

2night.

GUIDA AI RISTORANTI DI ALTA CUCINA 2013



freetimeguide | ABRUZZO | marzo 2013

MISIEDO



Prenota di gusto!

Goditi la tua cena!
Prenota il tuo tavolo con MiSiedo:
gratis, veloce, sicuro.

Scopri le nuove offerte!

Riservato con **MISIEDO**
Prenota di gusto!

www.misiedo.com

Guadagna punti registrandoti, prenotando e condividendo e
vinci voucher convertibili in cene omaggio da €15, €25 e €50.

www.misiedo.com

GET IT ON
Google play

Disponibile su
App Store

2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

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

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:Diana Lazzaroni, Riki Kontogianni,
Giorgia Vellandi**COORDINAMENTO DI EDIZIONE:**

Mirko Galletta

HANNO COLLABORATO:Gabriele Vattolo, Mariagiovanna Bonesso,
Rossella Neri, Elisabetta Pasqualetti, Alexander
Tessarolo, Marco Trabucchi, Alessandro Ricci.**COPERTINA:** Diana Lazzaroni**STAMPA:** Chinchio Industria Grafica - Rubano
(PD)**AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:**

Francesco Panebianco (329.8080278)

Area commerciale Pescara:
Loris Incarnato (349.0618585)Area commerciale Pescara - Chieti:
Marco De Medio (393.2048730)testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2013 anno IX, Marzo 20132night 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

Sfilate in cucina.

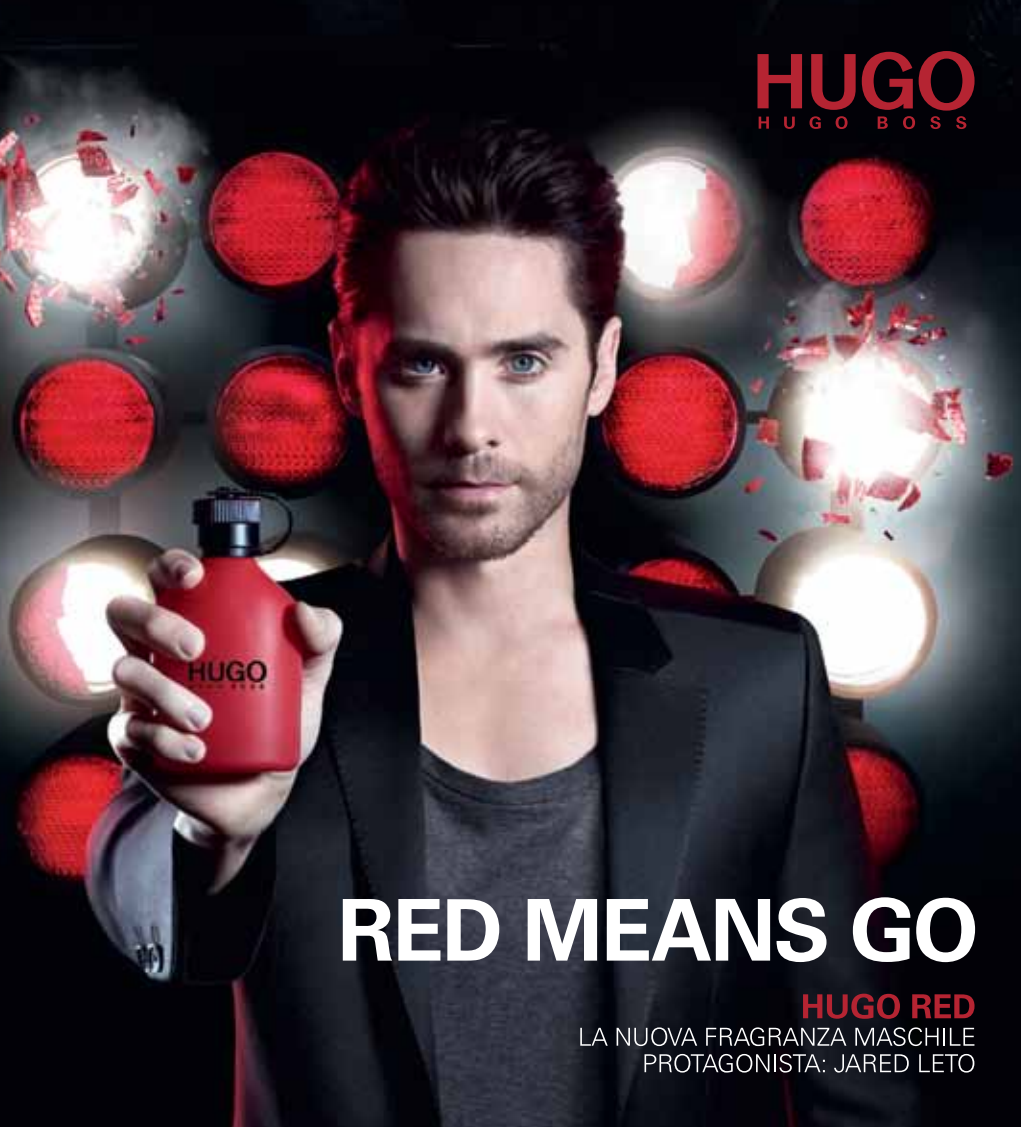
Il termine Alta Cucina, o Haute Cuisine in francese, si riferiva alla cucina di quei ristoranti dove la preparazione del cibo era seguita da una presentazione del piatto estremamente elaborata effettuata da uno staff altamente gerarchizzato. I locali che potevano meritare un appellativo del genere erano quei selezionati ristoranti, generalmente parte di alberghi di lusso, che riuscivano a offrire oltre ad una cucina ricercata anche una carta dei vini di eccellenza e a mantenere elevati standard nel servizio al cliente.

Oggi parlare di Alta Cucina in questi termini ha poco senso. I gourmet più appassionati preferiscono termini molto più specifici per distinguere l'esperienza gastronomica che vanno a cercare da Arzak a San Sebastian o da Robuchon a Parigi. La differenza oggi è data dalla presenza degli chef superstar. Un tempo il volto noto di un ristorante era il proprietario o comunque il responsabile di sala. Oggi il nome stesso del ristorante passa in secondo piano e piuttosto che "vorrei andare a cena all'Osteria Francescana" sentiamo dire "vorrei provare la cucina di Bottura". Se a fare la differenza tra un ristorante e l'altro sono veramente gli chef e i piatti da loro preparati gli altri elementi di decoro e di servizio cui il locale deve attenersi passano in secondo piano.

In questo numero di 2night Magazine abbiamo cercato i ristoranti che fanno la differenza in termini di esperienza gastronomica, una differenza che può essere data sia dal cuoco, sia dalla frequentazione del locale. Le classifiche sono estrapolate da 2night.it e rappresentano la popolarità presso i nostri utenti dei ristoranti con la tag alta cucina (sinonimo anche di qualità sul web) al 15 febbraio.

Giorgio Govi**marzo 2013**
freetimeguide**6**
BIGLIETTI GRATIS**10**
LA PASSERELLA
DELL'ALTA CUCINA**22**
AGENDE
live music - clubbin'**26**
BEST OF ABRUZZO

hugoboss.com

**HUGO**
HUGO BOSS

RED MEANS GO

HUGO REDLA NUOVA FRAGRANZA MASCHILE
PROTAGONISTA: JARED LETO



LIVEMUSIC / CONCERTI GRATIS

A CURA DI GABRIELE VATTOLO

GIORGIO PANARIELLO

"Io devo stare in mezzo alla gente, altrimenti come li trovo gli spunti per gli spettacoli". Non a caso il titolo del nuovo show di Giorgio Panariello s'intitola "In Mezz@Voi": "Noi comici dobbiamo raccogliere la vox populi, farsi colpire da qualche personaggio che troviamo per strada", spiega in un'intervista a Fabio Volo. La sua comicità continua a mettere radici nella sua terra, la Toscana. "Hai presente il classico personaggio che trovi davanti alle case del popolo? - chiede a Fabio Volo - sono figure perfette. Il bicchiere sempre mezzo pieno di non si sa che cosa e sempre pronti a dire la loro su tutto". Gli anni passano e le imitazioni si accumulano, ma c'è sempre il proprio personaggio cui si rimane più legati: "Per me è Mario il Bagnino - dichiara Panariello - mi ricorda la mia infanzia in Versilia. E poi c'è anche Renato Zero".

- 11/03 Gallarate (Va) - Teatro Condominio
- 12/03 Reggio Emilia - Teatro Romolo Valli
- 13/03 Piombino (Li) - Teatro Metropolitan
- 14/03 Cremona - Teatro Ponchielli
- * 15/03 Treviso - Palaverde
- * 16/03 Genova - Teatro Carlo Felice
- * 18/03 Firenze - Nelson Mandela Forum
- 19/03 Cascina (Pi) - Teatro Politeama
- 20/03 Trento - Auditorium Santa Chiara
- 22/03 Padova - Gran Teatro Geox
- 23/03 Saint Vincent (Ao) - Palais

SINEAD O'CONNOR

Croce e delizia del pop. Tra gli anni Ottanta e Novanta era venerata come una super star, poi la caduta. Momenti complicati, la depressione. Le dichiarazioni roboanti, fino ad arrivare a dire di volere il suicidio. Poi matrimoni durati solo pochi giorni e i post "osé" su Twitter, decisamente a luci rosse. Sinead O'Connor ritorna anche in Italia per presentare live per la prima volta il suo ultimo album "How About I Be Me (And You Be You)?", uscito nel 2012. Ma gran parte dei fan raggiungeranno l'Auditorium Parco della Musica per ascoltare dal vivo "Nothing Compares 2 U", scritta per la O'Connor da Prince. L'esibizione sarà molto intima, rigorosamente unplugged. Sarà la rinascita per la 45enne irlandese dopo le cure per risolvere il problema della sua "bipolarità"? L'anno scorso il suo tour venne annullato proprio per i suoi disagi fisici: "Come sapete - scrisse sul suo sito - ho avuto un grave crollo e il mio medico mi aveva consigliato di non andare in tour, ma non volevo fallire. Ho stupidamente ignorato i consigli del medico, cercando di essere più forte di quanto io sia in realtà". Il tempo ha lasciato segni indelebili sul suo corpo, ma la voce, quella sì, sembra essere rimasta quella di un tempo.

- * 07/04 Roma - Auditorium Parco della Musica

FRANCESCO DE GREGORI

Chi l'avrebbe mai detto. Il "serioso" Francesco De Gregori ha fatto la fila, ha pagato il biglietto e si è andato a vedere "I soliti Idioli 2". Lo ha raccontato su Radiotre: "Ero in una città in cui non c'erano altri film decenti - ha spiegato - Poi quel Biggio parla in un romanesco perfetto". Il cantautore per una settimana è diventato per la prima volta conduttore radiofonico, parlando di cinema e di musica. Lui, intanto, il suo buon album (come sempre qualità ed eleganza nelle sue canzoni) ce l'ha da portare in tour: si chiama "Sulla Strada", ma nella trasmissione ben presto si è passato a parlare di altro. Della sua passione per il grande schermo, per Dino Risi, per Alberto Sordi, per Stanley Kubrick: "Il primo film che ho visto è stato 'Orizzonti di Gloria' - ha affermato - Ma confesso che non mi piace 'Odissea nello spazio'. Non mi guardate male, mi annoia".

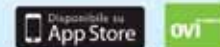
- 14/03 Roma - Atlantico Live
- * 20/03 Bologna - Teatro Manzoni
- 21/03 Lucca - Teatro Del Giglio
- 23/03 Brescia - Teatro di Brescia
- 27/03 Cremona - Teatro Ponchielli
- * 04/04 Torino - Teatro Colosseo
- 08/04 Trento - Auditorium Santa Chiara
- 09/04 Belluno - Teatro Comunale
- 12/04 Bergamo - Teatro Creberg
- 13/04 Padova - Gran Teatro Geox
- 19/04 Milano - Teatro degli Arcimboldi



IL TUO TEMPO LIBERO A PREZZI SUPER SCONTATI!
Getbazza seleziona per te ogni giorno le offerte più interessanti della tua città! Registrati per ricevere le nostre proposte!

www.getbazza.com

disponibile su



Getbazza powered by 2night.





* PARTECIPA AI CONTEST, PUOI RICEVERE BIGLIETTI IN OMAGGIO PER LE DATE EVIDENZIATE. LI TROVI NELLA SEZIONE GRATIS E PROMO DELLA TUA CITTA' SU www.2night.it

THE DARKNESS

Due o tre singoli da classifica e i The Darkness hanno riportato il glam rock in auge prima di Mika e di tutta l'infornata di star che hanno privilegiato soprattutto sul ritmo. Dopo anni di semioblio la band di Justin Hawkins torna con un nuovo album, "Hot Cakes", andando in giro per il mondo facendo da gruppo spalla del tour di Lady Gaga. Il frontman dei The Darkness, a proposito di lady Germanotta, ha dichiarato: "Ha l'energia di una signora russa che si chiama Agatha che mi fa gli abiti di scena. Ma ha anche qualcosa che mi ricorda nostra madre. Parte della sua energia. E nostra madre è quella che anima ogni festa. Gaga ha il suo stesso tipo di energia, è sempre lì che balla dappertutto". Da queste frasi naturalmente si evincono due elementi fondamentali: primo, siamo di fronte a un personaggio molto particolare. Secondo, i The Darkness sono tornati. Nel nuovo disco della band anche una cover dei Radiohead. Quella "Street Spirit (Fade Out)" proposta sempre nei loro concerti (con maestria) e ora registrata pure in versione studio, molto diversa da quella di Thom Yorke e soci.

