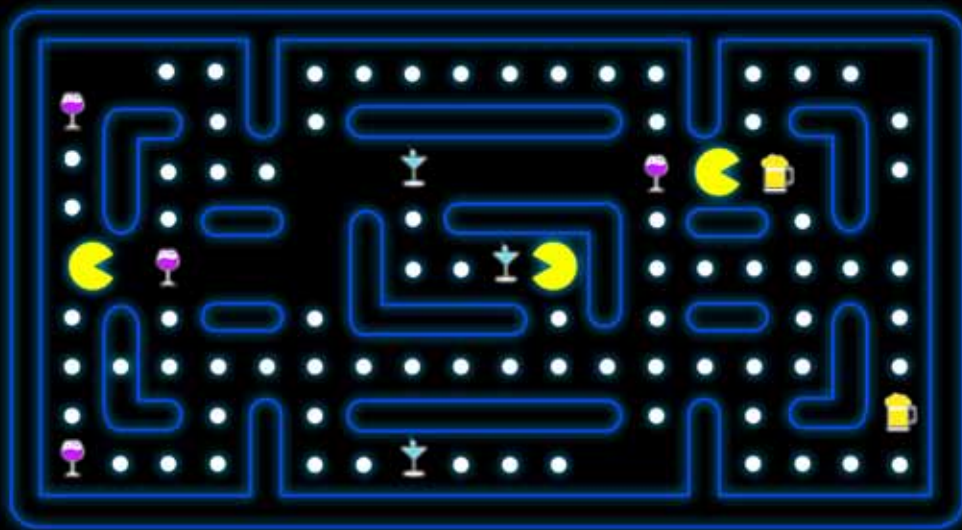


2night.

freetimeguide

ABRUZZO | ottobre 2012



----- COCKTAIL BAR, WINE BAR, PUB -----

Guida al drink - dall'aperitivo al brindisi della buona notte

2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

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

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Riki Kontogianni,

Giorgia Vellandi

HANNO COLLABORATO:

Alessandro Ricci, Mirko Galletta,

Gabriele Vattolo.

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria

Grafica - Rubano (PD)

AREA COMMERCIALE &
PUBBLICITÀ:

Francesco Panebianco (329.8080278)

Area commerciale Pescara:

Loris Incarnato (349.0618585)

Area commerciale Pescara - Chieti:

Marco De Medio (393.2048730)

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 13 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2012 anno VIII, Ottobre 2012

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



DOVE CI FACCIAMO UN DRINK?

Il numero di 2night Magazine di ottobre vuole essere una guida al bere bene nella tua città, un manualetto di percorsi e suggerimenti da tenere e conservare tutto l'anno.

Quali sono i bar che determineranno le tendenze della stagione 2012-2013? Quali saranno i wine bar da frequentare per l'aperitivo, i cocktail bar dove trovarsi per il dopocena e i pub dove conoscere gente nuova?

Per rispondere a queste domande abbiamo messo insieme le classifiche di popolarità offerte da 2night.it con i percorsi suggeriti dai nostri reporter. 2night Magazine di ottobre rappresenta così un giusto mix, una guida in equilibrio tra le classifiche determinate dal pubblico web, che spesso premiano la popolarità senza badare alle particolarità, con gli itinerari dei 2nighters, gente che la notte la vive tutti i giorni della settimana... e che per essere stupita ha bisogno di qualcosa di più di un mojito ben fatto.

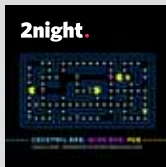
Giorgio Govi

Visita www.2night.it per avere tutti gli approfondimenti sugli articoli del magazine!

E' una pubblicazione di 2night SpA, ogni diritto è riservato. 2night è copyright di 2night SpA.

E' espressamente vietata ogni riproduzione del 2night Magazine in qualunque forma.

Per maggiori informazioni scrivete ci a: info@2night.it



ottobre 2012
freetimeguide

5

LIVE MUSIC
Concerti gratis

8

SPECIALE DRINK
Cheers! Dal brindisi per l'aperitivo ai cocktail dopocena

27

AGENDA LIVE

28

Best of PESCARA - CHIETI

INVECE DI LEGGERE IN SILENZIO, USA QUESTA PAGINA PER FARTI SENTIRE.



LE MALATTIE MENTALI TROPPO SPESSO RIMANGONO NEL SILENZIO. IL PRIMO PASSO PER AFFRONTARLE È PARLARNE CON CHI PUÒ AIUTARCI. IL 10 OTTOBRE 2012 È LA GIORNATA MONDIALE DELLA SALUTE MENTALE. APPROFITTIAMONE, FACCIAMOCI SENTIRE, FACCIAMO UN MINUTO DI RUMORE CON PAROLE, VIDEO, PERFORMANCE O QUALSIASI ALTRA COSA TI VENGA IN MENTE SU

[FACEBOOK.COM/1MINUTODIARUMORE](https://www.facebook.com/1minutodiarumore)



VUOI FAR PARTE
DEL NOSTRO
STAFF?

scopri le posizioni
aperte su
[http://azienda.2night.it/
lavora-con-noi/](http://azienda.2night.it/lavora-con-noi/)



2night.

SU

NOKIA LUMIA

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

Cerca per parola chiave, tipo di cucina
o di ambiente

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

Cerca 2night su
Windows Phone
Marketplace



Windows Phone
Put people first.



LIVEMUSIC / CONCERTI GRATIS

A CURA DI GABRIELE VATTOLO

ANNALISA SCARRONE

L'ennesimo personaggio uscito dalla fucina di talenti di "Amici". Tanti artisti lanciati a peso morto nello showbiz. Pochi, però, rimangono. Chissà se Annalisa Scarrone riuscirà nell'impresa di "resistere", come altri suoi illustri colleghi. Marco Carta e Alessandra Amoroso su tutti. "Non nego che quest'estate c'è stata una botta di gente nelle piazze - spiega la cantante in un'intervista a Sorrisi e Canzoni - Mantenere vivo l'entusiasmo del pubblico per tutto un concerto è un grande risultato. Non è così comune come sembra". Una soddisfazione che potrebbe essere replicata in autunno, quando partirà il tour teatrale (prime date a Roma e Milano): "Nella scaletta ci saranno canzoni di entrambi i miei album - spiega - ma ci sarà spazio anche alle cover, come "It's oh so quiet" di Bjork, "Un'estate al mare" di Giuni Russo, "Why" di Annie Lennox". Un concerto che sarà attorniato da un'atmosfera "vintage": "È una sorpresa che stiamo perfezionando per ottobre - spiega Annalisa - voglio creare una vera e propria stanza in stile retrò, sarà come un viaggio nel passato. Per ora, mi accontento di un bel divano bianco vintage".

- * 27/10 Roma - Auditorium Conciliazione
- * 30/10 Milano - Teatro dal Verme

MARCO CARTA

Una guerra tra clan. Questo spesso determina la trasmissione di Maria de Filippi "Amici". Chi sostiene un artista, chi sostiene l'altro. Ma guai a "sbagliare pubblico" e trovarsi di fronte ai supporters "diversi". Marco Carta, suo malgrado, durante il concertone di Emma Marrone all'Arena di Verona della scorsa estate deve aver fatto male i conti. Appena salito sul palco è stato subissato di fischi dai "tifosi" di altri partecipanti ad Amici non invitati alla kermesse: "Non è facile fare questo lavoro e sentire "buu" è bruttissimo perché Marco s'impegna in quello che fa - ha commentato Alessandra Amoroso, ospite anche lei nella città scaligera - Se a qualcuno non piace, non fate niente, che vi costa. Ma perché dovete fischiare? Dovete avere rispetto per chi fa questo lavoro. Ricominciamo da capo". Questa la reazione della "collega". Marco Carta da par suo aveva anticipato quanto sarebbe accaduto tramite un post su Facebook: "Non importa chi cercherà di ostacolare il mio volo con fischi e menzogne - aveva scritto - Andrò lì e canterò per voi, a me interessa solo la musica. Io mi comporterò da persona civile ed educata. Non ho un'anima nera e rispetto le decisioni altrui. I fischi, se ci saranno, mi rimbalzeranno".

- * 26/11 Roma - Atlantico Live
- * 29/11 Milano - Alcatraz

BIAGIO ANTONACCI

Lui e il Pulcino Pio. I due dominatori dell'estate sono stati il protagonista della filastrocca "pennuta" e Biagio Antonacci, che con l'album "Sapessi dire di no" ha campeggiato nella top ten della classifica italiana. "Sto vivendo un periodo felice - ha dichiarato il cantautore a La Stampa - questo era un disco concepito per avere una lunga vita. Invece già al secondo singolo ha raggiunto risultati straordinari". Forse anche per la capacità di raccogliere alcuni ritmi della tradizione dello Stivale e inserirli negli arrangiamenti: "Per Non vivo più senza te" ho scelto di abbracciare uno strumento come la fisarmonica e ritmi che vanno dalla pizzica salentina, alla salsa, al tango. Tutte sonorità che in Italia conosciamo bene - spiega Antonacci - che comunque sarà pronto a "spaziare" i fan con il prossimo album, cantando su ritmi salsa e merengue: "È un'idea che mi frulla in testa da tanto tempo e prima o poi lo faccio. Solo ritmi sudamericani. Mi divertono troppo".

