07 Crema latina
1_08 Big band Nettuno
8_08 Playson de Cuba
15_08 Malajente live + Mariachis
22_08 Crema latina
29_08 Latin party

Centomolliche

Via Filippo Masci, 30-32 - Pescara. T. 085/2401760.
Tutti i giorni dalle 7 alle 23 escluso il lunedì.

Arrosticino street-food con possibilità di asporto. Novità del 2015 il locale offre non solo arrosticini fatti a mano classici e di fegato con cipolla e peperoncino, ma anche spiedini di pollo e maiale panati. Non mancano le stuzzicherei dalle patatine fritte, alle olive all'ascolana, passando per polpettine di melanzane e ciliegine panate, ma la particolarità è certamente nell'ampia offerta di bruschette calde e fredde da 20 e 60 cm. Ampia scelta tra le birre artigianali.

Lo Scoglio

Largo dei Frentani - Pescara. T. 085/4554396 - 328/7731660.
Da martedì a domenica 12 alle 14:30. Da martedì a sabato dalle 19:30 alle 23.

La pasta è fatta in casa e in cucina c'è tutta la tradizione del pesce abruzzese. Il pescato arriva ogni giorno nella cucina di un ristorante accogliente e curato incorniciato dall'amabilità dei proprietari. La pasta, in questo posticino a condizione familiare, è preparata in casa e per accontentare tutti. Lo Scoglio è aperto a pranzo e a cena. Tra i primi spicca la chitarra con le sarde. Immancabile la frittura di paranza.

White Cliff

Via Cesare Battisti, 80 - Pescara. T. 328/2934985.
Tutti i giorni dalle 8 alle 2.

La mattina caffetteria con dolci artigianali a misura di cliente, e dal pomeriggio alla notte, locale perfetto per un aperitivo e un viaggio alla scoperta di malto, doppio malto e distillati nati dal grano. È un pezzo d'Inghilterra catapultato nel centro di Pescara questo pub dove le birre sono tutte artigianali e tra le migliori al mondo. Si "aperitiva" in stile british con formaggi inglesi, petto inglese, angus affumicato e manzo essiccato. I tavoli esterni rendono ancor più godibile una bella birra fredda!

Enoteca DiVino

Via Cesare Battisti, 140 - Pescara. T. 331/7588888, 328/2758608, 338/1150342, 345/8186966.
Lunedì, mercoledì, giovedì e domenica dalle 17 all'1. Venerdì e sabato dalle 17 alle 5.

Quattro amici, una passione e un wine bar! Nasce così, nel cuore di Pescara, questa enoteca intima e raffinata. Oltre 120 le etichette proposte con vini italiani, francesi e spagnoli. Per un semplice brindisi o per l'aperitivo è sempre disponibile il calice singolo, magari da accompagnare con i taglieri e le focacce a km 0 (dal venerdì alla domenica). Non mancano birre belghe e tedesche, cocktail e distillati.

Osteria Papillino

Via Marco Polo 2/5 Pescara
Orari: tutti i giorni dalle 19:30 all'1:20. T. 3284748793

L'hamburger e il cheeseburger che trovi qui sono rigorosamente gourmet perché preparati con carni selezionatissime e pane fresco. Anche le salse sono fatte in casa, così come i dolci. Ideale anche per i vegetariani in questo locale si possono trovare hamburger di soia, tofu, carote e patate, melanzane, mozzarella, formaggio stagionato con patate e, infine, carciofi. Proposte anche per celiaci e possibilità di asporto. In cantina vino e moltissime birre artigianali con oltre 150 etichette a disposizione.

Ristobraceria Vespucci

Via Amerigo Vespucci, 165 - Pescara. T. 085/691006 – 320/7799040.
Tutti i giorni dalle 12 alle 13 e dalle 20 alle 00:00 escluso il martedì.

Ristorante, pizzeria, braceria. La lunga esperienza nelle ristorazione dei proprietari fa di questo locale una soddisfazione a 360 gradi. Se è vero che gli arrosticini sono il punto forte, non meno qualità si può trovare nei primi, nella carne alla brace tra salsicce di carne e fegato, bistecche, tagliate, braciole di e l'altra specialità: la coscia di pollo alla griglia. Non mancano vino e birra e per chi vuole c'è anche la pizza.

Tanto pe' magnà

Via delle Caserme, 95 - Pescara. T. 085/8423064.
Da lunedì a sabato dalle 12 alle 14. Da lunedì a domenica dalle 16 all'1.

Un pezzo di Roma nel cuore di Pescara. Sorge proprio in una delle vie storiche della città questa osteria e stornelleria dedicata alla cucina della Capitale. Si può optare per un aperitivo fatto di sfiziosità calde e fredde, per il pranzo e per la cena a base "de" Amatriciana, Tonnarelli e na sacrosanta Pajata Fino alla coratella co i Carciofi e la coda alla Vaccinara. Tutto all'insegna del "panza mia fatte capanna". I vini sono abruzzesi e, ovviamente, laziali.

Capatoast

Via Elettra, 2 - Pescara. T. 333/6709991.
Da martedì a sabato dalle 12.30 alle 15.30. Da martedì a domenica dalle 19 alle 2.

Ha fatto sua la tradizione british del Club Sandwich e qui, è opinione diffusa, "tutti i toast fanno paura". La qualità del piatto la garantisce la stagionalità di un menù dove a farla da padrone sono i prodotti del momento. Non manca l'attenzione per i vegetariani. Sempre in evoluzione il locale si sta specializzando sempre più in birra artigianale con oltre 100 etichette di birre nazionali. Novità dell'estate: tavolini esterni, serate con dj set e happy hour.

