

2night.

freetimeguide
ABRUZZO
maggio-giugno 2015

LA DOLCE VITA
IN PIAZZA

I locali per un drink e una cena all'aperto





io MISIEDO

GLI ALTRI TELEFONANO

PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante

2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

Daniele Vian (daniele.vian@2night.it)

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

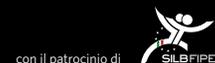
Diana Lazzaroni

COORDINAMENTO DI EDIZIONE:

Mirko Galletta

HANNO COLLABORATO:Mariagiovanna Bonesso, Alessandro Ricci
Alessandra Fariaw**COPERTINA:** Diana Lazzaroni**STAMPA:** Chinchio Industria Grafica
Rubano (PD)**AREA COMMERCIALE & PUBBLICITA':**

Francesco Panebianco (329.8080278)

Area commerciale Pescara:
Loris Incarnato (349.0618585)Area commerciale Chieti:
Marco De Medio (393.2048730)testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2013 anno XI, maggio - giugno 20152night 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

FUORI!

Una primavera generalmente di buon umore ci ha portati tutti fuori. E' da qualche anno ormai che lo spazio esterno dei locali è più vissuto di quello interno. Questo vale d'inverno, anche nelle città settentrionali, e quindi tanto più vale d'estate. Certo il livellamento della proposta in estate è a prima vista ancora più marcato. Per questo è importante sapere distinguere tra i tavolini tutti uguali che si trovano nei dehors sulle piazze. La differenza la può fare solo l'esperienza diretta. Abbiamo chiesto ai 2nighters di provare gelaterie e locali all'aperto delle nostre città per capire quali sono le esperienze di qualità da raccontare e da ricordare.

Giorgio Govi

**MAGGIO -
GIUGNO 2015**
freetimeguide**7**

ARTS ADDICTED ITALIA

10SPECIALE
DOLCE VITA IN PIAZZA**22**

BEST OF TERAMO

24

BEST OF PESCARA

64

BEST OF CHIETI

 **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!

 **Getbazza** powered by **2night.**www.getbazza.com



2night.

SU

NOKIA LUMIA

Cerca un locale, un ristorante
o un evento vicino a te

Cerca per parola chiave, tipo di cucina
o di ambiente

Leggi le schede ricche di dettagli,
guarda le foto dei locali,
leggi i commenti degli utenti,
visualizza sulla mappa

Cerca 2night su
Windows Phone
Marketplace



Windows Phone
Put people first.

ARTS ADDICTED ITALIA

AGENDA ARTE A CURA DI MARIA GIOVANNA BONESSO

Fino al 21 giugno

PALMA IL VECCHIO

Lo sguardo della bellezza
Bergamo mette in scena la
prima grande retrospettiva
dedicata a Jacopo Negretti
detto Palma il Vecchio. Un
grande momento espo-
sitivo di richiamo inter-
nazionale, nel suo luogo
d'origine, celebrando un
protagonista del rinasci-
mento veneto accanto a
Tiziano e dopo Giorgione.
Per la prima volta riuniti i
capolavori assoluti di Pal-
ma, provenienti dall'Italia e
dall'estero.
GAMeC
Via San Tomaso, 53 -
Bergamo

Fino al 23 giugno

GIORGIO MORANDI

1890-1964
La mostra documenta la
vicenda artistica del pitto-
re bolognese attraverso
un numero cospicuo di
opere di grande rilevanza
che provengono da im-
portanti istituzioni pubbli-
che e da prestigiose colle-
zioni private, inclusi alcuni
capolavori meno noti
concessi eccezionalmente
in prestito e accostati in
modo inedito secondo un
progetto mirato, pensato
appositamente da Maria
Cristina Bandera per que-
sta occasione romana.
**COMPLESSO DEL VIT-
TORIANO**
Via Di San Pietro In Carce-
re - Roma

Vernissage: 27 giugno

ART KANE - VISIONARY

Fino al 20 settembre
Una grande retrospettiva
dedicata ad Art Kane a
vent'anni dalla sua scom-
parsa e nel novantesimo
anniversario della sua
nascita, presenta per la
prima volta in Italia un
centinaio di fotografie
classiche e inedite che
hanno contribuito a
formare l'immaginario
visivo della seconda metà
del Novecento. Una parte
della mostra sarà dedicata
ai ritratti delle maggiori
icone della musica degli
anni Sessanta.
**GALLERIA CIVICA DI
MODENA**
Palazzo Santa Margherita

Fino al 19 luglio

LEONARDO 1452-1519

In concomitanza con lo
svolgimento di Expo 2015
Milano dedica un'im-
portantissima mostra
a Leonardo da Vinci, il
grande artista toscano che
realizzò alcune delle sue
opere più celebri proprio
durante il soggiorno lom-
bardo alla corte di Ludo-
vico il Moro, dal 1482
fino al 1499. Creando un
ideale collegamento con
il capolavoro del Cenacolo,
la mostra di Palazzo
Reale presenta al pubblico
opere fondamentali del
soggiorno milanese.
PALAZZO REALE
Piazza Duomo, 12 -
Milano

Fino al 26 luglio

BAROCCO A ROMA

La meraviglia delle arti
Un'esperienza unica, un
irripetibile viaggio nel
Barocco a Roma, la città
che nel Seicento divenne
il centro culturale del
mondo attirando a sé i più
importanti artisti, italiani
e stranieri, che toccarono
i vertici di una creatività
senza eguali. L'esposizione
offre al pubblico quasi
200 opere: dipinti, scul-
ture, disegni, medaglie e
oggetti.
PALAZZO CIPOLLA
Via Del Corso, 320 -
Roma



TRIBEWANTED

MONESTEVOLE ITALIA

INDURISCE I PIEDI, MA AMMORBIDISCE IL CUORE.
Scopri perché su tribewanted.com

Località Monestevole - Umbertide (Pg)
monestevole@tribewanted.com

 Tribewanted Monestevole |  @Tribewanted

ARTS ADDICTED ITALIA

AGENDA ARTE A CURA DI MARIA GIOVANNA BONESSO

Fino al 30 agosto
TAMARA DE LEMPICKA

80 opere, dalle prime nature morte ai ritratti celeberrimi
Già famosissima negli anni 20 e 30 del '900, Tamara de Lempicka scende poi nell'oblio per tornare, più famosa di prima, negli anni '70, quando è Hollywood ad innamorarsi della sua arte sensuale e manierista. Da quel momento nasce il mito come lo conosciamo oggi. La celebra questa mostra torinese a cura di Gioia Mori, curatrice e massima esperta dell'artista.
PALAZZO CHIAUBLESE
Piazza San Giovanni - Torino

Fino al 13 settembre
DOPO IL DILUVIO

Foto di David LaChapelle
La rassegna è concentrata sui lavori realizzati dall'artista a partire dal 2006, anno di produzione della monumentale serie intitolata "The Deluge". Con la realizzazione di "The Deluge" infatti, ispirato al grande affresco michelangiolesco della Cappella Sistina, LaChapelle concepisce i suoi lavori con l'unico scopo di esportarli in una galleria d'arte o in un museo.
PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI
Via Nazionale, 194 - Roma

Fino al 20 settembre
LA GUERRA CHE VERRA' NON E' LA PRIMA 1914 - 2014

La Prima Guerra Mondiale nei 100 anni
La mostra si allontana dalla semplice riflessione sulla storia e offre uno sguardo più complesso sull'attualità del conflitto, ancora oggi al centro del dibattito contemporaneo. La Prima guerra mondiale, di cui ricorre il Centenario, rappresenta dunque il punto di partenza di un'indagine più ampia che attraversa la storia del XX secolo.
MART
Corso Angelo Bettini, 43 - Rovereto (TN)

Fino al 27 settembre
ITALIA INSIDE OUT

Un viaggio nel Belpaese attraverso 600 immagini
L'esposizione, concepita per essere un'unica iniziativa scandita in due momenti, dal 21 marzo al 21 giugno con i fotografi italiani e dal 1° luglio al 27 settembre con i fotografi del mondo, consegna al pubblico l'immagine del paese più rappresentato della terra, attraverso 600 immagini dei più importanti autori italiani e internazionali.
PALAZZO DELLA RAGIONE
Piazza Dei Mercanti, 1 - Milano

Fino al 22 novembre
FABRIZIO PLESSI

Plessi in Venice
Venezia, città d'acqua, si appresta a ospitare PLESSI IN VENICE, un grande progetto, interamente dedicato a questo elemento naturale, interpretato da Fabrizio Plessi, uno tra i maestri italiani più riconosciuti e apprezzati a livello internazionale. Proprio l'acqua è una delle cifre più caratteristiche del lavoro dell'artista. Elemento che, fin dal 1968, guida molte delle sue creazioni.
GALLERIA GIORGIO FRANCHETTI
c/o Ca' D'oro sul Canal Grande - Cannaregio, 3932 - Venezia





"Pescara 87 (RaBoe)" di Ra Boe - selbst fotografiert SP-550 UZ. Con licenza CC BY-SA 3.0 tramite Wikimedia Commons - [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pescara_87_\(RaBoe\).jpg#/media/File:Pescara_87_\(RaBoe\).jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pescara_87_(RaBoe).jpg#/media/File:Pescara_87_(RaBoe).jpg)

A cura di **Alessandro Ricci** e **Alessandra Farias**

Dolce Vita in Piazza

Con la bella stagione la movida si sposta fuori, dall'aperitivo al dopocena

Le giornate di bel tempo ci hanno trascinati tutti sui tavolini dei dehors nelle piazze delle nostre città. Siamo andati a scoprire quali sono i locali migliori per un'aperitivo, un gelato o una cena godendoci il sole e il tramonto delle nostre città.

A cura di Alessandro Ricci

I lidi con dehors a Pescara che devi conoscere

Mi piacciono le vecchie foto di Pescara, quelle dove si vedono i caffè di una volta (che non ci sono più) con i tavolini fuori, disposti lungo tutto il marciapiede. Non dico gli uomini da una parte e le donne dall'altra che 'è un po' troppo, ma, ecco, si avverte che sono scatti di un tempo andato. Quelle caffetterie, come dicevamo, sono scomparse (cosa che a me dispiace molto) come sono scomparsi i cinema che erano di fianco e come 'è scomparsa quella Pescara lì. Rimane una cosa che ci 'è sempre piaciuto fare: stare all'aperto, guardare la giornata scorrere, commentare i passanti, salutare tutti.

Plinius, dal mare naturalmente



Cominciamo il giro da uno dei lidi storici in città. Il Plinius segue lo spirito del claim che lo presenta: "Dal mare naturalmente". A significare la vicinanza non solo fisica, ovviamente, alla spiaggia pescarese, ma soprattutto quello che l'estate rappresenta per una città vacanziera come Pescara. Con la bella stagione qui si esalta tutto ciò che sa di estate, a cominciare dallo spazio esterno da vivere già dalla mattina fra colazione siciliana a base di brioche, granita di caffè e gelato alla mandorla, tutto di produzione propria e ancora centrifugati e frullati di frutta fresca e gelato. Fino al pranzo e alla sera. I tavolini del Plinius sono un punto di vista privilegiato per osservare lo "struscio" sulla riviera.

PLINIUS. Viale Riviera Nord, 36 - Pescara.

Riservato dal dio del mare

Definirlo lido è un po' riduttivo, perché si ha la spiaggia attrezzata e ben organizzata, ma Nettuno, di fatto, è un club restaurant - peraltro con il ristorante sempre aperto - nonché un posto per il dinner & dance e ancora per serate a tema (sempre tutto con clientela selezionata). E ha il suo spazio interno, certo, ma con l'estate si vive all'esterno, il che qui significa o lato lungomare o lato spiaggia: qualsiasi sia la scelta, la serata è assicurata!

NETTUNO. Viale della Riviera, 30 - Pescara.

Il mare di Penelope



Le parole chiave del Penelope a Mare sono: beach, italian restaurant, lounge. Ecco quindi la spiaggia e l'area ristorante con le sue molteplici proposte, dalla colazione al pranzo fino a sera e lo spazio tutto esterno dove stare fra il mare, la spiaggia e il bianco dell'arredamento. Con il vento d'estate che fa compagnia.

PENELOPE A MARE. Viale Riviera Nord, 75 - Pescara.

Il lido on the beach

Qui sbanchiamo. Perché al Lido Beach non solo c'è tutta l'area esterna, ma anche un solarium sul quale stare in estate è un vera goduria. Peraltro questo è uno dei lidi storici di Pescara, con la sua storia di oggi che comincia nei primi anni '70, passando per una mareggiata che lo distrugge e poi le prime palme in raffia che appaiono in spiaggia (a metà anni '80) e arrivare al chiosco-bar dei primi anni '90 fino ad oggi, con il suo punto di vista privilegiato sulla città. Senza dimenticare che qui ci sono anche 3 Bungalow con servizi di altissimo pregio per il relax post-spiaggia.

LIDO BEACH. Via Lungomare Matteotti, 120 - Pescara.

A cura di Alessandro Ricci

I lidi pescaresi con piscina che devi assolutamente conoscere



Sia chiaro: il mare non lo batte nessuno! Però da un paio d'anni, chi prima, chi dopo, gli stabilimenti balneari sulla costa pescarese hanno aggiunto all'offerta per la clientela anche la piscina. Con relativi giochi, animazione, fino alla programmazione serale, quando l'atmosfera cambia. Ecco quindi una guida ai beach club pescaresi con piscina.

Ci vediamo a Prora



Questo è un beach village vero e proprio da tenere d'occhio per la sua offerta davvero variegata, dalla mattina fino a notte. Ha il servizio spiaggia, caffetteria, tavola calda, fino all'animazione per bambini, nuoto, beach golf, vela. Oltre alla spiaggia, c'è la splendida piscina che dall'aperitivo a sera fa da cornice alle serate e alle feste private.

LA PRORA. Lungomare Matteotti, 46 - Pescara.

Anche a Trieste c'è la piscina

Questo è un posto storico sulla riviera pescarese, qui dagli anni '60. Negli anni ha saputo rinnovarsi e consolidare la sua posizione nel nome del mare e delle mitiche pizette. Al gusto e al sapore di mare, hanno sempre aggiunto l'imprenditorialità: e infatti sono stati i primi ad avere la piscina sul lungomare, fra gli stabilimenti balneari, dal 2001 (a parte chi l'aveva già per i corsi di nuoto insomma).

TRIESTE. Lungomare Matteotti, 102 - Pescara.

Palm Beach



Qui non solo trovi la piscina, trovi anche la terrazza dalla quale godi per la splendida vista sulla spiaggia. Un posto unico che sembra davvero un villaggio turistico in piccolo (ma nemmeno tanto). E quindi dall'alto del Pam Beach godi anche di una vista unica su tutta la riviera pescarese.

PALM BEACH. Lungomare Matteotti, 116 - Pescara.

Miramare quanto è bello

Anche il Miramare è stato uno dei primi lidi ad inaugurare il trend della piscina in spiaggia. Ha anche un valido ristorante e quindi l'offerta è completa.

MIRAMARE. Viale della Riviera, 20 - Pescara.

Fra Belvedere e Onda Marina

Da tenere d'occhio anche questi due posti, dove oltre alla proposta della spiaggia da vivere da mattina a sera si aggiunge quella della piscina.

BELVEDERE. Viale della Riviera, 52 - Pescara.

ONDA MARINA. Viale della Riviera, 60 - Pescara.

Ma proprio al bordo



Qui l'ambientazione è alla "Buddha Bar". Non solo c'è il mare di giorno: la sera in piscina, anzi al Bordopiscina, ci si trova per ballare fino all'alba.

BORDOPISCINA. Viale della Riviera, 112 - Pescara.

A cena con Il Moro

Anche questo è un posto storico dove fare tappa. Ha una bella piscina intorno alla quale le sere d'estate hanno tutto un altro sapore, specie perché qui c'è anche un ottimo ristorante.

IL MORO. Viale della Riviera, 134 - Pescara.

I posti dove gustare il miglior gelato a Pescara

Ci sono quelli che preferiscono il cono, chi solo la coppetta. Quelli che in qualsiasi stagione non ne possono fare a meno, chi solo d'estate. Chi ci pranza, chi ci cena. Quelli con un tecnica propria e gli altri che ogni volta è un disastro e saccheggiano il distributore di fazzolettini perché si rendono impresentabili. Insomma, che tu preferisca solo frutta o la crema, con o senza panna, ecco i migliori posti dove gustare un gelato da urlare a Pescara.

