2night.

freetimeguide
ABBRUZZO
marzo/aprile 2015

io MISIEDO
GLI ALTRI TELEFONANO
PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.
MISIEDO.COM
Available on the App Store
ANDROID APP ON Google play
MISIEDO
IL RISTORANTE IN UN ISTANTE

2night.

DIR. RESPONSABILE:
Giorgio Govi

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

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:
Diana Lazzaroni

COORDINAMENTO DI EDIZIONE:
Mirko Galletta

HANNO COLLABORATO:
Mariagiovanna Bonesso, Alessandro Ricci

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica
Rubano (PD)

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITA':

Francesco Panebianco (329.8080278)

Area commerciale Pescara:
Loris Incarnato (349.0618585)

Area commerciale Chieti:
Marco De Medio (393.2048730)

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2013 anno XI, marzo 2015

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

con il patrocinio di SILBFIPE

XXX
xxxxxxxxxxxx

Giorgio Govi

marzo 2015
freetimeguide

7
ARTS ADDICTED ITALIA

10
SPECIALE PUB

30
BEST OF PESCARA

64
BEST OF CHIETI

ARTS ADDICTED ITALIA

AGENDA ARTE A CURA DI MARIA GIOVANNA BONESSO

Fino al 17 maggio

DA CIMABUE A MORANDI FELSINA PITTRICE

Nelle splendide sale affrescate dai Carracci, è possibile ammirare quasi duecento opere provenienti da chiese, istituzioni e importanti collezioni private, che illustrano, nel loro insieme, gli esordi e lo sviluppo della plurisecolare storia artistica della città. La mostra raccoglie capolavori di artisti conosciuti in tutto il mondo: da Cimabue a Niccolò dell'Arca, da Vitale da Bologna al Parmigianino.

PALAZZO FAVA
Via Alessandro Manzoni, 2 – Bologna

Fino al 2 giugno

TUTANKHAMON, CARAVAGGIO, VAN GOGH

La sera e i notturni dagli Egizi al Novecento
Una mostra evento che in una volta sola raccoglie stupendi capolavori provenienti dai più importanti musei del mondo, sensazioni, emozioni e simboli. Richiama millenni di storia dell'uomo e dell'arte, da una vicenda antica, quella degli Egizi, ad una seconda storia, dal Quattrocento al Novecento in pittura, lungo il suo versante serale e notturno.

BASILICA PALLADIANA
Piazza Dei Signori
Vicenza

Fino al 14 giugno

BOLDINI LO SPETTACOLO DELLA MODERNITÀ

Nella sua lunghissima carriera, caratterizzata da periodi tra loro diversi a testimonianza di un indiscutibile genio creativo e di un continuo slancio sperimentale che si andrà esaurendo alla vigilia della prima Guerra Mondiale, il pittore ferrarese ha goduto di una straordinaria fortuna, pur suscitando spesso accese polemiche, tra la critica ed il pubblico.

COMPLESSO MONUMENTALE DI SAN DOMENICO
Piazza Guido Da Montefeltro, 2 – Forlì

Fino al 14 giugno

IL DEMONE DELLA MODERNITÀ

Pittori visionari all'alba del secolo breve
L'irrompere della modernità nel mondo tardo Ottocentesco e il suo deflagrare nei primi tre decenni del "secolo breve" sono il soggetto vero di questa sorprendente mostra affidata a Giandomenico Romanelli. Una modernità particolare, popolata da angeli e demoni, tra inquieto e ineffabile, tra conscio ed inconscio, tra prefigurazioni di morte e destini di luce.

PALAZZO ROVERELLA
Via Giuseppe Laurenti, 8/10 – Rovigo

Fino al 14 giugno

IL CIBO NELL'ARTE

Capolavori dei grandi maestri dal Seicento a Warhol
L'esposizione offre al pubblico l'occasione di compiere un viaggio alla scoperta della rappresentazione del cibo e degli alimenti nelle varie epoche storiche, attraverso oltre 100 opere di maestri dell'arte antica quali Campi, Baschenis, Ceruti, Figino, Recco, e di quella moderna e contemporanea, da Magritte a de Chirico, da Manzoni a Fontana, a Lichtenstein, fino a Andy Warhol...

PALAZZO MARTINENGO
Via Dei Musei, 30
Brescia

ARTS ADDICTED ITALIA

AGENDA ARTE A CURA DI MARIA GIOVANNA BONESSO

Fino al 21 giugno

PALMA IL VECCHIO

Lo sguardo della bellezza
Bergamo mette in scena la prima grande retrospettiva dedicata a Jacopo Negretti detto Palma il Vecchio. Un grande momento espositivo di richiamo internazionale, nel suo luogo d'origine, celebrando un protagonista del rinascimento veneto accanto a Tiziano e dopo Giorgione. Per la prima volta riuniti i capolavori assoluti di Palma, provenienti dall'Italia e dall'estero.

GAMEC
Via San Tomaso, 53
Bergamo

Fino al 23 giugno

GIORGIO MORANDI 1890-1964

La mostra documenta la vicenda artistica del pittore bolognese attraverso un numero cospicuo di opere di grande rilevanza che provengono da importanti istituzioni pubbliche e da prestigiose collezioni private, inclusi alcuni capolavori meno noti concessi eccezionalmente in prestito e accostati in modo inedito secondo un progetto mirato, pensato appositamente da Maria Cristina Bandera per questa occasione romana.

COMPLESSO DEL VITTORIANO
Via Di San Pietro In Carcere - Roma

Fino al 19 luglio

LEONARDO 1452-1519

In concomitanza con lo svolgimento di Expo 2015 Milano dedica un'importantissima mostra a Leonardo da Vinci, il grande artista toscano che realizzò alcune delle sue opere più celebri proprio durante il soggiorno lombardo alla corte di Ludovico il Moro, dal 1482 fino al 1499. Creando un ideale collegamento con il capolavoro del Cenacolo, la mostra di Palazzo Reale presenta al pubblico opere fondamentali del soggiorno milanese .

PALAZZO REALE
Piazza Duomo, 12
Milano

Fino al 26 luglio

BAROCCO A ROMA

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

PALAZZO CIPOLLA
Via Del Corso, 320 - Roma

Fino al 20 settembre

LA GUERRA CHE VERRÀ NON È LA PRIMA 1914 – 2014

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

MART
Corso Angelo Bettini, 43
Rovereto (TN)

Hamburger e birra : esiste di meglio nella vita ?

**Ovvio che si, ma la goduria data da un ottimo hamburger e una birra ghiacciata ha pochi termini di paragone.
Anche nella patria della pasta e del vino trova spazio lo spirito U.S.A. di qualità. Per voi 2nighters abbiamo stilato le classifiche con i migliori hamburger; 100% manzo Fassone, chicken, ma anche vegan; e delle migliori birrerie; parliamo di birre artigianali da tutto il mondo.
Non avete già fame?**

© Roberto Ventre/flickr

BIRRA

A cura di Mariagiovanna Bonesso

Le 5 migliori birrerie d'Italia: dove bere ottime birre artigianali

"Sono preoccupato:
dopo questa cassa di birra e
l'altra cassa di birra nel frigo...
è rimasta solo una cassa
di birra!"

Barney Gumble

Che la birra sia l'ultima tendenza in fatto di "bere bene" lo conferma, addirittura, lo star chef **Ferran Adrià**.
È durata due anni, infatti, la sua collaborazione con la Estrella Damm per produrre **Inedit**, una birra con retrogusto di arancia e coriandolo, con un tocco di liquirizia. L'Inghilterra - patria de la Bass Pale Alee rappresentata anche da Edouard Manet ne *Il bar delle Folies-Bergère* - non è da meno... così il **Simpsons** a Birgmingham, l'**Antony's** a Leeds, **La Gavroche** e il **Bar Boulud** del **Mandarin Oriental Hotel** di Londra (tutti locali stellati dalla guida Michelin) hanno iniziato a produrre birre artigianali con la propria effige.

La bevanda da "pizza, Champions League e amici" o da "scolarsi" in compagnia di "terreni" Homer e Barney si scrolla, quindi, definitivamente di dosso gli stereotipi e si dimostra adatta a ogni occasione e abbinamento. Lo dimostrano bene questi 5 Brew Pub, o birrerie, se preferite il tocco italiano, dove si degustano solo "le migliori" accostate a piatti che ne esaltano le qualità.

OPEN BALADIN ROMA

Via Degli Specchi, 5/6

Una birreria di 500mq vicino a Campo de' Fiori, un'enorme scaffalatura riempita con le 100 migliori bottiglie italiane, tra le 40 e le 50 spine con fusti da tutto il mondo, aree relax per "scambi culturali", di fumetti e musica.

PECORA NERA CASSANO DELLE MURGE BARI

Via Colamonico, 74

Grida a gran voce la sua più totale estraneità ai grandi distributori. Uno dei migliori pub indipendenti della Puglia (o l'unico?). Con le sue tante referenze e i suoi 20 erogatori di birra, Pecora Nera divulga, senza legami ad alcun distributore, la vera cultura brassicola fatta con una cucina di montagna che predilige i legumi, la carne locale, ma anche la pizza e il fish&chips.

BIRRERIA BQ MILANO

Via Losanna, 36

A Milano è un'istituzione per chi adora la birra di qualità proveniente da tutte le parti del mondo, non c'è di meglio; ampissima varietà di birre che si possono consumare con piatti "alla loro altezza". Panini di ogni sorta e lo speciale Tiramisù alla birra Yeti Imperial Stout.

OROBIRRA TORINO

Corso Regina Margherita, 97 B

Il punto forza di questo famosissimo brew pub è l'alto livello dei prodotti offerti, sia birra che cibo, ed un personale molto preparato. Sei spine di cui una sola fissa, le altre ruotano con produzioni italiane e

MA CHE SIETE VENUTI A FA ROMA

Via di Benedetta, 25

Luogo di devozione per chi ama la birra, a Roma, e a Trastevere, nello specifico... al bancone si trovano le spine di varie birre tra le quali spiccano le birre tedesche, italiane, inglesi(Bayerischer Bahnhof Gose, Burning Sky Saison Rouge, Lambrate Quarantot, ad esempio).

A cura di Mariagiovanna Bonesso

I 5 migliori hamburger d'Italia Man vs. Food compresi

Parliamo di Hamburger "speciali", compresi quelli con formaggio di pecora e confettura di ciliegie.

Quanto piacciono gli hamburger agli italiani? Da pazzi... e non solo lo amano mangiato in famiglia, con gli amici o davanti ad una partita ma, sulla scia del successo di programmi come **Man vs. Food** e **A Tavola con Guy**, hanno iniziato a sfidarsi fino all'ultima patatina.