- 16/10 Eboli (Sa) - Palasele
- 18/10 Pescara - Pala Giovanni Paolo II
- 20/10 Bari - Pala Florio
- 02/11 Verona - Palasport
- 03/11 Padova - PalaFabris
- 08/11 Cuneo - Palasport
- * 10/11 Firenze - Nelson Mandela Forum
- 24/11 Forlì - PalaFiera
- * 27/11 Torino - Palaolimpico
- 28/11 Varese - PalaWirphool



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

I PREZZI PIU' BASSI D'ITALIA

5.000 FLYERS 10x15

stampati a 4/4 colori fronte e retro su carta patinata da 250 gr. con verniciatura lucida. Trasporto compreso. Iva esclusa.

soli
55
euro

5.000 BIGL. DA VISITA

f.to 8,5x5,5 cm, stampati a 4/4 colori fronte e retro su carta patinata da 300 gr. con verniciatura lucida. Trasporto compreso. Iva esclusa.

soli
35
euro

TRASPORTO COMPRESO NEL PREZZO
in 24*/48 ore **IN TUTTA ITALIA** (ISOLE ESCLUSE)

t.: 049.8841331

m.: info@maxcommunication.it

f.: 049.8842979

STAMPA GRATIS - ORDINA SUBITO 2 flyers
il 1° lo paghi il 2° è GRATIS (STESSO FORMATO E QUANTITÀ*)

* Per informazioni visita il sito www.maxcommunication.it o chiama il n° 049.8841331 / Promozione valida fino al 30/11/2012 (Cod. 121)

RICHIEDI GRATUITAMENTE IL NS. CATALOGO/LISTINO PRODOTTI

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



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

MARRACASH

"Giusto un giro". Si chiama così l'ultimo singolo di Marracash che dà il titolo anche al tour autunnale del rapper milanese. E "farsi un giro" tra le sue rime "graffianti" può essere un esercizio interessante, specie nel caso di un artista come Marracash, che spesso trae ispirazione dal marciapiede. Se per vent'anni nel mirino del genere c'è sempre stato l'ex premier Berlusconi, ora ci finisce il governo "dei tecnici". In "Rockstar", nel suo featuring col rapper napoletano Luchè, Marracash dice che il suo stile è impareggiabile e "può far più morti di Equitalia". Salvo poi in precedenza dichiarare che "Berlusconi per me è simpatico, se solo non fosse premier". Uno stile che racconta il presente, tra un "Dammi i soldi e inoltra il fax/ alla Goldman Sachs", a un "lo pompo nelle casse / intanto Monti pompa su le tasse" di alcuni esimi "collegghi" di Marracash.

- * 20/10 Brescia - Pala Eib
- * 26/10 Napoli - Casa della Musica
- * 27/10 Bologna - Estragon
- * 03/11 Padova - Gran Teatro Geox
- * 07/11 Torino - Teatro della Concordia
- * 08/11 Firenze - Obihall
- * 09/11 Roma - Orion Club
- * 16/11 Fontaneto d'Agogna (No) - Phenomenon
- * 20/11 Milano - Alcatraz

BLOC PARTY

Bloc Party al capolinea? Il leader Kele Obereke non smentisce. Anzi, è possibilista sul fatto che "Four", l'ultimo album della band, possa essere l'ultimo della saga. Tutto è partito da una sua dichiarazione al periodico Nme. In quell'occasione Obereke aveva dichiarato: "Non so dove andremo e cosa succederà dopo questo. Ma so che se dovesse essere l'ultima cosa che abbiamo fatto, abbiamo davvero fatto tutto quello che avrei voluto". Apriti cielo. Fan in rivolta (e in subbuglio) e giornalisti musicali pronti a scaldare le penne. Poi, vista la malparata, dopo una settimana una nuova dichiarazione del leader dei Bloc Party, all'insegna della retromarcia (anche se parziale): "Desidero un altro album più di chiunque altro - ha scritto Obereke sul suo blog - ma dipenderà da tutti noi e dal nostro essere ispirati e uniti in quanto band". Normali alti e bassi dovuti al lavoro di musicista, secondo il cantante: "Four è venuto fuori con grande facilità - ha aggiunto - ma abbiamo finito di registrarlo solo pochi mesi fa, quindi al momento siamo esausti e non sentiamo ancora il bisogno di scrivere nuova musica. So che non sarà così quando inizieremo il tour, è quello che ci succede ogni volta dopo un nuovo album. Niente panico".

- * 08/11 Milano - Alcatraz

KEANE

Oggi non esistono molte band inglesi che possano vantare un album da un milione di copie vendute. I Keane ne vantano ben tre. Ne esistono ancora meno in grado di estendere il proprio successo al di fuori dell'Inghilterra. Un numero ancora più esiguo continua, con l'avanzata della carriera, a sviluppare il proprio sound. Finché si divertono loro continuano a suonare e soprattutto a "creare", specie durante i tour: "E' così piacevole nel bel mezzo di una lunga tournée poter andare in studio e creare qualcosa - racconta Tim Rice-Oxley - Ed è quello che abbiamo fatto quasi sempre nei nostri giorni di pausa". Ora la band torna in Italia con "Strangeland", basato su melodie che si appiccicano addosso per settimane. La band è stata protagonista di una richiesta "molto sentita" in Indonesia. Sono stati organizzate quattro ore no stop di concerti in cui diverse band hanno eseguito cover dei Keane inframmezzate da interviste ai fan e ai membri del Keane Club Indonesia. Tutto per chiedere a Rice-Oxley e soci di andare in Indonesia per un concerto. Non solo. Tutte le community di fan del mondo sono state invitate a "supportare" l'iniziativa, in modo che il messaggio arrivasse "forte e chiaro" in ogni parte del globo. Il desiderio verrà esaudito?

- * 26/10 Bologna - Estragon

CHEERS!

Dal brindisi per l'aperitivo ai cocktail dopocena.

Guida ai cocktail bar, wine bar e pub più popolari del momento: tra itinerari guidati e classifiche un numero da conservare per sapere sempre dove bere bene nella tua città.

PAGE 10

Top Ten Cocktail Bar Pescara

Il Centro della movida: tutti i bar nel cuore della città.

Per chi non ne ha mai abbastanza: i bar dove si beve fino a tardi.

PAGE 14

Top Ten Wine Bar Pescara

Bere bene è bere naturale: i grandi produttori che non aggiungono lieviti.

Quando la carta dei vini non è fatta a caso.

PAGE 18

Top Ten Pub Pescara

Tour tra le birre artigianali di Pescara e dintorni.



Top 10 cocktail bar pescara



- BERARDO**
Corso Umberto, 120 – Pescara.
- LINK LOUNGE & RESTAURANT**
Via Falcone e Borsellino, 8/10 – Pescara. I
- NUVOLA ROSSA**
Via Marconi, 203 – Pescara.
- PARIMPAMPÙ**
Corso Manthonè, 61 – Pescara.
- NIGHT AND DAY**
Piazza della Rinascita, 20 – Pescara.
- LEBLON**
Piazza della Rinascita, 56 – Pescara.
- + 39 CAFÈ**
Via Arapietra, 60 – Pescara.
- SANMARCO'S CAFFÈ**
Via Regina Margherita, 27 – Pescara.
- MIXER**
Via Conte di Ruvo, 90 – Pescara.
- J'ADOR FASHION CAFÈ**
Corso Umberto I, 331 – Montesilvano (PE).

Le classifiche riportano la popolarità dei locali su 2night.it al 15/9/2012. Per scoprire chi è il più popolare oggi visita www.2night.it



1° Berardo

📍 Corso Umberto, 120 – Pescara.
Info: 0852924020.
🕒 Da lunedì a mercoledì dalle 07:00 alle 00:00, da giovedì a domenica dalle 07:00 alle 02:00.

Storica location in centro città, elegante e raffinata. Un'atmosfera glam che passa dagli occhi e arriva al palato, dove i momenti quotidiani da non perdere sono quelli dedicati agli aperitivi stuzzicanti e con tanta voglia di sorprendere, che anticipano il fascino del dopocena in cui musica e buon bere diventano intrattenimento a oltranza. Ottimi drink da aperitivo e distillati da sera-ta che aspetta la notte.

Da bere: Tropical Fashion Cocktail.



3° Nuvola Rossa

📍 Via Marconi, 203 – Pescara.
Info: 0856922482.
🕒 Tutti i giorni dalle 07:00 alle 23:00.

Look molto giovanile, ma non privo di una certa eleganza, con un grande bancone intorno al quale sono sistemati puff, divani e sgabelli.

Da bere: Americano.

4° Parimpampù

📍 Corso Manthonè, 61 – Pescara.
Info: 3283370591.
🕒 Tutti i giorni dalle 21:00 alle 03:00.

Proprio al centro di Corso Manthonè, nel cuore della Pescara Vecchia, questo locale è un passaggio obbligato.

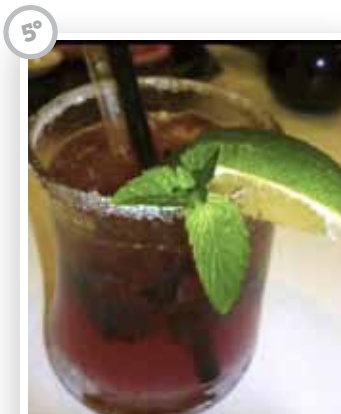
Da bere: Cocktail per accompagnare l'aperitivo cenato.

6° Link Lounge & Restaurant

📍 Via Falcone e Borsellino, 8/10 – Pescara. Info: 0854503565, 3398160003.
🕒 Tutti i giorni dalle 7:30 alle 03:00.