Il gelato, per cominciare

Questa è una gelateria. E fin qui ci siamo: propone gusti anche al di fuori del solito, tutti da provare. Ma non finisce qui, perché oltre al gelato propone pasticceria, yogurteria, torte di altissima qualità, semifreddi. Tutto preparato nel laboratorio in negozio. Una garanzia! Oltre al fatto che Naiko è in pieno centro e si presta al gelato che vi sta benissimo durante una bella passeggiata.

NAIKO. Corso Vittorio Emanuele II, 408 - Pescara.

Il match del gusto

Posto in zona Stadio. Bibò è una gelateria e caffetteria che si distingue già per il suo arredamento improntato al design. Ma qui non conta solo l'apparenza, anzi a dare supporto c'è l'altissima qualità della produzione: passeresti ore di fronte alle vaschette per scegliere il gusto della giornata. Sei pronto? Completano l'offerta la caffetteria e la produzione di torte.

BIBÒ. Viale Vittorio Pepe, 99 - Pescara.

Quando il gelato va in bottega

In pieno centro, in poco tempo ha conquistato il palato dei pescaresi. Caratterizzato dalla gentilezza dello staff e soprattutto dal fatto che è possibile scegliere i gusti con o senza latte: è posto perfetto per i vegani dunque! Oltre al gelato, qui da La bottega del gelato c'è lo yogurt. Ci si perde fra pistacchio, cioccolato fondente e decine di altri gusti. Prova anche il gelato preparato con frutta freschissima e poi mi dici, ok?

LA BOTTEGA DEL GELATO. Via Piave, 108 - Pescara.

La passione nel gelato

Qui in Gelateria Novecento si respira la passione nella ricerca di ingredienti naturali. Propone ben ventinove gusti in esposizione fra creme, sorbetti, gusti classici e accostamenti originali, torte tradizionali, moderne, cake design e bijoux di gelato. Aggiungi la passione per il cioccolato con un vasto assortimento di praline nude e confezionate, cremine classici e particolari ... e il cioccolato. Oltre alle tavolette realizzate con il miglior cioccolato selezionato direttamente dai gestori della gelateria e arricchito da Pistacchi 100% di Bronte, nocciole IGP, frutta candita, grappa agricola, liquori e vini.

GELATERIA NOVECENTO. Via Marco Polo, 102 - Pescara.

Il gelato nel pineto

Questo posto storico ti piacerà già dalla location unica, a metà tra la Pineta Danunziana ed il mare, Il Gelato della Pineta è un angolo di paradiso, dove trascorrere piccoli momenti di gusto, spensieratezza e relax, che sia in famiglia, o in coppia. Il locale inoltre è anche un coffee bar dove trovarsi per un buon caffè, un vetrino estivo o una gustosa spremuta.

IL GELATO DELLA PINETA. Via Luisa d'Annunzio, 2 - Pescara.

A cura di Alessandra Farias

I ristoranti di Pescara per mangiare il pesce in riva al mare

Un piccolo viaggio lungo la riviera nord, regina indiscussa della movida estiva, che si prepara anche quest'anno a portare in tavola il pesce freschissimo dell'Adriatico, per regalare ad ognuno la serata perfetta.

Per una serata speciale



La prima tappa è nello storico ristorante Marechiaro da Bruno ideale per chi ha voglia di mangiare pesce freschissimo o una più semplice pizza napoletana godendosi però l'atmosfera di un locale di alto livello.

MARECHIARO. Lungomare Matteotti, 37 - Pescara.

Dal tramonto all'alba



Un salto di un paio di chilometri e il clima cambia decisamente. Siamo a La Lampara dove, partendo da un'ottima cena di pesce o da una pizza al piatto, si arriva ad una notte danzante magari anticipata da un più raffinato concerto jazz.

LA LAMPARA. Lungomare Nord, 170 - Pescara.

In compagnia



Penelope a Mare è il punto di riferimento dei pescarese più cool. Sceso dai bolidi di Formula 1 il campione Jarno Trulli ha trovato una nuova "formula" vincente accompagnando l'eleganza del locale alla bontà dei suoi piatti e l'accompagnamento del dj set.

PENELOPE A MARE. Viale Riviera Nord, 75 - Pescara.

I sapori mediterranei



D'obbligo una tappa al Plinius, dove la tradizione del pesce dell'Adriatico, tra grigliate in spiaggia e aperitivi cenati, si incontra con i forti sapori della Sicilia.

PLINIUS. Viale Riviera Nord, 36 - Pescara.

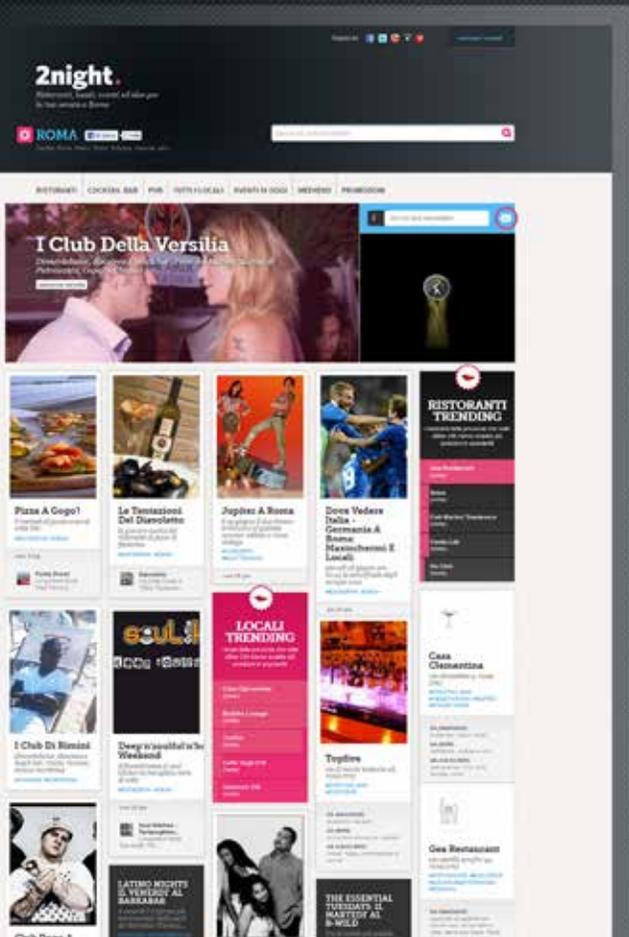
Il più romantico



Il breve viaggio si conclude sulle terrazze del Roof Garden, luogo ideale per chi, spendendo un po' di più, ha voglia di regalare al partner una serata indimenticabile. Il panorama fronte mare del locale "più alto" della città, lascia infatti senza fiato.

ROOF GARDEN. Piazza Primo Maggio, 46 - Pescara.

NEW LOGO NEW LOOK NEW SOUL



QUALI SONO I LOCALI
E LE SERATE CHE VANNO?

Il nuovo 2night.it
ordina i luoghi e gli eventi
della notte per popolarità.
Abbiamo reso il ristorante cool,
la serata figa, la disco che tira
e l'aperitivo da non mancare
un'equazione matematica...
una sintesi che prende
in considerazione sia l'utente
che dice la sua sui social network,
sia la maggioranza silenziosa
che digita sul motore di ricerca.

2night.

Ristoranti, locali ed idee per
la tua serata



12ª edizione

Blubar Festival 2015

dal pop al rock la musica che cambiò l'Italia
Francavilla al Mare - Piazza Sirena 5-9 agosto

5 AGOSTO | OSANNA - NAPOLI CENTRALE - NEAPOLITAN POWER
JAMES SEMESE
TONY ESPOSITO - JENNY SORRENTI
NEAPOLITAN POWER

8 AGOSTO | LA STORIA DEI BEATLES LIVE
ABITI E STRUMENTI ORIGINALI DELL'EPOCA
SPETTACOLO MULTIMEDIALE
THE BEATLES EXPERIENCE

9 AGOSTO | **NOMADI**

PER INFO E PREVEDITE: WWW.BLUBAR.ORG

BEST OF TERAMO

ALBA ADRIATICA

BIRRERIA EDELWEISS • Via Trieste, 41 - Alba Adriatica (TE). Info: 0861713397. Pub, birreria.

HOSTARIA L'ARCA • Viale Mazzini, 109 - Alba Adriatica (TE). Info: 0861714647. Antipasti, menu degustazione, primi e secondi piatti, proposte vegetariane e stuzzicose. Lavorando solo prodotti di stagione selezionati e di natura biologica. Con, inoltre, un'ottima selezione di vini e distillati, regionali e non. Segnalato in quindici guide, ha l'Oscar qualità - prezzo dalla Michelin.

RISTORANTE MEDITERRANEO

• Viale Mazzini, 148 - Alba Adriatica (TE). Info: 0861752000. Segnalato dalle migliori guide gastronomiche italiane, questo ristorante offre una scelta di piatti di pesce di tutto rispetto. Dalle crudità ai caldi e freddi fino alle zuppe e ai classici per arrivare ai secondi piatti.

GIULIANOVA

IL REGNO DI BACCO

• Piazza Bruno Buozzi, 61 - Giulianova (TE). Info: 0858002006. All'interno di un palazzo dell'Ottocento che si affaccia sulla piazza principale in pieno centro storico. Ricette regionali e proposte creative.

L'OFFICINA L'ARTE E I MESTIERI

• Piazza Dante Alighieri, 2 - Giulianova (TE). Info: 3465219532, 3286872529. Concerti, eventi culturali, arte, serate a tema e ancora aperitivi, pizza, birre artigianali e vini locali.

RISTORANTE COLUMBUS • Lungomare Spalato, 20 - Giulianova

(TE). Info: 0858007546. Ristorante molto apprezzato nel cuore di Giulianova. Offre specialità di pesce, gustose e fatte come si deve. Primi piatti fatti in casa, pesce al forno, alla griglia, al sale o all'acqua pazza.

PINETO

EUCALIPTUS BEACH DA CILLI

• SS Adriatica, 16 Zona Torre Cerrano - Pineto (TE). Info: 0859492677, 3292432945. Spiaggia attrezzata, aperitivo, serate live. Nell'Area marina protetta Torre del Cerrano.

SILVI MARINA

ALUSEA • Via Garibaldi, 3 - Silvi Marina (TE). Info: 085930303. Locale accogliente dove sentirsi a casa, per gustare un'ottima cucina marinara come da tradizione.

LE CARAVELLE • Via Garibaldi, 274 - Silvi Marina (TE). Info: 0859352182. A due passi dal mare, con giardino, propone cucina di mare e pizzeria.

MALU' • Via Garibaldi, 72 - Silvi Marina (TE). Info: 0859359815, 3314993291. Da una famiglia dedita da sempre al lavoro di pescatori nasce questo ristorante dove il pesce è preparato ad arte. Da gustare sul posto o da asporto.

PAULA RISTO PUB • Via Nazionale Adriatica Sud - Silvi Marina (TE). Info: 085930559. Caffetteria, aperitivi, ristorante.

PEPENERO • Via Taranto, 9/11 Silvi Marina (TE). Info: 3450655811. Ristorante dedicato alla cucina tipica abruzzese.

VIRGIN QUEEN • Via Tordino, 13 - Silvi Marina (TE). Info: 3346210210. Tipico pub all'inglese, con le migliori birre.

TERAMO

RISTORANTE IL FORTINO

• Contrada Specola - Teramo. Info: 0861241930. Ospitato in un antico fortino dell'800, fra volte e affreschi. Cucina creativa. Piatti della tradizione abruzzese, di carne o di pesce con un occhio di riguardo alla stagionalità degli ingredienti.

RISTORANTE CHEZ ROBERTO

• Contrada Scapriano Basso - Teramo. Info: 0861286945. Ambiente romantico e confortevole. La cucina propone, oltre alla pizza, specialità di mare a seconda del pescato. Vini scelti dalla cantina del locale.

ENOTECA CENTRALE

• Corso Cerulli - Teramo. Info: 0861243633. Nasce come bar per diventare punto di riferimento per l'aperitivo e la degustazione di prodotti tipici. L'ambiente è un mix perfetto tra un vecchio fondaco e l'arredamento moderno.

LOCANDA D'ANNUNZIO

• Via Gabriele d'Annunzio, 3 - Pineto (TE). Info: 0859492850. Aperitivo, cena, live music bar.

ZANZIBAR CAFFÈ • Via Gabriele d'Annunzio, 231 - Pineto (TE). Info: 3485303983. Aperitivo cenato, selezioni musicali del dj. Cocktail tradizionali e curiosi, wine bar.

TREASURE ISLAND • Via C. De Titta, 24 - Pineto (TE). Info: 08719491678. Pub storico a

Pineto. Dal 1982 ad oggi generazioni di ragazzi si sono alterate ai suoi tavolini.

OSTERIA DEI CANTAUTORI

• Via A. Probi, 8/10 - Atri (TE). Info: 0858780034. In pieno centro storico, in un ambiente accogliente e originale. Propone la migliore cucina tradizionale teramana e abruzzese, con un'ampia scelta di vini regionali e non.

RISTORANTE PIZZERIA D'ACQUAVIVA

• Via Portico Pomeati, 6 - Atri (TE). Info: 0858780074. Ristorante con tipicità abruzzese e pizzeria, fra sala interna e un bel cortile esterno. Da bere birra e vini regionali.

KING ARTHUR

• Contrada Coste Sant'Agostino - Teramo (TE). Info: 3296118740. Accompagna le serate con panini, hot-dog, rosticceria, ma anche secondi di carne e primi. Da bere ottime birre. Organizza serate di musica dal vivo.

TORTORETO

FRIDA • Via De Gasperi, 39 - Tortoreto (TE). Info: 3476673096. Dal 1984 è il vero pub in stile messicano di Tortoreto Lido. Qui si viene per "comidas y bebidas": specialità piccanti, dunque e da bere Tequila a go go. Oltre ovviamente a birra e vino.

PROMO REVIEW

TOSTO

Via Angelo Probi 8/10 - Atri (TE). Info: 3240842077, 3240842071

Un ristorante-bistrot nel cuore di Atri con in cucina le già sapienti mani dello chef (under 30) Gianni Dezio. Allievo dello stellato chef Niko Romito, il locale di Gianni e Daniela è un mix perfetto di classe, qualità e accessibilità. L'idea è quella di sdoganare ciò che è nell'immaginario di tutti: grande cucina uguale grande spesa. Dalla tradizione abruzzese reinterpretata

nel menù classico a quello degustazione, con cibi a misura di vegetariano e, su richiesta, di celiaco, l'esperienza dello chef conduce in un viaggio alla scoperta di profumi e sapori dove l'eccellenza del territorio si mescola con l'esoticità degli anni lavorati in Venezuela, che spicca soprattutto nella creatività dei dolci. Ambiente elegante, ma con un pizzico di "disordine" ricercato per dare quel senso di familiarità, all'accoglienza c'è la

degustazione di olio bio e del pane preparato da Gianni. Nella carte dei vini solo il migliore Abruzzo. Orario: Aperto 12.00/15.30 e 19/23. Chiuso il lunedì. Come arrivare: Centro storico di Atri



BEST OF PESCARA

PESCARA CENTRO STORICO E DINTORNI

ALLO SBARAGLIO • Via Orazio, 85 - Pescara. Info: 0852120868. Birreria, piatti della casa, spettacoli, concerti, mostre temporanee di artisti locali. Panini, dai tradizionali a quelli ideati qui. Da segnalare anche i dolci.

ARBITER BIBENDI BIRRA SHOP • Via Conte di Ruvo, 40 - Pescara. Info: 0858673592. Oltre 450 birre artigianali da tutto il mondo, pluripremiate. Già valutato dall'Espresso come miglior negozio di birra in Abruzzo e vincitore dei "2night Awards 2011" come miglior locale per la birra in Italia. Organizza incontri, degustazioni e corsi di home brewing.

BAR BISTROT CAMUZZI • Largo Filomena Delli Castelli, 5 (Torri Camuzzi) - Pescara. Info: 0854312995. Caffetteria, pranzo, aperitivo: nuovissima apertura, in ambiente design e curato, sotto le Torri Camuzzi.

BAR MIXER • Via Conte Di Ruvo, 90 - Pescara. Info: 0854514595. Caffetteria, paninoteca ma anche un frequentato pre-disco. Variiegata la proposta di cocktail: i drink sono serviti con taglieri misti di stuzzichini come rustici, salumi e formaggi. Inoltre si possono scegliere tra numerosi vini tra i quali molti sono di annata e di pregio. Drink per tutte le tasche, grazie ai suoi prezzi modici.

BLANCO • Corso Manthone', 68 - Pescara. Info: 085692945.