Seafood

Piazza Primo Maggio - Pescara. T. 085/4227038 - 333/7517236.
Tutti i giorni dalle 11 alle 15 e dalle 9 alle 23.

E' pesce sì. Ma è oceanico. Soprattutto è un'esperienza sensoriale che conquista. Nasce davanti all'Adriatico, ma la sua unicità è nell'offerta di prodotti che qui è impossibile pescare. Direttamente dal Nord Europa arrivano i salmoni norvegesi e scozzesi, il selvaggio Sockeye e il Red King, le aragoste, il marlin, il tonno, il pesce spada e gli ingredienti di un menù che in estate ha puntato sulle "sfiziosità" proponendo menù alla portata di tutti.

Gli Amici della Pizza

Viale D'Avalos, 120 - Pescara. T. 085/9155946 – 392/0318718.
Da martedì a domenica dalle 12:30 alle 14:30 e dalle 19:30 alle 23.

Lontano da quell'idea confusionaria di una normale pizzeria l'ambiente è piuttosto un richiamo alla spazialità newyorkese dove a dominare è la luminosità. Ampia la scelta tra le pizze tra cui spicca quella "a stella" dove la sorpresa è in ogni punta, in realtà un ottimo panzerotto. In estate è possibile mangiare all'esterno. Disponibili anche primi, secondi, dolci, insalatone e birre artigianali. Possibilità di asporto.

Arbiter Bibendi

Via Conte di Ruvo, 90 - Pescara. T. 085/8673592.
Lunedì dalle 16 alle 22. Da martedì a giovedì dalle 11 alle 22. Venerdì e sabato dalle 11 alle 2.

Oltre 450 birre artigianali a scaffale. Arbiter Bibendi è stata la prima enobirreria d'Abruzzo valutata dall'Espresso come miglior negozio di birra in Abruzzo e vincitore dei "2night Awards 2011" come miglior locale per la birra in Abruzzo. Non è solo il posto dove comprare birre per ogni occasione e per ogni palato, ma anche luogo dove fare incontri, degustazioni e corsi di home brewing. Non mancano i distillati.

Profumo di Sole

Via L'Aquila, 18/20 - Pescara. T. 085/291205.
Da lunedì a giovedì dalle 8 alle 20. Venerdì e sabato dalle 8 alle 23.

Primo vegetable bar cittadino, tra sapori e profumi accompagna la giornata dalla colazione alla cena passando per il pranzo e la meritata merenda. Propone una caffetteria attenta alle esigenze alimentari con primi piatti a base di cereali e legumi, insalatone, dolci, centrifughe, frullati e spremute. Non manca il sapore d'oriente con tofu, lupino e seitan anche in versione "kebab". L'attenzione per il cliente si vede anche dai dettagli con l'angolo lettura e il wi-fi è gratuito.

Ristorante Da Silvano

Viale Alcione 43 Francavilla al Mare (Ch). T: 3462366753
Orari: da lunedì a venerdì e la domenica dalle 12:30 alle 00.00. Sabato dalle19:30 alle 00:00

Ristorante, pizzeria e braceria. A due passi dalla spiaggia di Francavilla al Mare da Silvano spadroneggia la tradizione abruzzese a tavola servita con la cura delle materie prime offerte dal territorio. Non solo arrosticini e carne alla brace però. Qui si possono trovare anche pizze cotte al forno a legna lievitate naturalmente. Il tutto accompagnato dalle migliori birre tedesche e artigianali in un ambiente spazioso ed accogliente.

Camden Pub

Viale Benedetto Croce 157 Chieti. T: 3407612157
Orari: a martedì a giovedì dalle 12:30 all'1. Venerdì dalle 12:30 alle 02. Da sabato a domenica dalle 19 alle 2.

"Se lo metti al centro di Londra non fa una piega". Il Camden pub di Chieti è frutto dell'esperienza inglese dei suoi proprietari ed è un vero e proprio "public house" in perfetto stile anglosassone. Per gli amanti dei buoni distillati non può che essere un punto di riferimento vantando le migliori etichette di whisky irlandesi e scozzesi. Non manca il rum e, ovviamente, le birre scure, lager e rosse. Aperto anche a pranzo.

Foconé

Via Amendola , 6 - Sambuceto (Ch). T. 085/4462467 - 340/8436051.
Tutti i giorni dalle 19 alle 23.30 escluso il lunedì.

Se dici Luciano Passeri in Abruzzo dici campione mondiale della pizza. E' stata sua l'idea di aprire un locale diverso dove portare esperienza e conoscenza anche nel nome della braceria nostrana. Non solo pizza quindi, ma anche arrosticini fatti a mano e primi piatti. Tutto è a km0. L'arredamento è moderno e divertente e sulla lavagna e i motti ci sono tutti i detti abruzzesi con la possibilità di lasciare il proprio e tornare per vederselo stampato sotto il piatto.

Pizzeria Mia – Made in Abruzzo

Via Nettuno, 99/a e Viale Alcione, 157/A - Francavilla al Mare (Ch). T. 085/815429.
Da martedì a domenica dalle 7:30 alle 12:30 e dalle 14 alle 00.00. Lunedì dalle 17 alle 00.00.

Pizza al piatto e d'asporto, ma non solo. Qui si possono trovare arrosticini grandi fatti a mano, calzoni, fritteria, hamburger, hot dog, insalate, insalatone e caprese di bufala. Cinque i menù a base di piazza offerti con birra, acqua e caffè. La Pizzeria Mia offre il servizio di consegna a domicilio gratuito sia a pranzo che a cena. E in estate la pizza te la porta direttamente sotto l'ombrellone!