Hamburger tradizionali o gourmet, con manzo essiccato, cipolle caramellate e patate fritte croccanti. Mamma che bontà. Insomma, lo sdoganamento è iniziato già da un po' e anche celebri chef hanno dato il loro tocco e personale interpretazione, vedi **Massimiliano Alajmo** e il suo **Big Max**; pane, hamburger da 150g 100% manzo Fassone Piemontese, lattuga, scamorza, cipolla all'aceto balsamico, patate fritte in olio extravergine di oliva e ketchup.

Ma tra i "comuni mortali" quali sono i migliori hamburger d'Italia? Se capitate tra Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna fateci un salto a quanto pare non ve ne pentirete.

Doc-The Burger House a Parma – *Borgo Piccinini, 7/a*

Solo carne, ma anche un hamburger vegetariano, patate e verdure per contorno. Soprattutto manzo, pollo e cavallo, siamo pur sempre a Parma. Il punto di forza è la carne di Wagyu, allevato in Italia con metodi ispirati a quelli che hanno reso famoso il giapponese bue di Kobe.

Biif Burger a Milano

Via San Vito, 7

Biif Burger è una griglieria all'italiana dal mood nuovo, nata con l'idea di trasformare la carne e la sua lavorazione in un imperdibile show che abbina il fascino della tradizione a un tocco di modernità.

Al Mercato a Milano

Via Sant'Eufemia, 16

Al Mercato Burger Bar, nasce nel 2011, e' il luogo dove dove si può' assaggiare uno dei migliori hamburger del mondo. Nato per proporre inizialmente solo hamburger, ora propone street food e piatti popolari dal mondo. Il locale e' piccolo, l'attesa vale la pena. Il tutto viene servito con musica alta, buone birre e buoni vini, e un'atmosfera molto giovane.

Spritz & Burger a Desenzano del Garda, Brescia

Via Roma, 27

Il miglior hamburger d'Italia? Eccolo qui! In realtà gli hamburger da degustare sono tantissimi; tre gli ingredienti principali: manzo, tacchino o verdure, ma non manca il burger con la cotoletta, filetto di pesce impanato e con la salsiccia. I burger fatti su misura, da 100 a 500g, e quelli speciali: Chicken Burger, Asia Burger, Lago Burger e Burger per vegetariani.

Clover Irish Pub a Novara

Corso Torino, 7b

Conduzione famigliare e tanta passione. Ecco le cifre del successo del Clover Irish Pub. Hamburger da perdere la testa in tante varianti, anche vegetariane. Oltre agli hamburger, tantissime stuzzicherie, come tris di bruschette, anelli di cipolla alla birra, bocconcini di pollo, croccanti al bacon, nachitos con salsa deep e formaggio caldo fuso.

A cura di Alessandro Ricci

I pub dove bere birra artigianale a Pescara

Abruzzo, terra di vini (tra le tante altre cose). E questo lo sai già, vero? Sai quali sono le peculiarità del Montepulciano d'Abruzzo - appunto - e del Trebbiano e ancora fino al Pecorino (da non confondere con il formaggio... ma non serve che te lo dica, immagino!) e alla Cococciola. Forse ne sai meno di birra artigianale, anche abruzzese, sì, del suo boom negli ultimi anni. Magari sei andato, curioso, a uno degli ultimi festival tematici, ma ti è rimasto qualche dubbio. Insomma, ecco i pub di Pescara dove trovare ottime birre artigianali nonché chiedere ai gestori che saranno felici di condividere il loro sapere.

La Mezzopasso al Jayson's

Questo è un pub storico, qui dal 1998. Qui venivamo per le birre inglesi e irlandesi, ma da quando c'è la Mezzopasso preferiamo il prodotto locale (senza nulla togliere ad una Guinness, ma un po' di campanilismo c'è, essendo prodotta nello stabilimento di Popoli, in provincia di Pescara).

- **JAYSON'S.**
  Via Marconi 283 – Pescara.

La prima enobirroteca in Abruzzo

La prima volta che sono entrato da Arbiter Bibendi ho promesso a Vito che avrei provato tutte le 450 birre artigianali a scaffale, di tutto il mondo. Peraltro, se ci si volesse lanciare nell'home-brewing qui hanno tutto il necessario, oltre ad organizzare corsi e degustazioni per intenditori e neofiti.

- **ARBITER BIBENDI.**
  Via Conte di Ruvo 40 – Pescara.

La Psychotika al Delirium

Qui ci sono otto vie alla spina e si sceglie fra più di sessanta etichette di birra in bottiglia, con prevalenza di belghe e inglesi. Ti consiglio di provare la Psychotika, che a dispetto del nome è di buona compagnia: una American Pale Ale da 5 gradi, super beverina, prodotta nel Birrificio Eldorado di Sulmona con ricetta dello stesso Alessio del Delirium.

- **DELIRIUM**.
  Via Dei Bastioni 9/11 – Pescara.

Fatina Nera incontra Cabiria da Leardi

Qui da Leardi le birre si chiamano Anita Blond, Emmamara, Fatina Nera, Sara Weiss o Sofi Strong. E c'è anche la Cabiria, che piacerebbe a d'Annunzio. Sono le specialità di questo birrificio artigianale che nasce da una passione personale trasformata in lavoro, con una piccola azienda artigianale e a conduzione famigliare. Fra Belgio, Germania, Inghilterra e l'acqua del Gran Sasso.

- **LEARDI.**
  Via Cesare Battisti – Pescara.

La birra champenoise

La prima è stata la Farrotta (una Ale chiara di farro) e da allora non ho smesso più. Poi sono arrivate la Vanilla e la Noa (una Strong Ale italiana), la Torbata e la Pink Ipa. Ma sono solo alcuni esempi per anticipare un universo di profumi e sapori uniti ad una storia imprenditoriale di tutto rispetto, quella di Jurij Ferri e delle sue Almond '22. Birre prodotte artigianalmente e rifermentate in bottiglia con metodo champenoise.

- **ALMOND '22.** *Contrada Remartello 47/h (PE) - Loreto Aprutino.*

Di Alessandro Ricci

Locali dove ascoltare musica dal vivo a Pescara

I tempi dei concerti al Base, al Wake-Up o al Mono sono andati e quando ci passo davanti, loro lì con le serrande abbassate, un po' di magone mi viene. Ma tant'è. Bando alla nostalgia, anche perché di posti dove ascoltare musica dal vivo a Pescara fortunatamente ce ne sono ancora

Ci vediamo nel labirinto

Qui al **Maze** da Peppe e Andrea vengo sempre volentieri. Sono bravi i ragazzi e si danno da fare: mi piace perché è un posto sempre in evoluzione, in movimento (e perché come lampadari ha dei cestelli per lavatrice e perché il bancone e gli sgabelli li hanno fatti loro con le lor mani). Se hai voglia di una jam session questo è il posto giusto: il mercoledì c'è la weekly jam session, totalmente free e con strumenti a disposizione. Però vieni preparato che c'è gente che ci sa fare. Poi il venerdì c'è sempre un concerto, tra blues, rock, garage a anche Italian psycho south folk jazz! E che è? Beh, passa qui e scoprilo (ricorda che l'ingresso è riservato ai soci e tesserati Csen).
Maze. Via Nazario Sauro, 9/11 - Pescara

Tra i paradisi dell'italo-disco

Intorno ci sono capannoni industriali e il cavalcavia con accesso alla circonvallazione (che qui a Pescara chiamiamo Asse attrezzato, ma non mi chiedere perché). Anche il posto dove ora c'è **Tipografia** era una fabbrica, una tipografia appunto. Per originalità e programmazione il locale, nel 2011, è stato eletto da Rolling Stone Magazine "Club pescarese tra i paradisi dell'italo-disco" (oltre alla programmazione live ospita serate con dj set). Insomma, qui vengo quando mi va di ascoltare live music in un bel posto dove non sembra di stare a Pescara, con concerti tra rock e altro (ingresso riservato ai soci Arci).
Tipografia. Via Raiale, 169 - Pescara

Un loft pensato per la musica

Se hai voglia di una serata fra birre tedesche e belghe (o di carne alla brace), accompagnata da concerti di cover band e tribute band, il posto è questo. Del **Loft 128** mi piace soprattutto l'ambientazione che dà maggior respiro a tutto, allarga lo sguardo. E poi ti puoi sbizzarrire tra le tante proposte menù e ascoltare musica durante e dopo la cena.
Loft 128. Viale Europa, 128 - Spoltore.

Oste, la musica!

All'**Osteria della Musica** danno spazio a tanti musicisti locali e non solo e c'è sempre un concerto da vedere e ascoltare durante e dopo la cena con una programmazione di cover band e tribute band. A pochi chilometri dalla Pescara, è perfetto per un posto con luci soffuse e arredamento il legno dove sentirsi a casa.
Osteria Della Musica. Via Quattroventi, 71 - Cepagatti.

I wanna jam it with you

La prima volta che sono entrato qui ho visto la scritta dietro al bancone: beer, drums. Ottimo! Quando hai voglia di una Jam session elettrica c'è quella del giovedì e comunque ogni fine settimana sul palchetto salgono cover band. Del **Jammin'** mi piace l'ambientazione da pub, ci si diverte e alla fine ci si conosce un po' tutti.
Jammin' Club. Corso Umberto I, 590 - Montesilvano.

Dove mangiare hamburger a Pescara e dintorni

Una ricerca sui migliori posti dove mangiare hamburger fra Pescara e dintorni fatta da Giuliano Tristani, un amico che se la caverebbe benissimo da Man Vs Food. Gli ho chiesto di farmi da guida in questa ricerca. Ecco il suo insindacabile giudizio.

Hamburger in stile old america

Giuliano consiglia di partire dal **White Bakery** e di cominciare senza mezzi termini con un mega cheeseburger con bacon (al quale abbinare bocconcini di pollo al mango). Ma qui non trovi solo hamburger e cheeseburger, quindi sono promossi anche hot-dog, hot dog con cheddar e bacon, bacon cheese burger, chicken, e french fries. Non dimenticare che qui trovi anche waffles, muffin, pancakes e torte enormi. Dice il mio amico che ha visto due tipi vestiti da James Dean e Marylin Monroe che sorseggiavano un milkshake, ma secondo me ha esagerato con le ciambelle.