Spazio dedicato al Food&Living. Un posto raffinato, avvolgente, caratterizzato dalle variazioni cromatiche del bianco.

BUKOWSKY LUNGO BAR • Via Dei Bastioni - Pescara. Info: ND. Ritrovo di musicisti, artisti, "vagabondi" e amanti della notte. Un piccolo covo in pieno Centro storico a Pescara, dive rifugiarsi fra i "propri simili" nel nome dello scrittore Charles Bukowski. Ma qui non si brinda solo, ci sono anche eventi fra cinema e musica. Un "lungo bar" tutto da scoprire.

CAFE' 1976 • Via Conte di Ruvo, 76 - Pescara. Info: 085690509. Caffè diurno, cocktail bar, wine bar, aperitivi.

DAL RUVIDO • Via Conte di Ruvo, 82/86 - Pescara. Info: 0854518706. Cucina tipica abruzzese, cucina italiana.

DELIRIUM • Via dei Bastioni 9/11 - Pescara. Info: 3209454639. Un viaggio intorno al mondo del luppolo fra birre in bottiglia e alla spina. Luci soffuse per una perfetta atmosfera rilassante e conviviale.

DISAPORE • Via Marco Polo, 29 - Pescara. Info: 3332207017. Caffetteria, aperitivo che sia in mattinata o di sera, passando per il servizio ristorante a pranzo, fino alla cena. Per un cocktail come si deve.

DONNA TINA • Via Marco Polo, 54 - Pescara. Info: 0852194600. Qui si fa la pizzecca in teglia come da tradizione, secondo la ricetta del 1947 della signora Clementina.

ELDORADO • Via Marconi, 11 - Pescara. Info: 3896924218. Cucina Tex-Mex. Nel menu si trovano tutte le specialità a tema. Idem per l'ambientazione e per il beverage.

EQUILIBRIUM • Viale Gabriele d'Annunzio, 39 - Pescara. Info: 0859436202. Caffetteria dove ci si trova già dalla mattina per arrivare alle proposte del pranzo, fra primi, secondi, taglieri e contorni, fino all'aperitivo con la forza del barman professionista allo shaker.

GLAM • Corso Manthone', 88 - Pescara. Info: 3888797358, 3939141910. Si sviluppa fra il Campari Point e il Glam Vintage Pub. Aperitivo, cena, disco, sabato dj set.

GROOVE • Via dei Bastioni, 6 - Pescara. Info: 3280153022. Pub, wine bar, cocktail bar, live music club in uno dei palazzetti più antichi della zona.

HOSTERIA DEL TERZO CERCIO • Via Guglielmo Marconi, 11 - Pescara. Info: 3351207806. Serate universitarie, reggaeton, dj set e live music.

IL CHIODO FISSO • Via delle Caserme, 52 - Pescara. Info: 0854503162. Antipasto Chiodo Fisso (con salumi e formaggi abruzzesi, bruschette), arrosticini di carne di castrato e pollo, "pallotte cacio e uova": sono alcune delle specialità proposte nel menu. Per terminare il pasto, da provare la cheesecake alla nutella o la frutta grigliata. Ad accompa-

gnare una delle birre chiare proposte dalla cantina.

IL PORTONACCIO • Piazza Unione, 28 - Pescara. Info: 08564666. Piatti della cucina tipica abruzzese e nazionale.

IL SIGNORE DELLE PECORE - BELLO DI NOTTE • Via Marco Polo, 12 - Pescara. Info: 3277031829. Di sera e di notte arrostitino anche d'asporto, più prelibatezze gourmet come bruschette, salsicce. Da bere birra e vino. La materia prima, qui, viene dai laboratori di famiglia (che si chiamano appunto "Il Signore delle Pecore") e per cuocere si usa il carbone, la piastra e bandita.

LALLA • Via dei Sanniti - Pescara. Info: 3493922010. Dj set, rock, indie, concerti dal vivo e ancora attività artistiche, musicali e culturali.

LA VECCHIA LATTERIA • Via dei Bastioni, 91 - Pescara. Info: 0854518796. Pizze con diversi tipi d'impasto, primi e secondi di carne. Da provare anche il crostino caldo con salsiccia, il tortino alle patate e il tagliere di salumi e affettati e la focaccia (prima fra tutte quella ai cinque cereali).

LONG ISLAND • Piazza Unione, 5/6 - Pescara. Info: 3291175557. American bar, pre disco, dj set ogni weekend. Aperito anche a pranzo.

LO SCOGLIO • Largo dei Frentani - Pescara. Info: 0854554396, 3287731660. Propone una cucina di mare come tradizione vuole, con



PROMO REVIEW

IL SIGNORE DELLE PECORE (BELLO DI NOTTE)

Via Marco Polo, 12 - Pescara. Info: 0857930067, 3277031829.

La storia viene da lontano, quando nel 1950 Giuseppe Spinozzi apre la prima macelleria a Pescara, simbolo di qualità e bontà delle carni. Il nuovo capitolo della saga è ora il locale a due passi dal Centro storico, dove l'arrostitino diventa d'asporto e garanzia di qualità, come certificato dalla Guida alle Osterie d'Italia 2015 di Slow Food nella quale è recensito come «pic-

colo ma funzionale locale dove degustare, portar via o mangiare ottimi arrostitini, ben preparati e professionalmente cotti». Mica roba da tutti. Oltre agli arrostitini ci sono altre carni sempre alla brace, panini, focacce e bruschette, sempre tutto gourmet. Fino anche ai dolci. E, per accompagnare, vini del territorio e birra artigianale del Birrifico Maiella di Pretoro. A significare la genuinità del posto, a metà fra osteria e design, da

segnalare l'arredamento in legno e idee originali come ad esempio la carbonella per preparare gli arrostitini che diventa una lampada o bancali in legno usati per creare una cantinetta.

Orario: Aperto da lunedì a giovedì e la domenica dalle 19:00 alle 00:00, venerdì e sabato dalle 19:00 alle 02:00. Come arrivare: A due passi da Pescara vecchia.



I LOCALI IN ZONA PIAZZA MUZZI A PESCARA DOVE ANDARE ASSOLUTAMENTE

Là dove c'era una strada ora c'è una zona pedonale. E sul muro del vecchio mercato (tutto rifatto fra vetro e mattoncini) c'è una sfilza di murales che caratterizza il posto. Mettiamoci la nuova pavimentazione e l'arredo urbano e così, anche da poco tempo, alla fin fine, in pieno centro città a Pescara è nata una nuova zona fra ristoranti e cocktail bar. Qui non parliamo delle scelte amministrative o dei residenti non tutti felicissimi di questo cambio sotto casa - ma di posti che, trovandosi da queste parti, meritano

A cura di Alessandro Ricci

MERCI DI PRIMA SCELTA

📍 **CAFFÈ DELLE MERCI** Via Clemente de Cesaris - Pescara.

Cominciamo il giro dal posto che per primo ha intuito le potenzialità della zona, il Caffè delle Merci. Qui al caffè sono stati i primi ad aprire un locale un po' caffetteria all'europea, un po' dj bar, fra cucina abruzzese rivisitata con estro in chiave contemporanea, vini (quasi tutti italiani), pranzo e cena. E i primi a fare due passi e a scegliere il mercato proprio di fronte per la spesa quotidiana. All'interno del locale ci sono ancora le decorazioni a stucco che caratterizzavano il negozio che c'era prima; oltre all'arredo, tutto di riuso. E' bello passare la sera che c'è il dj set e di approfittare anche dello spazio all'aperto.



LA GIUSTA DOSE DI ZOLFO

📍 **ZOLFO.** Via Clemente de Cesaris, 22 - Pescara.

Come gli altri locali della zona, anche qui hanno uno spazio all'aperto che appunto gode della nuova area pedonale. E la vetrinetta che permette di ordinare direttamente al bancone senza entrare, insomma, un po' "alla spagnola". Anche qui da Zolfo si è di fronte ai murales del mercato, anzi, ecco, si potrebbe organizzare proprio un giro di murales in murales e di ogni locale scegliere qualcosa da bere e da mangiare. Tanto di fatto sono uno dopo l'altro! Nello specifico da Zolfo ci sono le idee gourmet per cose da stuzzicare e una birra artigianale di quelle proposte a rotazione.



IL PALPITO DELLE PAPPILLE

📍 **PAPILLE.** Via Clemente de Cesaris, 26 - Pescara.

Anche Papille non è da meno, essendosi spostato dalla zona di Pescara Vecchia e avendo scelto come nuova location questa di Piazza Muzii.

Qui è ottimo cominciare con un aperitivo dal tardo pomeriggio e poi rimanere a cena, coccolandosi con un vino francese.



SENNÒ CI SPOSTAMO DILÀ

📍 **DILÀ.** Via Clemente de Cesaris, 32 - Pescara.

In ordine di arrivo sul posto questo locale è uno degli ultimi: si presenta come uno street bar, integrandosi alla perfezione nella zona. Dall'aperitivo in poi, tutte le sere, il Dilà propone taglieri di prodotti tipici, vino, birra, bollicine e cocktail. Anche qui, bancone a vista mercato.



UN CALDO... NORDICO

📍 **GRÜN.** Via Cesare Battisti, 69 - Pescara.

Il giro prosegue appena un attimo più in là della Piazza con il Grün, posto diverso dal solito che si presenta con la sua architettura design dal tratto nordico. Consigliato per l'aperitivo e il dopocena fra proposte ricercate di taglieri elaborati, vini oltre il solito - come un altoatesino o un rosato beverage che arriva da Ibiza - e cocktail fatti bene.



PROMO REVIEW

SEAFOOD BAR

Piazza I Maggio – Pescara. Info: 0854227038, 3337517236

Affumicature naturali solo con fagiolo italiano, marinature e aromatizzazioni studiate con lunghe prove, cibi non soltanto buoni ma che giovano alla salute grazie alla grande quantità di Omega-3, Vitamina D e Vitamina E, Vitamina B-12: queste, per cominciare, alcune peculiarità che caratterizzano il locale. E poi, i crudi sono abbattuti a norma di legge direttamente nei pesche-

recci, il pesce è lavorato con cura, artigianalmente in Italia, la salatura a secco, a mano, con sale marino e il tutto preparato e presentato con una cura e uno stile unici. Il claim del locale è: "Cibi sani dal mare". La proposta si concretizza in un'idea di food che al gusto unisce l'esperienza. Perché non è da tutti avere nel menù la voce "affumicati": salmone norvegese, salmone selvaggio Sockeye e il Red King. Anche in versione non

affumicata. E ci sono poi le paste e i cotti al vapore. Sempre tutto a base di pesce, selezionatissimo e presentato con stile. Che del resto caratterizza il locale, con la sua prevalenza di legno

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 11:00 alle 15:00 e dalle 19:00 alle 23:00.

Come arrivare: In Piazza I Maggio, di fronte alla riviera.



PROMO REVIEW

CAPATOAST

Viale Marconi, 361/angolo via Elettra (primo piano) – Pescara. Info: 3336709991.

La passione, da sempre, per il mondo e la vita dei locali. Non solo passione, però: anche competenza e la giusta dose di imprenditorialità, accompagnata dalla vena creativa. Ecco, sono questi, per cominciare, gli ingredienti che caratterizzano il locale. Che si presenta nella sua cura dei particolari, nel recupero e riuso dei materiali, a creare un

ambiente originale e accogliente, dove trovarsi a pranzo e poi dal tardo pomeriggio fino a notte. Per scoprire le oltre novanta proposte di toast da accompagnare con le birre artigianali del Birrifico Operbacco «perché - come dicono qui - la vita è troppo breve per bere birra scadente». I toast, quindi: dal classico al Super Mario Light (tacchino arrosto, robiola, granella di noci, rucola, olio al peperoncino) o Franco Maus (pollo marinato al

pepe nero, rucola domestica, ovetto al tegame, pancetta croccante, salsa senape Mayo). Ma sono solo degli esempi, data la varietà, sempre peraltro con ingredienti di primissima scelta. E non manca mai una proposta vegana con, ad esempio, battuto di pomodori secchi, bietolina saltata, melanzana frita, rucola domestica e cipolla stufata. «Tutti i nostri toast fanno paura» dicono qui. E hanno ragione! E poi sono sempre accompagnati da pa-

tatine fritte.

Orario: Aperto da martedì a sabato dalle 12.30 alle 15.30 e dalle 18.30 alle 02.00; domenica dalle 18.30 alle 02.00.

Come arrivare: In zona Università

buonissima parte del pescato tutto locale e rifornito dal pescatore di fiducia. E la pasta, inoltre, è fatta in casa.

MADNESS UNCONVENTIONAL CAFE'

• Via Marco Polo, angolo Via Caboto - Pescara. Info: 0852192719. Aperto a pranzo e cena, propone cucina tipica pugliese fra primi, secondi piatti e contorni, tutto secondo tradizione. Da provare sicuramente le orecchiette con le cime di rapa. Oltre che come ristorante è frequentato per serate di musica live ed eventi vari.

MAMIWATA • Via delle Caserme, 40 - Pescara. Info: 3931212154, 3280224020. Pub, cocktail e drink.

MAZE • Via Nazario Sauro, 9/11 - Pescara. Info: 3296678619. Un "eclectic circle" con programmazione fra live music, jam session, dj set e serate a tema (ingresso riservato ai soci).

ORANGE • Via N. Sauro 15 - Pescara. Info: 2010111111. Punto di riferimento per gli amanti di hard-rock e metal. Dj set e live music. Motto della stagione è: Bigger, Faster, Louder.

PAPILLINO • Via Marco Polo, 2/5 - Pescara. Info: 3284748793. Hamburger gourmet, braceria.

Anche panini vegetariani e vegani, molto apprezzati. Il tutto da assaporare sul posto nella bella sala interna, o da asporto. Da accompagnare con una birra scelta fra le oltre 150 etichette presenti, piu' il vino.

PARIMPAMPU' • Corso Manthone', 49 - Pescara. Info: 3283370591. Lounge bar, disco bar. In Corso Manthone', nel cuore della Pescara Vecchia,

questo locale è un passaggio obbligato. Il Parimpampu' si propone come Lounge Cafe' dove darsi appuntamento per un aperitivo cenato o un cocktail. La musica che accompagna è house e commerciale.

PONTE VECCHIO RISTO MUSIC

• Via Nazario Sauro, 5 - Pescara. Info: 08567015, 3283158825. Locale polivalente dove trovarsi per la cena, le serate con le migliori cover band della zona e non solo, fino ai momenti dinner&dance.

POST BAR • Via Catone, 25 - Pescara. Info: 3475239068.

Wine Bar, cocktail bar, birreria. Dj set e mostre temporanee. Riconoscibile dal murale all'esterno con il paesaggio urbano disegnato dall'artista Millo.

SANACORE • Via Marco Polo, 13 - Pescara. Info: 3489252747. Caffeetteria, cocktail bar, ristorante aperto a pranzo e a cena, live music club, mostre temporanee.

SUKA CLUB • Via Flaiano, 19/21 - Pescara. Info: 347 5971303. Wine bar, cocktail bar.

TABACCHI JAZZ • Via delle Caserme - Pescara. Info: 3933327289. Apericena, live music e disco. Selezioni commerciale e house.

TAVERNA 58 • Corso Manthone', 58 - Pescara. Info: 085690724. Locale storico dell'alta cucina tipica abruzzese. Cantina fornitissima. Le pareti sono decorate con foto della "Vecchia Pescara" e manifesti di eventi culturali.

TAVERNETTA RANIERI • Via dei Bastioni, 10/12 - Pescara. Info: 0856921066. Cucina abruzz-

ese, coniugando la semplicità della tradizione alla ricerca dei prodotti del territorio.

TOCCAFONDO LOUNGE BAR

• Corso Manthone' - Pescara. Info: 3285453375, 3396806887, 3278879981. Aperitivi, wine-bar, cocktail bar.

UVAFRAGOLA • Corso Manthone', 79/81 - Pescara. Info: 3397786040. Pub, cocktail bar, wine bar.

VINI & OLI • Via Corfinio, 30 - Pescara. Info: 085660092. Ristorante, wine bar, cocktail bar, dj set ogni weekend, aperitivo. A piano terra il club, al primo piano ristorante.

PESCARA MERCATO PIAZZA MUZZI

CAFFE' DELLE MERCI • Via De Cesaris, 35 - Pescara. Info: 0852059495. Un po' caffetteria all'europea, un po' dj bar, fra cucina abruzzese rivisitata con estro in chiave contemporanea, vini (quasi tutti italiani), pranzo e cena.