Big Family

Via Vestina, 365 - Montesilvano (Pe). T. 389/0403138.
Tutti i giorni dalle 8 alle 00.00 escluso il martedì.

American style per questo locale che dall'arredo al cibo si veste anni '50. Hamburger, hot-dog e com-dog per tutti i gusti, senza farsi mancare crocchette al bacon, onion rings e i dolci tipici della tradizione Usa tra muffin, donut, cheescake e altre leccornie. Aperto dalle prime ore del mattino è un'immersione nello stile Greese a partire dalle abbondanti colazioni fino alla soddisfazione delle improvvise voglie notturne. Non mancano birre alla spina e soft drink.

Il Brigante

Viale Europa , 62 – Montesilvano (Pe). T. 085/7931324 - 333/1454632.
Da martedì a domenica dalle 12 alle 14:30 e dalle 19:30 alle 22:30.

Qui tutto dice "mare". Qui tutto dice "pesce". Oblò, reti da pesca il veliero sul bancone e quel profumo dell'inconfondibile tradizione abruzzese che dalla cucina arriva mescolandosi con la creatività dello chef. La specialità è la zuppa, noto in questi luoghi come "brodetto" cui si affiancano la mugnaia allo scoglio e la chitarrina all'astice. Ideale anche per banchetti e cerimonie. Non mancano i crudi, frittura e specialità di pesce extraregionali.

La Pecorella

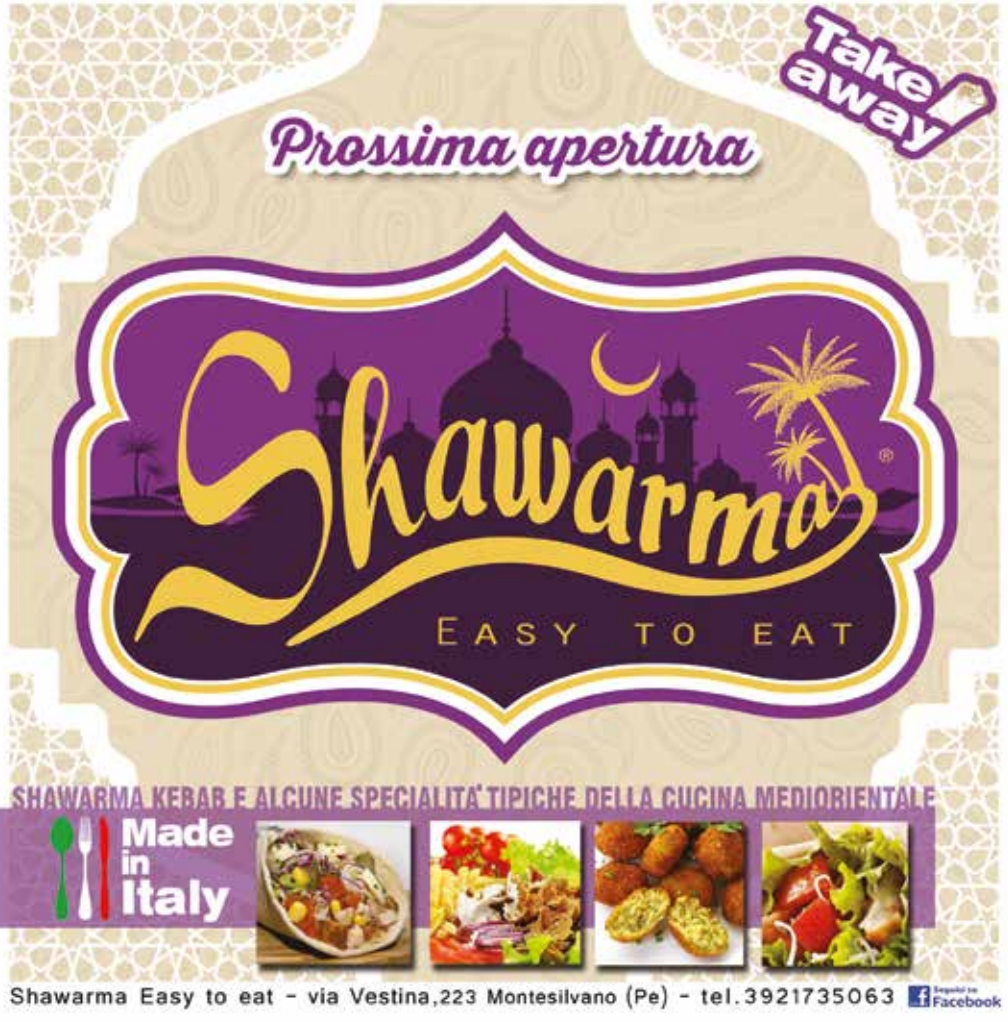
Viale d'Annunzio, 57 - Montesilvano (Pe). T. 085/834451 – 328/8094038.
Aperto tutti i giorni dalle 20 alle 23 escluso il lunedì.

E' un punto fermo sulla costa per gli amanti degli arrosticini. La spesa è quotidiana a garanzia della qualità dell'offerta. Ci sono arrosticini fatti a mano, ma anche bistecche di vitello e salsicce di carne e fegato alla brace, hamburger, scamorza bianca o affumicata. Il locale, con spazio anche all'aperto, è a misura di vegetariani e celiaci con, per questi ultimi, dolci, birre e patatine fritte. Nei calici e i boccali solo vini e birre del territorio.

Cielo a Pecorelle

Via Vestina, 556 - Montesilvano (Pe). T. 085/2191109.
Tutti i giorni dalle 19 all'1 escluso il lunedì.