* 11/03 Milano - Alcatraz

EXAMPLE

Uno di quei nomi esplosi negli ultimi anni nella scena elettronica europea. Sono tante le nuove leve che hanno fatto capolino dalla Gran Bretagna, e sono tutte molto agguerrite. Elliot Gleave, meglio conosciuto come Example, ha dalla sua di avere dei "padrini" artistici d'eccezione. In Uk, infatti, con i singoli "Playing In The Shadows" e "Changed The Way You Kiss Me" ha spopolato, scalando le classifiche e accompagnando in tour artisti come Lily Allen, Faithless e Calvin Harris. In Italia è arrivato in ritardo, nel 2011, col suo terzo album. Ma si sa che superare le Alpi a volte può risultare difficile. In entrambi i versi. Le radici di Example sono hip hop, di cui era pregno il primo lavoro "What We Made", uscito nel 2007. Poi è arrivato "Won't Go Quietly" nel 2010 e, l'anno seguente, "Playing In The Shadows". L'apice forse al Glastonbury Festival, con uno show da headliner al John Peel Stage nel 2012. Uno dei nomi da seguire in fatto di elettronica, dubstep e hip hop, anche con l'ultimo album "The Evolution of Man". L'artista tempo fa è stato preso di mira da una rivista che, rispondendo a un suo tweet in cui accusava i cittadini di Wigan di averlo trattato male, ha titolato in copertina: "Bad Example". Campanilismi.

* 10/03 Milano - Magazzini Generali

CODY CHESNUTT

E' stato un esploratore del "soul". Uno che nella sua carriera ha sempre girovagato in cerca di un punto fisso. Cody Chesnutt torna nel Belpaese in data unica alla Salumeria della Musica di Milano dopo due lustri di silenzio durante i quali si è isolato e si è dedicato alla famiglia. Una sorta di "depurazione da showbiz" dopo avere conosciuto il successo. Presenterà il nuovo album "Landing on a Hundred". Il disco è stato registrato nei Royal Studios di Memphis, grazie all'apporto di un gruppo di dieci elementi. Non una "big band" in senso classico, ma poco ci manca. Chesnutt esplose nel 2003 con "The Headphones Masterpiece" grazie anche alla cover dei Roots di un suo brano, "The Seed 2.0". Diventa una hit. Poi la decisione di ritirarsi lontano da major e businessman fino a ottobre 2012. "Questo album significa molto per me perché rappresenta il viaggio che sto intraprendendo da quando ho creato il mio ultimo lavoro - ha dichiarato l'artista - Le parole non possono descrivere quanto io sia eccitato da questa musica. E' una vivida vignetta di un uomo sulla strada della redenzione".

* 11/03 Milano - Salumeria della Musica

pubbliservice

IL TUO STUDIO GRAFICO. LA TUA TIPOGRAFIA DI FIDUCIA!

PROMOZIONI PASQUALI

Ancora più dolci!

1000 BIGLIETTI DA VISITA

FTO 8,5x5,5 CM, STAMPATI A 4 COLORI F/R, SU CARTA GOFRATA (MODIGLIANI) DA 300 GR.

25 EURO!
+ IVA

1000 FOGLI LETTERA

FTO A4, CARTA USO MANO DA 80 GR, STAMPATI A 4 COLORI SOLO FRONTE

49 EURO!
+ IVA

40 BLOCK NOTES

FTO 9,5x16,5 CM, COMPOSTI DA 50 FOGLI, STAMPATI A 4 COLORI SOLO FRONTE, SU CARTA USO MANO DA 80 GR, GOMMATI IN TESTA

45 EURO!
+ IVA

500 CARTELLINE CON PATELLE

FTO 21,5x30 CM, STAMPATE A 4 COLORI SOLO FRONTE, SU CARTA GOFRATA (MODIGLIANI) DA 300 GR., FUSTELLATE CONSEGNAE SESTE

250 EURO!
+ IVA

OFFERTE VALIDE FINO AL 29 MARZO
IL MATERIALE VERRA' CONSEGNAO PRESSO NOSTRA SEDE DAL 5 APRILE 2013

* TUTTI I PREZZI SINTENDONO GRAFICA E SPEDIZIONE ESCLUSI. VISITA IL NOSTRO SITO PER I DETTAGLI.

SEGUICI SU FACEBOOK!

Occhio alle
PROMOZIONI!
SEMPRE VALIDE!

5000 VOLANTINI A COLORI

FTO 10x15 CM (9,5x14,25 CM) STAMPATI F/R, SU CARTA DA 250 GR. PATINATA OPACA, VERNICIATI OFFSET

49 EURO!
+ IVA

500 LOCANDINE A COLORI

FTO 32x48 CM STAMPATE SOLO FRONTE, SU CARTA DA 135 GR. PATINATA OPACA

90 EURO!
+ IVA

SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA IN 24/48 ORE!

GRAFICHE PERSONALIZZATE E SU MISURA! AFFIDATI AL NOSTRO STUDIO GRAFICO!
VISITA IL NOSTRO SITO E SCOPRI NUOVE PROMOZIONI OGNI SETTIMANA

WWW.PUBLISERVICE.INFO

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

A close-up photograph of a white plate featuring several dumplings with a light green filling and a golden-brown crust. The dumplings are garnished with fresh green herbs and a cluster of small, delicate pink and purple flowers. A silver fork is visible in the background, resting on the plate. The overall presentation is elegant and artistic.

La passerella dell'alta cucina

Guida ai ristoranti in Italia che tra stelle dei critici, sperimentazioni da haute cuisine e frequentazioni mondane fanno parlare di sé.

Top 10 alta cucina roma



1 METAMORFOSI RESTAURANT
Via Giovanni Antonelli, 30/32 - Roma.

2 FOODING TRECATELLI
Via Alessandro Severo, 222 - Roma.

3 CAFÈ VENETO
Via Vittorio Veneto, 118 - Roma.

4 IL WINEBAR
Via Enrico Fermi, 161 - Roma.

5 CHEZ COCO
Viale Parioli, 103/c - Roma.

6 BISQUE
Via del Moro, 25 - Roma.

7 ANTICA BIBLIOTECA VALLE
Largo del Teatro Valle, 7 - Roma.

8 LA PERGOLA
Via Alberto Cadlolo, 108 - Roma.

**9 RISTORANTE MARE -
ARTIGIANI DEL PESCE**
Via di Ripetta, 242 - Roma.

10 LA LOCANDA DEI PESCATORI
Lungomare di Ponente, 123 - Fiumicino (RM).

Le classifiche riportano la popolarità dei locali con la tag Alta Cucina su 2night.it al 15/02/2013. Per scoprire chi è il più popolare oggi visita www.2night.it

1°

Metamorfofi Restaurant
Via Giovanni Antonelli, 30/32 - Roma. Info: 068076839.
Aperto a cena. Tutti i giorni tranne domenica.

Indirizzo stellato Michelin in zona Parioli con chef italo-colombiano Roy Caceres, un concentrato di esperienza ed inventiva.

Da mangiare: Raviolo baccalà e ceci; astice alla brace, finocchi e olive.

2°



Fooding Trecastelli
Via Alessandro Severo, 222 - Roma. Info: 3200442178.
Aperto a pranzo e cena. Domenica chiuso.

Un ristorante giovane e già esperto, con un design alla moda ed una notevole cura nei dettagli. Fooding Trecastelli apre il mattino con pasticceria artigianale e vive lunghe giornate di sfizi enogastronomici che conducono fino alla cena in grande stile con le chicche creative della cucina dello chef Fabio Fratini, abile e attento a rivisitare la tradizione italiana con gusto e tatto.

Da mangiare: Gricia con carciofi fritti, maialino porchettato con crostino di polenta.

4°

Il Winebar
Via Enrico Fermi, 161 - Roma. Info: 0655112264.
Tutti i giorni a cena.

Più facilmente noto quale il quarto piano della Città del Gusto Gambero Rosso, il Winebar è la location dove testare la direzione della cucina contemporanea.

Da mangiare: Terrina di Faraona con purea agli agrumi, trito di carne allo zenzero.

6°

Bisque
Via del Moro, 25 - Roma. Info: 0689826481.
Tutti i giorni a cena.

Ristorante di pesce con pescato proveniente direttamente da Civitavecchia. Un indirizzo trasteverino dove la cucina "non va capita ma va amata".

Da mangiare: Cataplana del Bisque (zuppa di pesce di tradizione portoghese).

9°

**Ristorante Mare -
Artigiani del Pesce**
Via di Ripetta, 242 - Roma. Info: 0689017481.
Tutti i giorni a pranzo e cena

Eleganza e pesce fresco nel centro di Roma per una delle cucine più note della capitale, con tanto di clientela vip.

Da mangiare: Antipasti e ostriche; lasagne di pesce.

Top 10 alta cucina milano



1 EVO - L'EXTRAVERGINE
Via Friuli, 77 - Milano.

2 TANO PASSAMI L'OLIO
Via Villoresi, 16 - Milano.

3 JOIA ALTA CUCINA NATURALE
Via P. Castaldi, 18 - Milano.

4 SADLER
Via Ascanio Sforza, 77 - Milano.

5 IL LUOGO DI AIMO E NADIA
Via Montecuccoli, 6 - Milano.

6 CRACCO
Via Victor Hugo, 4 - Milano.

**7 IL MARCHESINO -
RISTORANTE Teatro Alla Scala**
Piazza della Scala, 10 - Milano.

**8 TRUSSARDI ALLA
SCALA RISTORANTE**
Piazza della Scala, 5 - Milano.

9 DON CARLOS
Via Manzoni, 29 - Milano.

10 L'IMMAGINE BISTROT
Via Varesina, 61 - Milano.

1°



Evo - L'extravergine
Via Friuli, 77 - Milano. Info: 0254102692.
Dalle 20:00 alle 23:00.

Lo chef Marco Avella è il padrone di casa. Ti mette in agio, ti consiglia e chiacchiera ben volentieri. Convivialità e buona cucina. In menù i classici della cucina italiana rivisitati in chiave creativa, ma sempre confezionati rispettando i dettami della cucina tradizionale. Carne e pesce in un menù che cambia con assidua regolarità.

Da mangiare: Spiedo di mare con panatura agli agrumi, zuppa di pesci pregiati con bruschetta aromatica; stracotto di vitello al Nebbiolo delle Langhe.

2°

Tano Passami L'Olìo
Via Villoresi, 16 - Milano. Info: 028394139.
Dalle 20:00 alle 02:00, esclusa la domenica.

Insignito di una stella Michelin, è guidato con passione e professionalità dallo chef Gaetano Simonato, meglio noto come Tano.

Da mangiare: Crottin de chevre in glassa di zucchero al profumo di arancia e acquavite Caldif.

3°

Joia Alta Cucina Naturale
Via P. Castaldi, 18 - Milano. Info: 022049244.
Tutti i giorni dalle 19:30 alle 23:30, esclusa la domenica.

Sofisticata la cucina di quello che viene considerato il miglior ristorante vegetariano d'Europa.

Da mangiare: Gnocchi senza farina, farciti di formaggio con carpaccio di fragole e fonduta di crescenza.

4°

Sadler
Via Ascanio Sforza, 77 - Milano. Info: 0258104451.
Tutti i giorni dalle 19:00 alle 00:00, esclusa la domenica.

Le intuizioni del menu di Claudio Sadler, gli sono valse due stelle della guida Michelin.

Da mangiare: Gallinella di mare al forno farcita di panzanella e salsa livornese.

5°

Il Luogo di Aimo e Nadia
Via Montecuccoli, 6 - Milano. Info: 02416886.
Da lunedì a venerdì dalle 12:00 alle 00:00, sabato dalle 19:00 alle 00:00.

L'Italianità nel piatto. La ricerca maniacale della materia prima nelle specialità tradizionali e rivisitate.

Da mangiare: Risotto all'olio di olive in glassa di zucchero al profumo di arancia e acquavite Caldif.

Top 10 alta cucina bologna



1 RISTORANTE MARCONI

Via Porrettana, 291 - Sasso Marconi (BO).

2 ACQUA PAZZA

Via Augusto Murri, 168/d - Bologna.

3 RISTORANTE LEONI

Via Stalingrado - Bologna.

4 MONTE DEL RE

Via Monte Del Re, 43 - Dozza (BO).

5 I PORTICI

Via Dell'Indipendenza, 69 - Bologna.

6 BIAVATI

Piazza Di Porta Saragozza, 6 - Bologna.

7 CAMINETTO D'ORO

Via De' Falegnami, 4 - Bologna.

8 AL PAPPAGALLO

Piazza Della Mercanzia, 3 - Bologna.

9 LA CAPIRATA

Corte Isolani, 1/e - Bologna.

10 SAN DOMENICO

Via G. Sacchi, 1 - Imola (Bo).

1°



Ristorante Marconi

Via Porrettana, 291 - Sasso Marconi (BO). Info: 051846216.

⌚ A pranzo e a cena, chiuso dom. sera e lun.

Una cucina dalla forte personalità dove la tradizione si affianca ad un'impronta creativa ben marcata, grazie all'inventiva della chef Aurora Mazzucchelli. Stellato Michelin, il Marconi propone carne, pesce e prodotti tradizionali emiliani in ricette dal forte impatto gastronomico. Carta dei vini d'eccellenza curata da sommelier Massimo Mazzucchelli.

Da mangiare: Ravioli di parmigiano reggiano al profumo di lavanda, noce moscata e mandorle.

2°

Acqua Pazza

Via A. Murri, 168/d - Bologna. Info: 051443422.

⌚ Tutti i giorni a cena, da merc a sab anche a pranzo.

Tra i più famosi ristoranti bolognesi, Acqua Pazza pone il pesce al centro. Menù stagionale e prodotti del Mediterraneo: al pesce d'allevamento è preferito il pescato del giorno.

Da mangiare: Carpacci e crudité.

3°

Ristorante Leoni

Via Stalingrado / P.ta Europa - Bologna. Info: 051700102.

⌚ Tutti le sere.

Il ristorante di Marcello Leoni. Nel menù tutto l'estro dello chef con variazioni delle specialità tradizionali, minestre e zuppe, carne e pesce.

Da mangiare: Ravioli all'amatriciana con carpaccio d'astice in salsa di pecorino.

4°

Monte Del Re

Via Monte Del Re, 43 - Dozza (BO). Info: 0542678556.

⌚ Tutte le sere.

Tra le colline di Dozza, ristorante all'interno dell'omonimo relais. Cucina classica dall'alta qualità delle materie prime con piatti di carne e pesce.

Da mangiare: Paccheri al sugo di astice e conserva di pomodoro casereccio.