Spazi aperti e il gioco di luci dell'arredamento che accompagna l'evolvere della giornata.

Da bere: Link Anto (vodka cranberry, St. Germain, mûre sauvage, melograno, succo di limone e ingrediente segreto).



5° Night and Day

📍 Piazza della Rinascita, 20 – Pescara. Info: 0854414602.
🕒 Tutti i giorni dalle 07:00 alle 02:00.

Selezione ragionata di cocktail, pre dinner, sparkling, after dinner. Martini corner per gli affezionati. Anche long drink and frozen e alcool free.

Da bere: D'Annunziano (prosecco, aurum e mirtilli freschi).

7° Leblon

📍 Piazza della Rinascita, 56 – Pescara. Info: 3939820998.
🕒 Tutti i giorni dalle 10:00 alla 00:00.

Angolo di design, gusto, passione e voglia di far star bene il cliente. Prende il nome da un quartiere di Rio.

Da bere: I clienti dicono che qui al Leblon si serve il miglior Martini Cocktail di Pescara.



8° + 39 Cafè

📍 Via Arapietra, 60 – Pescara.
Info: 3924199976, 3382997753.
🕒 Da lunedì a sabato dalle 07:00 alle 22:00. Domenica chiuso.

Caffetteria dove il gusto e la tradizione italiana si mescolano con cocktail e bevande per tutti i gusti, dalle alcoliche ai succhi analcolici.

Da bere: Cocktail classici.



9° Sanmarco's Caffè

📍 Via Regina Margherita, 27 – Pescara. Info: 0854215564.
🕒 Tutti i giorni dalle 07:00 alle 00:00.

In pieno centro, di fronte al bel Parco Florida, a due passi dalla zona dello shopping.

Da bere: Grasshopper, Japanese Slipper, White Russian.

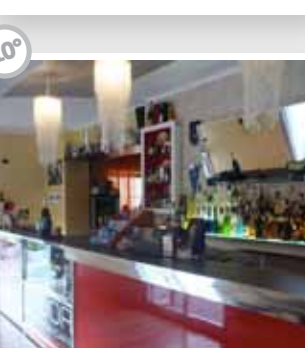


10° Mixer

📍 Via Conte di Ruvo, 90 – Pescara.
Info: 0854514595.
🕒 Da lunedì a giovedì dalle 08:00 alle 00:00, venerdì e sabato fino alle 03:00.

Storico punto di ritrovo per l'aperitivo, accompagnato da taglieri misti. Lo stesso nome è una garanzia.

Da bere: Daiquiri frozen e pestati classici.



J'ador Fashion Cafè

📍 Corso Umberto I, 331 – Montesilvano (PE). Info: 3467394216.
🕒 Da lunedì a venerdì e domenica dalle 06:00 alla 01:00, sabato fino alle 02:00.

Qui c'è Gabriele Chiozzi, barman con più di venticinque anni di esperienza internazionale.

Da bere: Cocktail da preparare in modalità freestyle.

L'aperitivo ha fatto centro.

A CURA DI ALESSANDRO RICCI

Tour tra i bar, pub e caffè del centro di Pescara per un drink prima o dopocena.

La riqualificazione del centro di Pescara, discussa per molti versi, come testimonia l'infausta vicenda del "Huge Wine Glass" di Toyo Ito tenuto in piedi dall'imbracatura dei Vigili del Fuoco dopo essersi spaccato, ha avuto tra i suoi effetti positivi la pedonalizzazione di una vasta area e la nascita di numerosi nuovi locali.

In particolare in questa nuova zona pedonale vicino a "Piazza Salotto" sono comparsi decine di punti di ritrovo fra caffetterie, cocktail bar, ristoranti. Alcuni di questi in verità sono dei locali storici per Pescara, come **Silvan** (Via Nicola Fabrizi, 227. Tel. 0854222533) dove si va ancora per l'abbondante aperitivo e come il **Caffè Excelsior** (Corso Umberto I, 23. Tel. 0854212407) dove il vetrino - che, si dice, sia stato inventato qui perchè erano finite le tazzine - va alla grande. Nuovo arrivato è invece **Il Salotto di Vinè**, wine bar con cucina d'autore (Piazza Salotto, 23. Tel. 0852991355). Da provare anche gli aperitivi al **Dapper** (Via Nicola Fabrizi, 234. Tel. 085291352) e al **Diguarò** (Via Milano, 110. Tel. 0854212750). Chi ha una visuale diversa con la nuova pavimentazione "a scacchi" (anche questa molto discussa) è **Camparino** (Via Cesare Battisti, 12. Tel. 0857931559). Da **Briciola** (Via Piave, 78) spesso l'aperitivo è accompagnato da ottimo jazz live.

Rimanendo in zona centro c'è l'isola di Piazza Muzii. Il via l'ha dato **Il Caffè delle Merci** (Tel. 0852059495) anni fa, vincendo la scommessa. In successione lungo Via De Cesaris, oltre alle "Merci" ci sono **il Pirates City** (wine bar e sea food. Tel. 0852121234), **Papille** (enoteca e osteria. Tel. 0852018232), **Zolfo** (la "vinateria". Tel. 085293127), **Caracò** (appetizer e finger food a base di pesce. Tel. 08534226), **l'Enoteca Visaggio**, qui dal 1938 (Tel. 0854216692). Sempre in Piazza Muzii c'è **Sosushi** (sushi tradizionale e creativo. Tel. 0859049719). Aspettando le opere di riqualificazione del mercato.

Se Piazza Muzii è l'alternativa a Pescara Vecchia, qui nella zona dove sono nati Gabriele D'Annunzio ed Ennio Flaiano, le celebri Corso Manthonè e Via delle Caserme mantengono il loro fascino di una parte di città diversa, tutta pedonale, fra ristoranti e club. I primi ad aprire, ormai vent'anni fa, sono stati il pub **Omar Khayyam** (Corso Manthonè, 96. Tel. 3479477040) e il **Samboa** (Via delle Caserme. Tel. 3479485374) dedicato alla cultura carioca. Per un locale storico dell'alta cucina tipica abruzzese c'è la **Taverna 58** (Corso Manthonè, 46. Tel. 085690724). Fra queste stradine si può scegliere fra il dinner & dance del **Tabacchi Jazz** (sempre in Via delle Caserme. Tel. 3929788170) e un momento informale al **Toccafondo** (Corso Manthonè. Tel. 3278879981). O lasciarsi conquistare dal richiamo del locale che si rivela il migliore per la serata.

Il bicchiere della staffa

I locali per il brindisi della buona notte... senza dare la sveglia ai vicini.

E' tardi, le due passate, la serata è andata o meno, intenzione di tornare a casa zero. E allora, si va alla ricerca del posto migliore per il "bicchiere della staffa". Per rintanarsi e perdersi in chiacchiere con il barista o approfittando degli spazi di fronte al locale (sempre ricordando che, come molti cartelli all'esterno dei locali avvisano, c'è da rispettare il riposo dei vicini. Anche perchè una secchiata d'acqua, d'inverno, non è bella).

Finita la stagione estiva, in città avviene la migrazione dalla riviera verso le zone interne urbane, fra Pescara Vecchia e Piazza Muzii, soprattutto. Ecco alcuni consigli per lo shot perfetto. Ad aprire il tour c'è il **Cicchetto** (Corso Manthonè. Tel. 3393491142). Incredibile varietà di cicchetti a prezzi competitivi. Per finire la serata alla grande (o cominciarla direttamente con un "one shot"). Proprio di fianco c'è **Uva Fragola** (Corso Manthonè, 79/81. Tel. 3385236781). Da passare sicuramente al **Post Bar** (Via Catone, 25. Tel. 3475239068) riconoscibile dal murale all'esterno con il paesaggio urbano disegnato dall'artista Millo, per cogliere le ultime note del dj set e scoprire la mostra temporanea in corso. A pochi passi c'è il **Suka Club** (Via Flaiano, 19/21. Tel. 3475971303) frequentato da una clientela universitaria e giovanile. Nello stesso vicolo (Via Flaiano, 10) al **45 Club** serate con dj set che si prestano a fare tardi. In onore allo scrittore pulp c'è da fare una tappa anche al **Bukowski** (Via dei Bastioni).

Sempre rimanendo nella zona del Centro Storico, c'è il **Groove** (Via dei Bastioni, 6. Tel. 3280153022), con un cortiletto esterno che è il patio, peraltro, di uno dei palazzi più antichi di questa zona. Qui, oltre ai cicchetti classici, ci sono quelli ideati dai gestori. Punto di passaggio per l'ultimo bicchiere della notte è anche il **MamiWata**, a chiudere un live o un reading (Via delle Caserme, 40. Tel. 3931212154, 3280224020). Nella stessa zona, per cicchetti da urlò, ci sono **l'Insonnia Lounge Bar** (Via delle Caserme, 35/37. Tel. 3453470224) e il **Disturbia** (Piazza Garibaldi), il cui claim è: "Oltre l'immaginazione".