WHITE BAKERY. *Piazza Del Sacro Cuore - Pescara.*

Hamburger da laboratorio

Ok, qui al BurgerLab si è esaltato per l'insegna ma si è dimenticato di fare una foto e allora dice che tornerà presto! Intanto mi ha raccontato che è partito con un aperitivo con fluttino & chips, che poi si è leccato le dita con le alette di pollo per concludere alla grande con l'hamburger, vero must del locale. Ah, mi ricorda che c'è dell'ottima birra e anche una valida selezione di whisky.

BURGERLAB.
Viale Regina Elena, 24 - Pescara.

Hamburger anche per vegetariani

Dunque, qui ci siamo rincontrati. Sì perché da Papillino - e Agostino, il titolare, ci tiene molto - è ottimo anche per vegetariani nonché vegani. Perché se è vero che qui trovi proposte di varie carni selezionate, nelle declinazioni hamburger e cheeseburger in versione gourmet, è anche vero che c'è la gustosissima alternativa di hamburger di soia, tofu, carote e patate, di melanzana, mozzarella, formaggio stagionato e patate e ancora con carciofi. E poi ci sono le salse che uniscono tutti: ketchup, maionese e senape sono fatti in casa. E il pane è sempre fresco, a lievitazione naturale.

PAPILLINO. *Via Marco Polo, 2/5 - Pescara.*

Hamburger da Man Vs Food

Qui al Movielink Fast Food lui si è esaltato proprio quando ha visto i giganteschi hamburger a più piani. Anzi, poiché nel locale gli hanno visto la gioia negli occhi, lo hanno invitato alla loro versione del "Man Vs Food" e lui non si è certo tirato indietro, sfidando lo chef. Ha ovviamente vinto e in meno di venticinque minuti, il precedente record, ha fatto fuori il mega burger con "due piani di succulenta ciccia con tutti gli strepitosi ingredienti possibili" come gli hanno presentato la cosa. E quindi ha mangiato gratis, come da regolamento.

MOVIELINK FAST FOOD.
Via Federico Fellini, 4 - Spoltore.

Hamburger per una grande famiglia

Raccontandomi del **Big Family** ha snocciolato questa serie di voci del menù come fossero un rosario: muffin, donut, pancake, cupcake, cinnamon roll, cookie, brownies e cheesecake. E ancora: hamburger, cheese-burger, bacon burger, devil burger, potatoes-burger, hot-dog classico, speciale o "pin-up". Aggiungendo: corn-dog classico e speciale, crocchette al bacon, onion rings e corn cheese. Ha perso il conto di quante volte è tornato, tanto che è diventato amico dei gestori. Dice che il Family Heroes Burger è insuperabile (l'ha ovviamente provato): 4 hamburger di manzo da 200 grammi, 4 fette di cheddar, pomodoro, insalata, bacon, cipolla fresca, patatine fritte, salsa big family. Ma era in compagnia, eh.

BIG FAMILY.
Via Vestina, 356 - Montesilvano.

Locali a tema a Pescara e dintorni

Posti che non si accontentano della solita proposta, del solito arredamento. Persone che fanno della propria passione un lavoro, materializzandolo in un locale che si distingue dagli altri. Fra idea vegetariana, locali in stile Happy Days e posti aperti fino all'alba da vent'anni, ecco una personale selezione dei locali a tema della città.

Il primo vegetariano non si scorda mai

Comincio dedicandoti l'Ode al Carciofo del poeta Pablo Neruda: "Il carciofo dal tenero cuore si vestì da guerriero, ispida edificò una piccola cupola, si mantenne all'asciutto sotto le sue squame, vicino al lui i vegetali impazziti si arricciarono, divennero viticci, infiorescenze commoventi rizomi". E via dicendo. No, non sono impazzito: è che qui da Profumo di Sole, proprio di fianco al bancone, c'è la lavagna con queste rime e volevo che arrivassi preparato. Rime, come dire, protettrici, ispiratrici del posto che è il primo vegetable bar di Pescara e d'Abruzzo. Mi piace questo locale perché è una proposta fresca, innovativa, leggera, piena di energia, vitale, dinamica e ricca di idee, proposte, progetti culturali differenti, tutto armoniosamente integrato.

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

Se fai la siesta apri la notte

Mi ricordo quando qui c'era l'iguana. Sì un iguana vero, vivo, in una gabbietta, che quando arrivavi in piena notte ti impallavi ad osservarlo prima di una Piadina Galeone (grandi tempi!) o di una qualsiasi altra proposta che qui non ha nulla da invidiare alla piadina romagnola. Il gestore de La Siesta è sempre lui e negli anni ha mantenuto calma e simpatia, cosa invidiabile. E merita il successo costante di questo locale a tema messicano tra sombreros, tappeti e mariachis che ti danno il benvenuto. Per darti il senso del tempo passato: in bacheca c'è la foto di una giovanissima Carmen Consoli che dopo il concerto di uno dei suoi primi tour venne qui per soddisfare il languorino notturno. Io c'ero!

LA SIESTA.
Via Marco Polo, 6 – Pescara.

Occhio agli accordi e statemi dietro

Ogni volta che entro qui penso a quella scena di Ritorno al Futuro dove Marty McFly imbraccia la chitarra e si scatena. "Dai amico facciamo qualche cosa che dà la carica" gli dice il musicista e lui risponde con, appunto, la celebre Johnny B. Goode di Chuck Berry, che però nel film non ha ancora scritto la canzone. Quindi: pittogrammi di bandiere a scacchi, sgabelli in metallo, ventilatori, legno e ciuffo da rocker con giubbino in pelle, maglietta bianca e jeans. E se vuoi giocare a flipper freccette, come da buon locale che si ispira all'America degli Anni '50, ci sono anche quelli.

JOHNNY BE GOOD'S. *Rampa Mariannina Simoni – Silvi.*

Born to be riders caffe'

Sembra un garage, ma ovviamente non lo è. E' un locale a tema moto, per quelli con la barba ma non solo. E poi è un ristorante, con intrattenimento, musica e anche cabaret. Quando vieni al Riders Caffè respiri odore di motori e divani in pelle, ti immagini in sella ad una moto rombante e chi s'è visto s'è visto. E però se rimani mangi e bevi bene e ti vedi anche un bel concerto.

RIDER'S CAFÉ. *Corso Umberto I, 590 – Montesilvano.*

I pub per "partita e birra" a Pescara

Il megaschermo, la partita, gli amici e la birra. Altro che "Le donne, i cavallier, l'arme, gli amori". Sarà meno poetico, senza tanti fronzoli, ok, però a ben vedere anche qui entrano "le cortesie" (fair play sempre!) e "l'audaci imprese". Specie se l'impresa audace è quella della squadra del cuore che porta eccome il risultato a casa. Ecco, se sei di quelli che la partita ama vederla al pub con la giusta compagnia, ti do un po' di dritte per il posto ideale.

Lo schermo mega per davvero

Qui al Ponte Vecchio c'è una sala grande e accogliente, un mega schermo come si deve, tre vie per la birra alla spina (Stein Export, Dominus, Leffe) e cinque tipi in bottiglia (Stein weizen, Celis White, Theresianer Vienna, Elchbrau, Weiherer). E ancora, tutto lo spazio che vuoi per esultare quando la tua squadra segna e puoi accompagnare la serata con la pizza, i panini, gli antipasti, i primi, i secondi. Ecco quindi Serie A e B e Champions League. E sempre Forza Pescara!

PONTE VECCHIO. *Via Nazario Sauro, 5 – Pescara.*

Se la tua squadra è allo sbaraglio ti conforti con la birra

Qui è difficile scegliere se essere più interessati alle proposte birra o alla partita della squadra del cuore. Infatti secondo me anche se hai perso di brutto la Amarilla del birrificio artigianale San Francesco, con la sua "fragranza di profumi che evocano sconfinati campi di erbe e fiori" (come è scritto nella carta delle birre) farà quello che deve fare. Se non basta, Allo Sbaraglio Risto Pub ti propone i 7,1 gradi della Bulldog Strong Ale. E se non basta ancora ci sono le venti birre in bottiglia dal Belgio, Germania, Paesi Bassi, Inghilterra e Usa. Però poi chiama un taxi.

ALLO SBARAGLIO.
Via Orazio, 85 – Pescara.

Quando la partita è glam

Non è che quando vedi una partita di calcio ti devi per forza abbrutire. E' che anche in queste occasioni c'è da mantenere un certo aplomb. Se oltre al luppolo sei un appassionato di cocktail ti consiglio il Glam Lounge, nel suo spazio Glam Vintage Pub. E non dimenticare che è l'unico Campari Point in Abruzzo. E qualcosa vorrà dire.

GLAM.
Corso Manthone, 88 – Pescara.

Il pallone, si sa, è un chiodo fisso

Prendi una collezione di maglie di squadre di calcio non solo italiane, molte delle quali autografate. Mettici che qualche sera puoi incontrare anche dei calciatori a cena qui, aggiungi il tocco della cucina tipica abruzzese, in un locale caratterizzato da volte e mattoncini. E ti verrà voglia di vedere la partita qui, per condividere Il Chiodo Fisso con gli amici. Il locale non è molto grande e ti consiglio quindi di prenotare.

IL CHIODO FISSO.
Via delle Caserme, 52 – Pescara.

Quando il Grand Canyon è una curva

Belgio, Germania, Irlanda. Mhh, no, non parlo di squadre ma di provenienza delle birre proposte qui al Grand Canyon Country Pub, tra non filtrate, dalla schiuma abbondante o cremosa, o ancora dall'aroma raffinato. Ecco, qui oltre alle ottime birre puoi prendere un altro lusso, quello di venire con una mega comitiva, perché il locale ha ben trecento posti. Ecco, quando la tua squadra segna ti sembrerà di essere in una bolgia che nulla ha da invidiare alla curva del Boca Juniors.

GRAND CANYON COUNTRY PUB. *Via A. Vespucci, 110 – Pescara.*

Ludobar. Quando la serata al locale diventa un gioco da tavolo.

C'è una puntata di Futurama dove Bender dà di matto per Dungeons & Dragons. Intreccia realtà e immaginazione e coinvolge i protagonisti del celebre cartone animato creato da Matt Groening (lo stesso dei Simpson, se non lo sapevi) in una serie di avventure e disavventure sfiziosissime. Ora, non dico di arrivare a tanto, puoi fermarti anche ad un classico Monopoli o azzardare un Risiko, oppure passare un pomeriggio, una serata, con giochi da tavolo, diciamo così, di ultima generazione.
Il tutto anche bevendo un tè con una fetta di crostata o cenando proprio. Lancio i dadi e cominciamo il giro per i pub dove divertirsi con i giochi da tavolo e di società.