5°

I Portici

Via Dell'Indipendenza, 69 - Bologna. Info: 0514218562.

⌚ Tutte le sere, tranne dom e lun.

Il ristorante del 4 stelle "I Portici" guidato dallo chef Agostino Iacobucci e stellato Michelin.

Da mangiare: Vitello brasato su composto di zucca, astice croccante, pera allo zafferano e salsa di moscione di Sorrento.

Top 10 alta cucina pescara



1 CASADONNA

Contrada Santa Liberata - Castel di Sangro (Aq).

2 LA BANDIERA

Contrada Pastini, 4 - Civitella Casanova (Pe).

3 CAFÈ LES PAILLOTES

Piazza Le Laudi, 2 - Pescara.

4 LA POLENA

Viale Aldo Moro, 3 - Montesilvano (Pe).

5 TAVERNA 58

Corso Gabriele Manthonè, 46 - Pescara.

6 L'ANGOLINO DA FILIPPO

Via Sangritana, 1 - Marina di San Vito (Ch).

7 LA CORONA DI FERRO

Corso Roma, 28 - Lanciano (Ch).

8 LA LUMACA

Via Delle Caserme, 51 - Pescara.

9 VILLA MAIELLA

Località Villa Maiella, 30 - Guardiglele (Ch).

10 RISTORANTE REGINA ELENA

Viale Regina Elena, 38 - Pescara.

1°



Casadonna Reale

Contrada Santa Liberata, Castel di Sangro - L'Aquila. Info: 086469382.

⌚ Su prenotazione.

Nel verde della Valle del Sangro, nasce dal recupero di un monastero del '500 fra pietra antica, legno, pareti trattate con cera d'api, grandi vetrate. Due stelle Michelin, è il tempio del gusto dello chef Niko Romito declinato in alta cucina, ricerca e formazione. Offerta completata dalle tipologie di stanze per un'esperienza unica. Un compendio di passione, studio ed innovazione per il turismo e la gastronomia abruzzese.

Da mangiare: Alta gastronomia abruzzese fra tradizione e innovazione creativa.

2°

La Bandiera

C.da Pastini, 4 - Civitella Casanova (Pe). Info: 085845219.

⌚ Chiuso mer. e dom. sera.

Rivendita di sali e tabacchi convertita in trattoria. Marcello Spadone, la moglie Bruna e i figli ne fanno luogo d'élite della gastronomia abruzzese.

Da mangiare: Cucina di territorio à la carte e degustazione.

3°

Cafè Les Pailletes

Piazza Le Laudi, 2 - Pescara. Info: 08561809.

⌚ Chiuso dom. e lun.

Semplicità ricercata nell'ambiente e in cucina le proposte dello chef Antonio Strammiello, della scuola di Heinz Beck.

Da mangiare: Tanto pesce, finemente preparato e presentato.

4°

La Polena

Viale Aldo Moro, 3 - Montesilvano (Pe). Info: 08566007.

⌚ Su prenotazione.

Icona della ristorazione di pesce da 30 anni, nella nuova e prestigiosa sede in stile super moderno.

Da mangiare: Pesci, molluschi e crostacei dalla memoria della marineria locale.

5°

Taverna 58

Corso Gabriele Manthonè, 46 - Pescara. Info: 085690724.

⌚ Chiuso sab. a pranzo e dom.

"Dal 1980 tradizione, ricerca e matità", la storia di Pescara Vecchia, fra personaggi e citazioni.

Da mangiare: Fellata Abruzzese, Frittatina tiepida con foglie e fiori della Majella e croccantini di prosciutto, Pecora della Maiella al tegame.

A CURA DI MARIAGIOVANNA BONESSO

Giovani, carini e (non) disoccupati: Enfant chef sulla cresta dell'onda



Lorenzo Cogo

"Voglio riuscire a parlare attraverso i miei piatti, senza che il maître debba descriverli in maniera articolata al cliente. Un messaggio che non ha bisogno di parole perché è il piatto a esprimersi, trasmettendo emozioni"

Lorenzo Cogo - *El Coq*

Sono gli esponenti di un nuovo corso, fatto di freschezza, coraggio, prezzi contenuti, sperimentazione e voglia di mettersi in gioco. Non hanno paura questi giovani chef e le guide blasonate, finalmente, sembrano dar loro ascolto premiandoli con diffusione. La **Guida Michelin 2013** docet: il 50% dei nuovi cuochi stellati ha meno di 35 anni, quattro dei quali sta tra i 26 e i 30 anni... Non si tratta più solo di perle rare come **Massimiliano Alajmo**, enfant prodige della cucina italiana che nel 1996, a soli 22 anni, prese le 2 stelle Michelin e nel 2002, a 28, agguantò la terza. I "genietti" dei fornelli si moltiplicano, sanno il fatto loro, e anche se giovani hanno bagagli d'esperienza da far invidia ai "soliti noti".

Da **Lorenzo Cogo**, che dopo le esperienze all'estero - con **Heston Blumenthal**, **Seji Yamamoto**, **Victor Arguinzoniz** e **René Redzepi** - ha aperto il suo ristorante **El Coq** a 25 anni e alla stessa età ha conquistato la prima Stella Michelin; a **Giuseppe Iannotti**, "*Cuoco più promettente delle nuove generazioni*" per la guida **Espresso 2013**. Patron di **Krèsius**, conquista tutti, a 30 anni, con piatti come i "Ravioli rosa con salsa e noci alla Melanurca", o gli "Scialatielli alla zucca e fonduta di Blue Stilton".

Nord, sud, centro... ecco **Pier Giorgio Parini** chef del **Povero Diavolo** di Torriana in provincia di Rimini. Una stella Michelin conquistata a 33 anni e artefice di uno dei migliori risotti d'Italia, il famosissimo "Riso in bianco" che sprigiona sentori di pomodoro, semi di levistico e parmigiano...

E le donne? Non ce le siamo dimenticate, è che un po' latitano; da **Paola Budel**, ex (è notizia recente) deus ex machina di Venissa, nella piccola isola di Mazzorbo a Venezia, una stella Michelin e pronta per un nuovo progetto, ancora top secret, sempre in Veneto e sempre in campagna; a **Marianna Vitale**, classe 1980 e una stella Michelin a 32 dopo aver iniziato a fare la cuoca "ufficialmente" solo a 28 anni, quando si dice "fuoco sacro". Nella parecchio anonima Quarto, a 28 km da Napoli, là, oltre che brava, bella, Vitale stupisce con piatti che esaltano la tradizione - il suo ristorante, non a caso, si chiama **Sud** - dalla ormai famosa "Cheesecake di ceci e baccalà con ricotta infornata e pomodoro candito", alle "Bavette al 5/4 di Calamaro". Largo ai giovani, è il caso di dirlo!



Paola Budel

A CURA DI MARIAGIOVANNA BONESSO

Italian gossip restaurant

Ovvero, i ristoranti del momento, quelli di cui parlano tutti: meta delle celebrity nostrane e di Ashton Kutcher e Mila Kunis, alla faccia di Demi!

"Il cuoco-star Filippo La Mantia si cucina tutti i 'celebro-lesi' de Roma capoccia. Hotel Majestic invaso da tutto e il contrario di brutto"

da Dagospia

Una selezione di tavole alternativa, perché non siamo solo palati di gran classe e, nello scegliere un ristorante, oltre alla qualità, si spera, c'è chi bada anche alla sua "esposizione mediatica", frutto dell'ultima lettura colta dalla parrucchiera. Basta sfogliare i più importanti settimanali di gossip, infatti, per capire che l'asse Milano-Roma detta legge in fatto di "spyfood".

Iniziando dalla business-modaiaola Milano non si possono non menzionare **Da Giacomo**, **Giannino**, **Osteria del Corso** e **Armani Nobu**. Tranquilli, non ci dilunghiamo troppo su questi "soliti noti", ma, tant'è, sono locali che non perdono in smalto negli anni, veri e propri avamposti da sovraesposizione e di cui continuiamo a leggerne di cotte e di crude. Si aggiungono però alcune "new entry": da **Mimmo Milano** - **Casa Dondup**, dove potrete avvistare parecchi calciatori; da **Ambrosini** a **Pirlo**, via **Pazzini** e **Montolivo**, alla più "radical chic" **Letteria San Marco**, meta amatissima da **Veronica Etro** così come da altri nomi "no logo" della moda. L'architetto e designer **Fabio Novembre** - con la moglie, ex-modella, Candela forma una delle coppie più amate dalla rubrica "**Parties Events**" di **Vogue.it** - non ha dubbi, sceglie la cucina "stellata" di **Cracco**, e la sua divina "Crema bruciata all'olio": "Last but not least" il **Finger's**, ristorante già noto alle cronache mondane per frequenzazioni sempre all'insegna dello stile, una cifra distintiva per il locale del bravo chef **Roberto Okabe**. Qui **Afef Tronchetti Provera**, **Elisabetta Canalis**, **Bianca Brandolini d'Adda** danno sfogo alla loro passione gourmand per la cucina etno-fusion fatta di noodles giapponesi e sapori brasiliani, mixed up!

E il fronte romano? Impossibile non citare **Dal Bolognese**, il centralissimo ristorante di Piazza del Popolo, fucina del gossip capitolino di alto livello. Di recente è stata vista anche la clicatissima coppia **Kanye West** e **Kim Kardashian**, in dolce attesa. Ma il nome nuovo, si fa per dire, delle cronache mondane nazionali è all' **Antica Pesa**. Di qui sono passati i membri del cast di **Django Unchained** dopo la prima romana, **Mila Kunis** e **Ashton Kutcher** per una cena romantica - a porte chiuse - col regista **Paul Haggis**(!), ma pure i sofisticati e bravissimi **Marion Cotillard** e **Guillaume Canet**. Più informale il sushi **Shinto** di Via Ludovisi, la zona ultra lusso, meta prediletta della casta cinematografica radical chic, vedi **Isabella Ferrari**...



Bianca Brandolini d'Adda



Mimmo Milano - Casa Dondup

A CURA DI ROSSELLA NERI

Ristoranti giapponesi a prova di web

Guida alle eccellenze che portano in Italia la vera cucina del Sol Levante

Minoru Hirazawa (per gli amici Shiro) fu mandato a Roma negli anni Settanta con una missione: far appassionare alla cucina del suo Paese. Era un gourmet, e fece quello che oggi fanno i migliori chef del mondo: si fece una risaia vicino a casa, dove poteva tenere d'occhio la sua materia prima. A Vercelli ancora oggi si coltiva un riso giappono-vercellese importato da Shiro.

Il Giappone ha una florida cultura gastronomica, e lo sa. Ma il resto del mondo fatica ad andare oltre il sushi, per questo nel 2007 è nata la JRO - *Organization to promote Japanese Restaurant Abroad*. In ballo c'è la "giapponesità": dello chef, delle stoviglie, dei tavoli e perfino della sistemazione dei fiori. Tutto molto poco occidentale, tanto che su sito ufficiale della JRO il protocollo a cui attenersi è redatto solo in ideogrammi.

Noi però, figli della post globalizzazione, per stilare questa classifica dei giapponesi di qualità, oltre ai certificati di garanzia ci siamo serviti anche del web, esplorando le opinioni dei foodies in erba che sentenziano sui siti aperti alle recensioni di utenti e su blog di cucina a vario titolo.

A MILANO c'è poca storia: i giapponesi vanno da **Osaka** (Via Garibaldi, 68), perché si mangia vero giapponese anche se bisogna fare attenzione perché *in fondo a una galleria poco visibile*. **Yoshi** (Via Parini, 7) invece è più patinato, quasi *"troppo bianco"*, ma preparano dei bento box che sono un'opera d'arte.

A FIRENZE, da **Kou** (Via del Melarancio, 19) si mangia non solo giapponese ma anche cinese e questo potrebbe essere un limite, se non fosse che chi l'ha provato bolla come eccellente anche questa seconda cucina. Inoltre hanno i separé di carta, e i tavolini bassi col tatami: atmosfera manga garantita. Molto giapponese anche **Mr Sushi** (Piazza 1 Maggio, 5/6) con una valanga di recensioni positive su tutto il web, addirittura: *"libidinoso"*.

Ma la palma della città più giapponese d'Italia se la aggiudica ROMA. Autentico all'ennesima potenza il **Take Sushi** (Viale Trastevere, 4) con il suo celebre Itamae (il sushi chef) Murata-san. Se però cercate un po' di storia c'è **Hamasei** (Via della Mercedes, 35-36), il primo ristorante aperto a in Italia negli anni '70, proprio quello dello chef Shiro.

Si contende la palma con i due precedenti lo **Zen sushi** (Via Degli Scipioni, 243) che però viene penalizzato da un ambiente open space che non permette il raccoglimento, tipico di una cena filosofica come quella giapponese.

Per chi "va bene l'atmosfera tradizionale, ma preferisco il Tokio del 2013" c'è il **Taki** (via Dionigi, 56) con una vocazione cool.

Per scovare la cucina giapponese a Roma, data la vastità dell'offerta, una buona iniziativa resta quella del circuito delle biblioteche che ha creato il portale romamultietnica.it con tutti i ristoranti segnalati dalle comunità straniere. Un criterio un po' popolare forse, ma in questo caso infallibile.

A CURA DI ELISABETTA PASQUALETTI

Rivoluzione Vegetariana (in cucina)

Da nicchia per macrobiotici intransigenti a sperimentazione: tutto questo grazie a chef pionieri di un nuovo stile di cucina senza carne e pesce e, per quella vegana, alimenti di origine animale.

Non solo insipidi sformatini di miglio, tofu al naturale e spinaci: i diktat minimalisti sono superati e, ora, anche la cucina vegetariana e vegana diventa tendenza tra i foodies più attenti. Per anni poco considerati i ristoranti vegetariani entrano con decisione nelle guide più blasonate e nelle bocche dei critici più severi, proponendosi come nuova frontiera dell'Alta Cucina.