Tutta la gentilezza d'Abruzzo e in tavola arrosticini fatti a mano di carne e di fegato, antipasti caldi e freddi, salsicce alla brace, focacce, dolci fatti in casa e una grande varietà di pizze ordinabili anche d'asporto. Novità nel panorama locale Cielo a Pecorelle propone una vera e propria chicca: lo spezzatino di pecora. Per gli intenditori anche da gustare come piatto unico. Disponibili anche birre artigianali. Nella carta dei vini le migliori etichette regionali.



Almond '22

Contrada Remartello, 47/H - Loreto Aprutino (Pe). T. 085/8208154 – 328/6330050.
Venerdì e sabato dalle 18:30 alle 2.

Dire che qui la birra è a km 0 è dire poco. La spina da cui arriva la birra Almond la vedi direttamente dalla finestra del locale. In questa brasserie anche il menù si ha il sapore del luppolo. Tante infatti le ricette alla birra dagli spiedoni di pollo marinati allo spezzatino di pollo e maiale alla birra con spezie macinate in casa. Tutto è di produzione propria, salse incluse, e la carne è esclusivamente locale. Tutte le birre sono consultabili sulla pagina Facebook del locale.

ROMA

Vini e Cucina Blasi

Via di Torre Argentina, 12 - Roma. T. 0668210049.
Da lunedì a domenica dalle 11 alle 2.

Luogo d'incontro per chi ama la buona cucina italiana e romana, Vini e Cucina Blasi sorge a due passi dal Pantheon, nel cuore del centro storico di Roma. L'attenzione estrema alla materia prima e all'artigianalità delle proposte gastronomiche rendono il locale adatto sia per una pranzo veloce, sia per una cena rilassata. Da non perdere i taglieri di salumi e formaggi con focacce e pane fatti in casa, i piatti tradizionali della cucina romana, la pizza al taglio e i primi ai sapori di mare come il risotto con crema di scampi. In cantina anche vini di produzione propria.

Sloppy Sam'S

Piazza Campo de' Fiori, 9/10 - Roma. T. 0668802746.
Tutti i giorni dalle 09 alle 02.

Il punto di forza dello Sloppy Sam's è il suo essere eclettico, non per niente il motto del locale è "Classy in the front, Sloppy in the back". Aperto praticamente tutto il giorno, si propone per colazione, pranzo, aperitivo, cena e anche dopocena. L'offerta è variegata tanto quanto la clientela: giovani di tutte le nazionalità affollano i suoi locali per godere del bell'affaccio su Campo de' Fiori, assaggiare la cucina di Roma o addentare un goloso hamburger. Per non parlare dell'american bar. In programma anche eventi e feste a tema.

J. Percorsi

Via della Luce, 3 - Roma. T. 3283593801.
Tutti giorni dalle 18 alle 2.

Ispirandosi al cuoco francese Jaques Percorsi, il J.Percorsi di Trastevere è il primo locale a Roma a proporre un nuovo tipo di cucina, la "mixo-gastronomia", dove la cena è un percorso sensoriale, perfetto abbinamento tra cibo e cocktail. Non un menu vero e proprio ma diversi percorsi gastronomici con tris di piatti di carne, pesce o vegetariani abbinati ad altrettanti cocktail, in un crescendo di incontri di gusti e sapori. La cucina propone anche burger gourmet. Cocktail molecolari e drink creativi dal cocktail bar. Aperto anche tutto agosto. Il mercoledì e la domenica Jazz, Bossa e Flamenco dal vivo.

Ristorante Hari

Via Acaia, 39 - Roma. T. 0677204177.
Tutti i giorni dalle 11 alle 15 e dalle 18 alle 00.

Per staccare dalla monotonia quotidiana l'Hari è il luogo ideale: aperto a pranzo, con menu fisso, e a cena, l'unione fra i sapori della cucina fusion asiatica e l'ambiente ricercato e rilassante, rappresenta una parentesi rigenerante, bella da regalarsi. Il menu è ricco e attento agli amanti del pesce ma anche ai vegetariani, la selezione di dim sum è da manuale e c'è anche il servizio di tak away e delivery. Per le occasioni più particolari c'è un'intima saletta privata.

Caffè Portofino

Piazza Cola Di Rienzo, 116 - Roma. T. 0632110837.
Tutti i giorni dalla mattina.

Gelateria, caffetteria e bistrot nel cuore di Prati, crocevia di turisti, professionisti e amanti dello shopping. Colazione tipica all'italiana con cornetti, paste e fresche brioche siciliane; a pranzo buffet ricco di antipasti vari, primi caldi e freddi e insalate sfiziose. Anche gelateria con gelato artigianale, granite e centrifughe di frutta e verdura. L'aperitivo consigliato è quello con lo spritz Portofino a base di prosecco, Aperol e gelato al limone. Tanti gli eventi in programma con appuntamenti per bambini, musica, aperitivi degustativi e molto altro.

Porto Fish and Chips

Via Crescenzio, 56 - Roma. T. 0645505797.
A pranzo e cena tutti i giorni.

Una vecchia taverna portuale all'ombra del Cupolone: al Porto Fish and Chips l'aria che tira è quella di mare. Arredi di recupero, vecchi e tavoli e lampade, fogli di giornali alle pareti, la porta di un container e, ultimo tocco, le finestre a forma di oblò! Il locale è famoso per la sua cucina "povera" di mare con cartocci di fish & chips con merluzzo e spicchi di patate, calamari, gamberi e alici fritte. Tra i primi da provare l'amatriciana con le cozze, tra i secondi lo spiedone di pesce. A pranzo formula con buffet a prezzo fisso a poco meno di 10 euro.