Lunga vita alle Streghe

Comincio rispettando l'anzianità, detto in senso affettuoso. Già, Le Streghe è qui dagli anni '90, il bancone porta fiero i segni del tempo e l'atmosfera di rilassatezza è rimasta quella, unita alla gentilezza e simpatia dei gestori. I giochi da tavolo sono sempre lì, pronti per una serata in compagnia come si deve. Ti consiglio inoltre di provare il mojito e gli ottimi rum, perché la serata è lunga.

- **LE STREGHE.** *Via Mazzini, 25 – Pescara.*

Il richiamo della Sirena

Anche qui al Siren's Corner a Francavilla al Mare la sanno lunga da anni, imperterriti dal 1996. Qui trovi la tipica ambientazione da pub, buone birre e musica dal vivo. Ti consiglio di tenere d'occhio la programmazione per scoprire la serata dedicata ai giochi a quiz con *pulsanteria wireless al tavolo. L'evoluzione dei giochi in scatola insomma.*

- **SIREN'S CORNER.** *Piazza Sirena, 19 - Francavilla Al Mare (CH).*

Ludo Cafè al Natural

Qui il rischio Bender è alto.
Il Flatlandia natural ludo café prende il nome da "Flatlandia: racconto fantastico a più dimensioni" opera del 1884 di Edwin Abbott, fra universi bi e tridimensionali. Anche l'imbarazzo della scelta fra i tantissimi giochi da tavolo dà il suo stordimento, ma a riportare il piacevolissimo contatto con la realtà sono la scelta dei tè e le specialità vegetariane e vegane proposte dalla cucina. Che sono il motivo principale per il quale mi piace venire qui, del resto.

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

Una Babilonia

Fra gli ultimi arrivati – ma giusto in ordine di tempo – c'è anche il Babilonia, tienilo d'occhio. Qui si sta sul classico tra Dixit, Twister, Risiko e Monopoli. E poi fanno belle serate, anche con il mercatino e la musica dal vivo. Se proprio i giochi da tavolo non ti vanno a genio, c'è il biliardo! E anche questa sera è andata.

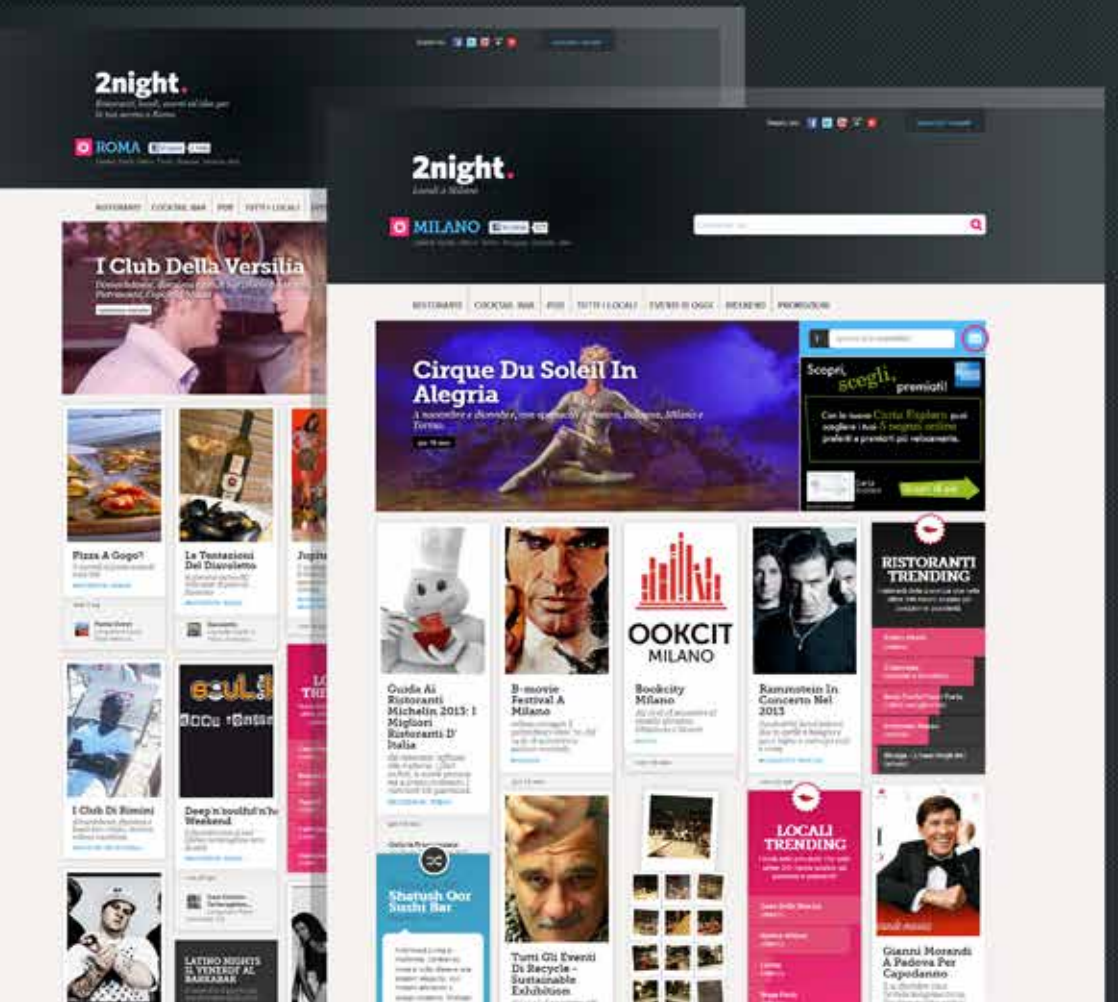
- **BABILONIA.**
  Via Campobasso, 13 – Pescara.

Futuro Imperfetto e Presente Steampunk

Di questo posto mi piace soprattutto l'ambientazione steampunk, fra il mappamondo in legno e i divani stile pub inglese, gli oblò, gli ingranaggi e le macchine volanti alla Leonardo da Vinci. Qui al Futuro Imperfetto 2.0 la scelta dei giochi è vastissima e c'è anche il maxischermo per studiare le strategie di quelli più complessi.

- **FUTURO IMPERFETTO 2.0.** *Via Bologna, 26/28 – Pescara.*

NEW LOGO NEW LOOK NEW SOUL



QUALI SONO I LOCALI E LE SERATE CHE VANNO?

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

2night.

Ristoranti,locali ed idee per la tua serata

PE

BEST OF PESCARA

PESCARA CENTRO STORICO E DINTORNI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LO SCOGLIO • Largo dei Frentani - Pescara. Info: 0854554396, 3287731660. Propone una cucina di mare come tradizione vuole, con buonissima parte del pescato tutto locale e rifornito dal pescatore di fiducia. E la pasta, inoltre, è fatta in casa.

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

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

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

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

PAPILLINO • Via Marco Polo, 2/5 - Pescara. Info: 3284748793. Hamburger gourmet, braceria. Anche panini vegetariani e vegani, molto apprezzati. Il tutto da assaporare sul posto nella bella sala interna, o da asporto. Da accompagnare con una birra scelta fra le oltre 150 etichette presenti, piu' il vino.

PARIMPAMPU' • Corso Manthone', 49 - Pescara. Info: 3283370591. Lounge bar, disco bar. In Corso Manthone', nel cuore della Pescara Vecchia, questo locale e' un passaggio obbligato. Il Parimpampu' si propone come Lounge Cafe' dove darsi appuntamento per un aperitivo cenato o un cocktail. La musica che accompagna e' house e commerciale.

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

POST BAR • Via Catone, 25 - Pescara. Info: 3475239068. Wine Bar, cocktail bar, birreria. Dj set e mostre temporanee. Riconoscibile dal murale all'esterno con il paesaggio urbano disegnato dall'artista Millo.

SANACORE • Via Marco Polo, 13 - Pescara. Info: 3489252747. 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. Cucina abruzzese, coniugando la semplicita' della tradizione alla ricerca dei prodotti del territorio.

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

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

VINI & OLI • Via Corfinio, 30 - Pescara. Info: 08566092. Ristorante, wine bar, cocktail bar, dj set ogni weekend, aperitivo. A piano terra il club, al primo piano ristorante.

PESCARA MERCATO PIAZZA MUZII

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

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

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

DIVINO • Via Cesare Battisti, 140 - Pescara. Info: 3381150342. Wine-bar nei pressi della zona di Piazza Muzii con il bancone che dà direttamente sulla strada e un ambiente intimo e raccolto. Ottime proposte di vino.

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

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

PAPILLE • Via De Cesaris, 26 - Pescara. Info: 0852018232. Piatti della tradizione regionale preparati e rivisitati con sapienza, nonche' con creazioni originali, fra primi, secondi e dolci. Originale il banco dei

PROMO REVIEW

IL SIGNORE DELLE PECORE (BELLO DI NOTTE)

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

La storia viene da lontano, quando nel 1950 Giuseppe Spinozzi apre la prima macelleria a Pescara, simbolo di qualità e bontà delle carni. Il nuovo capitolo della saga è ora il locale a due passi dal Centro storico, dove l'arrosticino diventa d'asporto e garanzia di qualità, come certificato dalla Guida alle Osterie d'Italia 2015 di Slow Food nella quale è recensito come «piccolo ma funzionale locale dove degustare, portar via o mangiare ottimi arrosticini, ben preparati e professionalmente cotti». Mica roba da tutti. Oltre agli arrosticini ci sono altre carni sempre alla brace, panini, focacce e bruschette, sempre tutto gourmet. Fino anche ai dolci. E, per accompagnare, vini del territorio e birra artigianale del Birrificio Maiella di Pretoro. A significare la genuinità del posto, a metà fra osteria e design, da segnalare l'arredamento in legno e idee originali come ad esempio la carbonella per preparare gli arrosticini che diventa una lampada o bancali in legno usati per creare una cantinetta.

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

formaggi e degli insaccati. Ha una cantina molto fornita per vini dall'Italia e dal mondo, al calice o in bottiglia. Ai vini si aggiunge la selezione di birre artigianali e distillati.

VINATTERIA ZOLFO • Via De Cesaris, 22/24 - Pescara. Info: 085293127, 3394094555. Il posto si chiama cosi' "semplicemente" perche' e' il cognome del gestore. Da bere ci sono vino, birra e bollicine e l'offerta, sempre ampia, varia ogni settimana, all'insegna della ricerca e della scoperta di cose nuove. Per accompagnare, proposte gourmet.

PESCARA CENTRO

ALLE BOTTI • Strada del palazzo, 39 - c/o centro sportivo Pescaradue - Pescara. Info: 08574762, 3397071611, 3935656629. Ambientazione rustica, ma curata, cucina tradizionale con prevalenza di carne, su tutto gli arrosticini, fino alle bruschettone.