E' del 2011, la nascita dell'Organic Academy di Simone Salvini, Pietro Leeman e Enrico Buselli, vero e proprio progetto accademico nato per promuovere, diffondere e sviluppare la cucina vegetariana di rango "alto". Tre uomini che dai fornelli non sono affatto distanti: Salvini e Leeman sono, infatti, chef e fondatore dello Joia, ristorante Stellato di alta cucina rigorosamente vegetariana; Buselli, dal canto suo, è tra le anime dell'organic bistrò Dioniso di Volterra.

Al prossimo Sana di Bologna, dal 7 al 10 Settembre 2013, il Vegan Fest avrà un posto d'onore con una serie di eventi dedicati, tra dibattiti, eventi e laboratori. Certo in tempi di cuochi star del piccolo schermo, la consacrazione definitiva per gli chef vegetariani-vegani dovrebbe passare per un cooking show ad essi dedicato, dando così ancora più spazio alla sperimentazione creativa in verde.

Lo Stivale in verde

Da Nord a Sud, divagazioni vegetariane e vegane con gli indirizzi dei ristoranti veggie più amati.

Torino:

Oh Mio Bio! • Via C. Balbo, 22/a - Torino. Info: 0118391864.
Veg Veg • L.go Montebello, 31/b - Torino. Info: 0118124863.

Milano:

Joia • Via P. Castaldi, 18 - Milano. Info: 0229522124.
Ciriboga • Via Savona, 10 - Milano. Info: 028322496.

Bologna:

Clorofilla • St. Maggiore, 64 c - Bologna. Info: 051235343.
Estravagario • Via Mascarella, 81/H - Bologna. Info: 0514210582.

Firenze:

Cuculia Libreria con Cucina • Via dei Serragli, 3r - Firenze. Info: 0552776205.
Bveg • Via degli Orti Oricellari, 6 - Firenze. Info: 055281995.

Roma:

Osp - ristorante Organic Academy • Via Bergamo, 56 - Roma. Info: 068411769.
Officina Bio - laboratorio e cucina • Borgo Pio, 34 - Roma. Info: 066832382.

Palermo:

Il mirto e la Rosa • Via Principe di Granatelli, 30 - Palermo. Info: 091324353.
Watership Down Veg Cafe • Via G. Velasquez, 27/33 - Palermo. Info: 0917910051.

Catania:

Haiku • Via Q. Sella, 28 - Catania. Info: 095530377.
La Rosa dei Venti - b'n'b • Via Gelone, 53 - Caltagirone (CT). Info: 3314233024.



©photo from flickr.com by SweetOnVeg

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.

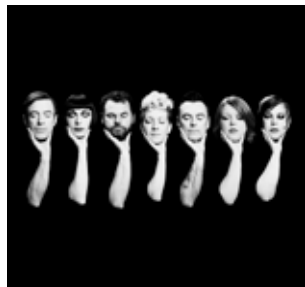
2night.

Ristoranti, locali ed idee per la tua serata



LIVE MUSIC ABRUZZO

A CURA DI ALESSANDRO RICCI



THE CESARIANS A SAN SALVO MARINA

13 marzo la band inglese in tour in Abruzzo.

Piano, violino, corno francese, tromba. Voce, batteria. Abito scuro, eleganza sul palco, la band che altro non potrebbe essere se non inglese, torna dalle nostre parti. «Un magnifico trionfo elettronico eclettico - si legge nelle note di presentazione - . Un manipolo di rinnegati che si nutre dell'inesauribile energia londinese. Senza seguire nessuna mappa musicale se non quella del loro istinto, sovvertendo qualsiasi nozione di genere e tradizioni, oltre i confini». Hanno un album all'attivo - Cesarians 1 - registrato presso gli Abbey Road Studios e prodotto da Craig Leon (storico produttore, tra gli altri, dei Ramones, Blondie, London Symphony Orchestra, Pavarotti).

BEAT CAFÈ, VIALE BERLINGUER, 69 - SAN SALVO MARINA (CH).

Tel. 3393085786. www.thecesarians.com
Ingresso libero.

CLUBBIN' ABRUZZO

A CURA DI ALESSANDRO RICCI



IL SABATO SALIGIA SUPER 7

Un edificio caratterizzato da due aree, in un'unica formula all'insegna del Dinner & Dance. Prima c'è la cena al piano terra, nel Saligia Bistrot, a cura dello chef François Pasquantonio: territoriale, rivisitata con estro in chiave contemporanea. Segue la filosofia del chilometro zero esaltando prodotti locali, come per i vini, regionali per scelta, oltre alle birre artigianali (prezzo medio 25 euro senza bevande). Dalla mezzanotte in poi si passa al settimo piano, in ambientazione industriale, fra ferro, acciaio e legno. Si balla con selezioni electro e funky spaziando fino alla black.

SALIGIA, STRADA COMUNALE PIANA, 3 - PESCARA.

Tel. 0852122024, 3928055561.

08 MARZO

Paolo Benvegñù Unplugged
Tipografia
Via Raiale, 169 - Pescara
Info: 3281227142

14 MARZO

Markworld night
Rocco Zifarelli (chitarra), Maurizio Rolli (basso), Danny Manzo (batteria)
Nuovo Kabala Jazz Club
Via Nazario Sauro 5, Pescara
Info: 329 4113639, 0854511302

15 MARZO

Marlene Kuntz Unplugged
Tipografia
Via Raiale, 169 - Pescara
Info: 3281227142

Gino Paoli

Teatro Massimo
Via Caduta del Forte - Pescara
Info: 0854212225

20/21 MARZO

Marina Rei
Dejavu
Via V. Veneto, 38/40
S.Egidio alla Vibrata (TE)
Info: 0861844804, 3384231576, 3283744012
www.dejavudrinkandfood.it

www.facebook.com/dejavu.drinkandfood

22 MARZO

Stadio
Teatro Massimo
Via Caduta del Forte - Pescara
Info: 0854212225

Mashrooms

Museo Laboratorio-Ex
Manifattura Tabacchi
Vico Lupinatio, 1 - Città Sant'Angelo (PE)
Info: 085 960555
www.museolaboratorio.org

29 MARZO

Low-fi
Tipografia
Via Raiale, 169 - Pescara
Info: 3281227142

06 APRILE

Afterhours
Pin Up Music and Beer
Via Francia, 12 - Uscita A/14 Giulianova-Teramo
Mosciano Sant'Angelo (TE)
Info: www.thepinup.it

12 APRILE

Malika Ayane
Teatro Massimo
Via Caduta del Forte - Pescara
Info: 0854212225

19 APRILE

Management del Dolore Post-Operatorio
Dejavu
Via V. Veneto, 38/40
S.Egidio alla Vibrata (TE)
Info: 0861844804, 3384231576, 3283744012

GIOVEDÌ

Jam Session dalle 18 alle 23 (con batteria) alle 3 (in soft mode). Ingresso riservato ai soci.
Maze Eclectic Circle
Via Nazario Sauro, 9/11 - Pescara.
Info: 3296678619

Live rock e pop, fra cover band e non solo.

Hosteria del Terzo
Cerchio
Via G. Marconi, 11 - Pescara
Info: 3351207806
hostaria3cerchio@gmail.com

VENERDÌ

Live music in un'ambientazione di "Bar de tapas y cervceria".
Galeria
Piazza Garibaldi - Pescara
Info: 3899068616

VENERDÌ, SABATO E DOMENICA

Cantautori emergenti italiani, ospiti stranieri, rock e indie.
Beat Cafe'
Viale Berlinguer, 69 -

San Salvo Marina (CH)
Info: 3393085786
www.facebook.com/beatcafeonstage
beatcafe@hotmail.it

SABATO

Rock your heart con band locali e ospiti nazionali.
Lalla Club
Via dei Sanniti, 8 - Pescara
Info: 0853922010

Cover band fra rock, blues, hard rock, metal.
Ambientazione da pub inglese.
St. James Irish Pub
Via Silvino Olivieri, 24 - Chieti
Info: 3204229998

Beat Cafe'
Info: 3204229998

MARTEDÌ

Tuttadonna al Maze
Serata dedicata alla creatività al femminile, fra visioni e ascolti, tutti in rosa. Dalle 19 fino a chiusura. Ingresso riservato ai soci.
MAZE ECLECTIC CIRCLE
Via Nazario Sauro, 9/11 - Pescara.

MERCOLEDÌ

Mercoledì Caffè delle Mercei
Selezioni soft house della dj Giuditta.
CAFFÈ' DELLE MERCEI
Via De Cesaris, 32 (P.zza Muzii) - Pescara.

GIOVEDÌ

Giovedì Zolfo
Alternandosi, una settimana è dedicata alla scoperta di quattro vodka e l'altra a quattro gin. Tutti esclusivi e sconosciuti, in gran parte esteri.
Vinateria Zolfo
Via Clemente De Cesaris, 22 (P.zza Muzii) - Pescara.
Info: 3493922010

GIOVEDÌ

Giovedì Jazz
Concerti del New Kabala Jazz Club ospitati presso il locale Ponte Vecchio. Musicisti locali, nazionali e non solo.
KABALA JAZZ CLUB
C/O PONTE VECCHIO
Via Nazario Sauro, 5 - Pescara.

VENERDÌ

La Dolce Vita
Aperitivo, cena, musica e stile fino all'after dinner. Dj set fra lounge, deep house, alternative. Fino alle 03.00.
LINK LOUNGE & RESTAURANT
Via Falcone e Borsellino, 8/10 - Pescara.

Venerdì Night and Day
I migliori cocktail preparati a dovere, per il pre serata in un bar studiato come quello di un hotel di classe. Dalle 19.30.
NIGHT AND DAY
Piazza Della Rinascita, 20 - Pescara.

SABATO

Sabato 4 Vele
Arena a due piani, ambiente selezionato per un pubblico di riferimento fra i 25 e i 35 anni. Commerciale e happy house.
4 VELE
Viale della Riviera, 45 - Pescara.

Sabato Fàbrica Del Ritmo
Dinner e after dinner, con latinoamericana di classe e dj set.
NETTUNO
Viale Della Riviera, 30 - Pescara.

Sabato Caraco'
Appetizer e finger food a base di pesce e sonorità lounge, soul fusion,

chill-out, dalle 21.00 e dalla mezzanotte un po' più house.
CARACO'
Via Cesare Battisti, 82 (P.zza Muzii) - Pescara.

Sabato Tipografia
Musica elettronica e alternative-dance selezionata dai più raffinati dj europei e d'oltreoceano.
TIPOGRAFIA
Via Raiale, 169 - Pescara.

Sabato Zu Bar
Dj resident e ospiti internazionali. Scena elettronica.
ZU BAR
Via Salara Vecchia - Pescara.

DOMENICA

Domenica Cutty Sark
Dinner & After Dinner, eventi a tema.
CUTTY SARK
Via Paolucci, 3 - Palazzo Quadrifoglio - Pescara.

MARKET LINE

REGINA MARGHERITA LINE

Visaggio

Pirates City

Merci

Papille

Zolfo

Caraco

Muzii
Square
Market



ENOTECA VISAGGIO

Prosciutteria, wine-bar

Via Clemente De Cesaris, 44

Tel. 0854216692



PIRATES CITY

Wine & Food

Via Clemente De Cesaris, 39

Tel. 0852121234

piratescity@libero.it



CAFFE' DELLE MERCI

Caffetteria, ristorante

Via Clemente De Cesaris, 32

Tel. 0852059495

caffedellemerci@hotmail.it



PAPIILLE

Osteria, enoteca

Via Clemente De Cesaris, 26

Tel. 0852018232, 3490022392



VINATTERIA ZOLFO

Wine bar

Via Clemente De Cesaris, 22/24

Tel. 085293127, 3394094555

g.zolfo@tiscali.it



CARACO

Saporeria, Champagneria

Via Cesare Battisti, 82

Tel. 08534226, 3387333558

www.caracopescara.it

BATTISTI LINE

BEST OF ABRUZZO

PESCARA

PESCARA CENTRO STORICO E DINTORNI

ARBITER BIBENDI BIRRA SHOP

• Via Conte di Ruvo, 40 - Pescara. Info: 0858673592. Primo Birra Shop d'Abruzzo, degustazioni ed expo-store, home brewing.

BAR MIXER • Via Conte Di Ruvo, 90 - Pescara. Info: 0854514595. Storico cocktail bar della zona.

BLANCO • Corso Manthonè, 68 - Pescara. Info: 085692945. Spazio dedicato al Food&Living. Un posto raffinato, avvolgente, caratterizzato dalle variazioni cromatiche del bianco.

BUKOWSKY • Via Dei Bastioni - Pescara. Info: ND. Pub, wine bar, cocktail bar.

CAFFÈ 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.

DONNA TINA • Via Marco Polo, 54 - Pescara. Info: 0852194600. Pizzetta in teglia come da tradizione. Arredamento fra il classico e il contemporaneo.

GALERIA • Piazza Garibaldi - Pescara. Info: 3899068616. "Tapas y cervceria" e carne alla brace. Da vivere a pranzo, aperitivo e cena. Si mangia in qualsiasi momento del giorno (e della notte). Venerdì' live music.

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

HOSTARIA PONTE VECCHIO

• Via Nazario Sauro - Pescara. Info: 0852194131. Ristorante, pizzeria, live music pub. Birre artigianali, specialità' carne e la pizza. Selezione di peperoncini "Made in Calabria."

HOSTERIA DEL TERZO CERCHIO

• Via Guglielmo Marconi, 11 - Pescara. Info: 3351207806. Giovedì' cover band, venerdì' Reggaeton, sabato "Massive Night" reggae e domenica latinoamericana. Locale con spirito vivace e allegro.

IL CICCETTO • Corso Manthonè - Pescara. Info: 3393491142. Incredibile varietà' di cicchetti a prezzi competitivi. Per finire la serata alla grande (o cominciarla direttamente con un "one shot").

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 arrostito anche d'asporto, più come bruschette, salsicce, tutto a chilometro zero.

LA LOCANDA DEL RIGATTIERE • Via Alfonso di Vestea, 20 - Pescara. Info: 0852122139, 3337946234. Un posto dove ci si sente a casa, anzi "a casa della nonna". Il menu', a pranzo e a cena, cambia sempre e non si ripete mai, variando con proposte di carne e pesce, piatti in bianco o al pomodoro e ancora per vegetariani.