CARACO • Via Cesare Battisti, 82 - Pescara. Info: 3387333558. "Saporeria e Champagneria" dove tutto è a base di pesce, dagli appetizer al finger food, con specialità gourmet che vedono la cucina tipica abruzzese ripensata e proposta in chiave creativa e contemporanea.

DEI PANI E DEI PESCI • Piazza Muzii, 52 - Pescara. Info: 3293581947. Cucina di pesce dall'impronta tradizionale con la giusta dose di estro e creatività.

DIVINO • Via Cesare Battisti, 140 - Pescara. Info: 3381150342. Wine-bar nei

pressi della zona di Piazza Muzii con il bancone che dà direttamente sulla strada e un ambiente intimo e raccolto. Ottime proposte di vino.

DON GENNARO • Via Cesare Battisti, 118 - Pescara. Info: 0854429259. Enoteca dal 1918. Il tardo pomeriggio è meta per un pre serata all'insegna di birra e vino al calice.

GRÜN • Via Cesare Battisti, 69 - Pescara. Info: 3488656100. Food e vino, ambiente design e proposte gourmet.

PAPILLE • Via De Cesaris, 26 - Pescara. Info: 0852018232. Piatti della tradizione regionale preparati e rivisitati con sapienza, nonché con creazioni originali, fra primi, secondi e dolci. Originale il banco dei formaggi e degli insaccati. Ha una cantina molto fornita per vini dall'Italia e dal mondo, al calice o in bottiglia. Ai vini si aggiunge la selezione di birre artigianali e distillati.

VINATTERIA ZOLFO • Via De Cesaris, 22/24 - Pescara. Info: 085293127, 3394094555.

Il posto si chiama così "semplicemente" perché è il cognome del gestore. Da bere ci sono vino, birra e bollicine e l'offerta, sempre ampia, varia ogni settimana, all'insegna della ricchezza e della scoperta di cose nuove. Per accompagnare, proposte gourmet.

PESCARA CENTRO

ALLE BOTTI • Strada del palazzo, 39 - c/o centro sportivo Pescaradue - Pescara. Info: 08574762, 3397071611, 3935656629. Ambientazione rustica, ma curata, cucina tradizionale con prevalenza di



PROMO REVIEW

NONNA BRUNA

Via Michelangelo Forti, 34 - Pescara. Info: 0852401923, 3384890905.

Il bigliettino da visita parla chiaro: Osteria di pesce. Ai fornelli c'è Nonna Bruna alla quale è dedicato il nome del ristorante. Sapienza della tradizione dunque per una proposta di pescato quasi del tutto abruzzese e un menù che cambia sempre a seconda della disponibilità del pescato, anche fra pranzo

e cena. Il senso del territorio c'è tutto, con olio delle terre abruzzesi, fino all'acqua anch'essa a chilometro zero. Per non dire di pasta, pane e dolci, tutti di produzione propria. Selezionato dall'Accademia italiana della cucina e da Slow Food. In pieno centro città, un ambiente intimo e raccolto che predilige il rapporto diretto con il cliente. Da bere, tutto vino del territorio. Da provare, fra gli altri piatti, il "Brodetto sbagliato".

Orario: Chiuso Lunedì e Domenica sera. Pranzo 12:30 - 14:00, Cena 19:30 - 22:00. Come arrivare: Nei pressi di Piazza S. Caterina da Siena.

carne, su tutto gli arrosticini, fino alle bruschette.

BABILONIA • Via Campobasso, 13 - Pescara. Info: ND. Posto dall'atmosfera amichevole perfetto per aperitivi e serate a tema, fra musica e spettacoli. Disponibili anche giochi di ruolo e c'è anche il biliardo. Circolo Arci con ingresso riservato ai soci.

BAR SARA • Via Chieti, 65 - Pescara. Info: 085374233. Storico ritrovo nel pieno centro di Pescara, da vent'anni, e riferimento per gli abbondanti aperitivi.

BIRRERIA DEL CORSO • Viale Regina Elena, 16 - Pescara. Info: 0854211146. Ristorante e pizzeria, locale storico in centro città.

BIRRIFICIO LEARDI • Via Cesare Battisti, 147 - Pescara. Info: 0852405162. Nato dalla passione e dalle ricette di Marco Leardi in collaborazione con la sua famiglia, e' un expo & store di birra artigianale. Aperto dalle 17 in poi, chiusura domenicale.

BURGER LAB • Viale Regina Elena, 24 - Pescara. Info: 3665000508. Hamburger e birra. Da vivere dal momento dell'aperitivo in poi, partendo magari da un fluttino & chips per poi passare alle alette di pollo e ancora fino agli hamburger, vero must del locale. Il tutto, appunto, accompagnato da ottima birra (ma c'è anche un'ottima selezione di whisky, per dire). Happy hour tutti i giorni dalle 18.00 alle 20.00.

CHEF NESTOR 2 • Viale Regina Elena, 37 - Pescara. Info: 08527863. Dopo la fortissima intuizione del "primo" Chef Nestor (nei pressi del

Centro storico) ecco lo Chef Nestor 2, in pieno centro città. Sempre tutto a cura di Nestor e del suo staff, la formula è sempre quella del Sushi Bar e ristorante Giapponese.

CICCHELLI • Via Trento, 84 - Pescara. Info: 0852056970. Wine bar, alta gastronomia, degustazioni, expo&store. Rifornisce numerosi ristoranti cittadini e non solo.

DA ADAMO • Via Piero Gobetti, 34 - Pescara. Info: 0854213466, 3280650554. Locale storico dedicato alla cucina marinara tradizionale, a conduzione familiare. Qui tutto si basa sul pescato quotidiano, gli ingredienti sono sempre freschi e selezionatissimi, fra antipasti, primi, secondi e contorni. Vero must sono i rigatoni di scampi (piccante). Da bere c'è vino soprattutto abruzzese soprattutto bianco e rosato.

FUTURO IMPERFETTO • Via Bologna, 26 - Pescara. Info: 085690936. Locale in stile steampunk, per serate in compagnia di amici. Ludoteca con tantissimi giochi da tavolo, per divertirsi e rilassarsi. Dall'aperitivo in poi.

LE STREGHE • Via Giuseppe Mazzini, 25 - Pescara. Info: ND. Pub storico qui dagli anni '90. Propone una buona selezione di rum e cocktail ben preparati. Si caratterizza per i giochi da tavolo che possono essere utilizzati liberamente.

NAUSICAA • Via Marco Polo, 48 - Pescara. Info: 085694765. Cucina di mare della tradizione con un occhio alle novità.

NONNA BRUNA • Via Michelangelo Forti, 34 - Pescara. Info: 0852401923, 3384890905.

In pieno centro città, un ambiente intimo e raccolto che predilige il rapporto diretto con il cliente. Selezionato dall'Accademia italiana della cucina e da Slow Food. Perfetto per un pranzo gustoso durante la giornata lavorativa, a cena con più calma e per feste ed eventi privati.

OSTERIA DEL PEPENERO • Via Michelangelo, 5 - Pescara. Info: 0852121220. L'ispirazione dei piatti è abruzzese - come per gli arrosticini di Villa Celiara fatti a mano e la pasta, casereccia - ma le proposte hanno una loro impronta personale.

PIZZERIA CAPRI • Via Ravenna, 57 - Pescara. Info: 0859436672. Pizzeria storica in pieno centro a Pescara, qui dal 1958. Propone una pizza lievitata naturalmente e condita con ingredienti che provengono da coltivatori locali. A pranzo c'è anche la cucina tipica abruzzese, anche da asporto. Wifi Free Zone.

PIZZERIA DIANA • Via del Circuito, 141 - Pescara. Info: 0854212672. Tipico posto con un angoletto dove rilassarsi con una buona pizza. O con i calzoni gustosissimi e altre stuzzicherie. Pizze al taglio e da asporto.

PIZZERIA DEL MASSIMO • Via Caduta del Forte, 27 - Pescara. Info: 0854682143. Pizzeria storica nei pressi del Cinema Massimo. E' caffetteria tutto il giorno.

PROFUMO DI SOLE • Via L'Aquila, 18 - Pescara. Info: 085291205. Sapori e profumi fra colazione, pranzo e merenda. Per una clientela curiosa, con scelta vegetariana e vegana. Primo vegetale bar cittadino, con passione

e professionalità. Propone caffetteria attenta alle esigenze alimentari, primi piatti con cereali e legumi, insalate, dolci, centrifughe, frullati e spremute. E ancora, sempre, tofu, seitan e lupino, con la novità del "kebab" di seitan. Prodotti per celiaci. C'è il wi-fi gratuito e angolo lettura.

ROSTELLE & CO • Viale Muzii, 67 - Pescara. Info: 0852120989. Braceria e rosticceria, birre. L'arrosticino in centro a Pescara, anche da asporto. Posti a sedere.

SEAFOOD • Piazza I Maggio, 8 - Pescara. Info: 3337517236. Cibi sani dal mare.

TEMPLE BAR • Piazza Dei Martiri Pennesi 2 - Pescara. Info: 0852407267. In perfetto stile irlandese - qui dal 1995 - caratterizzato dalla grandezza degli spazi interni, con corridoi e salette ideali per una birra a due o con il gruppo di amici.

VINE • Via Piave, 131 - Pescara. Info: 085376310. Elegante spazio dedicato al vino, che trova espressione nelle oltre seicento etichette proposte. Chiuso domenica.

WHITE BAKERY • Piazza Sacro Cuore - Pescara. Info: 0858424844. Per cominciare la giornata in modo diverso già dalla colazione, per proposta e per ambientazione. Qui si trova pasticceria sfiziosa passando per pancakes, waffle, hamburger, hot-dog, il tutto in ambientazione americana.

PESCARA LUNGOMARE

AMMIRAGLIA BEACH CLUB • Viale della Riviera, 140 - Pescara. Info: 0854710108. Beach club con live music.



PROMO REVIEW

DIVINO

Via Cesare Battisti, 140 - Pescara. Info: 3317588888, 3282758608, 3381150342, 3458186966. Sull'insegna è scritto così, citando i versi di Gaio Valerio Catullo (84 a.C. - 54 a.C.): "E Voi dove Vi piace andate, acque turbamento del Vino, andate pure dagli astemi: qui c'è il fuoco di Bacco". Ecco, non c'è miglior presentazione di un wine-bar. Il locale si trova nei pres-

si della zona di Piazza Muzii con il bancone che dà direttamente sulla strada e un ambiente intimo e raccolto. Propone oltre 120 etichette dall'Abruzzo al resto d'Italia, nonché Francia e Spagna. Qui si apre tutto: nel senso che se di un vino si vuole solo un calice, si stappa e si brinda. E il vino è anche alla spina e da asporto: Rosso, Rosato, Trebbiano e Pecorino. Ci sono inoltre

birre tedesche e belghe, fino ai distillati e ai cocktail, accompagnati da dolcetti secchi. Per l'aperitivo tutti prodotti regionali accompagnati dalla focaccia. Ha un fornitore storico, la Salumeria Nunzio, posto conosciutissimo in città e di grande qualità. Il locale nasce dalla passione di quattro amici, uniti nel nome di Bacco ed è frequentato da una clientela dai 28 ai 40 anni.

Orario: Aperto il lun., da mer. a gio., dom. dalle 17:00 alle 01:00, da ven. a sab. dalle 17:00 alle 05:00. Come arrivare: Nei pressi del Mercato di Piazza Muzii.

BAJA LA MAJA • Viale della Riviera nord, 65 - Pescara. Info: 3358421122. Stabilimento balneare che di sera si trasforma fra dj set e live.

LIDO L'ADRIATICA • Lungomare Matteotti, 104 - Pescara. Info: 0852121153. Spiaggia attrezzata, bar e ristorante, tutto a base di pesce e pizza. Programmazione serale fra arte e musica.

CAFE' DEL MAR • Viale Riviera Nord, 98 - Pescara. Info: ND. Proposta mare e serata Trl-Total request Lion con selezioni hip-hop, reggae e roots del giovedì.

HAI BIN • Viale della Riviera, 42 - Pescara. Info: 0854213042. Stabilimento balneare, ristorante, birreria.

JAMBO • Viale Riviera, 38 - Pescara. Info: 08527949, 3283206625. Beach club con serate dancing fra commerciale e soft house.

LA LAMPARA • Viale della Riviera, 170 - Pescara. Info: 08575210. Pizza e pesce, aperitivo in spiaggia, più serate live e dj set.

LA PARANZA • Lungomare Matteotti, 62 - Pescara. Info: 08527914. Cucina tradizionale a base di pesce.

LA PRORA BEACH VILLAGE • Lungomare Matteotti, 46 - Pescara. Info: 3471181360. Un vero e proprio Beach Village attivo tutto il giorno fino alla notte.

LA TRAMONTANA • Lungomare Matteotti, 80 - Pescara. Info: 085377101. Spiaggia attrezzata con campo da beach-volley e calcetto anche serale

e ristorante con specialità della cucina marinara locale, a pranzo e a cena. Atmosfera molto rilassata la sera.

LIDO 186 • Viale Primo Vere, 51 - Pescara. Info: 0856922293. Ristorante, bar, caffetteria. Il venerdì appuntamento fisso con cena, pizzeria, aperitivo cenato, dj set e live music.

LIDO CIRCOLO DELLA VELA • Via Primo Vere, 11 - Pescara. Info: 08560903. Stabilimento balneare con spiaggia attrezzata, bar, caffetteria. Ristorante di pesce con specialità della cucina marinara locale.

MARECHIARO DA BRUNO • Lungomare Matteotti, 70 - Pescara. Info: 0854213849. Ristorante con tutti i sapori del mare, con ricette tradizionali e rivisitate con estro. Ottima carta dei vini con quattrocento etichette nazionali ed estere.

NETTUNO • Viale della Riviera, 30 - Pescara. Info: 0854221542, 3939675185. Spiaggia attrezzata, caffetteria, pranzo e cena, fra pizza e pesce secondo la tradizione. E' "Club restaurant" con ristorante sempre aperto. Programmazione serale in stile dinner&dance. Clientela selezionata.

PEPITO BEACH • Lungomare Riviera Nord, 150 - Pescara. Info: 3358375583. Spiaggia attrezzata e programmazione dinner&dance fra live e spettacolo.

PLINIUS • Viale della Riviera, 36 - Pescara. Info: 0854211880. Relax fra il mare e la città per un'offerta molteplice, da mattina a sera. Aperitivi a base di pesce, specialità del posto. Degustazioni di antipasti

oltre ai primi piatti tipici della cucina locale rivisitati con estro e sapienza.

RISTORANTE PIZZERIA POSITANO • Lungomare Matteotti - Pescara. Info: 085386131. Piatti tipici e tradizionali, pizza a cena.

SOLE LUNA • Lungomare Matteotti, 112 - Pescara. Info: 085375274. Stabilimento balneare con programmazione serale.

IL TRAGHETTO • Viale Riviera Nord - Pescara. Info: 3881941695, 3409072607. Spiaggia attrezzata, appuntamenti fissi fra dinner&dance e diversi ambienti musicali.

THAI BEACHRESORT • Viale della Riviera, 118 - Pescara. Info: 3206565581. Un'oasi di verde sulla sabbia, sotto le stelle. Serate dinner & dance con spettacolo.

ZARA SPIAGGIA BAR • Lungomare Matteotti, 89 - Pescara. Info: 3294315557. Aperto tutto il giorno fino a notte, sempre con i piedi sulla sabbia. A seconda dell'atmosfera che si respira, parte la selezione musicale per stare in linea con il mood.

PESCARA COLLI

LA TAVERNA ANTICA • Largo Madonna dei Sette Dolori, 56 - Pescara. Stagionalità dei prodotti e genuinità sono le parole d'ordine. Si aggiunge la continua ricerca sul territorio che garantisce al cliente sempre il meglio delle materie prime. Cucina tipica abruzzese.

PESCARA PORTANUOVA

FLATLANDIA NATURAL LUDO CAFE' • Viale Marconi, 224 - Pescara. Info: 0852122369. Punto di ritrovo che fra un gioco da tavolo e l'altro propone cucina vegetariana e vegana, expo&store di alimenti biologici, sala dove degustare ottimi tè e, in più, c'è il wi-fi gratuito. Flatlandia prende il suo nome dal romanzo di A. Abbott "Un viaggio alla ricerca di altre dimensioni": questa l'intenzione dei gestori di questo posto tutto da scoprire.