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

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

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

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

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

CHEF NESTOR 2 • Viale Regina Elena, 37 - Pescara. Info:08527863. Dopo la fortunatissima intuizione del "primo" Chef Nestor (nei pressi del Centro storico) ecco lo Chef Nestor 2, in pieno centro città. Sempre tutto a cura di Nestor e del suo staff, la formula è sempre quella del Sushi Bar e ristorante Giapponese.

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

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

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

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

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

NONNA BRUNA • Via Michelangelo Forti, 34 - Pescara. Info: 0852401923, 3384890905. In pieno centro citta', un ambiente intimo e raccolto che predilige il rapporto diretto con il cliente. Selezionato dall'Accademia italiana della cucina e da Slow Food. Perfetto per un pranzo gustoso durante la giornata lavorativa, a cena con piu' calma e per feste ed eventi privati.

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

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

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

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

PROFUMO DI SOLE • Via L'Aquila, 18 - Pescara. Info: 085291205. Sapori e profumi fra colazione, pranzo e merenda. Per una clientela curiosa, con scelta vegetariana e vegana. Primo vegetable bar cittadino, con passione e professionalita'. Propone caffetteria attenta alle esigenze alimentari, primi piatti con cereali e legumi, insalatone, dolci, centrifughe, frullati e

PROMO REVIEW

PAPILLINO

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

Voglia di proporre qualcosa di nuovo e passione per il gourmet, questi sono gli ingredienti che caratterizzano il locale. Le sue proposte di varie carni selezionate, nelle declinazioni hamburger e cheeseburger ne fanno uno dei principali riferimenti in città per gli amanti e appassionati, appunto, dell'hamburger gourmet. Da non dimenticare però che oltre alle proposte tradizionali qui c'è un'ottima scelta anche per vegetariani e vegani, molto apprezzata. Da segnalare la scelta e la cura dei prodotti, dalla carne al pane sempre fresco a lievitazione naturale, fino alle salse, tutte di produzione propria, tra ketchup, maionese e senape. Da bere ci sono birre artigianali e speciali, da tutto il mondo, per una scelta sempre in evoluzione. C'è anche la birra per celiaci. Non manca il vino, con etichette internazionali. Il locale si sviluppa tra l'area del bancone, i tavolini, lo spazio esterno per le belle giornate e una bella saletta interna.

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

spremute. e ancora, sempre, tofu, seitan e lupino, con la novita' del "kebab" di seitan. Prodotti per celiaci. C'e' il wi-fi gratuito e angolo lettura.

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

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

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

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

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

PESCARA LUNGOMARE

LA MURENA • Lungomare Matteotti, 1/3- Pescara. Info: 085378246. Qui il pesce passa dal pescherecchio alla tavola. Nel menu: gnocchetti ai frutti di mare, gnocchetti agli scampi, aragoste crude, risotto alla pescatora, brodetto alla pescarese, spiedini di calamari, arrosto misto, frittura di paranza. Da provare l'antipasto della casa (cozze, scampi in agrodolce, tonno, polpette di pesce al sugo, insalate di mare). In cantina vini abruzzesi e liquori fatti in casa (Trebbiano d'Abruzzo, Ratafia', Norcino, Genziana).

MARECHIARO DA BRUNO • Lungomare Matteotti, 70 - Pescara. Info: 0854213849. Ristorante che propone sapori del mare, il menu propone: alici marinate, ostriche Francia, carpaccio di Salmone, risotto alla Pescatora, chitarra ai frutti di mare, mezzemaniche agli scampi, linguine all'astice, frittura mista, spiedini di calamari, rombo scampi e porcini. Nel listino anche pizze al pesce (tonno, salmone, ai frutti di mare, mare e monti). Ad accompagnare una selezione di vini nazionali e non (Germania, Israele, Austria, Nuova Zelanda).

NETTUNO • Viale della Riviera, 30 - Pescara. Info: 0854221542, 3939675185. "Club restaurant" e programmazione anche d'inverno.

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

PESCARA COLLI

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

PESCARA PORTANUOVA

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

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

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

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

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

PROMO REVIEW

TANTO PE MAGNA'

Via delle Caserme, 95 - Pescara. Info: 0859151626, 3394529504.
Quando il vento di Ponentino soffia su Pescara Vecchia ci si trova in zona e cioè in un questa "Hostaria e Stornelleria" come recita già da subito l'insegna, dedicata alla cucina romana. Per gustare il momento dell'aperitivo con sfiziosità calde e fredde, per il pranzo o la cena, sempre tutto "alla romana". Caratteristico il menù già dalla presentazione, a partire dagli antipasti "pe inizia'" (carciofi fritti, filetto di baccalà e i fiori di zucca ripieni), per passare a "li primi piatti" (dai bucatini alla Amatriciana ai Tonnarelli cacio e pepe) e a "li secondi" (l'abbacchio scottadito e la tagliata di Angus con rucola e pomodorini, trippa alla Romana e i "facioli co le Sarciccie e le Cotiche"). Da non dimenticare "li contorni" (dalle patate al forno alla verdura grigliata o in padella) e le bibite. Da bere ci sono vini abruzzesi e laziali. Il motto del locale è: "Panza mia fatte capanna". Organizza anche serate con musica dal vivo ed eventi. Convenzioni con uffici.

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

2night.
Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata a Roma
Vuoi diventare un 2nighter?
LAVORA CON NOI!
scrivi a: job@2night.it
informazioni su: www.2night.it
2night. La guida a ristoranti, locali, eventi della tua città.

PROMO REVIEW

LO SCOGLIO

Largo dei Frentani - Pescara. Info: 0854554396, 3287731660.
In pieno centro storico, a conduzione famigliare, per un ambiente accogliente e curato nei particolari, come ad esempio i faretti alla pareti che in realtà sono come le lampare di una barca da pesca. Bello il bancone a vista, fino alle due salette comunicanti, ognuna con il suo angoletto particolare. Propone una cucina di mare come tradizione vuole, con buonissima parte del pescato tutto locale e rifornito dal pescatore di fiducia. E la pasta, inoltre, è fatta in casa. Qui si trovano piatti come chitarra sarde e capperi e gnocchetti alle vongole, l'ottima frittura di paranza e gli spiedini alla griglia, il polipo alla contadina che è buono e bello già dal nome, la zuppetta di lenticchie, cozze e vongole. Da bere, si sceglie fra l'ottima selezione di vini del territorio. Il locale è ottimo anche per organizzare eventi privati. Senza dimenticare che ci sono anche convenzioni con uffici, perchè la pausa pranzo ha la sua importanza. Il ristorante è aperto a pranzo e cena.

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

LE PIZZERIE AL TAGLIO STORICHE DI PESCARA

A cura di Alessandro Ricci

Se mi chiedessero quale frase ho ripetuto di più nella mia vita, questa sarebbe una di quelle: “Ci andiamo a mangiare una pizzetta?”. In tutte le stagioni, in comitiva, da solo, in compagnia. Al bancone, al tavolino, camminando. Sono i posti della memoria, quelli dei quali senti il profumo anche quando non sei in città. Vuoi scoprire i segreti delle pizzette al taglio a Pescara? Quelle fatte nelle pizzerie storiche che ogni buon pescarese deve conoscere? Ti accompagno volentieri.

UNA STORIA DI TUTTO RISPETTO

Cominciamo da una delle più storiche, Donna Tina, dove si fanno pizzette dal 1947. Esatto: “Dal 1947 - Una signora pizza” è il claim del locale. La storia è quella della signora Clementina Ciccarini, del suo piccolo market e della passione per la pizza, con la ricetta segreta ereditata oggi dal nipote. Qui trovi la bianca, la Margherita, quella al prosciutto cotto, alle patate, funghi, peperoni, alici e anche salsiccia e patate. Il segreto? Acqua, farina, sale e passione.

Donna Tina. Via Marco Polo, 54 – Pescara..

LA TONDA ITALIANA

Il punto di riferimento non può che essere qui, lo stabilimento balneare Trieste, con l’omonima pizzeria. Anche se loro nel frattempo - da quando hanno iniziato negli Anni ‘50 - si sono allargati con altre due pizzerie in città, una a Francavilla al Mare (Ch) nonché a una a Madrid e un’altra a Londra, per me la pizzetta di Trieste rimane questa. Quella tonda e bollente, rossa, con il profumo che prende tutto il lungomare.

Trieste. Via Lungomare Matteotti, 102 – Pescara.

LA PIZZETTA DEI FARAGLIONI

Anche la Pizzeria Capri comincia negli stessi anni, per la precisione nel 1958. Nel tempo si è rinnovata, ma la disposizione del bancone e dei tavolini, almeno da quello che ricordo io, è rimasta quella. Ti consiglio ovviamente la pizzetta, ma anche di provare le specialità abruzzesi che preparano qui.

Pizzeria Capri. Via Ravenna, 57 – Pescara

UN CUORE DI PIZZA

Rimaniamo al centro e andiamo anzi nel cuore di Pescara, dove dal 1963 c’è la Pizzeria Tonino. Un posto piccolo piccolo ma con un grande profumo e pizzette di una bontà infinita. Dopo gli interventi di riassetto urbano in centro, poi, ha anche il suo spazio esterno con vista sui palazzetti storici del centro cittadino. E se poi sei un tifoso del Pescara Calcio non puoi non passare qui e condividere la stessa passione con i gestori.

Pizzeria Tonino. Via Cesare Battisti, 68 – Pescara.

LA PIZZA IN CLASSE

Sempre in centro città c’è la Pizzeria Liceo. Un posto senza tempo con gli stessi arredi da anni e con le teglie che hanno sfornato milioni di pizzette e di calzoni. Il calzone di questa pizzeria è un mito in città e ha addirittura una pagina Facebook. C’è chi la critica perché dice che è rimasta sempre uguale e chi la ama proprio per questo.

Pizzeria Liceo. Via Venezia, 24 – Pescara.

168 (Centro).

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

PESCARA UNIVERSITA'

CALABJANCA • Via Falcone e Borsellino, 30 - Pescara. Info: 0854554792. Pescato tutto locale, in base alla disponibilità, in un'ambientazione curata nei particolari.

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

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

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

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

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

PESCARA OVEST

CLUB EMME 20 • Strada Statale, 151 – Collecorivo (PE). Info: 3662402352. Dedicato alla cena e al dopocena. Organizza serata di musica live, dj set e live show, fra percussioni e altro. Come dicono i gestori qui "e' severamente vietato non ballare sui tavoli". Sabato c'e' l'appuntamento con live music '70 e '80.