LALLA • Via dei Sanniti - Pescara. Info: 3493922010. Circolo, cocktail bar, live music club. Serate "Alternative Rock Night" ed "Enogastrorock" con degustazioni.

L'OFFICINA DELLA PIZZA • Piazza Garibaldi, 40 - Pescara. Info: 08560826, 3290819638. La pizza (anche a pranzo) la fa da padrone, oltre a piatti tipici della tradizione campana a seconda della disponibilità' degli ingredienti. Da provare anche i dolci.

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

LOS MARIACHIS • Via G D'Annunzio, 116/118 - Pescara. Info: 3358375583. Ambientazione tipica da "posada mexicana" con menu' Tex-Mex tra "fajitas", "platos unicos" e tortillas, accompagnati da "cervezas" e tequila.

MAMIWATA • Via delle Caserme, 40 - Pescara. Info: 3931212154, 3280224020. Pub, COCKTAIL E DRINK.

MAZE • Via Nazario Sauro, 9/11 - Pescara. Info: 3296678619. "Eclectic circle" con programmazione varia ogni sera. Ingresso riservato ai soci.

OMAR KHAYYAM • Corso Manthonè, 49 - Pescara. Info: 3479477040. Pub storico di questa zona, uno dei primi ad aprire, qui da vent'anni.

ORANGE • Via N Sauro 15 - Pescara. Info: ND. Punto di riferimento per gli amanti di hard-rock e metal. Dj set e live music.

OSTERIA NUMERO MILLE • Piazza Garibaldi, 14 - Pescara. Info: 085690248. Cucina tradizionale in ambiente informale. Aperto anche a pranzo. Chiuso domenica tutta la giornata e lunedì' sera.

PARIMPAMPU • Corso Manthonè, 49 - Pescara. Info: 3283370591. Lounge bar, disco bar.

PIZZERIA DEI FRENTANI • Largo Dei Frentani, 14 - Pescara. Info: 3288476548. Pizze dalle classiche alle più' creative. Pay-tv.

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.



PIN UP MUSIC & BEER
Mosciano S.A. - Uscita autostradale A14 (Teramo/Giulianova)
Info concerti: 340 9884513 - Prenotazione tavoli: 328 3332140
PREVENDITE: www.ciaotickeis.com
INIZIO CONCERTI ORE 22:30

Sabato 02 Marzo
Nuova Canzone Italiana: Bachi da pietra + I Quartieri

Venerdì 08 Marzo
Bass Invasion - (Drum & Bass, Dubstep, Crossbreed)

Sabato 09 Marzo
Warehouse - Pedro (Ar-pl-ar/cadeaza) - Dustin Zahn (Drumcode/clr)

Venerdì 15 Marzo
Ed Laurie in concerto (United Kingdom)

Sabato 16 Marzo
Violante Placido e Lele Battista in concerto

Venerdì 22 Marzo
Bass Invasion - (Drum & Bass, Dubstep, Crossbreed)

Sabato 23 Marzo
Ron in concerto

Giovedì 28 Marzo
Warehouse - Dinky (Visionquest) - Tommy for Seven (Clr)

Sabato 30 Marzo
Appino in concerto

Domenica 31 Marzo
Illuminati & Guest in concerto

Venerdì 05 Aprile
Hugo Race and the Fatalist in concerto

Sabato 06 Aprile
Afterhours in concerto

www.thepinup.it
il più grande live club del centro Italia...

Ogni sabato dopo il concerto DISCO d'oROCK DJ Set - La Hit Parade degli ultimi 20 anni di musica Rock

QUBE • Via dei Peligni - Pescara. Info: ND. Dj set, live music, drink, art. Programmazione da mercoledì a domenica.

SANACORE • Via Marco Polo, 13 - Pescara. Info: 3489252747. Caffetteria, 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. Buona tavola, convivialità, cucina tradizionale.

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

TRATTORIA TOSCANA • Via delle Caserme, 61 - Pescara. Info: 08565295. Ristorante tipico con menù carne o pesce.

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

VINI & OLI • Via Corfinio, 30 - Pescara. Info: 085666092. Ristorante, wine bar, cocktail bar, dj set ogni weekend, aperitivo. A piano terra il club, al primo piano ristorante.

PESCARA CENTRO

BIRRIFICIO LEARDI • Via Cesare Battisti, 139 - Pescara. Info: 0852405162, 3931366814. Nato dalla passione e dalle ricette di Marco Leardi in collaborazione con la sua famiglia, e' un expo & store di birra artigianale.

CARDUCCI CAFFE' • Via Giosue' Carducci, 65 - Pescara. Info: 0859151528. Caffetteria, cocktail bar, wine bar. In pieno centro.

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

DIGUARO' • Via Milano, 110 - Pescara. Info: 0854212750. Bar, wine bar, aperitivo con dj.

LA TAVERNA DEL CONSOLE • Piazza Primo Maggio, 36 - Pescara. Info: 0852191593, 3483058638. Aperto a pranzo e a cena, anche caffetteria. Finger food e cucina creativa. Piano bar e jam session.

LEBLON CAFFE' • Piazza Rinascita, 56 - Pescara. Info: 3939820998. Il nome viene da un quartiere di Rio. Caffetteria, cocktail bar, wine-bar. I clienti dicono che qui si beva il miglior Martini Cocktail di Pescara.

NIGHT AND DAY • Piazza della Rinascita, 20 - Pescara. Info: 0854414602, 3665022367. Caffetteria e cocktail bar con creazioni per tutti i gusti. Nasce dall'esperienza quasi ventennale in giro per il mondo in hotel a cinque

stelle, tutto lusso - nonche' su navi da crociera.

PROFUMO DI SOLE • Via L'Aquila, 18 - Pescara. Info: 085291205. Colazione, pranzo e merenda. Per una clientela curiosa, con scelta vegetariana e vegana. Angolo cultura, wi-fi, mostre temporanee. Domenica chiuso.

SANMARCO'S CAFFE' • Via Regina Margherita 27 - Pescara. Info: 085421556. Colazione, pasticceria e gelateria in proprio. Aperitivo e pranzo.

SUGAR • Via Enzo Ferrari, 1 - Pescara. Info: 3206452647, 3474025740. Discoteca aperta giovedì e sabato. Si presenta come "Il salotto della mondanità" pescarese".

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

PESCARA MERCATO PIAZZA MUZZI

CAFFE' DELLE MERCI • Via De Cesaris, 35 - Pescara. Info: 0852059495. Aperto a pranzo e cena. Dal pomeriggio aperitivo, la sera dj a rotazione.

CARACO' • Via Cesare Battisti, 82 - Pescara. Info: 08534226, 3387333558. "Saporeria-Champagneria" con degustazione di ostriche, finger food, primi e secondi piatti preparati e presentati con creatività, tutto accompagnato dai migliori vini e champagne.

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

ENOTECA VISAGGIO • Via De Cesaris, 44 - Pescara. Info: 0854216692. Vini italiani ed esteri per un totale di 500 etichette, a rotazione.

PAPILLE • Via De Cesaris, 26 - Pescara. Info: 3490022392. Osteria ed enoteca, fra design e lo stile dell'alimentari "di una volta".

PIRATES CITY • Via Clemente De Cesaris, 39 - Pescara. Info: 0852121234. Wine bar e sea food.

VINATTERIA ZOLFO • Via De Cesaris, 22/24 - Pescara. Info: 085293127, 3394094555. Degustazione dei migliori vini dal momento dell'aperitivo fino a sera.

PESCARA PORTANUOVA

GRAND CANYON COUNTRY PUB • Viale Amerigo Vespucci, 110 - Pescara. Info: 08566762. Primi e secondi piatti, panini di tutti i tipi, hamburger e hot-dog, stuzzicherie, fino agli arrosticini maxi. Birre speciali.

LA LOCANDA DEI POVERI E DEI RE • Via Gabriele d'Annunzio, 264 - Pescara. Info: 08564522, 3291599437. Dalla passione per l'arte culinaria tramandata di madre in figlio nascono piatti a base di pesce e di baccalà.

MANGIAFUOCO • Viale della Pineta, 8/1 - Pescara. Pizzeria. Info: 3284799946.

LOCALBUS
presenta

STAGIONE
2012.2013

NETTUNO
BEACH CLUB

Viale della Riviera, 30 - Pescara
Tel. 085 42 21 542

QUATTROVELE
DISCOTECA • PESCARA

Viale della Riviera, 48 - Pescara
Tel. 393 96 75 410

RISTORANTE NETTUNO / DISCO 4VELE
DINNER & AFTER DINNER



PAPARAZZI • Viale Guglielmo Marconi, 290 - Pescara. Info: 3899094648. Tutto il giorno e' caffetteria, a pranzo propone la pizza. Il momento dell'aperitivo e' 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 DEI TIGLI • Via Gabriele d'Annunzio, 254 - Pescara. Info: 08564522. Bar, pizzeria e tavola calda.

PIZZERIA IL CIOCCO • Viale Guglielmo Marconi - 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).

SALIGIA • Strada Comunale Piana, 3 - Pescara. Info: 0852122024, 3928055561. Colazione all'italiana, caffetteria tutto il giorno, fino a pranzo e cena (ven. e sab.). Venerdì e sabato serate con dj set. Il sabato si sale al settimo piano, nello spazio "S7".

PECARA UNIVERSITA'

CANTIN(AH)DEMIA DISCO CLUB • Viale Pindaro, 14 - Pescara. Info: 3385083630. Cena a buffet, dinner&disco, commerciale e house. Aperto il fine settimana.

HELLOPIZZA • Viale Pindaro, 65/4 - Pescara. Info: 0856921022. Pizze al taglio e al piatto. Un software garantisce tempi certi di consegna per le pizze a domicilio, nel bauletto termoisolato delle Hellomoto.

IL CAFFE' DEI CAVATAPPI • Via Falcone e Borsellino, 30 - Pescara. Info: 0852120890. Un po' ambiente parigino, un po' design. Caffetteria, ristorante.

LINK LOUNGE & RESTAURANT • Via Falcone e Borsellino, 8/10 - Pescara. Info: 0854503565, 3398160003. Sempre aperto propone caffetteria, brunch, pranzo e cena. Dj set e music. Aperto tutti i giorni dalle 07:30 alle 03:00.

PECARA LUNGOMARE

LE HAWAII PESCESPADA • Viale della Riviera, 154 - Pescara. Info: 0854713094, 3291065250. Specialità' pesce e pizza cotta nel forno a legna.

NETTUNO • Viale della Riviera, 30 - Pescara. Info: 0854221542. Cena, live music, dinner & dance. Ristorante in un ambiente selezionato.

4 VELE • Viale della Riviera, 45 - Pescara. Info: 3939675410. Disco storica della riviera pescarese, che torna avvalendosi della collaborazione e del supporto di svariati staff che fanno discoteca da vent'anni. Serate venerdì e sabato.

VENERE • Viale Riviera Nord, 118 - Pescara. Info: 0854215268. Specialità' pesce e pizzeria. Aperto tutte le sere a cena (tranne il lunedì) e a pranzo sabato e domenica.

PECARA OVESTI

TIPOGRAFIA • Via Raiiale, 169 - Pescara. Info: ND. Internet: www.tpgrf.com, info@tpgrf.com. Venerdì e sabato live e dj set.

PECARA NORD

GLASS DISCOTEQUE • Via Nazionale Adriatica Nord - Pescara. Info: 3388539712, 3930452253. Aperto il sabato con i dj resident. Commerciale e house.

SPOLTIORE

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

LOFT 128 • Viale Europa, 128 - Spoltore (PE). Info: 3489184146, 393979688. Cocktail bar, live music club votato al rock, wine bar. Giovedì, venerdì e sabato serate live music e dj set.

LO SPIZZICO • Via Italia, 25 - Villa Raspa di Spoltore, 25 (PE). Info: 085412346. Cucina tipica abruzzese, arrostitini. Ambiente informale a conduzione famigliare.

MONTESILVANO

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

BIRRERIA BATCH • Via Verrotti, 176 - Montesilvano (PE). Info: 3477226701. Birreria e paninoteca.

BRACERIA ROSE • Corso Umberto I, 524 - Montesilvano (PE). Info: 0852195482, 3336633015. Lounge bar, ristorante e braceria.

CHRISTEF • Via Vestina, 505 - Montesilvano (PE). Info: 3292636338, 0854681801. Piatti della tradizione abruzzese rivisitati con estro e secondi dove la carne, servita su pietra lavica, e' la vera specialità'.

FALSTAFF • Via Chiarini, 35 - Montesilvano (PE). Info: 0857999464, 3315603335. Birreria con spazi ampi, adatti a tavolate di amici. E in piu', musica e giochi.

IL GATTO VERDE • Via Vestina, 473 - Montesilvano (PE). Info: 0854683652, 3479741883. Perfetto per la cena, che sia in coppia o in gruppo, fino alle grandi tavolate delle feste, dalla laurea al compleanno. Appuntamenti fissi fra live music e giochi.

LA PECORELLA • Via d'Annunzio, 57 - Montesilvano (PE). Info: 3288094038, 3297855213, 085834451. Arrostitini caserecci, classici, fatti a mano, di filetto, di fegato fatti a mano, di agnello, salsicce, bistecche. Pay tv. Chiuso il lunedì'.

L'ALTRO CAFE' • Via Nazionale Adriatica Nord, 318 - Montesilvano (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. Pizza tradizionale o piu' 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'.



PROMO REVIEW

IL SIGNORE DELLE PECORE (BELLO DI NOTTE)

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

L'arrostitino, celebre spiedino di carne abruzzese, ora è in città, da asporto o da gustare sul posto. Altro che fantasy, però, qui è tutto reale. A partire dall'arredamento in legno con i materiali al grezzo della loro essenza, a significare la genuinità del posto, a metà fra latteria di una volta e design, con idee originali quali la carbonella per preparare gli arrostitini che diventa

una lampada o bancali in legno che diventano cantinetta. L'arrostitino è rigorosamente cotto al carbone, come le altre carni: i "ciccini" (mini salsicce) o le salsicce di fegato per un panino gourmet da farcire con altre leccornie del territorio, a partire da ventricina o formaggi, tutte da aziende agricole abruzzesi. Da provare anche gli spiedini di pollo. Varia e gustosa, inoltre, la proposta della bruschetteria. Tutte le carni vengono dal laboratorio di fani-

glia. Da bere ci sono birre, anche artigianali e vini, tutti regionali, con scelte aggiornate in questa stagione con etichette quali Masciarelli, Zaccagnini, Bosco e Pasetti. Altra novità è la selezione di peperoncini piccanti in olio extra vergine di oliva, con una tavola che ne indica i gradi di piccantezza. Da provare sul posto o portare a casa.