GRAND CANYON COUNTRY PUB • Viale Amerigo Vespucci, 110 - Pescara. Info: 08566762. Per giovani e non solo, famiglie e gruppi di centauri. Ospita fino a trecento persone, in sale fumatori e non. Anche musica dal vivo. Originale il barbecue, al centro del locale, come un totem indiano. Il menu' propone primi e secondi piatti, panini di tutti i tipi, hamburger e hot-dog, stuzzicherie, fino agli arrosticini maxi. Da bere birre speciali, vini e distillati. Trasmette partite di Champions League più' anticipi e posticipi di campionato.

MANGIAFUOCO • Viale della Pineta, 8/1 - Pescara. Info: 3284799946. Vasta proposta di pizze rosse e bianche, focacce e calzoni e ancora le stuzzicherie, dalle crocchette alle verdure grigliate fino a specialità, su prenotazione, come la trippa o il pollo allo spiedo. Da bere birre alla spina e in bottiglia fino al vino. Un posto accogliente, che coinvolge gusto e la conoscenza, con i vari libri e guide dedicate alla città e alla regione ospitati sugli scaffali fino alle foto della Pescara che fu.



PROMO REVIEW

PAPILLINO

Via Marco Polo, 2/5 - Pescara. Info: 3284748793.

Voglia di proporre qualcosa di nuovo e passione per il gourmet, questi sono gli ingredienti che caratterizzano il locale. Le sue proposte di varie carni selezionate, nelle declinazioni hamburger e cheeseburger ne fanno uno dei principali riferimenti in città sugli scaffali fino alle foto della Pescara che fu.

punto, dell'hamburger gourmet. Da non dimenticare però che oltre alle proposte tradizionali qui c'è un'ottima scelta anche per vegetariani e vegani, molto apprezzata. Da segnalare la scelta e la cura dei prodotti, dalla carne al pane sempre fresco a lievitazione naturale, fino alle salse, tutte di produzione propria, tra ketchup, maionese e senape. Da bere ci sono birre arti-

gianali e speciali, da tutto il mondo, per una scelta sempre in evoluzione. C'è anche la birra per celiaci. Non manca il vino, con etichette internazionali. Il locale si sviluppa tra l'area del bancone, i tavolini, lo spazio esterno per le belle giornate e una bella saletta interna.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 19:30 alla 01:30. Come arrivare: A due passi da Pescara Vecchia.

MYSTIC PIZZA • Viale Vittorio Pepe, 69 - Pescara. Info: 085690329. Pizzeria, rosticceria, gastronomia d'asporto, pizze al taglio e da asporto, calzoni e hot dog, aperitivi dalla casa. Questi i piatti forti del locale, tutti preparati con alimenti di prima qualità, scelti ogni giorno dallo chef. Lasagne, gnocchi, trippa, verdure, arrosticini: una cucina genuina che onora la tradizione abruzzese. Su prenotazione piatti a base di pesce, dove la specialità è il brodetto.

PAPARAZZI • Viale Guglielmo Marconi, 290 - Pescara. Info: 3899094648. Tutto il giorno è caffetteria, a pranzo propone la pizza. Il momento dell'aperitivo è caratterizzato dalle tapas originali e sfiziose e ancora dalla pizza (al piatto o da asporto) fino a cena. Il fine settimana organizza serate a tema con live music e dj set.

PIZZERIA IL CIOCCO • Viale Guglielmo Marconi, 373/1 - Pescara. Info: 085691937. Pizze preparate seguendo il metodo di lievitazione naturale e condite sempre con ingredienti freschissimi. Il punto di forza è la cottura con forno a legna. Anche primi, panini, insalate. Ha altri due punti in città, in viale Marconi, 148 (Portanuova) e in Viale Bovio, 168 (Centro).

JAYSON'S IRISH PUB • Viale Guglielmo Marconi, 283 - Pescara. Info: 3356585532. Storico e frequentatissimo Irish Pub in perfetto stile irlandese. Aperto dal pomeriggio a notte.

PESCARA UNIVERSITA'

CALABIANCA • Via Falcone e Borsellino, 30 - Pescara. Info: 0854554792. Pescato tutto

locale, in base alla disponibilità, in un'ambientazione curata nei particolari.

CANTIN[AH]DEMIA DISCO CLUB • Viale Pindaro, 14 - Pescara. Info: 3385083630. Locale storico in piena zona universitaria a Pescara. Propone serate dinner&dance, eventi a tema. Strutturato su due livelli: il piano superiore è attrezzato alla ristorazione e distribuito su tre sale completamente indipendenti; il piano inferiore invece è un esclusivo disco club che anima le notti pescaresi. Qui si trova anche il bel bancone per sorseggiare drink in compagnia.

CAPATOAST • Viale Marconi, 361/angolo via Elettra (primo piano) - Pescara. Info: 3336709991. Oltre novanta proposte di toast da accompagnare con le birre artigianali del Birrificio Opperbacco.

HELLOPIZZA • Viale Pindaro, 65/4 - Pescara. Info: 0856921022. Pizza con formati baby, classica e maxi, per oltre sessanta tipi.

HOSTERIA EDO'S • Via Amerigo Vespucci, 104 - Pescara. Info: 3299157337. Antipasti, primi, secondi e contorni della tradizione. Prevalenza di carne. Da accompagnare con una selezione ragionata di vini regionali, per scelta.

LINK LOUNGE & RESTAURANT • Via Falcone e Borsellino, 8/10 - Pescara. Info: 0854503565, 3398160003. Caffetteria, brunch, pranzo e cena. Fino alla sera con le selezioni musicali del dj resident.

PESCARA OVEST

CLUB EMME 20 • Strada Stata-

le, 151 - Collecchio (PE). Info: 3662402352. Dedicato alla cena e al dopocena. Organizza serate di musica live, dj set e live show, fra percussioni e altro. Come dicono i gestori qui "e severamente vietato non ballare sui tavoli". Sabato c'è l'appuntamento con live music '70 e '80.

TIPOGRAFIA • Via Raiale, 169 - Pescara. Info: ND. Email: info@tpgrf.com. Dj resident e ospiti, oltre ad eventi tematici e live music. Ingresso riservato ai soci Arci.

PESCARA NORD

PECCATI DI GOLA • Via Nazionale Adriatica Nord, 34/36 - Pescara. Info: 08574214. Pizza al taglio e al piatto (anche asporto) per oltre settanta varianti, con la forza di diciotto anni di attività con la stessa gestione.

SPOLTORE

CAFFÈ 602 • Via Mare Adriatico, 602 - Santa Teresa di Spoltore (PE). Info: 3337543000. Caffetteria, aperitivi, organizza serate di live music, eventi, spettacoli e degustazioni.

DESMOND BREW PUB • Via Cavaticchio, 15 - Spoltore (PE). Info: 3470028369. Estensione del birrificio. Presenta birre alla spina, accompagnate da un menu' di degustazione studiato ad hoc per gli abbinamenti.

LOFT 128 • Viale Europa, 128 - Spoltore (PE). Info: 3939779688. Si propone specialmente come braceria con carne alla brace accompagnata da ottime birre tedesche e belghe. Ha un'ampia e curata selezione di musica dal vivo

e organizza serate a tema ed eventi speciali.

MONTESILVANO

BERTUX 24 • Via Verrotti, 41 - Montesilvano (PE). Info: 0854491829. La cucina propone fast food, pizza, panini, arrosticini, bisteccherie nonche' scelta vegetariana. Chiuso il martedì.

BIG FAMILY • Via Vestina, 356 - Montesilvano (PE). Info: 3890403138. Propone hamburger per tutti i gusti, hot-dog e corn-dog, crocchette al bacon, onion rings, fino alla pasticceria di produzione propria fra muffin, donut e altre leccornie. Si parte dalla mattina con la colazione all'americana passando per il pranzo fino alla cena. E' possibile gustare ciò che propone il menu' durante tutta la giornata.

BIRRERIA BATCH • Via Verrotti, 176 - Montesilvano (PE). Info: 0859151688, 3477226701, 3383487026. Birreria e paninoteca. Fra Pescara e Montesilvano, propone una vasta selezione di birre belghe e tedesche di ottima qualità, oltre ai panini creativi, piadine, taglieri e stuzzichini vari. Arredamento tutto in legno per una perfetta ambientazione da pub, che fa da cornice anche alle serate di musica live fra rock, blues e non solo.

BRACERIA ROSE' • Corso Umberto I, 524 - Montesilvano (PE). Info: 0852195482, 3336633015. Caffetteria tutto



PROMO REVIEW

PROFUMO DI SOLE

Via L'Aquila, 18/20 - Pescara. Info: 085291205, 3922917646.

Attenzione alla scelta dei prodotti, curiosità, creatività in cucina, sono i biglietti da visita del primo vegetale bar cittadino e in Abruzzo, già forte dei suoi tre anni di attività. Si parte dunque con la colazione e poi pranzo, merenda, fino a cena. Dalla mattina ci sono dolci

e biscotti, tutti di produzione propria, cento per cento vegani. Poi si viaggia fra cereali, legumi e ortaggi, senza dimenticare proposte con proteine vegetali quali seitan, tofu, tempeh o lupino. Fra le altre idee, già forte dei suoi tre anni di attività. Si parte dunque con la colazione e poi pranzo, merenda, fino a cena. Dalla mattina ci sono dolci

tisane e cioccolate. Il tutto preparato espresso e in tempo reale. Fra le ultime novità la vetrinetta con prodotti freschi, sempre più ricca e sfiziosa. Su prenotazione torte e dolci di pasticceria fresca e senza glutine cento per cento veg. E' un posto per nutrire anche la mente, fra angolo cultura, mostre temporanee ed eventi.

Orario: Aperto da lunedì a giovedì dalle 08:00 alle 20:00, da venerdì a sabato dalle 08:00 alle 23:00. Come arrivare: In centro, in una traversa di Corso Vittorio Emanuele.



A cura di Alessandro Ricci

I LOCALI DOVE MANGIARE VEG A PESCARA

Ecco i suggerimenti per posti dove mangiare vegetariano e vegano a Pescara, quelli dove non chiedono "ma il prosciutto va bene?" quando uno dice che, appunto, non mangi carne (e nemmeno pesce). Insomma, posti dove mangiare alla grande e con gusto, senza peraltro sentirsi in una riserva.

Alleluja!!!



PROFUMO DI TUTTO

📍 **PROFUMO DI SOLE. Via L'Aquila, 18/20 - Pescara.**

Profumo di Sole è il primo vegetable bar di Pescara nonché d'Abruzzo. Qui è tutto bello, dall'arredamento all'angolo cultura, fino alle mostre che organizza. Dalla mattina ci sono dolci e biscotti, tutti di produzione propria, cento per cento vegani. Poi si viaggia fra cereali, legumi e ortaggi, senza dimenticare proposte con proteine vegetali quali seitan, tofu, tempe o lupino. Fra le altre idee, formaggio di riso, pasta fresca. E i the, le tisane, cioccolate nonché i classici centrifugati, frullati e macedonie di frutta fresca. Il tutto preparato espresso e in tempo reale. C'è anche la vetrinetta con prodotti freschi! Da bere ci sono vini bio e la birra artigianale Desmond. Inoltre € su prenotazione € ci sono torte e dolci di pasticceria fresca e senza glutine cento per cento veg.



QUANDO LA "CAPATOAST" È UN BUON SEGNALE

📍 **CAPATOAST. Viale Guglielmo Marconi, 361 - Pescara.**

La passione, da sempre, per il mondo e la vita dei locali. Non solo passione, però: anche competenza e la giusta dose di imprenditorialità, accompagnata dalla vena creativa. Ecco, per cominciare, sono questi gli ingredienti che caratterizzano il Capatoast. Qui la proposta si esprime in oltre 90 tipi di toast! E non manca mai una proposta vegana: battuto di pomodori secchi, bietolina saltata, melanzana frita, rucola domestica e cipolla stufata. Il tutto accompagnato con le birre artigianali del Birrifico Opperbacco "perché - come dicono qui - la vita è troppo breve per bere birra scadente". Serve altro?



FACENDO IL NOSTRO GIOCO

📍 **FLATLANDIA. Viale Marconi, 224 - Pescara.**

Il Flatlandia è conosciuto in città per essere un punto di riferimento per gli amanti dei giochi da tavolo (ne trovi davvero tanti). Nonché per la scelta di servire cibo vegetariano e vegano. Ecco un seitan con patate alle erbe fresche dell'orto o il tofu in salsa di arachidi e zenzero con insalata di finocchi e arance, per fare degli esempi. O, ancora, la "farfrittata" (scritto proprio così, Ndr) di erbe con fiammiferi di zucchine e carote. Il tutto con ottime birre.

il giorno, passando per il pranzo fino a cena, con un'unica parola d'ordine: qualità' dei prodotti, tutti di prima scelta. Specialità' carne alla brace, preparata nella cucina a vista.

FALSTAFF • Via Chiarini, 35 - Montesilvano (PE). Info: 0857999464, 3315603335. Ambientazione da vera birreria, con spazi ampi, adatti a gruppi di amici e tavolate. Propone le migliori birre italiane ed estere.

FESTERINO • Via Via Sciesa Amatore, 6 - Montesilvano (PE). Info: 3387233281. Qui si viene per gustare i piatti della tradizione abruzzese con particolare riferimento alla carne, su tutti gli immancabili e gustosi arrosticini. Ottimo anche per feste ed eventi privati.

IL BRIGANTE • Viale Europa, 62 - Montesilvano (PE). Info: 0857931324, 3331454632. Antipasti, primi, secondi, tutto ottimo nella preparazione come pure nella presentazione. Specialità da segnalare sono la zuppa di pesce su prenotazione, mugnala allo scoglio, chitarrina all'astice. E la pasta fresca è di Elice (PE), patria della "pasta alla mugnata".

LA PECORELLA • Via d'Annunzio, 57 - Montesilvano (PE). Info: 3288094038, 3297855213, 085834451. Arrosticini caserecci, classici, fatti a mano, di filetto, di fegato fatti a mano. Anche bistecca di vitello alla brace, salsiccia e fegato alla brace, fino all'hamburger e, ancora, la scamorza bianca o affumicata, appassita con prosciutto crudo, rucola e pachino, funghi trifolati di agnello, salsicce, bistecche. Pay tv. Chiuso il lunedì.

L'ALTRO CAFFÈ • Via Nazionale Adriatica Nord, 318 - Monte-

silvano (PE). Info: 08574939. Stupisce per lo stile curatissimo, dallo spazio esterno all'interno. Caffetteria, bar, aperitivo, free wi-fi. Domenica chiuso.

LA NUOVA ROCCHETTA • Via Chiarini - Montesilvano (PE). Info: 0854682162. Pizzeria tradizionale o più ricercata e, ancora, personalizzata secondo il gusto del cliente. Più i calzoni, anche questi proposti in grande varietà e i supplì e le crocchette, rigorosamente fatti a mano. Chiuso il lunedì.

LE TRE SCIMMIETTE • Via A De Gasperi, 2 - Montesilvano (PE). Info: 0854711836. Pizze e focacce con forno a legna, patate farcite, carne alla brace, antipasti rustici. E inoltre gli immancabili arrosticini.

LO STUZZICO • Via Vestina, 520 - Montesilvano (PE). Info: 0854684993. Arrosticini, bruschetteria, stuzzicheria e spiedineria. Tutto è cotto alla brace, nel rispetto della tradizione e dei sapori. Anche da asporto e consegna a domicilio. Stesso nome e gestione per il punto Lo Stuzzico in via Filippa Masci a Pescara.

MARLINCAFFÈ • Viale Aldo Moro, 6 - Montesilvano (PE). Info: 0854492550. Moderno ed elegante lounge bar, propone caffetteria, aperitivi e idee per un pranzo veloce.

MIMI E COCO • Via Vestina, 104 - Montesilvano (PE). Info: 3481656907. Ambiente intimo e accogliente: otto tavoli, cucina a vista, arredamento che fa sentire a casa. Creato come posto di sera, è ora aperto anche a pranzo. Con la creatività ai fornelli propone primi della casa, tortini, pizza in quaranta varianti, dalle classiche a quelle

ideate qui (anche per intolleranti al glutine). Tutto si basa sulla stagionalità del prodotto, verdure e olio d'oliva vengono dalla campagna propria. Birra tradizionale e speciale, vino.

ONE&CO • Piazza Alfredo Beni - Montesilvano (PE). Info: 0854451434. Pub, ristorante, e paninoteca, propone birre tedesche alla spina e specialità carne tagliata al momento.

PIZZA E BASTA • Corso Umberto I, 332 - Montesilvano (PE). Info: 3284082652. Notte brasileira, noche latina, gruppi dal vivo e karaoke. Ma soprattutto pizza. Chiuso lunedì e martedì.