Spostandosi un po' c'è il **Sanacore** (Via Marco Polo, 13. Tel. 3489252747). Può capitare di passare e incontrare un gruppo di amici che sono al giro di amari dopo cena: non resta che unirsi. Più nascosto, ma una volta trovato è un piacere, c'è il **Maze Eclectic Circle** (Via Nazario Sauro, 9/11. Tel. 3296678619. Ingresso riservato ai soci). "Maze" in inglese sta per labirinto: dal bancone sono pronti a consigliare lo shottino perfetto per chiudere la serata (preceduta da un dj set o un live). Proprio di fianco c'è **l'Orange** (Via Nazario Sauro, 15) dove la tipologia di clientela cambia, essendo punto di riferimento per gli amanti di hard-rock e metal.

Top 10 wine bar pescara



- 1 PAPILLE**
Via Clemente de Cesaris, 26 – Pescara.
- 2 STRABACCO**
Corso Manthonè, 49 – Pescara.
- 3 VINI E OLI**
Via Corfinio, 30 – Pescara.
- 4 IL CAFFÈ DEI CAVATAPPI**
Via Falcone e Borsellino, 30 – Pescara.
- 5 OSTERIA BACCHUS**
Via Regina Elena, 68 – Pescara.
- 6 CARACÒ**
Via Cesare Battisti, 82 – Pescara.
- 7 VINATTERIA ZOLFO**
Via Clemente de Cesaris, 22 – Pescara.
- 8 CAFFÈ DELLE MERCI**
Via Clemente de Cesaris, 32 – Pescara.
- 9 ENOTECA VISAGGIO**
Via Clemente de Cesaris, 44 – Pescara.
- 10 DON GENNARO**
Via Cesare Battisti, 118 – Pescara.



Papille

📍 Via Clemente de Cesaris, 26 – Pescara.
Info: 0852018232, 3490022392.
🕒 Tutti i giorni dalle 18:00 alle 02:00.

Enoteca-osteria che come il nome suggerisce è un continuo stimolo per il gusto fra piatti della tradizione regionale preparati e rivisitati con sapienza, nonché con creazioni originali, fra primi, secondi e dolci. I consigli per il miglior vino della serata sono validi e competenti, come del resto si evince dal bancone decorato con parti di cassette in legno delle migliori cantine.

Da bere: Selezione di vini a fermentazione spontanea senza solforosa aggiunta, dall'Italia e dal mondo.



Strabacco

📍 Corso Manthonè, 49 – Pescara.
Info: 3389724024.
🕒 Tutti i giorni dalle 19:30 alle 03:00, escluso il martedì.

Il vino è il protagonista assoluto delle serate qui, accompagnato da gustosi stuzzichini. C'è anche una buona selezione di rum.

Da bere: Vini regionali e non.

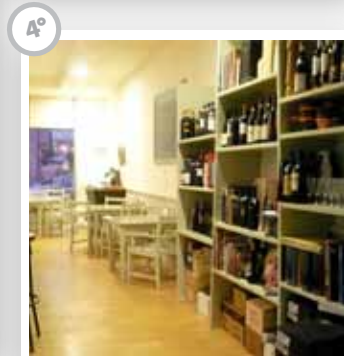


Vini e Oli

📍 Via Corfinio, 30 – Pescara.
Info: 08566092.
🕒 Tutti i giorni dalle 19.30 alle 03.00.

Dal piano terra con il bel bancone che ospita anche l'angolo dj alla saletta con il camino, al primo piano con ristorante.

Da bere: Da un vino regionale in ottimo equilibrio qualità-prezzo alle etichette pregiate.



Il Caffè dei Cavatappi

📍 Via Falcone e Borsellino, 30 – Pescara.
Info: 3286888528, 0852120890.
🕒 Da martedì a sabato dalle 08:00 alle 00:00.

In cucina tutto è preparato al momento, qui domina la creatività.

Da bere: Vallereale di Popoli e Santoleri (Abruzzo). Cantele (Puglia). Franz Haas (Alto Adige), Colette Gros (Francia).



Osteria Bacchus

📍 Via Regina Elena, 68 – Pescara.
Info: 0854299985.
🕒 Tutti i giorni dalle 17:00 alle 00:00, escluso il lunedì.

Arredamento in legno, esposizione di vini a vista, quadri. Un'ispirazione all'incontro, senza fretta.

Da bere: Etichette regionali, cantine cosiddette minori. Risaltano i vini biologici.



Caracò

📍 Via Cesare Battisti, 82 – Pescara.
Info: 08534226, 3387333558.
🕒 Tutti i giorni dalle 17:00 alle 02:00.

Design, gusto ed eleganza per una clientela medio alta. Appetizer e finger food a base di pesce.

Da bere: Vini italiani e francesi in mescolta e bottiglia. Champagne fra piccole e grandi maison.



Vinatteria Zolfo

📍 Via Clemente de Cesaris, 22 – Pescara.
Info: 085293127, 3394094555.
🕒 Tutti i giorni dalle 18:00 alle 00:00, escluso il lunedì.

Il posto si chiama così "semplicemente" perchè Zolfo è il cognome del gestore. Un destino gustoso.

Da bere: Vino biodinamico e naturale, scelto fra marche non commerciali.

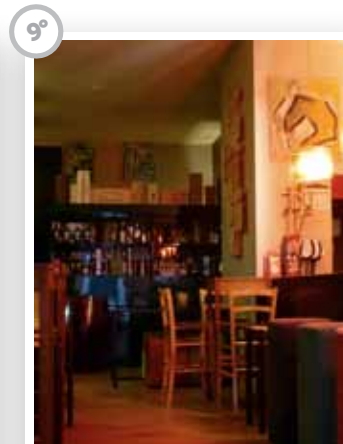


Caffè delle Merci

📍 Via Clemente de Cesaris, 32 – Pescara.
Info: 0852059495.
🕒 Tutti i giorni dalle 12:00 alle 00:00.

Fra caffetteria e dj bar. Cucina abruzzese rivisitata con estro. I piatti serviti hanno come materia prima i prodotti del Mercato di fronte.

Da bere: Vini, con grande spazio alle territorialità italiane.



Enoteca Visaggio

📍 Via Clemente de Cesaris, 44 – Pescara.
Info: 0854216692.
🕒 Tutti i giorni dalle 10:30 alle 00:00, escluso il martedì.

Dal 1938. La mattina expo & store, dalle 17:30 aperitivo e degustazioni.

Da bere: Ogni sera al calice 40 etichette. Rossi, bianchi e bollicine, da tutto il mondo. Cambiano ogni settimana.



Don Gennaro

📍 Via Cesare Battisti, 118 – Pescara.
Info: 0854429259.
🕒 Tutti i giorni dalle 21:00, esclusa la domenica.

Enoteca dal 1918. Conserva l'aspetto di "cantina" rinnovato nel tempo per diventare meta per il pre serata.

Da bere: Dall'ottimo vino alla mescolta rosso o bianco a etichette pregiate.

Vino Naturale, quando al biologico non servono certificati

A CURA DI ALESSANDRO RICCI

Percorso tra le aziende vinicole abruzzesi che lavorano senza lieviti di laboratorio.

Biologico, naturale, termini che evocano purezza, rispetto dei tempi della natura, abilità e conoscenza. Per prodotti che hanno tanto da dire e da insegnare. Ma quale è la differenza tra un vino fatto da uve biologiche e un vino veramente naturale?

"Ci sono aziende che propongono vini con uva biologica certificata - spiega Luigi D'Orazio, titolare di 'Papille' a Pescara -. Bene, ma poi nella trasformazione applicano tutti i passaggi dell'industria enologica. Un lievito selezionato in laboratorio, gli enzimi killer, gli elementi aromatici, sono da considerarsi naturali? Riconosco che la mia è una posizione, se vogliamo, estrema: considero vino naturale quello prodotto senza aggiungere nulla di tangibile al mosto". Due esempi di vino naturale puro suggeriti da Papille sono di fuori regione: l'Azienda Agricola Le Coste di Gianmarco Antonuzzi (Lazio) e l'Azienda Agricola Frank Cornelissen (Sicilia).

"Sono prodotti, per semplificare, senza aggiungere neanche un gramma di anidride solforosa - aggiunge Luigi D'Orazio -. Ci sono posizioni intermedie che il consumatore può accettare, volendo, ma sapendo che quello non è vino 'davvero' naturale".

E ancora, c'è chi certifica il vino come naturale ma è sfacciatamente industriale, chi produce vini autentici non certificando. Per dire, chi non ha la certificazione perché per scelta alieno alle classificazioni, è, su tutte, l'**Azienda Agricola Edoardo Valentini** (Via del Baio, 2 - Loreto Aprutino - PE. Tel. 0858291138). Il suo Montepulciano, Trebbiano e Cerasuolo sono, fuor di dubbio, vini naturali. Nonchè "da leggenda" come da più parti è stato riconosciuto nel tempo.

L'**Azienda Agricola Feudo d'Ugni** di Cristiana Galasso (a San Valentino in Abruzzo Citeriore - Pe - Tel. 3491479800) propone vini a fermentazione spontanea, senza aggiunta di prodotti chimici. Il Montepulciano d'Abruzzo Fante, Montepulciano d'Abruzzo Teorema e il Trebbiano d'Abruzzo Lama Bianca sono mirabili esempi di cosa significa saper ascoltare la natura.

Una menzione va all'**Azienda Agricola Cirelli** (C.da via Colle San Giovanni, 1 - Atri - TE. Tel. 0858700106). Un'azienda agricola biologica certificata dove tutta la produzione ruota intorno al rispetto dei cicli naturali, per uliveti, vigneti, coltivazioni ortofrutticole e allevamento degli animali. Da non dimenticare l'**Azienda Agricola Torre dei Beati** (Contrada Poggoragone, 56 - Loreto Aprutino - PE -. Tel. 3334459975).