Orario: Aperto da lunedì a giovedì, la domenica dalle 19:00 alle 00:00, da venerdì a sabato dalle 19:00 alle 02:00. Come arrivare: Non lontano dalla zona di Pescara Vecchia.

LO STUZZICO • Via Vestina, 520 - Montesilvano (PE). Info: 0854684993. Bruschetteria, spiedineria, stuzzicheria.

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

MEXICO • Via A De Gasperi, 2 - Montesilvano (PE). Info: 0854711836. Pizze e focacce con forno a legna, papate farcite, carne alla brace, antipasti rustici. Chiuso il martedì.

MIMI' E COCO' • Via Vestina, 104 - Montesilvano (PE). Info: 3481656907. Ristorante e pizzeria (prenotazione consigliata). Chiuso il martedì.

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.

RISTORANTE MELITO • Via Belice, 5 - Montesilvano (PE). Info: 3667487068. Ristorante di pesce in un ambiente molto curato.

SAPO' • Via Irma Bandiera, 3 - Montesilvano (PE). Info: 0854686080, 3483845323. Ristorante di pesce secondo la tradizione. Il menu' e' scritto in

dialetto pescarese e si declina fra antipasti freddi e caldi e primi piatti fino al pesce al forno.

CITTA' SANT'ANGELO

CABOULOT • Viale Matrino, 132 - Città Sant'Angelo (PE). Info: 0859506258. Pub, birreria.

AREA METROPOLITANA PESCARA-CHIETI

APERITIVO

BIRRIFICIO MAJELLA • Via San Salvatore, 6 - Casoli (CH). Info: 3388485425. Birra artigianale con ingredienti del territorio, venerdì e sabato dalle 17.00 alle 21.00 il birrifico apre al pubblico per visite e degustazioni.

CAFE' CAFE' • Viale Abruzzo, 242 - Chieti. Info: 3461318527. Il biglietto no da visita lo annuncia come locale dedicato a "food, drink and fun". La formula si esplicita nell'ambientazione e nelle proposte.

CAFE' 506 • Via Pescara, 506 - Chieti. Info: 0871781685, 3470551247. Caffetteria all'italiana, cucina tipica abruzzese rivisitata con estro personale e pizza. Pay tv, live music, cabaret e karaoke. Chiuso il giovedì.

GOST CAFE' • Viale Abruzzo, 286/b - Chieti. Info: 0871565218. Lounge bar, cocktail bar.

L'ALTRO VINOTA • Via Campobasso, 2 - Chieti. Info: 349383683. Caffetteria, cocktail bar, live music, serate universitarie.

SEDCI PIADINA • Galleria Wojtyla, 22 - San Giovanni Teatino (CH). Info: 3204567502. Piadineria con sedici tipi di piadine. Pranzo, cena, asporto.

STAMMTISCH • Viale Unita' d'Italia, 645 - Chieti Scalo (CH). Info: 0871577131. Birreria.

TAMARILLO BRILLO • Via Vico dei Frentani - Lanciano (CH). Info: 0872716351. Birreria, aperitivo, live music.

CENA

CARUSO • Via Colonna, 309 - Chieti. Info: 0871563320. Braceria a vista e pizze cotte nel forno a legna.

FOCONE' • Via Amendola, 6 - Sambuceto (CH). Info: 0854462467, 3408436051. Posto delle "tipicità abruzzesi alla brace". Ogni giorno su una lavagna un proverbio abruzzese accompagna la giornata e gli stessi clienti possono suggerirne di nuovi. Arredamento con elementi di riuso.

GROTTA DELA CAVALLONE • Largo Costantino Barbella, 7 - Chieti. Info: 0871330212. Ristorante storico che ha aperto i battenti oltre cento anni fa. Propone piatti tipici della tradizione locale e regionale.

LA BAIÀ DI CUPIDO • Via Postilli - Francavilla al Mare (CH). Info: 0859190690, 3404927588. Qui si viene per il ristorante (specialità pesce, con le ricette della tradizione marinara locale rivisitate e rielaborate in chiave contemporanea) e la pizzeria con forno a legna. Aperto in occasione delle festività.

L'ISOLA CHE NON C'E' • Via Nazionale Adriatica Sud - Località' Foro 107 (CH). Info: 085816061, 3474990184. Cucina di terra soprattutto e di mare su prenotazione. Nonche' la pizza proposta in ottanta varianti. E' sede dell'Ateneo della Pizza.

LU PIANELLESE • Via Parco Nazionale d'Abruzzo, 21 - Manoppello (PE). Info: 0858561335. Ristorante, dinner & dance, latinoamericana.

PIZZERIA MILU' • Viale Amendola, 19/21 - Sambuceto (CH). Info: 0854409031, 3408436051. Per vivere "l'esperienza pizza" come dice lo stesso gestore Luciano Passeri, che non a caso e' campione del mondo pizza classica.

OSTERIA DEL GUERRIERO • Via Cesare De Lollis, 30 - Chieti. Info: 0871344026. Il menu' e' dedicato alla gastronomia tipica regionale fra antipasti, primi, secondi e contorni, per una scelta davvero ampia e ragionata.

ST. JAMES IRISH PUB • Via Silvino Olivieri, 124 - Chieti. Info: 3204229998. Secondo la migliore tradizione di ogni buon Irish Pub che si rispetti, offre ottima birra, su tutte la Guinness, oltre ad un'ottima selezione di whiskey irlandesi e scozzesi, rum, amari e distillati. Da mangiare, panini, piatti in prevalenza di carne, taglieri, insalatone e frittiera. Venerdì e sabato live music.

TAVERNA FIORITA • Galleria Wojtyla, 11 - San Giovanni Teatino (CH). Info: 3299238569. Specialità' carne, pesce su prenotazione. Aperto a pranzo (convenzioni con aziende) e a cena. Piccola sala per feste private.

VERTIGO • Via Filippo Masci, 181 - Chieti. Info: 0871330012, 3334891642, 3389827295. In un vecchio casolare di campagna ristrutturato alla perfezione. Piatti tipici della gastronomia locale, con estro. Pizzeria con forno a legna.

PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



BLANCO

Corso Manthonè, 68 - Pescara. Info: 085692945 - blanco.pescara@gmail.com

Nel cuore di Pescara Vecchia, nuova avventura dei gestori che vengono da un'esperienza decennale nel campo della consulenza creativa nel settore della moda e del wedding planner. Posto dedicato al food&living, dove i cinque sensi sono stimolati e si integrano in armonia, dall'accoglienza del cliente, alla scelta del menù, al gusto che declina un mix fra tradizione e innovazione, per prodotti sempre freschi del territorio, fino alla musica di sottofondo. Nell'arredamento, fra il dehor e l'interno, predomina il bianco, con la sua anima pulsante. Perfetto anche per una dopocena nonché per feste private con il plus di una scenografia personalizzata. GIO - VEN: Serata a tema (18 euro, bevande escluse). Orario: Aperto dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 02.00. Domenica chiuso.

Come arrivare: In pieno Centro storico.

LINK LOUNGE & RESTAURANT

Via Falcone e Borsellino, 8/10 - Pescara. Info: 0854503565, 3398160003.

Anima da lounge bar con una passione per la notte, sì, ma qui si dà il meglio durante tutto l'arco della giornata, perché - come il nome stesso suggerisce - questo posto è all'insegna dell'unione fra le parti. Si comincia dunque dalla mattina con la caffetteria, poi ci sono il brunch o un pranzo veloce, con il menù che varia ogni giorno nelle proposte della cucina creativa. Lo stesso spirito si riflette nell'aperitivo, fino alla cena. Da bere ci sono vini regionali e in più una piacevole varietà di cocktail preparati ad arte. Il tutto accompagnato dai giochi di luce dell'arredamento, per la giusta atmosfera di ogni momento. Ottimo per feste di laurea.

VEN - SAB: dj a rotazione fra deep-house, minimal house e lounge, live music.

Orario: Aperto dalle 7:30 alle 03:00.

Come arrivare: Dietro la sede dell'Università "G. d'Annunzio" nei pressi del Tribunale.

SALIGIA

Strada Comunale Piana, 3 - Pescara. Info: 0852122024, 3928055561.

Il locale di Alessandro Di Carlo e Andrea Tinaro, che da anni operano nel settore delle costruzioni, dell'arte e del design, riflettendo qui le loro passioni, si conferma come posto delle novità. Si parte con la colazione all'italiana e la caffetteria, attiva tutto il giorno. Importante il pranzo che unisce l'enogastronomia creativa alle esigenze dei tempi lavorativi, fino ad arrivare all'aperitivo. La cucina segue la filosofia del chilometro zero esaltando prodotti locali, come per i vini, regionali per scelta. C'è inoltre un'ottima varietà di birre artigianali, fino ai cocktail. Da non dimenticare il bancone di formaggi e insaccati.

VEN: cena e dj set - SAB: aperitivi, dinner, e da mezzanotte si balla nello spazio Super 7.

Orario: Aperto da lun. a gio. dalle 07:00 alle 20:30, da ven. a sab. dalle 07:00 alle 03:00

Come arrivare: In una traversa della Tiburtina, vicino all'edificio Fater.



NIGHT & DAY

Piazza della Rinascita, 20 - Pescara. Info: 0854414602, 3665022367.
Tiziano e Davide hanno un'esperienza quasi ventennale in giro per il mondo in hotel a cinque stelle e navi da crociera. L'idea, quindi, è ricreare il bar di un hotel di classe, con chicche come il bicchiere ghiacciato o il flambé, per un locale all'insegna dell'innovazione. Si parte con la caffetteria (cometito a lievitazione naturale), per passare ad un fresco cocktail mattutino. Da provare anche le cioccolate calde. Il meglio arriva con la selezione ragionata di cocktail, per soddisfare tutti i gusti, anche il più esigente. Vanno da quelli perfetti per il pre dinner agli sparkling, fino al più gustoso per l'after dinner. Non manca il Martini comer. Da provare i long drink and frozen nonché gli alcool free. I cocktail, poi, sono "di stagione" solo con frutta del periodo.
VEN: pre serata dalle 19:30.

Orario: Aperto da lun. a sab. dalle 08:00 alle 02:00, dom. dalle 09:00 alle 02:00.

Come arrivare: Sotto i portici di Piazza della Rinascita.



LOS MARIACHIS

Via G. d'Annunzio, 116 - Pescara. Info: 3358375583.

Tutto comincia più di dieci anni fa da un telefono pubblico, chiamando l'ambasciata messicana a Roma, con l'idea di avere informazioni per aprire un ristorante messicano. Il caso vuole che in quel momento, a chiedere il visto, si trovi il proprio un cuoco, che viene subito ingaggiato. Così comincia l'avventura, fra chili e tequila. Il menù è tutto dedicato alla cucina Tex-Mex con predilezione per la carne, fra antipasti, "fajitas", "platos unicos" e tortillas, accompagnati da "cervezas", tequila (in oltre trenta varianti) e rum. Anche i dolci sono in stile "Messico e nuvole". Tutto in un'ambientazione tipica da "posada mexicana".

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 20:00 alle 00:00, escluso il lunedì.

Come arrivare: Lungo Via d'Annunzio, non lontano dal Centro storico.



ARBITER BIBENDI BIRRA SHOP

Via Conte Di Ruvo, 40 - Pescara. Info: 0858673592.

Oltre 450 Birre artigianali a scaffale. Questo è il biglietto da visita del primo Birra Shop a Pescara e in Abruzzo dove si prova un piacevolissimo imbarazzo della scelta tra le migliori birre artigianali provenienti da tutto il mondo presentate in un'altissima selezione fra etichette pluripremiate, rare e speciali. Sono inoltre disponibili tutti gli articoli per home brewing, come kit fermentatori, accessori, malti, luppoli, lieviti e ingredienti necessari a produrre, divertendosi, la propria birra a casa. E' anche enoteca con vini abruzzesi di alta gamma, oltre ad avere una bella vetrinetta dei distillati con rum, whisky ed elisir. Un posto in continua evoluzione, sempre pronto a consigliare novità ai tanti affezionati.

Orario: Aperto da lunedì a giovedì dalle 11:00 alle 22:00, da venerdì a sabato dalle 11:00 alle 01:00.

Come arrivare: In zona Pescara Vecchia, nei pressi dell'ex tribunale.

CAMDEN PUB • Viale Benedetto Croce, 573 - Chieti Scalo. Info: 3407612157. Arredamento in legno in puro stile "Public house". Le migliori birre inglesi nonché whisky o whiskey irlandesi, scozzesi e ancora inglesi, piu' rum e vino. Chiuso il lunedì.

MARY ROY • Via Asinio Herio, 21 - Chieti. Info: 0871330212. L'idea era quella di proporre un pub in perfetto stile scozzese, l'unico qui in zona: riuscita alla perfezione. Selezione di birre e whisky oltre a rum, long e short drink. Serate universitarie.

STAMMTISCH • Viale Unita' d'Italia, 645 - Chieti Scalo (CH). Info: 0871577131. Birreria.

PIN UP • Via Francia, 12 - Mosciano Sant'Angelo (TE). Info: 3409884513. Nuovissimo locale nella zona, si presenta come il più grande club live nel centro Italia. Sabato sera concerto e serate il venerdì.



PIZZERIA DEI FRENTANI

Largo dei Frentani, 14 - Pescara. Info: 3288416548, 3476812023.