PIZZERIA EVERGREEN • Piazza A Beni, 83/85 - Montesilvano (PE). Info: 0854456030. Pizze al piatto, calzoni, focacce per tutti i gusti. Ci sono le classiche, farcite, fino quelle più originali, da accompagnare con birre speciali dalle rosse alle scure, weisse, belghe d'abbazia e trappiste.

RIDERS CAFFÈ • Corso Umberto I, 590 - Montesilvano (PE). Info: 0857998028. Risto-disco. La cucina propone piatti abruzzesi rivisitati e hamburgeria. Ideale anche per feste ed eventi privati.

SAPO • Via Aldo Moro, 32 - Montesilvano (PE). Info: 0854686080, 3483845323. Qui si respira l'aria di mare, con tutto ciò che di buono l'Adriatico può dare. La specialità è il brodetto "del marinaio" e "tradizionale".

SCIU' SCIA' • Via Vestina, 383 - Montesilvano (PE). Info: 0854684066. Ristorante pizzeria napoletana, dal 1987. Aperti anche a pranzo.

VANITY CAFFÈ • Corso Umberto, 437 - Montesilvano (PE). Info: 0859432366. Caffetteria, snack, aperitivi cenati, sala slot.



PROMO REVIEW

RISTOBRACERIA VESPUCCI

Viale Amerigo Vespucci, 165
- Pescara. Info: 085691006,
3207799040.

Atmosfera accogliente, a conduzione familiare, questo ristorante nasce dalla passione per il mondo della buona cucina. I gestori, con esperienze passate nel settore della ristorazione e dell'enogastronomia, accolgono il cliente con simpatia e

professionalità, proponendo una cucina rivisitata sì con impronta personale, ma dal forte richiamo della tradizione abruzzese. Si parte con gli antipasti, dalla bruschetta mista ai taglieri, fino ai primi come Anellini alla pecorara o Sagne e fagioli. Nei secondi c'è prevalenza di carne e sono da segnalare gli arrosticini fatti a mano o la coscia

di pollo alla griglia, altra specialità del posto. E poi c'è la rosa delle pizze, dalle base alle più creative, fino ai dolci come il tiramisù della casa. L'ambiente si caratterizza per la sua grande sala arredata con gusto personale, in un perfetto mix fra impronta design e atmosfera da osteria. Da bere, su tutte, la birra Peroni,

dalla tradizionale alla doppio malto, rossa. E il vino.
Orario: Aperto il lunedì, da mercoledì a domenica dalle 12:00 alle 13:00 e dalle 20:00 alle 00:00.
Come arrivare: Lungo Viale Vespucci.



PROMO REVIEW

OSTERIA DEL PEPENERO

Via Michelangelo, 5 – Pescara.
Info: 0852121220.

Si chiama osteria ma qui non si trovano tovaglette a quadri: dalla cucina all'arredamento è tutto con stile e cura dei particolari con tovagliato fine, posate cromate e calici come si deve. L'ispirazione dei piatti è abruzzese - come per gli arrosticini di Villa Celiara fatti a mano e la pasta, casereccia - ma le proposte hanno una loro impronta

personale che si esprime partendo dal prosciutto tagliato al coltello ai pecorini locali stagionati e non, antipasti freschi con ricotta e rucola e antipastini caldi, fino a primi come ravioli di ricotta, porcini e tartufi o tagliatelle con punte di asparagi. La forza qui è la carne alla brace: entrecote, bistecca e notevoli tagliate, selezioni di Angus americano, argentino e danese. Da bere, vini di tutte le fasce, dai base ai su-

periori. Da segnalare anche i dolci come ad esempio il tiramisù nelle varianti classico, ratafia e limoncello. Variegata la frequentazione del locale, dai ragazzi, in coppia o piccoli gruppi, fino alle famiglie della zona. Con l'arrivo della bella stagione c'è anche l'importante area esterna, un'oasi di respiro in pieno centro città.

Orario: Aperto dalle 19.00 alle 23.00. Martedì chiuso tutto il giorno.

Come arrivare: Di fronte al Bingo di Pescara.

Segui 2night.

anche su



Resta sempre aggiornato sulle novità del mondo 2night
e condividile con i tuoi amici.

Cerca le pagine Facebook
della tua città,

siamo a Bari, Bergamo, Bologna, Firenze, Friuli, Milano, Monza-Brianza,
Padova, Roma, Rimini, Salento, Torino, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza



Glam

CAMPARI POINT

APERITIVO

CENA

DISCO

#ILSABATOGLAM

GLAM LOUNGE - C.SO MANTHONÉ 88, PESCARA - 393.9141910

2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per
la tua serata a Roma

ROMA

Castello, Roma, Milano, Torino, Bologna, Venezia, Anzi

**Vuoi diventare
un 2nighter?**



LAVORA CON NOI!

scrivi a: job@2night.it

informazioni su: www.2night.it

2night.

La guida a ristoranti, locali, eventi della tua città.



PROMO REVIEW

ALLO SBARAGLIO

Via Orazio, 85 - Pescara. Info: 0852120868.

L'impostazione è quella di una birreria (e la relativa carta delle birre parla chiaro). Ma non finisce qui, perché in questo nuovissimo locale si viene per deliziarsi con i piatti della casa, assistere agli spettacoli serali o ammirare le mostre temporanee di artisti locali. Il tutto in un ambiente curato e accogliente, come lo è del

resto lo staff. Propone piatti della casa come il piatto vegetariano o un tagliere di salumi e formaggi (con prodotti del territorio), fino all'ham-burger con le patate e la tagliata di vitello. Da segnalare lo spezzatino alla Guinness, vale a dire spezzatino di manzo con purè di patate (solo su ordinazione, però). E, ancora, ci sono i panini, dai tradizionali a quelli ideati qui. Da segnalare anche i dol-

ci, preparati al momento e in base alla creatività in cucina: panna cotta o tiramisù, o mini muffin Nutella e Galliano! Da bere, cinque proposte di birra alla spina e ci sono anche le birre in bottiglia: quasi tutte belghe, senza disdegnare Germania, Paesi Bassi, Inghilterra e Usa, la rosa è di una ventina di proposte. Da bere, però, ci sono anche vini, cocktail e distillati.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 19:30 alle 02:00, escluso il lunedì. Come arrivare: Nei pressi del Centro storico.



PROMO REVIEW

LO SCOGLIO

Largo dei Frentani - Pescara. Info: 0854554396, 3287731660.

In pieno centro storico, a conduzione familiare, per un ambiente accogliente e curato nei particolari, come ad esempio i faretto alla pareti che in realtà sono come le lampare di una barca da pesca. Bello il bancone a vista, fino alle due salette comunicanti, ognuna con il suo angoletto particolare.

Propone una cucina di mare come tradizione vuole, con buonissima parte del pescato tutto locale e rifornito dal pescatore di fiducia. E la pasta, inoltre, è fatta in casa. Qui si trovano piatti come chitarra sarde e capperi e gnocchetti alle vongole, l'ottima frittura di paranza e gli spiedini alla griglia, il polipo alla contadina che è buono e bello già dal nome, la zuppetta di lenticchie,

cozze e vongole. Da bere, si sceglie fra l'ottima selezione di vini del territorio. Il locale è ottimo anche per organizzare eventi privati. Senza dimenticare che ci sono anche convenzioni con uffici, perchè la pausa pranzo ha la sua importanza. Il ristorante è aperto a pranzo e cena.

Orario: Aperto da martedì a domenica dalle 12:00 alle 14:30, da martedì a sabato dalle 19:30 alle 23:00. Come arrivare: Nel centro storico di Pescara.



I POSTI DOVE BERE I MIGLIORI COCKTAIL A PESCARA

A fine giornata, dopo il lavoro, ci sta. Ma anche a inizio serata, o ancora alla fine della stessa. Insomma, gli amanti del genere non perdono occasione per un cocktail fatto come si deve, dal classico a quello elaborato dal barman. Ecco allora un giro fra i locali di Pescara dove bere i migliori cocktail.

A cura di Alessandro Ricci

UN GIRO DI COCKTAIL

📍 **LA NUOVA LAVANDERIA. Via Cesare Battisti, 146 - Pescara.**

Passando qui non si capisce subito cosa sia (in senso buono). Infatti c'è la vecchia insegna della lavanderia, che appunto c'era prima, ma dentro al posto di lavatrici e assi da stiro c'è il bancone. Allora: qui c'era davvero una lavanderia, ora ci sono il divano e gli sgabelli al tavolo, più i barman che preparano il cocktail in base al mood della giornata. E mentre lo stanno preparando fra di loro si dicono (e lo scrivono sulla pagina Fb): «Ora so come si è sentito Obi-wan quando ha visto Luke maneggiare per la prima volta con destrezza una spada laser!». Insomma, da farci un salto alla Nuova Lavanderia!



IN UN COCKTAIL CI VUOLE EQUILIBRIUM

📍 **EQUILIBRIUM. Viale Gabriele d'Annunzio, 39 - Pescara.**

Per dire: il locale si chiama così per concessione di Antonello Petaccia, titolare della Equilibrium Bar Service, scuola di formazione in riferimento al mondo del beverage. Si intuisce, dunque, che qui dietro al bancone c'è un barman professionista dello shaker. Con un salto all'Equilibrium si possono provare After dinner, On the rocks, passando per i Long drink, gli Sparkling e i Sour drink, fino ai cocktail di invenzione propria.



TUTTO IL GLAM DI PESCARA

📍 **GLAM. Corso Manthonè, 88 - Pescara.**

La giusta partenza è al Glam, che, non solo per dire, è l'unico Campari Point di Pescara e d'Abruzzo. Questo spazio, arredato con lo stile caratteristico della celebre marca di beverage, è un animato cocktail bar dove trovarsi dal tardo pomeriggio in poi. Ai cocktail preparati ad arte si aggiungono la simpatia e la professionalità dei gestori e si sta davvero bene (senza dimenticare i taglieri per accompagnare).



TIRIAMO A... CAMPARINO

📍 **CAMPARINO. Via Cesare Battisti, 12 - Pescara.**

Qui si è in pieno centro città, nella zona pedonale. La proposta è quella degli aperitivi classici e originali e super taglieri per accompagnare, anzi, definirli taglieri è anche poco. Particolarmente indicato per quelli ai quali piace fermarsi a chiacchierare, incontrare tutti, salutare quelli che passano e invitarli ad unirsi al tavolo. Vita da Camparino insomma!



BEH... IL MAGO DEL COCKTAIL

📍 **SILVAN. Via Nicola Fabrizi, 227 - Pescara.**

Posto storico con una vista privilegiata sulla città, sulla sua piazza principale, che i pescaresi chiamano Piazza Salotto. Qui si passa già dalla mattina per la colazione, perché non anche per un aperitivo di metà mattina e poi ancora fino al tardo pomeriggio per i cocktail accompagnati da stuzzicherie. Ecco la magia di Silvan.



PROMO REVIEW

TANTO PE MAGNA'

Via delle Caserme, 95 - Pescara.
Info: 0859151626, 3394529504.
Quando il vento di Ponentino soffia su Pescara Vecchia ci si trova in zona e cioè in un'questa "Hostaria e Stornelleria" come recita già da subito l'insegna, dedicata alla cucina romana. Per gustare il momento dell'aperitivo con sfiziose calde e fredde, per il pranzo o la cena, sempre tutto "alla romana".

Caratteristico il menù già dalla presentazione, a partire dagli antipasti "pe inizia" (carciofi fritti, filetto di baccalà e i fiori di zucca ripieni), per passare a "li primi piatti" (dai bucatini alla Amatriciana ai Tonarelli cacio e pepe) e a "li secondi" (l'abbacchio scottadito e la tagliata di Angus con rucola e pomodorini, trippa alla Romana e i "facioli co le Sarciccie e le Cotiche"). Da non di-

menticare "li contorni" (dalle patate al forno alla verdura grigliata o in padella) e le bibite. Da bere ci sono vini abruzzesi e laziali. Il motto del locale è: "Panza mia fatte capanna". Organizza anche serate con musica dal vivo ed eventi. Convenzioni con uffici.

Orario: Aperto da lunedì a sabato dalle 12:00 alle 14:00, tutti i giorni dalle 16:00 alle 01:00. Come arrivare: In pieno Centro storico.



PROMO REVIEW

PONTE VECCHIO RISTO MUSIC

Via Nazario Sauro, 5 - Pescara.
Info: 08567015, 3283158825.
A due passi da Pescara Vecchia, questo è un locale polivalente dove trovarsi per la cena, le serate con le migliori cover band della zona e non solo, fino ai momenti dinner&dance. Propone menù di carne, pesce (su prenotazione) e pizza. Per la carne si parte con gli antipasti passando per primi e se-

condi: da segnalare l'hamburger di Angus americano, al piatto, con patatine, 200 gr. (7 euro). E ancora la tagliata in numerose varianti (di manzo, con cipolla stufata, di manzo con lardo di colonnata e altri). Il pesce è di prima scelta e arriva solo dal pescatore di fiducia. Non da meno i panini, tutti creativi e gustosi, fino alla pizza alla pala, classica o speciale. Da bere: selezione

di vini abruzzesi, birra alla spina e in bottiglia. E ancora amari, rum, whiskey, grappe. C'è il maxischermo per seguire le partite. Ottimo anche per feste ed eventi privati, con la possibilità di riservare una saletta. Meritano una nota le belle foto della vecchia Pescara, che ispirano anche il nome del locale, decorandolo.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 19:00 alle 02:00, escluso il lunedì. Come arrivare: Non lontano da Pescara vecchia.



PROMO REVIEW

GLI AMICI DELLA PIZZA

Via Francesco Ferdinando D'Avalos, 120 – Pescara. Info: 0859155946

Provate ad immaginare di riuscire a gustare un'ottima pizza guardando la partita della vostra squadra del cuore in un ambiente dai tratti newyorkesi ben lontano dal frastuono di piatti e posate tipico di una normale pizzeria. Bene. Gli Amici della Pizza rendono tutto

questo realtà. A due passi dal lungomare, il locale offre la possibilità di mangiare fuori in estate e di portarsi la pizza a casa tutto l'anno. Gabriele D'Andrea è, sì il titolare, ma - come ama definirsi - è "il primo dipendente di se stesso"; sognava di fare il veterinario, ma è diventato un pizzaiolo d'eccellenza con esperienze professionali in tutta Italia. Ha deciso così di curare il

palato dei suoi ospiti offrendo una pizza gustosissima preparata rigorosamente nel forno a legna con prodotti di prima qualità e un impasto a lunga maturazione. Il top della casa? La "pizza a stella", contornata di panzerotti ripieni a fantasia dello chef. Ottimi dolci e birre di qualità incorniciano la serata.

Orario: Aperto 12.00/14.30 e 16.30/23.00. Chiuso il lunedì
Come arrivare: Nei pressi dello Stadio Adriatico



PROMO REVIEW

PLINIUS

Viale Riviera Nord, 36 – Pescara. Info: 0852056810, 3440471621. Momenti di relax fra il mare e la città. Questo lido segue lo spirito del claim che lo presenta: "Dal mare naturalmente". A significare la vicinanza non solo fisica alla spiaggia pescarese, ma soprattutto quello che l'estate rappresenta per una città vacanziera come Pescara. L'offerta è molteplice, da mattina a

sera. Si parte con la colazione, fino al pranzo e alla cena, fra pesce - gustosissimo, fra degustazioni di antipasti oltre e primi piatti tipici della cucina locale rivisitati con estro e sapienza - e pizza. Con la bella stagione qui si esalta tutto ciò che sa di estate. Dalla luminosa zona interna allo spazio esterno, una location splendida, perfetta anche per pranzi e incontri di la-

voro, fra il gazebo sotto le palme di fibra naturale o le panche: tutto verdissimo e freschissimo. Da non dimenticare che, tutti i giorni, si effettua servizio in spiaggia, per pranzi al sole e sotto la palma. Gli spazi esterni sono perfetti anche per feste ed eventi privati (e per i bambini c'è lo spazio giochi sulla sabbia).

Orario: Aperto dalle 8:30 alle 00:00.
Come arrivare: Sul lungomare di Pescara.