Quarto Burger & Drinks

Via Crescenzio, 52 - Roma. T. 0645432249.
Tutti dal pranzo al tardo dopocena

Originale hamburgeria a due passi da Piazza San Pietro tra le più famose di Roma dove assaggiare un hamburger perfetto. Qui il grande classico della cucina d'oltreoceano incontra i sapori romani. Tra una fresca birra artigianale, una porzione di sfoglie – così sono chiamate le chips di patate fatte a mano - e i particolari sfilacci di pollo, in carta troviamo una trentina di hamburger tra cui scegliere, anche vegetariani. Carne Chianina, Maremmana e francese tutta certificata e il pane è fornito dal famoso forno di Gabriele Bonci.

Apartment Bar

Via dei Marrucini 1-1/a - Roma. T.06 93576164 - 373 8119395.
Da martedì a domenica dalle 19 alle 02.

Entrando nell'Apartment si viene catapultati in un salotto caldo, accogliente e davvero stiloso. Tra poltrone vintage e arredo retrò spicca il bancone bar che sforna cocktail fatti ad arte, anche mixology. A ravvivare l'estate ci pensa il Summer Aperitif: aperitivo a buffet che si trasforma in aperidinner per poi proporre deliziosi FoodShots. Per i più tradizionalisti, menu alla carta dalle 19. In più ogni sera una selezione musicale diversa a cura dei migliori dj delle crew romane ad animare la terrazza estiva.

Ex Mercato

Via F. Negri, 1 - Roma. T. 065746758.
Tutte le sere dalle 17. Lunedì chiuso.

La zona è tra quelle emergenti di Roma, Ostiense, e l'Ex Mercato ne incarna perfettamente i tratti proponendosi come un locale giovane, al passo con le ultime tendenze in fatto di food and beverage, dalle strutture in stile industriale. La cucina romana più amata e il pesce, piatti vegetariani e vegani, prodotti a km0 e stagionali: un mix ricercato e semplice allo stesso tempo. La specialità da provare sono le polpette proposte in una decina di ricette. E' anche cocktail bar con drink preparati con estratti di frutta e sciroppi fatti in casa.

Ristorante Giapponese Yoshi

Via Ostiense 64 - Roma T. 065745227.
Tutti i giorni dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 00.00.

Difficile non rimanere conquistati dalla piacevole atmosfera zen dello Yoshi, ristorante giapponese studiato in ogni dettaglio e dal design moderno ispirato alla tradizione nipponica più autentica. Il pesce è freschissimo e declinato secondo le specialità della cucina giapponese: sushi, sashimi e temaki sono solo alcune delle numerose proposte. Ma il vero pezzo forte è il Gindara (merluzzo nero cotto secondo la ricetta originale). Romantico ma anche dinamico, lo Yoshi propone il Body Sushi, per una serata davvero indimenticabile.

Lo Zodiaco

Viale del Parco Mellini 88/92 (RM). T. 0635496744, 0635496640.
Tutti i giorni dalle 09 alle 01.

Quello che colpisce di più del Ristorante Lo Zodiaco è la location: a 139 metri di altezza, nel parco di Monte Mario, dalla sua terrazza panoramica si può ammirare tutto lo splendore di Roma. Ma anche la proposta gastronomica vale la visita, la cucina tradizionale italiana rivisitata, con specialità di mare e di terra è decisamente all'altezza dell'ambiente elegante. In più c'è la pizza, rigorosamente cotta a legna. Si può anche fare colazione e prendere un aperitivo per regalarsi un momento di relax nella terrazza, anche coperta. Buona carta dei vini ma anche cocktail e american bar.

Pepe Nero

Via Isonzo 11/13 - Roma. T.068557620 / 3393353417.
Da lunedì a venerdì dalle 12 alle 15; Tutti i giorni dalle 20 alle 24.

Design e arredi new -pop-art rendono l'ambiente del Pepe Nero accogliente e originale al punto giusto. Ma il vero asso nella manica del Pepe Nero è la cucina. Un mix armonico di piatti tradizionali e ricette più innovative con un punto di partenza comune e imprescindibile: la ricerca delle migliori materie prime. Ristorante ma anche pizzeria con chicche della cucina classica campana e carne alla brace, il suo menù è variegato e la cantina vanta le migliori etichette di vino italiane e birre d'abbazia. A pranzo, speciali e convenienti menù da 8 a 10 euro.

Borgo di Tragliata

Via del Casale di Tragliata - Tragliata (Rm). T. 066687393.
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Una dimora storica nei pressi di Bracciano - Torrimpietra trasformata in agriturismo con locanda, spazi gioco nel verde per i più piccoli, campo da calcio e un percorso "Natuara e Sport". Spesso scelto per cerimonie e matrimoni in stile country chic: nel borgo anche una piccola chiesa. Sono gli ingredienti di stagione, bio e molti da produzione propria, a guidare la cucina: un menu semplice ma sempre ricco dove non mancano mai dolci fatti in casa, focacce e pizza cotte su forno a legna, carni alla brace, i fritti vegetali, formaggi e vino anche bio del territorio. E' consigliata la prenotazione.

Havana Beach

Viale Di Focene, 201 - Focene (Rm). T. 066589045.
Tutti i giorni dalla mattina.

Beach club sulla spiaggia di Focene dove la spiaggia si vive a tutte le ore. Lettini extra size, amache e grandi cuscini sulla sabbia per godersi il tramonto; campi da beach volley e footvolley per chi ama lo sport anche al mare. Ristorantino con veranda e tavoli sulla spiaggia e cocktail bar: la sera ecco l'aperitivo con cocktail alla frutta, mojito, spritz e molti altri. Il venerdì è la serata dedicata alle degustazioni di vini e, per tutto il fine settimana, molti gli appuntamenti con la musica dal vivo e in djset. Una location incantevole anche per eventi privati, compleanni, cene aziendali e cerimonie.