Al piano terra di uno dei palazzetti più antichi di questa parte di città caratterizzata da ristoranti e pub. Qui la pizza la fa da padrone, con nomi che richiamano personaggi storici come d'Annunzio o Manthonè, ma non sono da meno stuzzicherie, contorni, calzoni, focacce, la "Bimbo pizza" per i più piccoli e la braceria con tagliata, hamburger e petto di pollo alla brace. Fra gli antipasti anche patate e appassita al coccio. Come dessert ci sono i dolci tipici "della nonna". Per bere, dalla cantinetta, una buona scelta fra vini regionali e birre. Cenando qui il mercoledì ingresso omaggio al Cutty Sark e Cantina Accademia, il sabato sempre al Cantina Accademia e al 4Vele. Nel locale c'è la pay-TV.

Orario: Aperto da martedì a domenica dalle 19:30 alle 00:00. Lunedì chiuso.

Come arrivare: In pieno Centro storico.



LA LOCANDA DEL RIGATTIERE RISTO&PUB

Via Alfonso Di Vestea, 20 - Pescara. Info: 0852122139, 3337946234.

In un palazzetto del 1936 e le volte in mattoncini a vista, arredi recuperati e riadattati, e ancora, professionalità, passione e simpatia. Un posto dove ci si sente a casa, anzi "a casa della nonna" come sottolineano i gestori. Il tutto per un'ambientazione rustica ma non trasandata. La stessa cura si riflette nella scelta di piccoli distributori, alla ricerca del particolare che distingue. Il menù cambia sempre, variando con proposte di carne e pesce, piatti in bianco o al pomodoro e ancora per vegetariani. Nella nuova veste il locale si propone come ristorante e pub - con il bel bancone centrale - con due aree e due menù dedicati. Ottimo per eventi, banchetti, riunioni, compleanni, ricevimenti e mostre.

GIO e VEN: arte, letteratura e Speaker's Corner - SAB: live music.

Orario: Aperto da mer. a sab. dalle 20:00 alle 02:00. Altri orari e giorni su prenotazione.

Come arrivare: Nei pressi del centro storico.



PIZZERIA DEI TIGLI

Via G. D'Annunzio, 254 - Pescara. Info: 08564522.

Bar, pizzeria e tavola calda nei pressi dell'Università "G. d'Annunzio" a Pescara, punto di riferimento per universitari, professionisti con uffici in zona, residenti, alunni delle scuole proprio lì a due passi. Propone caffetteria tutto il giorno e pizze, al taglio e al piatto, dalle classiche a quelle ideate in cucina, oltre a contorni, primi e secondi. Perfetto per il pranzo, veloce ma allo stesso tempo gustoso e come ritrovo per l'aperitivo pomeridiano. E' inoltre molto gettonata la gastronomia d'asporto con specialità abruzzesi e non solo, all'insegna della qualità. Imperdibile il momento dell'aperitivo a soli 4 euro.

Orario: Aperto dalle 07.00 alle 23.00. Lunedì pomeriggio chiuso.

Come arrivare: Lungo Via d'Annunzio, sulla destra direzione Università.



MANGIAFUOCO

Viale della Pineta, 8/1 - Pescara. Info: 0856922070, 3284799946.

Locale pulsante come il rosso dell'insegna. Fra il dehor e l'interno accoglie il cliente con la sua vasta proposta di pizze rosse e bianche, focacce e calzoni e ancora le stuzzicherie, dalle crochette 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 il 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. Originale e frizzante, qui non ci si annoia di certo. Dall'allestimento alle pizze tutto è a cura del proprietario.

Orario: Aperto dalle 19:00 alle 00:00. Chiuso il lunedì.

Come arrivare: Nei pressi dell'Università, direzione mare, dopo la rotonda dell'Agip.



GALERÌA

Piazza Garibaldi - Pescara. Info: 3899068616.

"Bar de tapas y cervceria" in perfetto stile spagnolo in un'ambientazione tutta iberica e con quella stessa aria di allegria. Ci sono le tapas, a base di carne, pesce e verdure, sia fredde che calde nonché la carne alla brace preparata ad arte con diverse proposte, una vera specialità del posto. Il tutto da accompagnare con birra Estrella o vino rosso (tinto), bianco e rosato. C'è anche lo spumante Cava. Da vivere a pranzo, aperitivo e cena. Data la scelta dell'orario continuato permette di mangiare in qualsiasi momento del giorno (e della notte).

VEN: live music fra rock e pop dalle 22.00.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 12:00 alle 02:00.

Come arrivare: A due passi dal Centro storico.





HELLO PIZZA

V.le Pindaro, 65/4 - Pescara Università. Info: 0856921022; V.le Bovio, 308 - Pescara Centro. Info: 0854710471; C.so Strasburgo, 1/5 - Montesilvano (Pe). Info: 085834062; V.le Unità d'Italia, 30/A - Chieti Scalo (Ch). Info: 0871560020 - www.hellopizza.it; info@hellopizza.it

Baby, classica e maxi, oltre sessanta tipi di pizza, al piatto o al taglio, cotte su pietra e lievitate naturalmente. Anche con farina integrale (senza sovrapprezzo). Poi focacce, calzoni, stuzzicheria, insalate, dessert e bevande. Oltre alla pizza "al momento" la vera forza qui è la consegna a domicilio, gettonatissima: arriva perfetta, con il suo sapore e profumo, grazie alle borse termiche e al bauletto termoisolato delle hello-moto. Consegne gestite da un software.

Orario: Aperto lun. e ven. dalle 11:00 alle 23:00. Sab. e dom. dalle 18:00 alle 23:00.

Come arrivare: In piena zona universitaria.



BRACERIA ROSE'

Corso Umberto I, 524 - Montesilvano (PE). Info: 3336633015, 08502195482.

Esperienza trentennale nella ristorazione, pane e pasta preparati in cucina, a vista, l'olio sulla tavola dalle terre curate dagli stessi gestori, rendono questa braceria e lounge bar un posto unico. Si comincia con la caffetteria, passando per il pranzo fino a cena dove la vera forza è la carne alla brace fra arrosticini fatti a mano, tagliata, entrecote, filetto. Non mancano i primi piatti della gastronomia abruzzese. Da provare il caratteristico "Antipasto Rosè" uno spiedone di carne mista "impiccata". Da bere, vini e birre anche artigianali. Ottimo per serate in coppia, per amici e famiglie (c'è uno spazio per bambini) per feste private (tavolata fino a 28 persone). Spesso le serate sono accompagnate da live music soft fra brasil, jazz e latino. Convenzionato Sky.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 08:00 alle 00:00, esclusa la domenica. Come arrivare: Lungo corso Umberto, poco dopo l'Asse attrezzato.



FOCONÈ

Via Amendola, 6 - Sambuceto (CH). Info: 0854462467.

La brace d'Abruzzo è pronta per offrire il meglio delle specialità regionali. Accade nel nuovo locale di Luciano Passeri, già conosciuto e apprezzato per la sua Pizzeria Milù. Ora si lancia nell'avventura di un posto che è mix perfetto fra tradizione e innovazione, a partire dall'arredamento con elementi di riuso sì, ma finemente disposti. Basta entrare e scoprire il menù sulla lavagna. E poi tornare ancora, perché le proposte variano di giorno in giorno. Alla brace il compito di dare il miglior gusto agli arrosticini (di carne, di filetto e di fegato) nonché al pecorino alla piastra o alle patate alla brace, per fare alcuni esempi. Sulla tavola tovagliette con proverbi abruzzesi da portare a casa. Lo staff è pronto ad accoglierne di nuovi su suggerimento dei clienti.

Orario: Aperto lun. e da mer. a dom. dalle 19:00 alle 00:00. Martedì dalle 12:00 alle 15:30.

Come arrivare: Lungo Viale Amendola a Sambuceto.



LA LOCANDA DEI POVERI E DEI RE

Viale Gabriele D'Annunzio, 264 - Pescara. Info: 08564522, 3291599437.

Nel cuore di Pescara, nella zona di Portanuova, a pochi passi dal centro storico. I piatti racchiudono la passione per l'arte culinaria tramandata di madre in figlio. Dalla sapiente esperienza di Sonia, artefice dei primi passi della Locanda e dalla creatività del giovanissimo figlio Mattia, prendono forma le prelibate pietanze a base di pesce e di baccalà. Una cucina eclettica che nasce dal costante confronto fra tradizione e modernità. Seguendo la filosofia del chilometro zero e della dieta Mediterranea offre menù pregiati e sempre diversi, fra antipasti crudi, freddi e caldi, primi, secondi, dolci, il tutto abbinato a vini selezionati con accuratezza. I piatti, freschi e gustosi, sono espressione dei colori e dei profumi delle stagioni in corso. Ambiente curato e accogliente. Orario: Aperto da martedì a sabato dalle 12:30 alle 00:00, domenica dalle 12:30 alle 15:00.

Come arrivare: Lungo Via d'Annunzio.



L'OFFICINA DELLA PIZZA

Piazza Garibaldi, 40/5 - Pescara. Info: 08560826, 3290819638.

Entri qui e più che in una pizzeria sembra di stare in un loft. Di New York, per la precisione. L'idea, riuscita alla perfezione, era questa: unire tradizione e innovazione, fra architettura e gusto. Così nasce questa "officina" dei sapori con un forno a legna, a vista, fatto a mano e portato direttamente da Napoli. La pizza (anche a pranzo) la fa da padrone, fra rose e bianche, fino alle speciali e alle dolci, da scoprire. Non mancano gli antipasti e le stuzzicherie. Ci sono anche i primi piatti del giorno che richiamano la tradizione campana. Da non dimenticare l'angolo dei dolci, sempre di ispirazione napoletana e la caffetteria. Pizze anche da asporto. Da bere c'è la birra, fra tradizionale e speciale.

Orario: Aperto dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 00:00. Ven. e sab. fino all'1.30.

Come arrivare: Sull'angolo di fronte alla piazza, a due passi dal Centro storico.



TAVERNETTA RANIERI

Via Dei Bastioni, 10/12 - Pescara. Info: 0856921066, 3492988176.

Amore per la buona tavola, un profondo senso dell'accoglienza, caratteristica ancestrale del popolo abruzzese, estro e voglia di fare cose nuove caratterizzano il locale, nato dalla passione di padre e figlio, fra fornelli e sala. Così si presenta questo ristorante-pizzeria che propone cucina abruzzese di qualità, sfiziose, primi e secondi, accompagnati da vini del territorio. E ancora, la pizza (la Tavernetta gestisce anche il settore consegne a domicilio della Pizzeria Pinguino, la prima in città a lanciare il servizio, oltre vent'anni fa). Oltre al menù del giorno ne ha quattro fissi, dedicati alla degustazione dei sapori abruzzesi, del baccalà e per vegetariani, oltre al menù pesce (solo su prenotazione). Ideale anche per cerimonie ed eventi privati.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 19:30 alle 23:30, escluso il martedì.

Come arrivare: In pieno Centro storico.

PROMO REVIEW

CARUSO

Via Colonna, 309 - Chieti.
Info: 0871563320.

Ampio spazio suddiviso in diverse sale, a creare ambienti più riservati fino a tavolate tra amici o per ricorrenze e feste private. Ha una grande selezione di antipasti, primi, secondi e contorni. La pizza è cotta nel forno a legna. Nel locale spicca la bella braceria a vista (carni esotiche su prenotazione). Prodotti senza glutine ben indicati e c'è spazio anche per vegetariani. Per le comitive menù speciali in

base al prezzo.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 12:30 alle 00:00.

Come arrivare: Con la stazione ferroviaria sulla destra seguire la rotatoria sulla sinistra e poi dritto dopo "La Colonna".

PROMO REVIEW

HAWAII PESCESPADA

V.le della Riviera, 154 - Pescara.
Info: 0854713094, 3291065250.

Ampio salone adatto alle tavolate fra amici, ma non mancano spazi più riservati per una serata in coppia. Propone piatti di mare della tradizione locale, dagli antipasti (crudi, freddi, caldi) a seconda del pescato, primi come spaghetti alle vongole e secondi fino a brodetto e guazzetto. C'è anche la pizza cotta nel bel forno a legna. Perfetto per feste private e cerimonie con veranda sul mare.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 19:00 alle 00:00, escluso il lunedì.
Come arrivare: Prima del complesso sportivo Le Naiadi.

PROMO REVIEW

CAFE' 506

Via Pescara, 506 - Chieti Scalo.
Info: 3470551247, 0871563568.

Residenti e universitari vengono qui per la colazione e la cena, passando per il pranzo. Di giorno propone caffetteria tradizionale all'italiana, a pranzo cucina tipica abruzzese rivisitata con estro personale e pizza, vera forza della cena. La gastronomia regionale è presentata secondo la tradizione, ma sfrondata della sua "pesantezza" rendendola contemporanea e con una cura particolare nella preparazione del piatto. L'aperitivo - sempre abbondante, che sia di mattina o la sera - è caratterizzato dalla focaccia preparata al momento. Nel menù anche piatti per celiaci. Da bere birra e vini, più una vasta scelta di cocktail.

VEN-SAB: gioco a quiz, live music.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 07:00 alle 01:00, escluso il giovedì.

Come arrivare: Nei pressi dell'Università.

PROMO REVIEW

ST. JAMES IRISH PUB

Via Silvino Olivieri, 24 - Chieti. Info: 3204229998.

Secondo la migliore tradizione di ogni buon Irish Pub che si rispetti il St. James offre ottima birra, su tutte la Guinness, oltre ad un'ottima selezione di whiskey irlandesi e scozzesi, rum, amari e distillati. Da mangiare fantastici panini, piatti in prevalenza di carne, belli sostanziosi, tagliari, insalate e frittiera. Per rimanere in stile pub, c'è la pay tv per le partite. Originale la location in un fondaco nel centro storico di Chieti: una grotta del luppolo, fra legno e volte.

SAB: Live music, cover e tribute band, fra rock, blues, folk, ska, fino al metal.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 20:30 alle 02:00, escluso il lunedì.

Come arrivare: Nel centro storico, di fianco a "Porta Pescara".

PROMO REVIEW

RISTORANTE FERRARA

Via Orientale, 39 - Bucchianico (CH). Info: 0871382157.