PROMO REVIEW

NETTUNO

Viale Riviera Nord 30 - Pescara.
Info: 0854221542, 3939675185
È estate tutto l'anno al Nettuno. L'elegante club dinner&dance con live music capace di riscaldare anche le più fredde serate invernali si prepara alla stagione calda tra certezze consolidate e tante novità. Se lo stabilimento balneare riapre i battenti offrendo ai clienti tutti i servizi da spiaggia, compresi

quelli sportivi con campo da beach volley, beach soccer e beach tennis con tanto di scuola bambini, il primo "Club Restaurant" di Pescara non fa mancare ai suoi clienti pizza e pesce cucinato secondo la tradizione locale a pranzo e cena con caffetteria e lounge bar sempre a disposizione. Se la musica resta il punto fermo del Nettuno per l'estate 2015 con il sabato latino de

la "Fabbrica del ritmo", il club si rifà il look giocandosi il giovedì tra jazz, cabaret, cena con delitto e teatro dialettale e la cena e il dopo cena de "Il venerdì di Pescara" con live e dj e ospiti d'eccezione: Umberto Smaila, Umberto Laurenti, i Rumba de Mar, i Dirotta di Cuba, Boney M, Alan Sorrenti, Quisisona e Frankie&Cannthina band.

*Orario: Aperto tutti i giorni dalle 8.00 alle 3.00
Come arrivare: Sul lungomare di Pescara*



2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata

ora anche su 





PROMO REVIEW

LA PECORELLA

Via G. d'Annunzio, 57 / angolo via B. Croce - Montesilvano (PE).
Info: 085834451, 3288094038.
Locale che nasce come progetto di vita, per affermarsi nel tempo come punto di riferimento per gli amanti degli arrosticini che qui partono dal classico per arrivare al filetto di pecora, ai fatti a mano e di fegato fatti a mano (questi di produzione propria). Per la qualità

degli arrosticini il locale è stato anche premiato più volte. Ma ci sono anche la bistecca di vitello alla brace, la salsiccia e il fegato alla brace, fino all'hamburger e, ancora, la scamorza bianca o affumicata, appassita con prosciutto crudo, rucola e pachino, funghi trifolati. Dalla carne a tutti gli altri ingredienti, poi, tutto è fresco e preparato giorno per giorno, dopo la spesa quoti-

diana, fino ai dolci della casa come tiramisù, cheesecake, panna cotta, crema catalana e mousse di cocco. Ci sono scelte anche per vegetariani come il tagliere dedicato e le verdure grigliate. Da bere una scelta di vini e birra artigianale come la Brigantessa di "Antica birra degli Abruzzi". Da segnalare, per celiaci, i dolci e la birra fino alle patatine fritte (preparate separatamente).

*Orario: Aperto dalle 20.00 alle 23.00 escluso il lunedì.
Come arrivare: Nei pressi del Municipio di Montesilvano.*



2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata

SCARICA L'APP E' GRATIS!

Disponibile su
App Store



PROMO REVIEW

BIG FAMILY

Via Vestina, 356 – Pescara. Info: 3890403138.

Metti un viaggio a Boston per scoprire i segreti dell'American Food e per cullare una grande passione per l'America, in particolare quella degli anni '50. Ecco un locale originalissimo dove tutto è "Stars and Stripes". Si parte dalla mattina con la colazione all'americana. Grande scelta di pasticceria, tutta di pro-

duzione propria, fra diversi gusti di muffin e donut, pancake, cupcake, cinnamon roll, cookie, brownies e cheesecake. Per il pranzo e la cena (ma si può mangiare in qualsiasi momento della giornata, cosa alla quale i gestori tengono molto) c'è un'ampia e gustosa proposta di hamburger e hot-dog. Propone specialità altrove introvabili come il corn-dog, dal classico allo specia-

le. Orgoglio della casa è il Family Heroes Burger: 4 hamburger di manzo da 200 grammi, 4 fette di cheddar, pomodoro, insalata, bacon, cipolla fresca, patatine fritte, salsa big family. Da bere, birra alla spina, soft drink e succhi di frutta vari. Entrare nel locale significa fare un salto indietro nel tempo con una piacevole e armoniosa atmosfera alla "Happy days".

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 08:00 alle 00:00, escluso il martedì.

Come arrivare: Lungo via Vestina.

Take
away

Prossima apertura



SHAWARMA KEBAB E ALCUNE SPECIALITÀ TIPICHE DELLA CUCINA MEDITERRANEA

Made
in
Italy



Shawarma Easy to eat - via Vestina, 223 Montesilvano (Pe) - tel. 3921735063





I POSTI DOVE MANGIARE I MIGLIORI ARROSTICINI A MONTESILVANO

Qui tocchiamo un argomento sensibile. L'abruzzese vero (con una sola "b" anche se a sentirci parlare viene da pensare che ne siano due) ne deve sapere di arrosticini. Uno di quelli che alla scampagnata di Pasquetta può dimenticare tutto ma non la fornacella e il sacco di carbone. Uno di quelli che "auò ma ci penz' ji" (traduzione: "lascia stare che ci penso io") e che si mette lì a coccolare gli spiedini di carne di pecora, a vigilarne la cottura, il sale. Non senza chiedere insistentemente se qualcuno ha preparato pane e olio per accompagnare e trangugiando bicchieri di vino rosso. Uno di quelli che non teme che l'odore della cottura rimanga addosso e che alla fine conta gli spiedini nel piatto come trofei di guerra. Ma siccome non è Pasquetta tutti i giorni, ecco un giro fra i locali di Montesilvano dove gustare i migliori arrosticini in zona. In un invidiabile mix di altissima qualità e prezzo, peraltro.

A cura di Cinzio Cipollone

50 SFUMATURE DI ARROSTICINO

📍 **LA PECORELLA. Via d'Annunzio, 57, Montesilvano (PE).**

Qui a La Pecorella hanno una bella storia. Nasce infatti come progetto di vita, per affermarsi nel tempo come punto di riferimento per gli amanti degli arrosticini. Che qui sono proposti in versione classica, di filetto di pecora e di fegato fatti a mano (questi di produzione propria). Se non basta ci sono anche la bistecca di vitello alla brace, salsiccia alla brace, fegato alla brace, hamburger, scamorza bianca o affumicata, appassita con prosciutto crudo, rucola e pachino, funghi trifolati, taglieri e bruschette. E se nella comitiva ci sono vegetariani, qui hanno proposte anche per loro! Non scoraggiatevi insomma.



L'APPETITO VIEN CON LO STUZZICO

📍 **LO STUZZICO. Via Vestina, 520 - Montesilvano (PE).**

Si chiama proprio così: Lo Stuzzico. È un posto dedicato ai sapori della tradizione, specializzato in arrosticini, bruschetteria, stuzzicheria e spiedineria. Qui tutto è cotto alla brace. Stando sugli arrosticini, sono tutti da provare. Quindi: gli arrosticini classici, di filetto, fegato, fegato e cipolla e altri, per una scelta fra nove tipi diversi.



CIELO A PECORELLE, ARROSTICINI A CATINELLE

📍 **CIELO A PECORELLE. Via Vestina, 556 - Montesilvano (PE).**

Si chiama proprio così: Cielo a Pecorelle. E ogni giorno promette bene, con le sue proposte di bruschette, antipasti caldi e freddi, varietà di pizze anche da asporto, dolci della casa e tanto altro. Nel nome della cucina abruzzese. E soprattutto: gli arrosticini fatti a mano.



LA VETTA DEL GUSTO

📍 **LECKY HORN. Via San Gottardo, 21 - Montesilvano (PE).**

Il Lecky Horn, dal 1989, è un'istituzione sul territorio. Mica da poco insomma! È un ristorante a conduzione familiare, accogliente, dove si ha davvero la sensazione di essere a casa. Ha una cucina regionale vera, gustosissima, dalle porzioni abbondanti, mai scontata. Fra il tripudio gastronomico che propone non si può prescindere dagli arrosticini, rigorosamente fatti a mano.



CI VEDIAMO DA LUCIANO

📍 **DA LUCIANO. Via Verrotti, 50 - Montesilvano (PE).**

Si presenta con la sua cucina a vista. Qui Da Luciano si vede direttamente la fornacella gigante dove preparano gli arrosticini. Da accompagnare con focaccia mista e condividere l'allegria e la disponibilità dei gestori. Consigliata la prenotazione perché il posto non è grandissimo quindi poi si rischia di rimanere con la voglia.



PROMO REVIEW

IL BRIGANTE

Viale Europa, 62 – Montesilvano (PE). Info: 0857931324, 3331454632.

Ambientazione marinairesca, a partire dal modellino di veliero sul bancone. E poi obò, reti da pesca e il profumo della cucina di mare, fra echi della tradizione e innovazione personale. Ci sono antipasti, primi, secondi, tutto ottimo nella preparazione come pure

nella presentazione. Cominciando con i crudi, c'è il pesce sfilettato (spigola, orata o riciola o ancora gallinella o triglia), e anche i mitici cannolicchi; più gli antipasti di mare freddi e ancora i caldi come impepata di cozze, zuppa di vongole lupine nostrane, crema di baccalà alla vicentina, mazzanolle alla livornese, scampetti bolliti all'aceto balsamico. E i primi

non sono da meno (orecchiette con i cannolicchi, risotto ai frutti di mare). E il tripudio di secondi: frittura, per cominciare, di calamari, mista, di calamari, gamberi o scampi. Specialità da segnalare sono la zuppa di pesce su prenotazione, magnaia allo scoglio, chitarrina all'astice. E la pasta fresca è di Elice (Pe), patria della "pasta alla magnaia".

*Orario: Aperto da martedì a domenica dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:30 alle 22:30
Come arrivare: Lungo Viale Europa a Montesilvano*



PROMO REVIEW

CIELO A PECORELLE

Via Vestina 156 – Montesilvano (PE). Info: 0852191109

È il must per eccellenza di ogni abruzzese che si rispetti: gustarsi un'abbondante cena di arrosticini sfidando apertamente la calura estiva.

Piatto tipico e inimitabile della cucina locale, lo spiedino di pecora ha trovato un nuovo alleato: Davide Grande che con il neonato locale

Cielo a Pecorelle offre ai suoi clienti esperienza, qualità e "rostelle" a catinelle. "Rostelle" di carne e di fegato preparate con le sue stesce mani.

Accoglienza familiare tra un brindisi di benvenuto e un assaggio della casa. Il locale va ben oltre "la dimensione arrosticino", offrendo un menù che spazia dai taglieri con prodotti doc, curati dalle sa-

pianti mani di mamma Lina, al suo spezzatino d'agnello, alle salsicce di carne e fegato, fino alle focacce ripiene e alle pizze classiche e fantasiose. Ad accompagnare la piacevole cena ci sono ottimi vini (su cui spicca la cantina Bosco) e le birre artigianali.

*Orario: Aperto dalle 7.00 all'1.00. Chiuso il lunedì
Come arrivare: Percorrendo la via Vestina in direzione nord*

BEST OF CHIETI

APERITIVO

BIRRERIA LA PORTA • Vico Chiuso di Via Bastioni, 62 - Lanciano (CH). Info: 087249563. Ambientazione con archetti, mattoncini, bancone fatto come si deve. Nel pieno del centro storico di Lanciano, si presenta come il posto ideale per scandagliare lo scibile della birra qui proposta in oltre duecento tipi. Al tutto si aggiunge la programmazione live music con predilezione per il rock.

BIRRIFICIO MAIELLA • Località Cerrani - Pretoro, (CH). Info: 0871898031, 3388485425. Birra artigianale con ingredienti del territorio. Apre anche al pubblico per visite e degustazioni e inoltre c'è il bar direttamente in birrifico aperto tutti i venerdì e sabato dalle 17.00 alle 21.00.

CAFFÈ 506 • Via Pescara, 506 - Chieti. Info: 3470551247, 087156368. Caffetteria tradizionale all'italiana, a pranzo cucina tipica abruzzese rivisitata con estro personale e pizza, vera forza della cena. Il momento dell'aperitivo è caratterizzato dalla focaccia calda preparata al momento. Menu' anche per celiaci. Da bere birra e vini, più una vasta scelta di cocktail. Si sviluppa fra l'interno in un ambiente raccolto e l'ampio dehors esterno che ospita anche serate a tema. C'è la pay-tv. Ideale per feste di laurea e private.

FUORI CORSO LOUNGE BAR • Piazzale Guglielmo Marconi, 70 - Chieti. Info: 0871560745. Piacevole locale che già dal nome si presenta come punto di riferimento dei tanti studenti della zona, ma non solo. Qui si viene già dalla mattina per la colazione, passando per il momento del pranzo e arrivare a sera con gli aperitivi e la programmazione fissa, in particolare il giovedì e sabato con la live music.

GOST CAFE' • Viale Abruzzo 286/B, Chieti Scalo. Info: 0871565218. Caffetteria, ristorante, aperitivo.

GUSTO CHIC • Viale Abruzzo, 286/B. Chieti. Info: 0871540654. Cocktail bar, Wine bar, caffetteria.

MAMA'S CAFE' • Animato e vivacissimo caffè, molto frequentato dagli universitari della zona. Si comincia già dalla mattina con la caffetteria, per passare ad una comoda e gustosa pausa pranzo, fino al momento dell'abbondante e frizzante aperitivo, al quale è dedicata la sala "Etnica". Ideale anche per eventi e feste private, come la laurea.

TAMARILLO BRILLO • Vico 8 dei Frentani, 1 - Lanciano (CH). Info: 0872716351. Nei vicoli del centro storico. Lo stesso locale è ricavato da un vecchio fondaco ristrutturato, con le sue volte in mattoncini a vista, le colonnine e gli archi. Birreria, e fra un aperitivo e due chiacchiere con gli amici ci si può divertire con i "darts" come in un vero

pub inglese. Serate di musica dal vivo.

THE HOSTEL PILSNER URQUELL • Viale Della Unità d'Italia, 551 - Chieti. Info: 3287032393, 3662378441. Pub, birreria e braceria dove trovarsi per ascoltare musica dal vivo, per assistere a serate cabaret, con il quiz Cervellone fino al karaoke. E' inoltre locale Sky per tutte le partite. Ideale per serate in coppia o di gruppo, con una frequentazione di giovanissimi. Perfetto anche per feste di laurea.

YOPI' • Viale Benedetto Croce, 468 - Chieti. Info: 0871530512. Si presenta come una "pizzeria, paninoteca, yogurteria". Ha la forza dell'innovazione e la passione nella ricerca dei migliori ingredienti per dare il meglio al cliente. Gli Hamburger e le salse sono personalizzate, il pane è di forno, fresco tutti i giorni e gli accoppiamenti li studiano direttamente qui. Per gli yogurt ci sono 150 ingredienti differenti. Tutto è al momento, da gustare sul posto o a domicilio. Sala interna con maxischermo.

CENA

AGRITURISMO MARINA • Viale Europa, Ortona (CH). Info: 3389660331. Camere e appartamenti e, da gustare, prodotti tipici della cucina abruzzese. Il tutto è a conduzione familiare. Da provare: la pasta fatta in

casa e le grigliate di carne proveniente dall'allevamento aziendale. Il fiore all'occhiello è l'olio extravergine di oliva.

AGRITURISMO PESOLILLO • Via Colle Rotondo, 40 - Chieti. Info: 0871360245, 3488292276. Propone ortaggi coltivati in proprio e prodotti del territorio, come i formaggi presi dai pastori. Anche l'olio e il vino sono di produzione propria. A conduzione familiare, questo ristorante e agriturismo offre il piacere del mangiar bene con contorno di relax e natura.

LA BAIÀ DI CUPIDO • Via Postilli - Francavilla al Mare (CH). Info: 3404927588, 3803579480. Ristorante (specialità pesce, con le ricette della tradizione marinara locale rivisitate e rielaborate in chiave contemporanea) e pizzeria con forno a legna.

PIZZERIA AMADEUS • Via Aterno, 435 - Brecciarola di Chieti - Chieti. Info: 0871684677. Pizzeria storica, qui dal 1989. E' stata anche campione del mondo di pizza con la "Guerriero di Capestrano". Si presenta con quattro sale per oltre 600 coperti e uno staff di oltre trenta professionisti. Propone pizze dalle classiche a quelle ideate qui, tutte cotte nel forno a legna e rispettando la lievitazione naturale per una perfetta digeribilità. Non mancano le specialità abruzzesi, dai primi piatti alla carne, preparata nella

PROMO REVIEW

FOCONE'

Viale Amendola, 6/8 - Sambuceto (CH). Info: 0854462467, 3408436051.