Buena Onda

Viale Di Focene, 189 - Focene (Rm). T. 3397060417.
Tutti i giorni fino a sera, da venerdì a domenica fino le 2 di notte.

Sulla spiaggia di Focene, il Buena Onda è chiosco con ristorante e cocktail bar. Dai bagni di sole agli sport da spiaggia, fino alle serate sotto alle stelle, il Buena Onda è aperto dalla mattina con servizio continuo. Il menu del ristorante è a base di pesce, per chi vuole qualcosa di veloce ci sono anche panini, insalate e macedonie. La sera l'aperitivo è accompagnato da fritti e crudi di mare. Il sabato sera sono proposte birre artigianali in degustazione. Per il dopocena è la musica rock a dominare con serate dj set e anche live.

Six Beach

Lungomare dei Navigatori Estruschi, 00056 - Cerveteri (Rm). T. 3392663253.
Tutti i giorni dalla mattina.

Un beach club come pochi: la cordialità e la disponibilità dello staff sono il marchio di fabbrica uniti alla qualità del pesce e alla proposta dei servizi offerti. Un mix imperdibile. Fra le tante iniziative proposte, il Six Beach è famoso per le scuole di surf, windsurf e sup. Il ristorante è aperto la sera (il fine settimana anche a pranzo) e propone prevalentemente cucina a base di pesce. Location spesso scelta anche per romantici ricevimenti e banchetti sulla spiaggia. Nell'area cocktail bar ci si trova la sera per l'aperitivo in riva al mare. Il dopocena è dedicato alle serate di musica dal vivo e dj set. Per i più piccoli anche il babypark.

Maitai

Viale Adriatico 8 - Cerveteri. T. 3927822970.
Tutti i giorni dalle 16 alle 02.

Il Maitai, durante l'happy hour, si incendia. Il menu dei cocktail è vario e pregiato e dalle 16 fino a tarda notte si può godere anche di birre alla spina, classiche e artigianali. La proposta gastronomica è delle più ampie: pizza lievitata 24h, griglieria con carni di pregio, primi piatti della tradizione, taglieri di salumi e formaggi e focacceria. Per chi ama il dolce: gelati artigianali di Gelimont, crêpes, frappè, granite e frozen yogurt Fabbri. In programma eventi e dj set per tutta la stagione estiva, non per niente il Maitai ha vinto un 2night award come Happy Hour Bar. Disponibile anche per feste private.

PUGLIA

Couch Club american restaurant

Via E. Caccuri, 47 - Bari. T. 0805610433 - www.couchclub.it
Aperto dalle 18:30. Chiuso la domenica.

E' tempo di America a tavola! Al Couch Club piace cambiare e sperimentare sempre nuove esperienze, così ha deciso di fare un temporaneo cambio maglia e sperimentare la nuova veste "american restaurant". La sua cucina propone hamburger deliziosi completamente fatti in casa, sandwich e club sandwich vari e molto abbondanti, oltre a dolci come la famosa cheesecake. Al Couch si va per cena o dopocena, ma soprattutto per sentirsi a casa e sorseggiare uno dei suoi cocktail preparati ad hoc, e per questo invitiamo a chiedere info al personale per scoprire mondi nuovi.

Kill Time

Via Caccuri, 39 - Bari. T. 080.5613790 – 328.7463930.
Tutti i giorni dalle 8 del mattino alle 2 di notte.

American Bar, bistrot, caffetteria di giorno, ma anche cocktail bar, pub e discobar fino a tarda notte. E' un concept bar realizzato nella zona del quartiere Poggiofranco a Bari, che ricorda un po' una plaza spagnola dove i giovani amano incontrarsi e divertirsi. Luogo d'incontro dove poter bere cocktail, birre e vini accompagnati da insalate, piadine, panini, club-sandwich, taglieri, carpacci, crostoni e dolci di qualità sia pranzo che a cena. Organizza spesso eventi con dj set.

Paneolio&sale

Via E. Caccuri, 61 – Bari. T. 351.1914591.
A pranzo e a cena. Chiuso il lun.

Tutta la baresità buona chiamata a raccolta in questa osteria-ristopub che fa della cucina e delle tradizioni folkloristiche del capoluogo pugliese un manifesto di genuina bontà. Paneolio&sale è ipercaratterizzato, mostrando alla perfezione tutte le sue passioni. Si gustano i piatti della tradizione barese, oltre a panzerotti (classici, di carne, alle rape, con ricotta forte), calzoni monoporzione, panini con mortadella e provolone, o con la frittata o la parmigiana, con crudo alla barese, e con l'immancabile polpo.

Oktoberfest

Via E. Caccuri, 59 - Bari. T. 348.2655171.
A cena.

Dal 2004 anima le serate a Bari con un'ottima cucina che esula dalla dimensione di "semplice" pub. L'Oktoberfest è un'osteria e pub in stile bavarese. Un locale storico ormai, che propone qualità sia nella proposta birraia che nella gastronomia. Il menù offre piattoni unici di carne come: tagliate, entrecôte, bistecche, grigliate, salsicce, stinco di maiale, pollo, würstel tedeschi, carpacci; il tutto sempre ben accompagnato da patate, insalata e salse varie. Non mancano hamburger, piadine, bretzel, insalatone e buoni cicci farciti.

Timeout

Via Fanelli, 285/C - Bari. T. 389.6954338.
Aperto a cena.