Chi da poco, per sgombrare il campo da ogni dubbio, ha cominciato ad indicare sull'etichetta il contenuto di solforosa è l'**Azienda Agricola Emidio Pepe** (Via Chiesti, 10 - Torano Nuovo - TE. Tel. 0861856493). "Quindici ettari di vigneto di famiglia coltivati con metodi biologici e biodinamici" come si legge nelle note di presentazione dell'azienda.

Meritano attenzione, poi, i **Vini Praesidium** (Via Nazareno Giovannucci, 24 - Prezza - AQ -. Tel. 086445103) e sono esempio di equilibrio il Montepulciano e il Trebbiano d'Abruzzo dell'**Azienda Agricola Fonte Riccione** (C.da Casalunga, 1 - Rosciano - PE. Tel. 0858505832) che è anche agriturismo.

Tour tra enoteche tradizionali e wine bar contemporanei.

Posti dove non si beve - e tantomeno si mangia - a caso.

Di grande tradizione o recenti, fra il centro della città e alcuni esempi appena fuori, a Pescara si può andare per enoteche cercando quel qualcosa in più, per togliersi uno sfizio, per provare. E rimanere affascinati da nuovi gusti e sapori.

A proposito di originalità ecco il **Saligia** (Strada Comunale Piana, 3 - Pescara. Tel. 0852122024, 3928055561), il cui nome è l'acronimo dei sette peccati capitali: superbia, avarizia, lussuria, ira, gola, invidia e accidia. Cucina a chilometro zero e vini regionali, per scelta. Rimanendo in città c'è il **Plinius** (Viale della Riviera, 36. Tel. 3317136681, 0854211880) che da abbinare alle specialità pesce propone una selezione di vini fra i quali il leggendario Valentini e ancora Gewürztraminer o Müller-Thurgau. Per vini regionali, distillati nonché birre artigianali c'è poi l'**Enoteca Gaudium** (Via Benedetto Croce, 125. Tel. 08563710) con prodotti dell'eccellenza dell'agro-alimentare abruzzese e non solo, anche da consumare in loco, scelti direttamente dalla dispensa. Un posto nel quale "parlare di vini significa parlare con sapienza" - come recita il claim - è l'enolocando **il ritrovo di Pan** (Via Cavour, 23. Tel. 08575192, 3357564291) che oltre al vino propone distillati e grappe, champagne e spumanti.

Locale dove le bottiglie sono anche arredamento, con la cantina a vista, è **Cicchelli Generi Alimentari**, in centro (Via Trento, 84. Tel. 0852056970). Una selezione di oltre 100 tra champagne francesi e di bollicine italiane e di circa 100 etichette di vini di tutte le regioni italiane, insieme alle pregiate birre belghe d'Abbazia St. Thomas. Si presenta come una salumeria d'altri tempi con un format contemporaneo, fra il soffitto a botte e mattoni e il pavimento in marmo. Un punto di riferimento per le sfiziose da mangiare e bere è poi **Thomas Café** (Via Regina Elena, 37. Tel. 085385227) qui da oltre trent'anni. Consigliato dagli utenti della rete per accoglienza e cordialità, nonché per qualità/prezzo. Agli stessi utenti piace il **Wine Wine** (Via Chieti, 14. Tel. 085 4223180): "scelta e qualità dei vini una spanna sopra la media, così come la cortesia e la competenza".

Sempre in centro c'è la **Taverna del Console** (Piazza I Maggio, 36. Tel. 0852056881) un "cheesevinebar" tutto da scoprire. Spostandosi dalla città, due esempi di vera alta cucina e bere pregiato. La **Bandiera** (Contrada Pastini, 4 - Civitella Casanova - PE. Tel. 085845219) è un luogo d'élite della gastronomia abruzzese. La carta dei vini, corposa ma non eccessiva, privilegia il meglio dell'enologia regionale senza trascurare una buona selezione di etichette nazionali ed estere. Per un accurato menù di pesce, fra tradizione ed innovazione, sempre nel rispetto di una scelta minuziosa delle materie prime, c'è l'**Angolino da Filippo** (Via Nazionale Adriatica, 31 - Marina di San Vito - CH. Tel. 087261632). Il locale che ospita l'"angolino" era una trattoria già nel 1891. Qui la carta dei vini conta circa 150 etichette, prevalentemente abruzzesi, nonché nazionali ed internazionali.

Top 10 pub pescara



1 ARBITER BIBENDI

Via Conte di Ruvo, 40 – Pescara.

2 BI.JOÛ

Piazza Umberto I, 1 - Montesilvano (PE).

3 BRIGANTERIA

Viale della Pineta, 10 – Pescara.

4 JAYSON'S

Via Marconi, 283 – Pescara.

5 BIRRERIA BATCH

Via Verrotti, 176/4 - Montesilvano (PE).

6 GALERIA

Piazza Garibaldi, Pescara.

7 CAMDEN PUB

Via Benedetto Croce, 573 – Chieti Scalo (CH).

8 ST. JAMES IRISH PUB

Via Silvino Olivieri, 24 - Chieti (CH).

9 GRAND CANYON COUNTRY PUB

Via Amerigo Vespucci, 110 – Pescara.

10 SIREN'S CORNER

Piazza Sirena, 19 – Francavilla al Mare (CH).



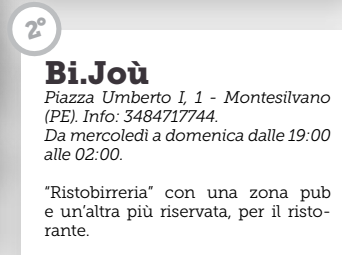
Arbiter Bibendi

Via Conte di Ruvo, 40 – Pescara.
Info: 0858673592.

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

Già valutato dalla guida dell'Espresso "Le Tavole della Birra 2011" come il migliore in Abruzzo per assortimento, qualità e professionalità, è il primo Birra Shop a Pescara e in regione. Ha birre artigianali da tutto il mondo, rare e speciali. E ancora rum, whisky ed elisir. Spazio anche per cioccolate, marmellate, gelatine, tutto bio made in Abruzzo.

Da bere: C'è l'imbarazzo della scelta quando ci si trova di fronte a oltre 450 birre artigianali a scaffale.



Bi.JouÛ

Piazza Umberto I, 1 - Montesilvano (PE). Info: 3484717744.

Da mercoledì a domenica dalle 19:00 alle 02:00.

"Ristoribirreria" con una zona pub e un'altra più riservata, per il ristorante.

Da bere: Birra con i fusti spillati a freddo. Oltre trenta etichette per birra in bottiglia. Vini e distillati.



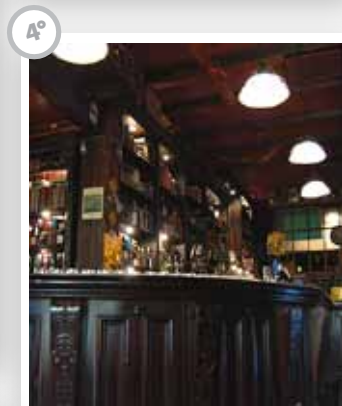
Briganteria

Viale della Pineta, 10 – Pescara.
Info: 3397502931.

Da sabato a domenica dalle 18:00 alle 02:00, da lunedì a venerdì dalle 12:00 alle 02:00.

Arredamento in legno e atmosfera accogliente per mangiare di qualità e bere una particolarissima e ricercata birra.

Da bere: Birre artigianali.



Jayson's

Via Marconi, 283 – Pescara. Info: ND.

Tutte le sere dalla 19.00 alle 02.00.

Caratteristico cottage decorato all'ingresso con un grande tucano che assicura trattarsi di un bellissimo giorno per farsi una Guinness. Dal 1998.

Da bere: Le migliori birre irlandesi, Irish whiskey, Scotch whisky.



Birreria Batch

Via Verrotti, 176/4 - Montesilvano (PE). Info: 0859151688.

Tutti i giorni dalle 20:00 alle 03:00.

Qui si beve e si mangia in allegria, fra amici.

Da bere: Grande assortimento di birre, spillate alla tedesca o alla belga a seconda della provenienza. E' il giudizio degli utenti in rete.

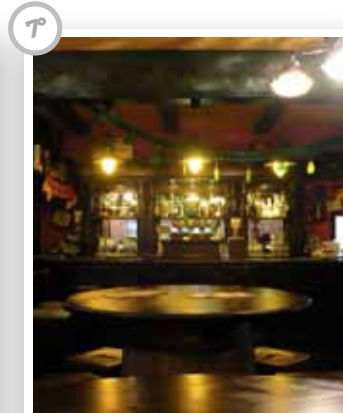


Galeria

Piazza Garibaldi, Pescara. Info: ND.
Tutti i giorni dalle 11.30 alle 02.00.

Un "bar de tapas y cervceria" in perfetto stile spagnolo. In vetrinetta, tapas di carne, pesce e verdure, servite sia fredde che calde.

Da bere: Birre, dalla Estrella Damm, alla Inedit e Daura. C'è anche il vino rosso (tinto).



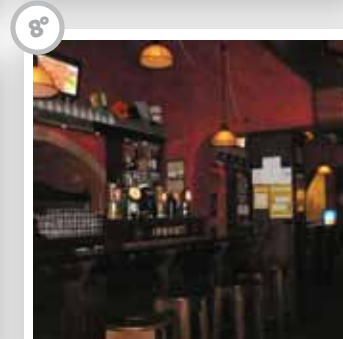
Camden Pub

Via Benedetto Croce, 573 – Chieti Scalo (CH). Info: 3407612157.