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

PESCARA NORD

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

SPOLTORE

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

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

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

MOVIE LINK • Via Federico Fellini, 4 - Spoltore (PE). Info: 0854171202. Locale alla "Man Vs Food" dove sfidare lo chef di fronte a giganteschi hamburger a più piani.

MONTESILVANO

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

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

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

BRACERIA ROSE' • Corso Umberto I, 524 - Montesilvano (PE). Info: 0852195482, 3336633015. Caffetteria tutto il giorno, passando per il pranzo fino a cena, con un'unica parola d'ordine: qualita' dei prodotti, tutti di prima scelta. Specialita' carne alla brace, preparata nella cucina a vista.

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

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

IL BRIGANTE • Viale Europa, 62 - Montesilvano (PE). Info: 0857931324, 3331454632.

PROMO REVIEW

PONTEVECCHIO

Via Nazario Sauro, 5 – Pescara. Info: 08567015, 3283158825.
A due passi da Pescara Vecchia, questo è un locale polivalente dove trovarsi per la cena, le serate con le migliori cover band della zona e non solo, fino ai momenti dinner&dance. Propone menù di carne, pesce (su prenotazione) e pizza. Per la carne si parte con gli antipasti passando per primi e secondi: da segnalare l'hamburger di Angus americano, al piatto, con patatine, 200 gr. (7 euro). E ancora la tagliata in numerose varianti (di manzo, con cipolla stufata, di manzo con lardo di colonnata e altri). Il pesce è di prima scelta e arriva solo dal pescatore di fiducia. Non da meno i panini, tutti creativi e gustosi, fino alla pizza alla pala, classica o speciale. Da bere: selezione di vini abruzzesi, birra alla spina e in bottiglia. E ancora amari, rum, whiskey, grappe. C'è il maxischermo per seguire le partite. Ottimo anche per feste ed eventi privati, con la possibilità di riservare una saletta. Meritano una nota le belle foto della vecchia Pescara, che ispirano anche il nome del locale, decorandolo.

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

I BOOK-CAFFE' CHE FORSE NON CONOSCI A PESCARA E NON SOLO

A cura di Alessandro Ricci

Sono quei posti che quando ti trovi magari fuori città o all'estero, pensi che sarebbe bello averne uno vicino casa. Ecco, forse non lo sai ma è così. Magari tutti proprio a due passi no, ma book-caffè dove andare per un aperitivo o una tisana, per ascoltare un concerto, incontrare un autore e tornare a casa felice perché hai imparato qualcosa di nuovo, esistono anche dalle nostre parti. Sei pronto? Ti accompagno alla loro scoperta, a Pescara e non solo.

LA PSICOLIBRERIA AL CENTRO

Sì, proprio così, una psicolibreria. E ancora, book café, erboristeria, luogo dove trovare tè e spezie, prodotti per l'alimentazione alternativa, emporio del benessere. Dove trovarsi per un caffè, un tè, una tisana e due chiacchiere circondati dai libri. Questo e ancora altro è I Luoghi dell'Anima, posto accogliente e intimo, del quale ti consiglio di tenere d'occhio la programmazione per cogliere «l'occasione per l'incontro, per conoscere e coltivare nuove suggestioni, nuove vie per il nostro benessere» come spiegano gli stessi responsabili.

I Luoghi dell'Anima. Via Campobasso, 14 – Pescara.

IL BOOK-CAFFE' ALTERNATIVO

Qui alla Primo Moroni si presentano subito così: «controcultura è una rete di produzione, un modo di concepire non solo la comunicazione ma anche il mondo, un modello e una pratica esistenziale in continua e inquieta ricerca». Ecco, dando uno sguardo ai libri capisci subito che qui fanno sul serio (ma vedrai che sanno divertirsi, eh). Incontri, proiezioni, concerti, la programmazione è sempre fittissima. E poi c'è il bel bancone che sembra davvero di essere in un bar come si deve e ci sono i libri intorno ed ecco la formula ideale del book-caffè.

Book Caffé Primo Moroni. Via Quarto dei Mille, 29 – Pescara.

ON THE ROAD AGAIN

Qui non fanno un incontro con l'autore, fanno un pre-cena. Nel senso che tutto è all'insegna della convivialità e appunto la presentazione di un libro è spesso accompagnata da un aperitivo e sembra di essere a casa di amici. Insomma all' On the Road «si parla, si legge, si beve si mangia... ma chi vi coccola così?!» dicono le libraie. Segui il mio consiglio: partecipa al prossimo incontro e sarai felice di entrare a fare parte della famiglia della Libreria on the road.

Libreria On the road. Via Gabriele D'annunzio, 40 – Montesilvao (PE).

A TERAMO, CON EMPATIA

Vuoi il consiglio della libraia? Eccolo: «Il Negroni merita». Insomma, capisci da subito che non sei in una libreria "normale". E infatti qui la pensano così, alla Capossela insomma: «La vita va corretta. È cosi difficile berla liscia. Il Bar non ti regala ricordi ma i ricordi ti portano sempre Al Bar». All'Empatia aspettati libri e cicchetti, pagine e aperitivo, concerti, presentazioni. E anche il biliardino. Tutto da prendere con Empatia.

Empatia. Via Milli Giannina, 4 – Teramo.

IT S WONDERFUL, GOOD LUCK MY BABE

Entrando qui non chiedere un semplice caffè. Chiedi "lettere e caffè". E allora ecco colazioni, aperitivi, concerti, eventi, corsi e laboratori, concorsi letterari. E poi leggi la citazione di Daniel Pennac sulla lavagnetta dietro al bancone: "Il tempo per leggere come il tempo per amare dilata il tempo per vivere". E poi Vieni via con me.

Vieni via con me. Via Colaneri, 8/10 – Avezzano (AQ).

Empatia. Via Milli Giannina, 4 – Teramo.

Antipasti, primi, secondi, tutto ottimo nella preparazione come pure nella presentazione. Specialità da segnalare sono la zuppa di pesce su prenotazione, mugnaia allo scoglio, chitarrina all'astice. E la pasta fresca è di Elice (Pe), patria della "pasta alla mugnaia".

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

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. Piu' i calzoni, anche questi proposti in grande varieta' e i suppli' e le crocchette, rigorosamente fatti a mano. Chiuso il lunedi'.

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

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

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

MIMI' E COCO' • Via Vestina, 104 - Montesilvano (PE). Info: 3481656907. Ambiente intimo e accogliente: otto tavoli, cucina a vista, arredamento che fa sentire a casa. Creato come posto di sera, e' ora aperto anche a pranzo. Con la creativita' ai fornelli propone primi della casa, tortini, pizza in quaranta varianti, dalle classiche a quelle ideate qui (anche per intolleranti al glutine). Tutto si basa sulla stagionalita' del prodotto, verdure e olio d'oliva vengono dalla campagna propria. Birra tradizionale e speciale, vino.

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

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

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 piu' originali, da accompagnare con birre speciali dalle rosse alle scure, weisse, belghe d'abbazia e trappiste.

RIDERS CAFFE' • Corso Umberto I, 590 - Montesilvano (PE). Info: 0857998028. Spazio polifunzionale che si estende su due piani fra area lounge e piano bar, fino ai tavolini con anche spazio prive' e il ristorante. Si presenta come risto-disco. Le sale ampie e la versatilità del locale lo rendono fruibile sia nella bella stagione che quando è più fresco. La cucina propone piatti abruzzesi rivisitati e hamburgheria. Ideale anche per feste ed eventi privati.

SAPO' • Via Aldo Moro, 32 - Montesilvano (PE). Info: 0854686080, 3483845323. Qui si respira l'aria di mare, con tutto cio' che di buono l'Adriatico puo' dare, sapientemente preparato da Sandro Pomante, secondo quanto ereditato dalla famiglia di pescatori. Il menu' e' in dialetto pescarese, fra antipasti freddi e caldi e primi piatti fino al pesce al forno. La specialita' e' il brodetto "del marinaio" e "tradizionale". In cantina vini in prevalenza abruzzesi fra bianchi, rossi e rosati, oltre a etichette del Trentino Alto Adige. Piu' le bollicine Franciacorta.

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

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

CITTA' SANT'ANGELO

BAM BAM RISTOSAURO • Viale Matrino, 27 - Citta' Sant'Angelo (PE). Info: 0859614526. Ambientazione da "Ristosauro" con menu' a tema, dagli antipasti ai primi e secondi piatti che giocano sulla comparsa dell'uomo sulla terra.

CABOULOT • Viale Matrino, 132 - Citta' Sant'Angelo (PE). Info: 0859506258. Pub, birreria. Qui dal 1995, locale che si distingue per la vasta e ricercata scelta di birre, da prima ancora che scoppiasse la "moda" della birra artigianale. La carta propone dalle piu' leggere a fermentazione spontanea alle piu' forti che arrivano fino ad una gradazione di 12°. Luogo di ritrovo di intenditori e non che vogliono sorseggiare un'ottima birra magari accompagnata da una piadina o da un ricco panino farcito.

CANTIERI • Via delle Gualchiere, 5 - Citta' Sant'Angelo (PE). Info: 3398071899, 3929011934. Aperto il sabato fino alle sei, si balla in due due "hot dancefloor". Ingresso riservato ai soci Csen. Si presenta come un circolo dedicato ad "artisti e musicanti".

PROMO REVIEW

ALLO SBARAGLIO

Via Orazio, 85 - Pescara. Info: 0852120868.

L'impostazione è quella di una birreria (e la relativa carta delle birre parla chiaro). Ma non finisce qui, perchè in questo nuovissimo locale si viene per deliziarsi con i piatti della casa, assistere agli spettacoli serali o ammirare le mostre temporanee di artisti locali. Il tutto in un ambiente curato e accogliente, come lo è del resto lo staff. Propone piatti della casa come il piatto vegetariano o un tagliere di salumi e formaggi (con prodotti del territorio), fino all'hamburger con le patate e la tagliata di vitello. Da segnalare lo spezzatino alla Guinness, vale a dire spezzatino di manzo con purè di patate (solo su ordinazione, però). E, ancora, ci sono i panini, dai tradizionali a quelli ideati qui. Da segnalare anche i dolci, preparati al momento e in base alla creatività in cucina: panna cotta o tiramisù, o mini muffin Nutella e Galliano! Da bere, cinque proposte di birra alla spina e ci sono anche le birre in bottiglia: quasi tutte belghe, senza disdegnare Germania, Paesi Bassi, Inghilterra e Usa, la rosa è di una ventina di proposte. Da bere, però, ci sono anche vini, cocktail e distillati.