Una steakhouse che trasmette tutti i migliori eventi di calcio, tennis, basket, boxe... immergendo il cliente all'interno di veri e propri campi sportivi, con tanto di reti, canestri, corde. Nel menù c'è un'ampia varietà di club sandwich, ma principe indiscusso della cucina è l'hamburger gourmet: totalmente home made e fatto con carne di manzo di prima scelta rigorosamente americana. Non manca la bestia "Man vs Food", ovvero 1 kg di hamburger con salsa barbecue, patate fritte, formaggio Cheddar, insalata, pomodoro e bacon.

Open Café

V.le Papa Giovanni XXIII, 38/b – Bari. T. 080.9752584, 380.7690667.
Sempre aperto, dalle 6 in poi.

Vero open bar aperto dalle prime luci e fino a notte inoltrata, senza risparmiarsi sabati h24. L'Open Cafè è caffetteria, american bar, bistrot, wine bar e ottima gelateria artigianale. Il piccolo elegante spazio interno, in cui consumare una ricca colazione, il caffè o un tè con un'amica, diventa molto più grande e appetibile per gruppi ed eventi con lo spazio secondario, dove si apre un giardino confortevole e affascinante alla sera, dove vivere eventi live, party, meeting, business lunch, o feste private.

Hop!

Via Devitofrancesco, 11 – Bari. T. 080.5560628.
A pranzo e a cena. Chiuso domenica a pranzo.

Un locale arredato in stile industriale per un menù che è un viaggio degustativo per cui ad ogni birra è abbinatoo un piatto. Perché si parte dalla birra! L'ampio bancone dispone di ben 15 a rotazione, mentre siamo a 100 per le birre in bottiglia. Circa il food... lo chiami semplicemente "pub" un locale dove mangi leccornie come orecchiette al ragù tirato all'Oud Bruine? O hamburger gourmet sfumati alla Urquell; fusi di pollo alla Zwickel; noce di vitello alla griglia sfumata alla Johann Auer.

Terra di Mezzo

Via di Tullio, 14-16 - Bari. T. 080.5573692.
Aperto tutti i giorni dalle 20:30 alle 2:30.

Uno dei pub storici di Bari, meta di giovani e meno giovani che si incontrano per gustare ottima birra, Tennents rossa o doppio malto, Pilsner Urquell, Guinness, Haker Pschorr e Bass Scotch e saporite vivande, tra cui specialità come hamburger, pizze, piadine, taglieri e carne alla brace. Nella birreria ludoteca Terra di mezzo è possibile incontrarsi per giocare con i giochi di società, continuamente aggiornati. Ottima anche la selezione di vini. Ricca programmazione di eventi.

St Peter

Via Porto, 33 – Bisceglie (BT). T. 080.9143466, 348.3945178.
Dalle 07 alle 13 e dalle 15 alle 22. Sabato aperto h24. Domenica chiuso dalle 15 alle 17. Chiuso il martedì.

Una pasticceria dalla tradizione consolidata che soddisfa i capricci di gola con dolci preparati artigianalmente da pasticceri esperti, membri dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. E' anche american bar, con aperitivi salati, cocktail, centrifugati e frappè da gustare in compagnia: magari, nell'ampio spazio all'aperto. St Peter prepara torte personalizzate per ogni occasione e offre un impeccabile servizio catering.

Caffetteria Ventitré

Piazza Vittorio Emanuele, 23 – Bisceglie (BT). T. 080.3958278.
Aperto dalle 7 in poi. Sab. h24.

Punto d'incontro per l'intera giornata per chi ama stare tra amici e lasciarsi coccolare da caffetteria, cucina, e beverage. La Caffetteria Ventitrè sorge nel pieno centro di Bisceglie, di fronte la Villa Comunale, è un angolo di piacere da dedicarsi nei momenti di relax, brevi o lunghi che siano. Va bene per la colazione, l'aperitivo, il pranzo e la cena, la pausa caffè, il dopocena o la cosiddetta colazione notturna, ma anche per festeggiare l'evento privato e magari prenotare il privè rialzato.

Cinque Sensi

Contrada Dei Monaci, 2 – Trani (BT). T. 0883.401016, 347.0350184, 349.2107336.
Aperto a cena.

Un locale che dal nome fa già capire quanto gli interessi una qualità completa delle cose, per ottenere risultati appaganti per tutti i cinque sensi. Carne alla brace e una pizza cotta rigorosamente in forno a legna e preparata in fantasiosi modi, sono lo zoccolo duro di questa pizzeria-braceria che lascia accomodare gli ospiti in una grande e fresca location in cui spicca la piscina. La sua cucina tenta i palati con piatti di terra o mare, ma anche con pizze preparate con un impasto che vuole 48 ore di maturazione.

Il Marchese Orangerie

P.zza Quercia, 4 - Trani (BT). Info: 388.3646024, 347.8974796.
Dalle 09:30 alle 2. Chiuso il mercoledì.

Affacciato sullo splendido panorama del porticciolo turistico e della Cattedrale, è un ristorante che propone, sia a pranzo che a cena, specialità di pesce fresco. Il menù cambia quotidianamente, in base al pescato del giorno. E' anche cafè e cocktail bar: permette di gustare ricche colazioni o di incontrarsi con gli amici per condividere un drink, un caffè, un aperitivo, un cocktail. In estate ci si accomoda all'aperto, al fresco delle palme. Non mancano eventi.

La Bufala

Via Regina Margherita, 292 – Barletta (BT). T. 0883.890702.
A pranzo e a cena. Chiuso il sabato a pranzo.