Tutti i giorni dalle 18:00 alle 02:00.

Le birre, ok. E un viaggio culinario Oltremarica per gli abbinamenti, come "english potatoes" e "Irish dish".

Da bere: Birre scure, lager e rosse, tutte "all'inglese" più whisky o whiskey, rum e vino.



Grand Canyon Country Pub

Via Amerigo Vespucci, 110 – Pescara. Info: 08566762.

Dalle 19:00 alle 22:00.
Chiuso il lunedì.

C'è il barbecue al centro del locale: "Come un totem indiano" dicono qui.

Da bere: Warsteiner, Hoegaarden, Leffe rousse, Leffe blonde, Tennent's in bottiglia, Guinness in bottiglia, birra al metro.

Siren's Corner

Piazza Sirena, 19 – Francavilla al Mare (CH). Info: 0854911111.

Tutti i giorni dalle 19:30 alle 02:30. Martedì chiuso.

Per una pizza, un panino o le mille stuzzicherie, fra il quiz de Il Cervellone e live music o karaoke fra gruppi di amici.

Da bere: Birre alla spina e in bottiglia.

St. James Irish Pub

Via Silvino Olivieri, 24 - Chieti (CH). Info: 3204229998.

Tutti i giorni dalle 20:30 alle 02:00, escluso il lunedì.

In un fondaco nel centro storico, una grotta del luppolo, fra legno e mattoncini.

Da bere: Birra, su tutte la Guinness, oltre alla selezione di whisky o whiskey, rum, amari e distillati.

I grandi artigiani della birra

..... A CURA DI ALESSANDRO RICCI

Itinerario tra i birrifici nel pescarese e dintorni

Che l'Abruzzo sia terra di ottimi vini con eccellenze inimitabili è ormai notizia consolidata. Ma da un paio d'anni, oltre alle etichette del nettare di Bacco, si vanno affermando sempre più quelle delle birre artigianali. E' un fiorire di birrifici, visite guidate, per non dire di chi prova a farne una sua, lanciandosi nell'home brewing. A Pescara tutto l'occorrente è da **Arbiter Bibendi** (Via Conte di Ruvo, 40. Tel. 0858673592). Un articolo del Gambero Rosso, nemmeno un anno fa, definisce i birrai abruzzesi "pionieri di un'illusione". Ecco allora una guida a questi pionieri, facendo l'appello in ordine alfabetico

Il microbirificio artigianale **Almond '22** (Via Dietro le mura, 36/38 - Spoltore - PE. Tel. 3923330333) nasce nel 2003, in un edificio del 1870. Qui, nel 1922, le mani esperte delle operaie pelavano le mandorle destinate alla produzione artigianale dei confetti abruzzesi. Da qui il nome: Almond, in inglese, significa appunto mandorla. Le birre sono prodotte artigianalmente e rifermentate in bottiglia con metodo champagne. Per preservare la qualità organolettiche, non sono sottoposte a filtraggio e pastorizzazione. Tutte le fasi di lavorazione sono eseguite manualmente, compresi imbottigliamento ed etichettatura. L'acqua di Farindola, il miele biologico abruzzese, lo zucchero integrale del circuito equo e solidale e le spezie contribuiscono a creare delle birre originali ed eleganti.

Fiscellus Mons è invece una birra che nasce tra Pescara e la vicina Cepagatti, con il Gran Sasso sullo sfondo (il Fiscellus Mons dei romani appunto). Propone "Birre di stile" - linea di birre artigianali prodotte nel rispetto della storia e delle ricette dei principali stili europei - e le Birre Off-Style che nascono secondo l'ispirazione dei birrai.

Il Birrificio Artigianale Desmond (Via Cavaticchio 15, Spoltore. Tel. 3358497760) dal 2008 si ispira all'editto del 1516 Guglielmo IV duca di Baviera che fissò a norma di legge gli ingredienti utilizzabili per la produzione della birra, decretando che la birra si può definire tale solo se fatta con acqua, malto, luppolo e lievito. Ecco allora i migliori malti, luppoli e lieviti per ottenere il miglior prodotto possibile in termini di qualità, senza nessun tipo di additivo o di tecnica produttiva di tipo industriale. Il tutto si può gustare nel **Desmond Brew Pub**, nei locali attigui al birrificio, aperto da giugno 2012.

Il Birrificio Grignè (Via Pirandello, 24 - Corropoli - TE. Tel. 3938441270) eredita una masseria fondata nel 1940 dove la famiglia ha prodotto e trasformato cereali in ottime farine per quasi un secolo. Dalla lavorazione dei cereali è nato l'interesse per il mondo brassicolo. Il luppolo e il campo d'orzo sono la base per la produzione delle birre.

Di recente apertura è il punto vendita del **Birrificio Artigianale Leardi** a Pescara (Via Cesare Battisti, 227. Tel. 3931366814). Si presenta con il motto: "Lo sport fa male, la birra no" e nasce dalla passione e dalle ricette di Marco Leardi in collaborazione con la sua famiglia.

Dal Bacco di avaggio, al quale il bic-Ji vino è sostituito da uno di birra, nasce **Opperbacco** (Contrada Casarino di Notaresco - Te -. Tel. 3200734714). Un impianto di produzione da venti ettolitri, disegnato dallo stesso ideatore che così lo descrive: "il più semplice possibile, con una sola pompa, adottando gli stessi principi di quando facevo la birra a casa". Acqua purissima del Gran Sasso, malti e luppolo pregiati, selezione di spezie come coriandolo, cardamomo, zuccheri grezzi, miele abruzzese, fino alla menta piperita sono gli ingredienti di queste birre originali.

Per avere i sapori della Maiella in bottiglia c'è invece da fare un salto al **Birrificio Maiella** (Via San Salvatore, 6 - Casoli - CH. Tel. 3388485425) e scoprire la Noviluna, Dea Maia, Magia d'estate, Magia d'inverno, la Matthias o la Bucefalo, che sono le birre prodotte qui. Sono rifermentate in bottiglia, prive di coloranti e conservanti, non sono filtrate né pastorizzate. Gli ingredienti sono scelti con cura: malto d'orzo di prima qualità, grano Cappelli tipico della zona, farro biologico, luppolo, lievito, acqua delle sorgenti Del Verde, miele d'acacia di produzione locale e le spezie tipiche della montagna abruzzese.

Chiudiamo con il **Birrificio San Giovanni** (Via S. Lucia, 79 - Rose-to degli Abruzzi - TE. Tel. 0858090064). Tre amici provenienti da altre esperienze lavorative, accomunati dall'amore per la birra, che un giorno decidono di produrla direttamente.

Molte di queste birre si trovano anche nei locali in città, oltre a tante altre, anche stere. Per cominciare una buona idea è fare un salto da **Il Signore delle Pecore - Bello di Notte** (Via Marco Polo, 12 a Pescara. Tel. 0857930067, 3277031829) per scoprire che con gli arrostitici, oltre al vino, ci sta anche una buona birra. Non da meno per selezione è lo Stammisch Tavern (Viale Unità d'Italia, 645 - Chieti. Tel. 0871577131). Da provare anche da **Il Luppolo** (Via Colle dell'Ara, 243 - Chieti Scalo. Tel. 3398969384).

La schiuma che esce da un sax è invece il logo della Birra Miles proposta dal **Microbirrificio Masters** (Via Po, 28 - S. Egidio alla Vibrata - TE. Tel. 0861840310). Un prodotto di nicchia, poche centinaia di bottiglie al mese, tutte le fasi di lavorazione eseguite manualmente e lieviti specifici e di qualità. Dopo l'imbottigliamento, le birre rimangono in stoccaggio per la fermentazione in bottiglia almeno 3/4 mesi prima di immetterle al consumo.

MISIEDO



Prenota di gusto!

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

Riservato con **MISIEDO**
Prenota di gusto!

www.misiedo.com

Guadagna punti registrandoti, prenotando e condividendo e
vinci voucher convertibili in cene omaggio da €25, €50 e €75.

www.misiedo.com

Scaricati
l'app per
iPhone

Disponibile su
App Store

MARKET LINE

REGINA MARGHERITA LINE

Visaggio

Pirates City

Merci

Papille

Zolfo

Caraco

Muzii
Square
Market



ENOTECA VISAGGIO

Prosciutteria, wine-bar

Via Clemente De Cesaris, 44

Tel. 0854216692



PIRATES CITY

Wine & Food

Via Clemente De Cesaris, 39

Tel. 0852121234

piratescity@libero.it



CAFFE' DELLE MERCI

Caffetteria, ristorante

Via Clemente De Cesaris, 32

Tel. 0852059495

caffedellemerci@hotmail.it



PAPIILLE

Osteria, enoteca

Via Clemente De Cesaris, 26

Tel. 0852018232, 3490022392



VINATTERIA ZOLFO

Wine bar

Via Clemente De Cesaris, 22/24

Tel. 085293127, 3394094555

g.zolfo@tiscali.it



CARACO

Saporeria, Champagneria

Via Cesare Battisti, 82

Tel. 08534226, 3387333558

www.caracopescara.it

BATTISTI LINE

Segui 2night.

anche su



Resta sempre aggiornato sulle novità del mondo 2night
e condividilo 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

LIVE MUSIC ABRUZZO

A CURA DI ALESSANDRO RICCI



I POOH A PESCARA

Il primo dicembre per l'ultimo album "Opera seconda"

Nuovo album e nuovo tour per Roby Facchinetti, Dodi Battaglia e Red Canzian, dal 27 ottobre nei teatri con l'Ensemble Symphony Orchestra diretta dal maestro Giacomo Loprieno. L'ultimo lavoro vede i tre insieme a Danilo Ballo (arrangiamenti), a Phil Mer (alla batteria) e ad una grande orchestra sinfonica. Nel 1971 il gruppo aveva già pubblicato un disco che si intitolava "Opera Prima". Nel 2012 arriva "Opera Seconda". «E' facile immaginare quanto lavoro ci sia per inserire una grande orchestra all'interno di un "suono" così definito e "solido" come quello dei Pooh» raccontano i musicisti nelle note di presentazione del tour.