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

一番 CHEF NESTOR 2

SUSHI BAR E RISTORANTE GIAPPONESE

Sushi Bar e Ristorante Giapponese

Viale Regina Elena, 37 - Pescara Tel. 08527863, 3278974374

PROMO REVIEW

CAPATOAST

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

La passione, da sempre, per il mondo e la vita dei locali. Non solo passione, però: anche competenza e la giusta dose di imprenditorialità, accompagnata dalla vena creativa. Ecco, sono questi, per cominciare, gli ingredienti che caratterizzano il locale. Che si presenta nella sua cura dei particolari, nel recupero e riuso dei materiali, a creare un ambiente originale e accogliente, dove trovarsi a pranzo e poi dal tardo pomeriggio fino a notte. Per scoprire le oltre novanta proposte di toast da accompagnare con le birre artigianali del Birrificio Opperbacco «perché - come dicono qui - la vita è troppo breve per bere birra scadente». I toast, quindi: dal classico al Super Mario Light (tacchino arrosto, robiola, granella di noci, rucola, olio al peperoncino) o Franco Maus (pollo marinato al pepe nero, rucola domestica, ovetto al tegame, pancetta croccante, salsa senape Mayo). Ma sono solo degli esempi, data la varietà, sempre peraltro con ingredienti di primissima scelta. E non manca mai una proposta vegana con, ad esempio, battuto di pomodori secchi, bietolina saltata, melanzana fritta, rucola domestica e cipolla stufata. «Tutti i nostri toast fanno paura» dicono qui. E hanno ragione! E poi sono sempre accompagnati da patatine fritte.

Orario: Aperto da martedì a sabato dalle 12.30 alle 15.30 e dalle 18.30 alle 02.00; domenica dalle 18.30 alle 02.00.
Come arrivare: In zona Università.

PROMO REVIEW

PROFUMO DI SOLE

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

Attenzione alla scelta dei prodotti, curiosità, creatività in cucina, sono i biglietti da visita del primo vegetable bar cittadino e in Abruzzo, già forte dei suoi tre anni di attività. Si parte dunque con la colazione e poi pranzo, merenda, fino a cena. Dalla mattina ci sono dolci e biscotti, tutti di produzione propria, cento per cento vegani. Poi si viaggia fra cereali, legumi e ortaggi, senza dimenticare proposte con proteine vegetali quali seitan, tofu, tempeh o lupino. Fra le altre idee, formaggio di riso, pasta fresca. Senza dimenticare la vasta scelta di centrifugati, frullati e macedonie di frutta fresca nonché i classici the, tisane e cioccolate. Il tutto preparato espresso e in tempo reale. Fra le ultime novità la vetrinetta con prodotti freschi, sempre più ricca e sfiziosa. Su prenotazione torte e dolci di pasticceria fresca e senza glutine cento per cento veg. E' un posto per nutrire anche la mente, fra angolo cultura, mostre temporanee ed eventi.

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

Segui 2night.

anche su

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

Cerca le pagine Facebook
della tua città,
siamo a Bari, Bergamo, Bologna, Firenze, Friuli, Milano, Monza-Brianza,
Padova, Roma, Rimini, Salento, Torino, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza

PROMO REVIEW

LA BOTTIGLIERIA

Via Cesare Battisti, 101 – Pescara.
Info: 3298057620.
Cinque vie di birra artigianale alla spina, numerose etichette provenienti da tutto il mondo con novità costanti proposte di volta in volta. E ancora, vino, scelto fra le cantine abruzzesi più ricercate (Belfiore, Lampato, Teti). Ma sono solo informazioni di base perché questo posto è molto di più: qui, fra l'arredamento in legno, cortesia, accoglienza e professionalità dello staff, ci si sente a casa. Lo sanno bene i clienti, che diventano amici che passano qui per una birra artigianale abruzzese (Almond, Terre d'Acquaviva, Birrificio Maiella) o da tutto il mondo. Per accompagnare, c'è la tigella (anche in versione vegetariana e vegana) e ancora salumi e formaggi, tutti del territorio. La dimensione raccolta del locale ne fa un posto intimo che allo stesso tempo, però, è in grado di offrire uno spazio riservato per eventi e piccole feste private. Locale da vivere fra il bancone, la saletta e l'esterno, specie con l'arrivo della bella stagione. Frequentato da comitive di ragazzi nonché da lavoratori che lo scelgono come posticino per una birretta serale al termine dell'orario ufficio.

Orario: Aperto da lunedì a domenica dalle 19.00 alle 02.00.
Come arrivare: In zona Mercato di Piazza Muzii.

2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata

ora anche su ANDROID

APP ANDROID SU Google play

PROMO REVIEW

OSTERIA DEL PEPENERO

Via Michelangelo, 5 – Pescara.
Info: 0852121220.
Si chiama osteria ma qui non si trovano tovagliette a quadri: dalla cucina all'arredamento è tutto con stile e cura dei particolari con tovagliato fine, posate cromate e calici come si deve. L'ispirazione dei piatti è abruzzese - come per gli arrosticini di Villa Celiera fatti a mano e la pasta, casereccia - ma le proposte hanno una loro impronta personale che si esprime partendo dal prosciutto tagliato al coltello ai pecorini locali stagionati e non, antipasti freschi con ricotta e rucola e antipastini caldi, fino a primi come ravioli di ricotta, porcini e tartufi o tagliatelle con punte di asparagi. La forza qui è la carne alla brace: entrecote, bistecca e notevoli tagliate, selezioni di Angus americano, argentino e danese. Da bere, vini di tutte le fasce, dai base ai superiori. Da segnalare anche i dolci come ad esempio il tiramisù nelle varianti classico, ratafià e limoncello. Variegata la frequentazione del locale, dai ragazzi, in coppia o piccoli gruppi, fino alle famiglie della zona. Con l'arrivo della bella stagione c'è anche l'importante area esterna, un'oasi di respiro in pieno centro città.

Orario: Aperto dalle 19.00 alle 23.00. Martedì chiuso tutto il giorno.
Come arrivare: Di fronte al Bingo di Pescara.

2venice
your guide to Venice & more

Per scoprire la Serenissima in 24 ore o in una settimana.
Itinerari, Ristoranti, Hotel, Shopping, Arte e tutto quello che serve per perdersi a Venezia

2venice è un web magazine e un freepress bimestrale in grado di fornire ogni genere di informazione a chiunque approdi a Venezia e voglia scoprirne l'incomparabile offerta culturale.

Consultaci online
su 2venice.it

SEGUICI SU

power by 2night.

PROMO REVIEW

RISTORANTE '984

Via Cesare Battisti, 188 - Pescara.
Info: 0852402451.
In centro a Pescara, si presenta al piano terra di un palazzetto in mattoncini, di fine '800, con salette con belle volte a vista. Un posto caldo e accogliente, dall'esperienza dei gestori che sono nel campo della ristorazione dal 1984 (da qui infatti deriva l'ispirazione per il nome del locale). Qui la cucina unisce i sapori della tradizione abruzzese, ricerca e passione per prodotti sempre freschi, a partire dalle verdure di stagione, pasta e dolci fatti in casa e il tocco delle erbe spontanee di stagione, grazie ai segreti ereditati dalla nonna. I menù cambiano sempre seguendo il ritmo della natura. C'è anche la pizza a lievitazione lenta e naturale, cotta nel forno a mattoni. Da bere si sceglie fra vini e birra artigianale. Da evidenziare inoltre la scelta dell'acqua microfiltrata. Il locale è caratterizzato anche da esposizioni temporanee fra pittura e fotografia. Con l'avvicinarsi della bella stagione si può godere anche del cortiletto esterno.

Orario: Aperto da lunedì a mercoledì, da venerdì a domenica dalle 12:30 alle 15:00 e dalle 19:00 alle 23:00.
Come arrivare: Zona mercato di Piazza Muzii.

2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata

SCARICA L'APP E' GRATIS! Disponibile su App Store

PROMO REVIEW

RISTOBRACERIA VESPUCCI

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

Atmosfera accogliente, a conduzione famigliare, questo ristorante nasce dalla passione per il mondo della buona cucina. I gestori, con esperienze passate nel settore della ristorazione e dell'enogastronomia, accolgono il cliente con simpatia e professionalità, proponendo una cucina rivisitata sì con impronta personale, ma dal forte richiamo della tradizione abruzzese. Si parte con gli antipasti, dalla bruschetta mista ai taglieri, fino ai primi come Anellini alla pecorara o Sagne e fagioli. Nei secondi c'è prevalenza di carne e sono da segnalare gli arrosticini fatti a mano o la coscia di pollo alla griglia, altra specialità del posto. E poi c'è la rosa delle pizze, dalle base alle più creative, fino ai dolci come il tiramisù della casa. L'ambiente si caratterizza per la sua grande sala arredata con gusto personale, in un perfetto mix fra impronta design e atmosfera da osteria.

Da bere, su tutte, la birra Peroni, dalla tradizionale alla doppio malto, rossa. E il vino.

Orario: Aperto il lunedì, da mercoledì a domenica dalle 12:00 alle 13:00 e dalle 20:00 alle 00:00. Come arrivare: Lungo viale Vespucci.

PROMO REVIEW

BIG FAMILY

Via Vestina, 356 – Pescara. Info: 3890403138.
Metti un viaggio a Boston per scoprire i segreti dell'American Food e per cullare una grande passione per l'America, in particolare quella degli anni '50. Ecco un locale originalissimo dove tutto è "Stars and stripes". Si parte dalla mattina con la colazione all'americana. Grande scelta di pasticceria, tutta di produzione propria, fra diversi gusti di muffin e donut, pancake, cupcake, cinnamon roll, cookie, brownies e cheesecake. Per il pranzo e la cena (ma si può mangiare in qualsiasi momento della giornata, cosa alla quale i gestori tengono molto) c'è un'ampia e gustosa proposta di hamburger e hot-dog. Propone specialità altrove introvabili come il corn-dog, dal classico allo speciale. Orgoglio della casa è il Family Heroes Burger: 4 hamburger di manzo da 200 grammi, 4 fette di cheddar, pomodoro, insalata, bacon, cipolla fresca, patatine fritte, salsa big family. Da bere, birra alla spina, soft drink e succhi di frutta vari. Entrare nel locale significa fare un salto indietro nel tempo con una piacevole e armoniosa atmosfera alla "Happy days".

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 08:00 alle 00:00, escluso il martedì.
Come arrivare: Lungo via Vestina.