Un locale non è semplicemente un posto dove entrare perché ci si trova lì di passaggio. E' un luogo da scoprire, come Focone'. Una creazione di Luciano Passeri che dopo un'esperienza decennale nel mondo della pizza, ha voluto spaziare la ristorazione. Sempre mantenendo alta la passione nella ricerca del prodotto di altissima qualità e

nella cura degli abbinamenti. Come dice: «Focone' nasce perché è il locale che non ho mai visto in giro». Ecco, allora, che sia la pizza (cotta nel forno a legna), gli arrosticini (fatti a mano) o un primo piatto, tutto ha la stessa cura, passione e amore. Per una proposta di ristorazione di prim'ordine, con la migliore enogastronomia regionale, caratterizzata dalla scelta di prodotti del territorio e a chilometro zero. Da provare, ad esempio, la chitarrini

na all'abruzzese e i ravioli di ricotta allo zafferano, con tartufo. Ottime le focacce come la Nostrana (con guanciale o lardo di colonnata) e la Focone' (salumi, formaggi e verdure). E la carne, sempre alla brace. Vini abruzzesi. Dolci della casa, su tutti la neola con crema chantilly, amarena o cioccolato. Spicca la lavagna con motti e detti abruzzesi, molti suggeriti dai clienti. Ottimo anche per l'aperitivo, dalle 18.30. Anche expo&store e asporto, con

packaging dedicato per tenere gli arrosticini caldi.

Orario: Aperto dalle 19:30 alle 23:30, escluso il lunedì.

Come arrivare: Su viale Amendola.



braceria a vista.

CARUSO • Via Colonneta, 309 - Chieti. Info: 0871563320. Ampio spazio suddiviso in diverse sale, a creare ambienti piu' riservati fino a tavolate tra amici o per ricorrenze e feste private. Ha una grande selezione di antipasti, primi, secondi e contorni, tutto con una particolare attenzione ai prodotti senza glutine nonché per vegetariani. La pizza e' cotta nel forno a legna. Nel locale spicca la bella braceria a vista. Per le comitive ci sono menu' speciali studiati in base al prezzo.

CASINA DEI TIGLI • Piazza Mazzini, 2 (Villa Comunale) - Chieti. Info: 087169509. Caffetteria e pizzeria nel verde della Villa Comunale, in pieno centro storico. Punto di riferimento in citta', e' stato riqualificato dalla famiglia Aceto nel 2007. E' bistrot per colazione all'italiana e non solo nonché ottimo per l'aperitivo, di mattina o fra il pomeriggio e la sera; ottime inoltre le proposte per il pranzo. Propone anche pizzette in teglia e i celebri panzerotti.

CORVO TORVO OSTERIA DI TERRA • Corso Roma, 92 - Lanciano (CH). Info: 0872716303. Si presenta come il locale del "Buon mangiare, del buon bere, della buona musica, della buona compagnia". In pieno centro storico a Lanciano, facilmente raggiungibile a piedi: conviene parcheggiare nella vicina Piazza Pietrosa. Propone sapori e profumi della tradizione locale. Organizza mostre temporanee e ha una programmazione live.

Aperto a cena, a pranzo su prenotazione.

DA SILVANO • Viale Alcione, 43/a - Francavilla al Mare (CH). Info: 3462366753. Ristorante, pizzeria e braceria. Ambiente caldo e accogliente, ideale per cenette romantiche a due o per cene con amici o parenti. A due passi dal mare, il posto e' dedicato alla riscoperta dei sapori tradizionali abruzzesi rivisitati con estro personalissimo.

DOPPIOZERO • Via Asinio Herio, 8 - Chieti. Info: 087166947, 3479532383. Propone dalla tradizionale pizza a quella creativa, oltre a primi e secondi piatti della cucina locale. La classica Margherita, la quattro formaggi, la capricciosa, la ventricina e mozzarella, la parmigiana, la pizza con salsicce di fegato. Ma anche pizze bianche, focacce ripiene e insalatone. Da bere, birra e vini con una predilezione per il biologico.

ESSENZA • Largo Olivieri, 3 - Marina San Vito Chietino (CH). Info: 087261213. Nel bel centro di San Vito Marina, in piena Costa dei Trabocchi, uno dei tratti piu' suggestivi dell'intera riviera abruzzese. Posto dedicato alla cucina di mare, con un rapporto diretto e sentito con il territorio.

FOCONE • Viale Amendola, 6/8 - Sambuceto (CH). Info: 0854462467, 3408436051. Braceria abruzzese, arrosticini fatti a mano. Su una lavagna il proverbio regionale del giorno, suggerito dai clienti.

GROTTA DEL CAVALLONE • Largo Costantino Barbella, 7 - Chieti. Info:

0871330212. Ristorante storico da oltre cento anni nel cuore di Chieti, fra le attivita' storiche in Italia riconosciute da Unioncamere. Aperto a pranzo per una pausa veloce senza rinunciare al gusto e alla rilassatezza e ancora a cena, per momenti di tranquillita'. Propone una cucina abruzzese tradizionale con in piu' piatti internazionali. La pizza e' cotta nel forno a legna. In cantina, vini Doc abruzzesi.

IL LUPOLO • Via Colle dell'Arca, 243 - Chieti. Info: 0871561646. Pizzeria, pub e intrattenimento.

IL NOCETO DI AIDA • Via Nasuti, 159/A - Lanciano (CH). Info: 0872724073. Pizzeria e ristorante a cura di Aida-cooperativa sociale, che si avvale della collaborazione di persone diversamente abili.

IL PALADINO • Viale Abruzzo, 305 - Chieti. Info: 0871070722, 3280164179. Ristorante e pizzeria. Per gli amanti della buona cucina e della pizza cotta nel forno a legna. Il menu' propone le tante sfumature della cucina regionale abruzzese, dai primi ai secondi fino alla carne.

L'ANGOLINO SUL MARE • Via Setteventi - Francavilla al Mare (CH). Info: 085810486. Dalle colline di Francavilla al Mare si gode un'ottima vista sul mare, ancor di piu' se il suo sapore e' nel piatto, in questo piacevolissimo ristorante che propone cucina di mare come si deve, ispirandosi alla tradizione locale e rivisitandola nella preparazione nella presentazione, davvero ad arte. C'è un gran

varieta' di antipasti per passare a primi e secondi, fino ai dolci, superlativi.

LA MASSERIA • Strada per San Giovanni Teatino, 53 - (CH). Info: 0871360340. Propone una genuina cucina tipica abruzzese, con, su tutto, i celebri arrosticini di pecora cotti alla brace.

L'ISOLA CHE NON C'E' • Via Nazionale Adriatica Sud - Localita' Foro 107 (CH). Info: 085816061, 3474990184. Cucina di terra soprattutto e di mare su prenotazione. Nonche' la pizza proposta in ottanta varianti e la braceria. Da bere ci sono vini e soprattutto le birre speciali.

LOCANDA DEL VECCHIO BORGO • Corso Umberto I, Vacri (CH). Info: 0871718253. Enoristorante con cinque mini appartamenti dove poter soggiornare. Qui il gusto dei sapori di una volta si sposa con la creativita' della cucina contemporanea, accompagnato da vini del territorio con chilometri zero. La cucina si ispira ai prodotti stagionali della terra e la carne si prepara su una grande griglia. E' possibile prenotare per feste private, meeting e riunioni di lavoro.

MARY ROY • Via Asinio Herio, 21 - Chieti. Info: 0871330212. Ha lo stile di un vero pub scozzese, dove trovarsi per gustare ottime birre, i whisky classici e quelli riserva e i rum. Da mangiare ci sono le pizze (forno a legna), carne alla brace e gli arrosticini. Ritrovo per universitari, per il karaoke e il live con gruppi a rotazione.



Viale Benedetto Croce, 573
Chieti Scalo Info: 3407612157

OSTERIA DEL GUERRIERO •

Via Cesare de Lollis, 30 - Chieti.
Info: 0871344026. Accogliente e curato nei dettagli, dedicato alla gastronomia tipica regionale, per una scelta ampia e ragionata. In abbinamento ci sono i vini del territorio dai base ai più sfiziosi. Non disegna la scoperta di altri sapori con le settimane tematiche dedicate alle cucine dal mondo. Pesce su prenotazione. C'è spazio anche per i vegetariani, fino ai vegani.

PIZZERIA TRATTORIA DA FRANCO •

Via del Portico, 6 - Chieti. Info: 0871348740. Ambientazione rustica e proposte della cucina tipica abruzzese. Anche arrosticini: per garantirli freschi c'è da prenotarli. Su prenotazione anche baccalà.

RISTORANTE CREUZA DE MA' •

Corso Matteotti, 88 - Ortona (CH). Info: 0859431329, 3275993861. La cucina richiama la sapienza regionale proponendo gusti e sapori del mare. Qui non c'è da avere fretta, il servizio si effettua rispettando i tempi di trasformazione e cottura dei cibi.

RISTORANTE FERRARA •

Via Orientale, 39 - Bucchianico (CH). Info: 0871382157. Con cucina abruzzese, si specializza da anni con la scelta delle sue carni: agnello del Parco nazionale della Maiella, filetti, bistecca Fiorentina di razza Marchigiana e Chianina IGP. Nel menu: pallotte cace e ove, chitarra al ragu di agnello, gnocchi di burrata al sapore di bosco, focacce (alla Carmen con baccalà, alla bruschetta, speziata). In cantina (bellissima,

da visitare) etichette italiane e francesi. Degustazioni e serate a tema.

SIREN'S CORNER •

Piazza Sirena, 19 - Francavilla al Mare (CH). Info: 0854911111. Pub per eccellenza, nell'accezione inglese del termine, ossia "Public house". Punto di ritrovo dove incontrarsi per cenare con una pizza, gustare un panino o le mille stuzzicherie, tutto accompagnato da birre speciali. Ha appuntamenti per le partite di turno oltre che per live music e quiz vari, fino al karaoke.

STORICO 88 •

Piazza Europa - Villamagna (CH). Info: 0871300679. Wine-pub dove degustare ottimi piatti della tradizione culinaria abruzzese, vini di pregio e birra artigianale.

TENUTA DEI SENSI •

Contrada San Martino Tella, 62 - Bucchianico (CH). Info: 3396168022. Luogo frequentato per pranzi e cene in compagnia di amici o parenti. E' un agriturismo dove gusto e tradizione si uniscono, anche negli alloggi. Infatti offre la possibilità di pernottare in alloggi accoglienti e spaziosi, arredati con gusto, fra rustico e moderno. A tavola la tradizione abruzzese, ma è possibile acquistare i prodotti di produzione propria (confetture, olio e vino, frutta e verdura).

VERTIGO •

Via Filippo Masci, 181 - Chieti. Info: 0871330012, 3334891642, 3389827295. In un casolare di campagna recuperato, propone piatti della gastronomia locale e altri ideati in cucina, più ottanta tipi di

VINERIA CIAVOLICH • Piazza Della Chiesa Di San Pantaleone - Miglianico (CH). Info: 3286888528.

Agriturismo-vineria della cantina Ciavolich. Spesso le serate sono accompagnate da musica dal vivo con prevalenza di jazz e blues e con reading vari.

DOPOCENA**BALLU' DISCO LIVE •**

Viale Benedetto Croce, 333 - Chieti. Info: 3478447794, 3201666166. Un posto punto di ritrovo dei ragazzi della zona e degli universitari. Qui si viene per l'aperitivo, per la cena (da prenotare) e per ascoltare la band live della serata, fra cover, tribute e non solo. Fra gli eventi fissi c'è il giovedì universitario.

BEAT CAFE' •

Viale Berlinguer, 69 - San Salvo (CH). Info: 3393085786. A due passi dalla spiaggia, su una parallela del Lungomare, il Beat Cafe' si presenta come il locale per eccellenza dove ascoltare musica dal vivo in zona. In cartellone band nazionali e non solo, puntando sul rock, indie, dub e reggae, oltre a selezioni affidate a dj locali o provenienti da buoni club italiani. Quando non c'è musica dal vivo è un buon posto per passare il tempo in compagnia degli amici, in coppia, per due chiacchiere di fronte ad una buona birra.

CAMDEN PUB •

Viale Benedetto Croce, 573 - Chieti Scalo. Info: 3407612157. Arredamento in legno in puro stile "Public house". Le migliori birre inglesi nonche' whisky o whiskey irlandesi, scozzesi e ancora inglesi, più'

rum e vino. Molto frequentato dagli universitari e dai ragazzi del posto. Spesso ci sono serate con musica dal vivo.

ST. JAMES IRISH PUB • Via Silvino Olivieri, 124 - Chieti. Info: 3204229998. Ottima birra, oltre alla selezione di whisky irlandesi e scozzesi, rum, amari e distillati. Da mangiare, panini, piatti in prevalenza di carne, taglieri, insalate e frittoria.

STAMMTISCH BIER HAUS • Viale Unita' d'Italia, 645 - Chieti Scalo (CH). Info: 0871577131. Le più grandi birre e i sapori della Germania uniti fanno questa birreria esclusiva. In più' la pizza e dolci a non finire.



PROMO REVIEW

DA SILVANO

Viale Alcione, 43 - Francavilla al Mare (CH). Info: 3462366753.

Si fa presto a dire ristorante, pizzeria e braceria. Qui si va oltre la semplice definizione: con lo chef Silvano Pinti in cucina, tutto si trasforma in esperienza, emozione. E' un luogo, questo, a due passi dal mare, dove è ancora possibile assaporare i piatti della tradizione abruzzese con un'attenta selezione

ne delle materie prime offerte dal territorio. Oltre ad una fantastica pizza cotta nel forno a legna e preparata con un impasto lasciato lievitare naturalmente. Ogni piatto qui non solo è una gioia per il palato ma è anche un trionfo di colori e sfumature. Perché sono i dettagli a rendere uniche le ricette più semplici. Il locale è un ampio spazio accogliente e curato nei mi-

nimi particolari, con la possibilità di organizzare grandi tavolate fra amici o di creare angolini per momenti più riservati. Spesso il locale ospita serate di degustazione ed happening a tema enogastronomico. Da bere, le migliori birre tedesche e artigianali oltre ad una buona selezione di vini.

*Orario: Aperto da lunedì a venerdì, la domenica dalle 12:30 alle 00:00, sabato dalle 19:30 alle 00:00.
Come arrivare: Sul Lungomare di Francavilla.*

MISIEDO PER LA CENA

LE SPECIALITÀ DEI LOCALI PIÙ AMATI DAI GOURMAND
DI PESCARA E CHIETI

PE Cielo a Pecorelle

Via Vestina, 556 - Montesilvano

Le specialità della casa sono sicuramente i tipici arrosticini abruzzesi, preparati a mano con carne e fegato. Tra le altre proposte d'ispirazione locale, da provare anche le Pallotte cacio e uova, ovvero delle polpettine preparate con uova e pane, cucinate nel sugo, e lo spezzatino di pecora al sugo.

PE Eldorado

Via Marconi, 11 - Pescara

Tutto è a tema con l'ambientazione con espressioni di food americano e messicano (occhio, anche in versione super piccantissima). Ampia l'offerta degli antipasti fino agli hamburger fatti a mano e proposti in versione 160 e 240 grammi.

PE Ristoraceria Vespucci

Viale Vespucci, 165 - Pescara

La specialità del posto è senza dubbio la carne, espressa ad esempio negli arrosticini fatti a mano, la coscia di pollo alla griglia, fino alle salsicce o bistecche, tagliata di bovino e braciola di maiale. Tra i primi segnaliamo Anellini alla pecorara, Tagliatelle alla boscaiola, Sagne e fagioli, Chitarra al ragu'...

CH Foconé

Via Amendola 6/8 (loc. Sambuceto) - San Giovanni Teatino

Da segnalare senz'altro gli arrosticini, preparati in diverse varianti, per esempio con filetto o con fegato, il pecorino e le patate fritte o al forno. Inoltre meritano un assaggio le pizze, classiche e speciali, a base di farine normali o integrali.

CH Ristorante Senza Meta Da Basti

Nazionale Adriatica, 123 - Francavilla al Mare

Il pesce è sempre fresco, in base alla disponibilità e viene quasi tutto dall'Adriatico, comunque nazionale e non di importazione. L'astice, i granchi e le aragoste sono a vista nell'acquario e sono sempre preparati al momento.

CH La Corona di Ferro

Corso Roma, 28 - Lanciano

In cucina si creano piatti saporiti ed equilibrati, curati nei minimi particolari. Alcuni esempi. Mezzi rigatoni del "Cav. Cocco" con salsiccia nostrana e salsa di broccolo calabrese; Millefoglie di filetto di maiale e melanzane fritte in salsa agrodolce, Pane e dessert fatti in casa.



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

PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.



MISIEDO.COM

**io MISIEDO
GLI ALTRI
TELEFONANO**



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE. MISIEDO.COM