Teatro Massimo, Via Caduta del Forte - Pescara. Info: 0854212225

05-07 OTTOBRE

Avezzano Jazz Festival

Simona Molinari, Lino Patrino, Paolo Damiani, Rita Marcotulli, P-Funking Band
Teatro dei Marsi
Via Cavalieri di Vittorio Veneto
Avezzano (AQ)
Info: 3391702782.

09 OTTOBRE

Stadio

Piazza Brigata Maiella
Casoli (CH)
Info: stadio.com

Raf

Piazza Martorella
Lettomanoppello (PE)
Info: 085.8570755.

12 OTTOBRE

Alessandro Fiori

L'officina l'arte e i mestieri
Piazza Dante Alighieri, 2
Giulianova (TE)
Info: 3471621902,
388/6578789.

Ballads - Di Bella - Bruno

Deja Vu
Via Vittorio Veneto,
38/40
S. Egidio alla Vibrata (TE)
Info: 0861844804,
3384231576.

14 OTTOBRE

Duke Garwood + Jester

At Work
Maze Eclectic Circle
Via N. Sauro, 9/11
Pescara
Info: 3296678619.

19 OTTOBRE

La fame di Camilla

Deja Vu
Via Vittorio Veneto,
38/40
S. Egidio alla Vibrata (TE)
Info: 0861844804,
3384231576.

26 OTTOBRE

I'm Anita

L'officina l'arte e i mestieri
Piazza Dante Alighieri, 2
Giulianova (TE)
Info: 3471621902,
388/6578789.

LUNEDI'

Psychedelicious sweets'n'cock-tales

Per cominciare la settimana con un dolce nuovo, fra dj set e mostre temporanee.
POST BAR
Via Catone, 25
Pescara

GIOVEDI'

Notte universitaria

Dj resident e ospiti.
SUGAR CLUB
Via Enzo Ferrari, 1
Pescara

VENERDI'

Venerdì Link

Dinner & Dance, live music, dj set.
LINK LOUNGE & RESTAURANT
Via Falcone e Borsellino, 8/10
Pescara

Venerdì Saligia

Smart dinner e dj set.
SALIGIA
Strada Comunale
Piana, 3
Pescara

Notte Caffè Letterario

Cena e spettacolo live con musica italiana.
TABACCHI JAZZ
Via delle Caserme
Pescara

Solovinile

Ogni secondo e terzo venerdì del mese, con dj Slim e dj Guglielmo Mascio.
MAZE ECLECTIC CIRCLE
Via Nazario Sauro, 9/11
Pescara

SABATO

Delirio Time
Dj set, live music.
TIME DISCOMUSIC
Via dei Marrucini, 57
Pescara

Sabato Tipografia

Live music e dj set.
TIPOGRAFIA
Via Raiale, 169
Zona ex Cementificio
Pescara

Sabato Glass

Dj set fra house e commerciale.
GLASS DISCOTEQUE
Via Nazionale Adriatica Nord
Pescara

Lalla Rock

Live music e dj set alternative rock night
LALLA
Via dei Sanniti
Pescara

Sabato Qube

Il sabato rap.
QUBE (EX BABA)
Via dei Peligni, 30
Pescara

Sabato ZU Bar

Il sabato house.
ZU BAR
Via Salara Vecchia
Pescara

BEST OF ABRUZZO

PESCARA

PESCARA CENTRO STORICO E DINTORNI

AI BASTIONI • Via dei Bastioni, 28/30 - Pescara. Info: 3351355406, 3406606575. Ristorante, aperto a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì.

ARBITER BIBENDI BIRRA SHOP

• Via Conte di Ruvo, 40 - Pescara. Info: 0858673592. Primo Birra Shop d'Abruzzo, degustazioni ed expo&store, home brewing. Un luogo dove si concretizza il piacevolissimo imbarazzo della scelta tra le migliori birre artigianali provenienti da tutto il mondo presentate in un'altissima selezione di birre campioni del mondo ma soprattutto birre rare e birre speciali. Domenica chiuso.

BABA CLUB • Via dei Peligni, 30 - Pescara. Info: 3925387421. La parola d'ordine è: cultura underground. Serate dancing e live music. Aperto giovedì e sabato.

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

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

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

CAPITOL • Via Marconi, 1 - Pescara. Info: Info: 0852194275, 3272288435. Ristorante, caffetteria e discoteca. In programmazione serate universitarie, Brazilian Night, cena e disco, karaoke live con band.

CIRCOLO OVERLOOK • Via dei Marrucini - Pescara. Info: ND. Email: circolo.overlook@gmail.com. Aperto da mercoledì a sabato organizza rassegne cinematografiche, spettacoli teatrali, performance, incontri con scrittori. Circolo Arci. cocktail e drink.

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

DISAPORE • Via M. Polo, 29/31 - Pescara. Info: 3351288277, 0854516318. Cucina creativa, proposte di vini regionali e non, birre artigianali e distillati. Aperto a pranzo e cena, aperitivo. Domenica chiuso.

DONNA TINA • Via Marco Polo, 54 - Pescara. Info: 0852194600. Qui si fa la pizzetta in teglia come da tradizione. Anzi, una "signora pizza". Tutto comincia nel 1947 quando la signora Clementina apre un piccolo market per poi lanciarsi

nell'avventura dell'impasto per una pizza ideale. Il nipote, oggi, riprende quell'antica ricetta per far assaporare "il sapore di un tempo passato" in un posto dall'arredamento fra il classico e il contemporaneo.

GALERIA • Piazza Garibaldi - Pescara. Info: 3899068616. Un "bar de tapas y cervceria" in perfetto stile spagnolo. Sono proposte a base di carne, pesce e verdure, servite sia fredde che calde, da gustare rigorosamente accompagnate da birra Estrella o vino rosso (tinto). Ottima la scelta delle birre, dalla Esetrella Damm, alla Inedit e Daura.

GIAPPO • Corso Manthone', 25 - Pescara. Info: 0856922205. Sushi, cucina orientale.

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

HOSTARIA PONTEVECCHIO

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

HOSTERIA DEL TERZO CERCHIO

• Via Guglielmo Marconi, 11 - Pescara. Info: 3351207806. Giovedì cover band, venerdì Reggaeton,

sabato "Massive Night" reggae e domenica latinoamericana. Locale con spirito vivace e allegro.

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

IL CORTILE • Via delle Caserme, 95 - Pescara. Info: 0859151626. Ristorante, arrostiti, tipicità.

IL SIGNORE DELLE PECORE - BELLO DI NOTTE • Via Marco Polo, 12 - Pescara. Info: 3277031829. Il celebre spiedino di carne abruzzese, ora è in città. Di sera e di notte, anche d'asporto, accompagnato da altre specialità come bruschette, salsicce, tutto a chilometro zero. Chiuso il martedì.

JULIUS • Via delle Caserme, 93 - Pescara. Info: 08566363. Ristorante, pizzeria con forno a legna, arrostiti. Chiuso il martedì.

LA LOCANDA DEL RIGATTIERE

• Via Alfonso di Vestea, 20 - Pescara. Info: 0852122139, 3337946234. Un palazzetto del 1936 e le volte in mattoncini a vista, arredi recuperati e riadattati, l'insegna realizzata con una ruota di carro in legno. E ancora professionalità, passione e simpatia. Ecco il locale nella sua nuova gestione. Un posto dove

PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



ARBITER BIBENDI

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

Più di 450 birre artigianali da tutto il mondo, pluripremiate. Per una birra tradizionale da pizza, da dessert o per una speciale, in un ottimo equilibrio fra prezzi, qualità e convenienza. Valutato dall'Espresso miglior negozio di birra in Abruzzo e vincitore dei "2night Awards 2011" come miglior locale per la birra in Italia, stupisce oltre che per l'assortimento anche per la competenza dei proprietari. Ogni settimana nuovi arrivi, all'insegna della ricerca, per proposte originali che soddisfano i tanti affezionati. Interessante l'offerta di strumenti e ingredienti per produrre a casa la propria personalissima birra. Incontri con mastri birrai, presentazione di nuove birre, anteprime nazionali, degustazioni guidate e corsi di home brewing. Orario: Aperto tutti i giorni dalle 11.00 alle 22.00. Venerdì e sabato chiusura alle 02.00. Domenica chiuso. Come arrivare: Nei pressi del Centro storico.