PROMO REVIEW

LA PECORELLA

Via G. d'Annunzio, 57 / angolo via B. Croce – Montesilvano (PE). Info: 085834451, 3288094038.
Locale che nasce come progetto di vita, per affermarsi nel tempo come punto di riferimento per gli amanti degli arrosticini che qui partono dal classico per arrivare al filetto di pecora, ai fatti a mano e di fegato fatti a mano (questi di produzione propria). Per la qualità degli arrosticini il locale è stato anche premiato più volte. Ma ci sono anche la bistecca di vitello alla brace, la salsiccia e il fegato alla brace, fino all'hamburger e, ancora, la scamorza bianca o affumicata, appassita con prosciutto crudo, rucola e pachino, funghi trifolati. Dalla carne a tutti gli altri ingredienti, poi, tutto è fresco e preparato giorno per giorno, dopo la spesa quotidiana, fino ai dolci della casa come tiramisù, cheesecake, panna cotta, crema catalana e mousse di cocco. Ci sono scelte anche per vegetariani come il tagliere dedicato e le verdure grigliate. Da bere una scelta di vini e birra artigianale come la Brigantessa di "Antica birra degli Abruzzi". Da segnalare, per celiaci, i dolci e la birra fino alle patatine fritte (preparate separatamente).

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

PROMO REVIEW

GINGER DRINK & RESTAURANT

Piazza Umberto I, 10 – Montesilvano (PE). Info: 3889048802.

Un locale che nasce dalla passione per l'enogastronomia, la ristorazione, il mondo dei bar. E si presenta con la sua eleganza nell'arredamento e nelle proposte: qui nulla è scontato, ma tutto volto a proporre il meglio per il cliente. Dall'aperitivo a cena, fino a dopocena, c'è tutto il sapore del Ginger (e non solo). Proposte molteplici che accompagnano dal momento dell'aperitivo fino a cena, sempre nel nome della creatività e del gusto, con diverse formule, dalla degustazione alla cena, appunto. Fra le proposte: Mozzarella di bufala al limone, Carpaccio di bresaola con scaglie di parmigiano, limone e rucola o un Cous cous al curry con verdure croccanti e primi piatti come Trofie esotiche, Tagliatelle black (fatte in casa) o gli Spaghetti bora. Fra i secondi, carne. Il menù varia a seconda della disponibilità dei prodotti e della creatività in cucina. E tutto, poi, è preparato al momento. Da non dimenticare i contorni, dolci e frutta. Da bere, birre del territorio, vini, cocktail solo con frutta fresca. E il digestivo è un infuso a freddo preparato al momento.

Orario: Aperto da martedì a giovedì dalle 18:30 alle 01:00, da venerdì a sabato dalle 18:30 alle 02:00.
Come arrivare: A Montesilvano Colle.

PROMO REVIEW

IL BRIGANTE

Aperto da martedì a domenica dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:30 alle 22:00.

Ambientazione marinaresca, a partire dal modellino di veliero sul bancone. E poi oblò, reti da pesca e il profumo della cucina di mare, fra echi della tradizione e innovazione personale. Ci sono antipasti, primi, secondi, tutto ottimo nella preparazione come pure nella presentazione. Cominciando con i crudi, c'è il pesce sfilettato (spigola, orata o ricciola o ancora gallinella o triglia), e anche i mitici cannolicchi; più gli antipasti di mare freddi e ancora i caldi come impepata di cozze, zuppa di vongole lupine nostrane, crema di baccalà alla vicentina, mazzancolle alla livornese, scampetti bolliti all'aceto balsamico. E i primi non sono da meno (orecchiette con i cannolicchi, risotto ai frutti di mare). E il tripudio di secondi: frittura, per cominciare, di calamari, mista, di calamari, gamberi o scampi. Specialità da segnalare sono la zuppa di pesce su prenotazione, mugnaia allo scoglio, chitarrina all'astice. E la pasta fresca è di Elice (Pe), patria della "pasta alla mugnaia".

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

BEST OF CHIETI

APERITIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CENA

AGRITURISMO MARINA • Viale Europa. Ortona (CH). Info: 3389660331. Camere e appartamenti e, da gustare, prodotti tipici della cucina abruzzese. Il tutto è a conduzione familiare. Da provare: la pasta fatta in casa e le grigliate di carne proveniente dall'allevamento aziendale. Il fiore all'occhiello è l'olio extravergine di oliva.

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

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

CARUSO • Via Colonnetta, 309 - Chieti. Info: 0871563320. Ampio spazio suddiviso in diverse sale, a creare ambienti piu' riservati fino a tavolate tra amici o per ricorrenze e feste private. Ha una grande selezione di anti-

PROMO REVIEW

FOCONE'

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

Un locale non è semplicemente un posto dove entrare perché ci si trova lì di passaggio. E' un luogo da scoprire, come Foconè. Una creazione di Luciano Passeri che dopo un'esperienza decennale nel mondo della pizza, ha voluto spaziare nella ristorazione. Sempre mantenendo alta la passione nella ricerca del prodotto di altissima qualità e nella cura degli abbinamenti. Come dice: «Foconè nasce perché è il locale che non ho mai visto in giro». Ecco, allora, che sia la pizza (cotta nel forno a legna), gli arrosticini (fatti a mano) o un primo piatto, tutto ha la stessa cura, passione e amore. Per una proposta di ristorazione di prim'ordine, con la migliore enogastronomia regionale, caratterizzata dalla scelta di prodotti del territorio e a chilometro zero. Da provare, ad esempio, la chitarrina all'abruzzese e i ravioli di ricotta allo zafferano, con tartufo. Ottime le focacce come la Nostrana (con guanciale o lardo di colonnata) e la Foconè (salumi, formaggi e verdure). E la carne, sempre alla brace. Vini abruzzesi. Dolci della casa, su tutti la neola con crema chantilly, amarena o cioccolato. Spicca la lavagna con motti e detti abruzzesi, molti suggeriti dai clienti. Ottimo anche per l'aperitivo, dalle 18.30. Anche expo&store e asporto, con packaging dedicato per tenere gli arrosticini caldi.

Orario: Aperto dalle 19:30 alle 23:30, escluso il lunedì.
Come arrivare: Su viale Amendola.

pasti, primi, secondi e contorni, tutto con una particolare attenzione ai prodotti senza glutine nonché per vegetariani. La pizza e' cotta nel forno a legna. Nel locale spicca la bella braceria a vista. Per le comitive ci sono menu' speciali studiati in base al prezzo.

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

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

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

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

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

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

GROTTA DEL CAVALLONE • Largo Costantino Barbella, 7 - Chieti. Info: 0871330212. Ristorante storico da oltre cento anni nel cuore di Chieti, fra le attivita' storiche in Italia riconosciute da Unioncamere. Aperto a pranzo per una pausa veloce senza rinunciare al gusto e alla rilassatezza e ancora a cena, per momenti di tranquillita'. Propone una cucina abruzzese tradizionale con in piu' piatti internazionali. La pizza e' cotta nel forno a legna. In cantina, vini Doc abruzzesi.

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

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

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

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

LA CORONA DI FERRO • Corso Roma, 28 - Lanciano (CH). Info: 0872717235, 3206220428.Il ristorante è ospitato all'interno di una struttura elegante caratterizzata da archi e affreschi. In cucina propone antipasti tradizionali e di ricerca, primi e secondi fra carne e pesce, oltre a pane e dessert fatti in casa. Con il bel tempo ha il giardino esterno.

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

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

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

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

PROMO REVIEW

DA SILVANO

Viale Alcione, 43 – Francavilla al Mare (CH). Info: 3462366753.
Si fa presto a dire ristorante, pizzeria e braceria. Qui si va oltre la semplice definizione: con lo chef Silvano Pinti in cucina, tutto si trasforma in esperienza, emozione. E' un luogo, questo, a due passi dal mare, dove è ancora possibile assaporare i piatti della tradizione abruzzese con un'attenta selezione delle materie prime offerte dal territorio. Oltre ad una fantastica pizza cotta nel forno a legna e preparata con un impasto lasciato lievitare naturalmente. Ogni piatto qui non solo è una gioia per il palato ma è anche un trionfo di colori e sfumature. Perchè sono i dettagli a rendere uniche le ricette più semplici. Il locale è un ampio spazio accogliente e curato nei minimi particolari, con la possibilità di organizzare grandi tavolate fra amici o di creare angolini per momenti più riservati. Spesso il locale ospita serate di degustazione ed happening a tema enogastronomico. Da bere, le migliori birre tedesche e artigianali oltre ad una buona selezione di vini.

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

Ritrovo per universitari, per il karaoke e il live con gruppi a rotazione.

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

PIZZERIA TRATTORIA DA FRANCO • Via del Portico, 6 - Chieti. Info: 0871348740. Ambientazione rustica e proposte della cucina tipica abruzzese. Anche arrosticini: per garantirli freschi c'e' da prenotarli. Su prenotazione anche baccala'.

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

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

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

STORICO 88 • Piazza Europa – Villamagna (CH). Info: 0871300679. Wine-pub dove degustare ottimi piatti della tradizione culinaria abruzzese, vini di pregio e birra artigianale.

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

VERTIGO • Via Filippo Masci, 181 - Chieti. Info: 0871330012, 3334891642, 3389827295. In un casolare di campagna recuperato, propone piatti della gastronomia locale e altri ideati in cucina, piu' ottanta tipi di pizze cotte con forno a legna.

VINERIA CIAVOLICH • Piazza Della Chiesa Di San Pantaleone – Miglianico (CH). Info: 3286888528. Agriturismo-vineria della cantina Ciavolich. Spesso le serate sono accompagnate da musica dal vivo con prevalenza di jazz e blues e con reading vari.

DOPOCENA

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

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

CAMDEN PUB • Viale Benedetto Croce, 573 - Chieti Scalo. Info: 3407612157. Arredamento in legno in puro stile "Public house". Le migliori birre inglesi nonche' whisky o whiskey irlandesi, scozzesi e ancora inglesi, piu' rum e vino. Molto frequentato dagli universitari e dai ragazzi del posto. Spesso ci sono serate con musica dal vivo.

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

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

NIGHTLIFE 2.0 ITALIA

LA SERATA NEI LOCALI CONSIGLIATI DAI 2NIGHTERS

I COMMENTI DEGLI UTENTI

RM
xx
xx
xxx

BT

MI

PE

FI

VE

PER COMMENTARE I LOCALI SU 2NIGHT.IT DEVI ISCRIVERTI A DISQUS.COM

pubbliservice
immagine e qualità
Stampa e Grafica

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

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

io MISIEDO
GLI ALTRI TELEFONANO
PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE. MISIEDO.COM
App Store
Google play
MISIEDO
IL RISTORANTE IN UN ISTANTE