Fondato nel 1964 dai Santoferrara, cuochi da generazioni, fin dal 1850, svetta nel centro storico di Bucchianico nella sua struttura caratterizzata da due sale ristorante - una con camino - e da una splendida cantina che custodisce vini nazionali, spumanti, champagne, distillati e liquori fra pietra e mattoncini. In cucina si parte dalla tradizione di famiglia profondamente radicata nel territorio, per piatti che sono un mix fra materie prime povere ed essenziali come una volta e innovazione contemporanea. Vanto del ristorante è la carne: agnello del Parco della Majella, Filetti, bistecche alla Fiorentina di razze marchigiana e Chianina Igp. Anche banchetti e cerimonie. Possibilità di pernottare in collaborazione con il Castello di Semivicoli "Palazzo Masciarelli".

Orario: Chiuso il martedì.

Come arrivare: Da Francavilla prendere la Fondovalle Alento, uscita Bucchianico, svoltare a sinistra e poi tenere sempre la destra.

PE-CH



Camden

Viale Benedetto Croce, 573
Chieti Scalo Info: 3407612157



CHRISTEF

Via Vestina, 505 - Montesilvano (PE). Info: 3292636338, 0854681801. Antipastini speciali ideati in cucina e tradizionali, primi piatti della tradizione abruzzese rivisitati con estro e secondi dove la carne è la vera specialità. Ancora, contorni e dolci della casa. Il tutto accompagnato da una selezione di vini con prevalenza di abruzzesi, dai base ai più pregiati, oltre alla birra e a una buona scelta fra i distillati, con prevalenza di grappa. In un ambiente curato e accogliente dove si respira aria di famiglia. Vera specialità del posto è la carne italiana alla brace, con la caratteristica di essere servita su pietra lavica. Ecco la carta d'identità di questo piacevole ristorante, caratterizzato anche da un giardinetto esterno che si presta per feste private o cerimonie.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:30 alle 23:30.

Come arrivare: Lungo via Vestina a Montesilvano.



IL GATTO VERDE

Via Vestina, 473 - Montesilvano (PE). Info: 0854683652, 3479741883. Posto dall'atmosfera allegra e gioviale di chi vuole divertirsi con gusto senza mai scendere nello sguaiato, frequentato da una clientela che va dai venti ai quarant'anni. Perfetto per la cena, che sia in coppia o in gruppo, fino alle grandi tavolate delle feste, dalla laurea al compleanno. La specialità del posto è la pizza, non mancano i primi piatti e i secondi con prevalenza di carne. C'è una grande varietà di birre, dalle classiche ad altre più ricercate. Sfiziosi anche i cocktail, alcolici o analcolici, passando per cognac, vodka, gin o tequila. Locale Sky.

MER: jazz live, jam session; GIO: karaoke, animazione, cabaret, scherzi telefonici; VEN: quizzone; SAB: live e dj 70/80/90.

Orario: Aperto da mercoledì a domenica dalle 20:00 alle 02:00.

Come arrivare: Lungo la Via Vestina.



MIMI' E COCO'

Via Vestina, 104 - Montesilvano (PE). Info: 3481656907.

Esperienza nel settore e voglia di fare qualcosa di nuovo. Dalla passione comune di due amiche nasce così questo piacevole ristorante dall'ambiente intimo e accogliente: otto tavoli, cucina a vista, arredamento che fa sentire a casa, rapporto diretto con il cliente. Creato come posto di sera, è ora aperto anche a pranzo. Con la creatività ai fornelli propone primi della casa, tortini, polentine e pizza in quaranta varianti, dalle classiche a quelle ideate qui (ottime anche per chi è intollerante al glutine). Tutto si basa sulla stagionalità del prodotto, verdure e olio d'oliva vengono dalla campagna propria. Anche i dolci sono fatti in casa. Da bere birra, tradizionale e speciali abruzzesi, fino al vino con etichette nazionali.

Orario: Aperto dalle 12:30 alle 15:30 da lun. a ven. e dalle 17:30 alle 00:00 tutti i giorni. Chiuso il martedì a cena.

Come arrivare: Lungo la via Vestina.



LA BAI DI CUPIDO

Via Postilli - Francavilla al Mare (CH). Info: 3404927588, 3803579480. Spicca per originalità, varietà delle proposte, professionalità e simpatia dei gestori. Da fuori si presenta con la sua bella porta in legno, sulla quale un piktogramma non lascia dubbi: il posto è quello giusto. Un muretto bianco, che ricorda quelli tipici di alcuni posti della Puglia se non della Grecia, caratterizza la struttura che si apre al mare. Le specialità della tradizione marinara locale, rivisitate e rielaborate in chiave contemporanea, si esprimono negli spaghetti allo scoglio, guazzetto di cozze alla pescatora, frittura, antipasti fantasia. Non manca la pizza nel bel forno a legna che troneggia nella sala. Da bere una buona birra e una scelta di vini perfettamente abbinati.

VEN-SAB: animazione con live music e karaoke.

Orario: Aperto da venerdì a domenica dalle 19:00 in poi e la domenica anche a pranzo.

Come arrivare: Alla fine del lungomare di Francavilla.



SAPÒ RISTORANTE MARINARO

Via Irma Bandiera, 3 - Montesilvano (PE).

Info: 0854686080, 3483845323.

Sul sito internet il locale si presenta con una preghiera al mare: "Oh mare che da giovinetto mi catturasti, per la lealtà tua e l'ignoto emanavi, tirandomi a te e felicità mi desti". Evidenti l'amore e il rispetto reverenziale che qui si respirano. Del resto Sandro Pomante viene da una famiglia di pescatori e qui, in cucina, ne applica i segreti e la sapienza. Per far capire subito che importanza ha la tradizione, il menù è scritto in dialetto pescarese e si declina fra antipasti freddi e caldi e primi piatti fino al pesce al forno. La specialità è il brodetto "del marinaio" e "tradizionale". Un buon ottanta per cento dei vini è abruzzese oltre a ottime etichette del Trentino Alto Adige. Ci sono anche le bollicine Franciacorta, per scelta.

Orario: Aperto a pranzo e a cena, tranne il lunedì e la domenica sera.

Come arrivare: In una traversa della Via Vestina.



PAPAVERO ROSSO

Via Vestina, 556 - Montesilvano (PE). Info: 0852011783, 3890521650.

Per gli amanti della cucina abruzzese, quella delle porzioni fuori dal comune pronte a soddisfare vista e palato. Propone primi piatti, secondi e contorni, ottimi arrosticini fatti a mano accompagnati da pane e olio piccante fatto in casa, focacce con mozzarella, prosciutto crudo, formaggio pecorino, cipollata, broccoli e salsiccia. Tipico ambiente informale a conduzione familiare dove regnano convivialità e gioia. Perfetto per una cena a due, per tavolate di amici, anche con bambini. Aperto a pranzo e a cena. Oltre che ristorante è anche caffetteria. E, in vista della bella stagione, ha posti a sedere all'aperto.

Orario: Chiuso lunedì.

Come arrivare: Lungo via Vestina a Montesilvano.

PROMO REVIEW

MARY ROY

Via Asinio Herio, 21 - Chieti.
Info: 0871330212.

Il legno di frassino, faggio e iroko, fatto arrivare direttamente dalla Scozia, si integra con la pietra e i mattoncini del fondaco recuperato e adattato alla perfezione. E' l'unico pub in zona in stile scozzese. Il locale si trova proprio sotto il ristorante Grotta del Cavallone (stessa gestione) e propone pizze cotte nel forno a legna, carne alla brace, arrosticini e cibo da pub. Da bere una selezione di birre, su tutte Guinness

e Dragoon e whisky, dai classici e quelli riserva. E ancora rum, i long e gli short drink.
LUN: serata universitaria; GIO: karaoke, serata universitaria; VEN: live music.
Orario: Aperto tutti i giorni dalle 20:30 alle 02:00, escluso il martedì. Come arrivare: Nel centro storico di Chieti.

PROMO REVIEW

CAFE' CAFE'

Viale Abruzzo, 242 - Chieti Scalo (CH). Info: 3461318527.

Luogo dedicato a food, drink and fun. Ideale per la caffetteria tutto il giorno per scoprire i caffè speciali come il Maiella, La Dolce Vita, o il Bicerin in abbinamento alla pasticceria. Il pranzo è veloce ma sfizioso e si arriva a cena passando per l'aperitivo cenato fra assaggi di primi e bruschette, accompagnati da cocktail che richiamano i titoli di celebri film. Organizza serate musicali. Ha una zona fumatori esterna ma

riscaldata. Perfetto per feste private, compleanni, di laurea.
VEN: aperitivo a buffet; SAB: live; DOM: giochi, mercatino.
Orario: Aperto tutti i giorni dalle 7:30 alla 01.00.
Come arrivare: Lungo Viale Abruzzo, dopo la Stazione ferroviaria.

PROMO REVIEW

GROTTA DEL CAVALLONE

Largo Barbella, 7 - Chieti.
Info: 0871330212.

Ristorante con certificazione di attività storica. Il menù, scritto a mano, cambia sempre, mai lo stesso, all'insegna di creatività ed estro. Propone piatti tipici della tradizione locale e regionale come sagne e fagioli, gnocchi di patate al ragu', le lumache alla contadina. Ottima la carne, dallo spezzatino all'abruzzese a piatti internazionali come il filetto. Ci sono anche gli arrosticini maxi fatti a mano.

Dessert gustosissimi: dolcetti di pasta frolla, cannoli con crema di ricotta di pecora, per dire. Pizza cotta nel forno a legna. Vini rigorosamente abruzzesi.
Orario: Aperto il lunedì e da mercoledì a domenica dalle 12:30 alle 15:30 e dalle 19:00 alle 23:00.
Come arrivare: Nel centro storico di Chieti.

PROMO REVIEW

OSTERIA DEL GUERRIERO

Via C. De Lollis, 30/32 - Chieti.
Info: 0871344026.

Accogliente e curato nei dettagli, dedicato alla gastronomia tipica regionale fra antipasti, primi, secondi e contorni, per una scelta davvero ampia e ragionata, alla ricerca di prodotti di prima qualità. 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. Perfetto poi per pranzi di lavoro ed eventi privati. Per gli amanti degli animali: sono ammessi gli amici a quattro zampe.
Orario: Aperto dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alla 00.00
Come arrivare: A due passi da Corso Marrucino.



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



RESTAURANTS 2.0 ITALIA

A CENA NEI LOCALI CONSIGLIATI DAI 2NIGHTERS

I COM
MENTI
DEGLI
UTENTI

CH FOCONÈ By alessiam91

Via Amendola, 6 - Sambuceto (Ch).

Assolutamente fantastico! Gli arrostiti sono favolosi, gli antipasti sono la fine del mondo, sfiziosi originali e tipici abruzzesi!! staff a dir poco gentilissimo!!! soddisfatto al 101%.

BA WINDIGO SALOON By pietro611

Via Mauro Amoruso, 31 - Bari.

Il posto ideale dove gustare dell'ottima birra poiché ne offre una vastissima scelta. La birra viene servita con molta cura e nel giusto tipo di bicchiere e, da non crederci, con il sottobicchiere, particolare ormai (purtroppo) desueto.

BA LA LOCANDA PORTA PICC By sonosoloio13

Via Anemone, 34/36 - Polignano a Mare (Ba).

Abbiamo cenato dopo aver acquistato un coupon su Getbazza. Siamo rimasti più che soddisfatti...! cibo ottimo e abbondante, ottima la disponibilità del personale, locale molto accogliente. Fidatevi, 10 e lode...!

RM SOUL KITCHEN - TARTARUGHINO NERO By marcofg

Lungomare Paolo Toscanelli, 119 - Ostia (Rm).

La cosa che maggiormente mi ha impressionato del locale (tolte le cose che ho ordinato, tutte davvero eccellenti) sono le persone che ci lavorano. Gentilezza, simpatia e competenza sembrano essere la regola. Il locale poi è molto carino e gli chef sanno sempre sorprenderti con piatti del giorno unici. Tagliolini cacio, pepe, mazzancolle e lime assolutamente da provare. ;)

VI VECIO PORTEGO By adalaura

Corso Felice e Fortunato, 25 - Vicenza.

Fantastico!!!! pesce sempre freschissimo cotto in modo sublime e non parliamo della pizza vera Napoli ...direi unica!!!

BO LA CAPRIATA By sullivan

Corte Isolani, 1/e - Bologna.

Ristorante da provare assolutamente... ricercato nella scelta delle materie prime e cortesia distinguono questa chicca di Bologna in Corte Isolani. Fatevi consigliare.

LASCIA IL TUO
COMMENTO SU
WWW.2NIGHT.IT



MAXCOMMUNICATION.IT

la **STAMPA** per i locali è **cambiata...**
...comoda, veloce, conveniente!!!

I PREZZI PIU' BASSI D'ITALIA

100 LOCANDINE A3+

stampate a 4/0 colori solo fronte su carta patinata da 135 gr.

soli
25
euro

5.000 BIGL. DA VISITA

f.to 8,5 x 5,5 cm, stampati a 4/4 colori fronte e retro su carta patinata da 300 gr. con verniciatura lucida I.R.

soli
35
euro

5.000 FLYERS 10x15

stampati a 4/4 colori fronte e retro su carta patinata da 250 gr. con verniciatura lucida I.R.

soli
45
euro

TRASPORTO in 24/48 ore IN TUTTA ITALIA

I prezzi si intendono di Grafica, Trasporto ed IVA esclusi.

s.: www.maxcommunication.it

m.: info@maxcommunication.it

t.: 049.8841331

RICHIEDI GRATUITAMENTE IL NS. CATALOGO/LISTINO PRODOTTI

Ricerchiamo AGENTI VENDITA plurimandatari e collaboratori GRAFICI con P.Iva - Invia il CV a personale@maxcommunication.it

MISIEDO



Prenota di gusto!

Goditi la tua cena!
Prenota il tuo tavolo con MiSiedo:
gratis, veloce, sicuro.

Scopri le nuove offerte!

Riservato con **MISIEDO**
Prenota di gusto!

www.misiedo.com

Guadagna punti registrandoti, prenotando e condividendo e
vinci voucher convertibili in cene omaggio da €15, €25 e €50.

www.misiedo.com