Un ristorante pizzeria dagli ambienti vivaci e dalla cucina invitante. L'eccellenza del locale è rappresentata dalla mozzarella di bufala, presente in molte pietanze proposte. Ma il menù è completo e spazia dai ricchi antipasti ai primi piatti di mare e di terra; dai secondi alla brace alle pizze cotte nel forno a legna, ai dolci artigianali come la pastiera napoletana, la torta ricotta e pere o i babà. La cucina a vista permette di ammirare gli chef all'opera.

NAPOLI

Archeobar Caffè Letterario

Via Mezzocannone, 101bis – Napoli. T. 08119178862.
Dal lun al gio dalle 08:00 alle 21:00,,il ven dalle 08:00 alle 03:00, il sab dalle 16:00 alle 21:00.

L'Archeobar è un moderno bar nel cuore di Napoli che ha semplicemente rivoluzionato il concetto di caffè letterario. Qui, la passione per l'archeologia e per ogni forma d'arte si incontra con il divertimento, dando luogo ad eventi unici che spaziano dagli incontri letterari, alle mostre fino alle serate di musica live. All'Archeobar è possibile sorseggiare deliziosi cocktail, cicchetti ad 1 euro e birre davvero speciali partecipando ad originali aperitivi ed apericene.

Getbazza

UN MARE DI SORPRESE TI ASPETTA!

Getbazza seleziona per te ogni giorno le offerte più interessanti della tua città! Registrati per ricevere le nostre proposte!

-50%
-80%
-50%
-70%
-60%

Getbazza powered by 2night.

www.getbazza.com

Pizzeria Gaetano Genovesi

Via Alessandro Manzoni, 26 - Napoli – T. 0817146634.
Dal mar alla dom dalle 12:00 alle 00:00.

La Pizzeria Gaetano Genovesi è uno storico locale, attivo già dal 1977, situato lungo la panoramica Via Manzoni, dove è possibile gustare una delle migliori pizze di Napoli. L'atmosfera accogliente, l'attenzione per le materie prime e la varietà e la qualità delle pizze, rendono questo luogo un porto sicuro per tutti gli amanti della pizza napoletana. Da provare assolutamente la pizza Don Egidio: con pomodoro giallo del Piennolo, salame, mozzarella di bufala e parmigiano.

pubbliservice
immagine e qualità
Stampa e Grafica

LA CREATIVITA', L'ENTUSIASMO
E LA PROFESSIONALITA' DEI NOSTRI GRAFICI
A VOSTRA DISPOSIZIONE PER CONSULENZE,
PROGETTAZIONI O LAVORI ESECUTIVI!

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

1250 BIGLIETTI DA VISITA PLASTIFICATI
F.TO 5,5x8,5 CM, CARTA 350 GR.,
A 4 COLORI F/R.,
PLASTIFICATI LUCIDI F/R
€ 18 +IVA
IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE OGNI VENERDÌ.
IL FILE CI DOVRÀ PERVENIRE ALMENO 1 GIORNO PRIMA.

200 LOCANDINE
F.TO 32x45 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI SOLO F.
€ 40 +IVA
IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 24 ORE LAVORATIVE.

5000 PIEGHEVOLI
F.TO A4 APERTO
CARTA 135 GR.
CONSEGNATI PIEGATI
€ 105 +IVA
IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

5000 CARTOLINE
F.TO 9,5x14,25 CM
CARTA 250 GR.
A 4 COLORI F/R.
+ VERNICE
€ 39 +IVA
IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

500 BUSTE
F.TO 11x23 CM
CARTA USOMANO 80 GR.
A 4 COLORI SOLO F.
€ 43 +IVA
IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

5000 VOLANTINI
F.TO 15x20 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI F/R
€ 54 +IVA
IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA IN 24/48 ORE - ISOLE ESCLUSE

VIA RAFFAELLO, 21 (ZONA SPZ) - MOGLIANO VENETO (TV)
TEL. 041.5937012 - FAX 041.4574933 - INFO@PUBBLISERVICE.INFO

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO GRAFICA E SPEDIZIONE ESCLUSI. VISITA IL NOSTRO SITO PER I DETTAGLI.

The Sign

Corso Umberto I, 51/A - Pozzuoli (NA). T. 0815260372.
Il lun dalle 18:30 alle 03:00, dal merc al sabato dalle 18:30 alle 03:00, la dom dalle 12:00 alle 03:00.

The Sign nasce dall'incontro tra un cuoco, un bartender, una designer e un creativo. Il locale, attivo dal 2014, si sta facendo strada nella movida napoletana, conquistando il cuore di molti clienti, grazie a piatti raffinati, panini gourmet, cocktail originali e un arredamento davvero unico. Situato lungo il bellissimo lungomare di Pozzuoli rappresenta la meta ideale nelle calde sere d'estate per sorseggiare un ottimo cocktail o per gustare una cena raffinata.

Hades Summer Live Village

Via Campana (Uscita Tangenziale Pozzuoli) - Pozzuoli (NA). T. 08119256837.
Dal ven al sab dalle 21:30 alle 03:45.

L'Hades, locale noto nell'ambito della notte partenopea per la musica dal vivo e per gli stratosferici panini, quest'estate, ha deciso di raddoppiare e di spostarsi in una location estiva pazzesca ogni venerdì e sabato. Dal 5 giugno l'Hades si è spostato all'ex Havana Club, dove accompagna le calde serate dei giovani napoletani con musica live e grandi party a tema con dj set, in una location che include: un'area ristoro dove poter mangiare, un bar attrezzato per cocktails e birre e una splendida piscina.

MTV DIGITAL DAYS

11/12
SETTEMBRE

MONZA,
VILLA REALE

MTV.IT/DIGITALDAYS

PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM

MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN ISTANTE