SOSUSHI

Piazza Muzii, 52 - Pescara. Info: 0859049719; pescara@sosushi.it

Appetizer, piatti caldi, sushi tradizionale e creativo, tartare, insalate e dolci, drink come birra giapponese o europea, saké, tè verde e vino. Tutto "so", cioè "creativo" in giapponese. All'insegna dell'alimentazione sana e controllata. Non si usa tonno rosso dell'Atlantico in pericolo di estinzione e il pesce è "Anisakis free": ai - 20° per almeno 24 ore si scongiura la presenza del parassita. Per il pesce il locale adotta il congelamento "superfrozen" (- 60°) per preservarne le proprietà organolettiche. Ideale per aperitivo e cena (proposte anche per vegetariani), sempre usando piatti ecologici di cellulosa. Scelto anche per asporto e consegna a domicilio, per lo "show cooking" con cuoco a casa e il catering con allestimento "molo design": sistemi modulari in carta perfetti anche per convention e party. Sconti con la Sosushi Card. Orario: Aperto dalle 18:00 alle 00:00. Chiuso lunedì. Come arrivare: Alla sinistra del Mercato coperto.

IL SIGNORE DELLE PECORE - BELLO DI NOTTE

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

L'arrostitino, celebre spiedino di carne abruzzese, ora è in città, da asporto o da gustare sul posto. Altro che fantasy, però, qui è tutto reale. A partire dall'arredamento in legno con i materiali al gesso della loro essenza, a significare la genuinità del posto, a metà fra lettera di una volta e design. L'arrostitino è rigorosamente cotto al carbone, come le altre carni: i "ciccini" (mini salsicce) e le salsicce di fegato per un panino gourmet da fare con altre leccornie del territorio, tutto sempre da aziende agricole abruzzesi. Varia e gustosa, inoltre, la proposta della bruschetteria. Anche la cantinetta è rifornita con vini regionali. Da bere anche birra. Orario: Aperto lunedì, mercoledì, giovedì e domenica dalle 19:00 alle 02:00; da venerdì a sabato dalle 19:00 alle 04:00. Chiuso martedì. Come arrivare: Non lontano dal Centro storico.

ci si sente a casa, anzi "a casa della nonna". Il menu', a pranzo e a cena, cambia sempre e non si ripete mai, variando con proposte di carne e pesce, piatti in bianco o al pomodoro e ancora per vegetariani.

LA LUMACA • Via delle Caserme, 51 - Pescara. Info: 0854510880. Alta cucina tradizionale abruzzese in un ambiente riservato.

LA STANZETTA • Via dei Bastioni, 68 - Pescara. Info: 3285453375. Ambiente raccolto, ideale per un buon vino con gli amici. Chiuso il lunedì'.

LA VECCHIA LATTERIA • Via dei Bastioni - Pescara. Info: 0854518796. Angolo rustico che sa di trattoria. Lo spirito si riflette nell'arredamento, dai tavoli in

legno con le tovaglie a quadretti e nella cordialita' dei gestori.

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

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

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

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

MAZE • Via Nazario Sauro, 9/11 - Pescara. Info: 3296678619. "Eclectic circle" con live music. Ingresso riservato ai soci.

MENO SIAMO MEGLIO STIAMO • Piazza Alessandrini, 13 - Pescara. Info: ND. Email: menosiamomegliostiam@libero.it. Ristorantino dall'atmosfera amichevole, dove sentirsi "a casa".

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

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

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

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

PARMIANINO • Via Marconi, 14 - Pescara. Info: 0854503594. Art cafe' con mostre periodiche, cocktail bar, live music club. Domenica chiuso.

PIANO TERRA • Corso Manthonè, 73 - Pescara. Info: 085296230. Un mix equilibrato di antico (le pareti in muratura, le volte) e di moderno underground. Cocktail bar.

PIZZERIA DEI FRENTANI • Largo Dei Frentani, 14 - Pescara. Info: 0852122193, 3476812023. Pizze dalle classiche alle più creative. Pay-tv.

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

ROSSOPOMODORO • Via Cincinnato, 8 - Pescara. Info: 0854510757. Pizzeria napo-

letana, ristorante, focacceria. Ingredienti certificati Slow Food e passione per fare un'ottima pizza e non solo. Qui vanno particolarmente fieri del "Forno d'oro" ovvero il forno a legna brevettato a 340 mattoni, con il quale si possono sfornare 750 pizze all'ora. Aperto tutti i giorni dalle 12:00 alle 00:00.

SAMBOA • Via delle Caserme - Pescara. Info: 3479485374. Cocktail bar, wine bar, ambientazione brasiliana. Locale storico di Pescara Vecchia.

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

SIMBAD • Via Italcia, 50 - Pescara. Info: 085693436. Ristorante, birreria, risetteria, giros (Doner Kebab). Cucina persiana da condire con la spezia segreta che i gestori non riveleranno mai. E' l'argomento di ogni serata.

STRABACCO • Corso Manthonè, 49 - Pescara. Info: 3389724024. Wine bar.

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 Manthonè, 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.

TIME DISCOMUSIC • Via dei Marrucini, 57 - Pescara. Info: 3939479640. Discoteca, live music club, cocktail bar. Propono serate Universitime, Notte del Sud con pizzeria e taranta, serate a tema e disco il sabato.

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



SANMARCO'S
caffè

PASTICCERIA
GELATERIA
COLAZIONE
PRANZO
APERITIVO
PIZZA

VIALE REGINA MARGHERITA, 27 - PESCARA
TEL. 0854215564 - 3936587645



Venera
RISTORANTE - PIZZERIA
V.le Riviera, 12 - Pescara. Tel. 0854215268
LOCALE SKY - ANTICIPI E POSTICIPI SERIE A
CHAMPIONS LEAGUE

TRATTORIA TOSCANA • Via delle Caserme, 61 - Pescara. Info: 08565295. Ristorante tipico con menù carne o pesce. PIZZA a lievitazione naturale con pizzaioli acrobatici. Sempre aperti tutto l'anno e tutta la settimana.

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

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 CENTRO

AL PACHINO • Via Carducci, 75 - Pescara. Info: 0859151528. Ristorante, pizzeria napoletana, wine bar. Ideale per chi vuole gustare i tipici arrosticini in pieno centro città'. Chiuso lunedì'.

BACCHUS • Via Regina Elena, 24 - Pescara. Info: 0854429385, 3924562522. Ampia scelta di the e cioccolate, per cominciare. Ideale poi per l'aperitivo cenato a base di piccole pietanze rigorosamente preparate in cucina nel rispetto della tradizione abruzzese. E ancora taglieri di salumi e formaggi e una carta di vini molto fornita con prevalenza di vini biologici.

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

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

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

BRICIOLA • Via Piave, 78 - Pescara. Info: ND. Caffetteria, wine bar, aperitivo, bruschetteria. Live music club.

CARDUCCI CAFFE' • Via Giosue' Carducci, 65 - Pescara. Info: 0859151528. Caffetteria, cocktail bar, wine bar. In pieno centro, questo raffinato locale accompagna i suoi ospiti per tutto l'arco della giornata.

CASA NOSTRA • Via Napoli, 9 - Pescara. Info: 0854415039. Alta gastronomia, pizzeria. La vera forza del posto sono le materie prime, come l'olio d'oliva e le verdure che vengono dalle terre di famiglia.

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

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

FEZ LIVING • Via Nicola Fabrizi, 186 - Pescara. Info: 3405704841. Fashion lounge club con apertura ad evento. Selezione di vini e bollicine nazionali e francesi,

cocktail internazionali e aperitivi di frutta fresca.

LA CAVEJA • Viale Giovanni Bovio, 87 - Pescara. Info: 3206462110. Piatine declinate fra le classiche, speciali, vegetariane, dalle salate alle dolci, fino a quella al gusto del cliente. La clientela varia a seconda delle fasce d'orario, dagli studenti del vicino Conservatorio di musica Luisa d'Annunzio, dipendenti degli uffici, fino ai nottambuli.

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

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

LOCANDA DA PIA • Piazza del Sacro Cuore, 36 - Pescara. Info: 08539465. Cucina tipica abruzzese, cucina creativa, buona selezione di vini. Ambiente intimo e raccolto. Aperto anche a pranzo con menu' fisso.

PIZZERIA CARDUCCI • Via Fonte Romana, 19 - Pescara. Info: 0854153707. Una delle pizzerie storiche della città', in un ambiente informale che si sposa con il gusto della pizzeria tradizionale e delle stuzzicherie, tutto anche da asporto. Per una pizzetta al volo, commentando le immagini della vecchia Pescara che decorano il locale, o per

una al piatto (da portare). Dalle classiche alle più elaborate. A conduzione familiare.

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

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 SCUDERIA • Viale Giovanni Bovio - Pescara. Info: 0854711492, 3337358773. Nella bella location del Parco Sabucchi, prende il nome dalle scuderie di quando il parco era una villa signorile. Ora e' ritrovo per tempo libero, sport, area giochi. Propono pizze dalle classiche alle speciali da accompagnare con birra (anche per celiac) nonche' bisticche e tagliate di Angus irlandese, hamburger tedeschi. Anche da asporto. Feste di compleanno. Connessione Wi-Fi per i clienti.

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. Angolo cultura, wi-fi, mostre temporanee. Domenica chiuso.

SANMARCO'S CAFFE' • Via Regina Margherita 27 - Pescara. Info: 085421556. Colazione con la croissanteria di prima qualità' fino alla gelateria, con il prodotto realizzato all'interno del laboratorio giorno per giorno, come la



Galleria
Wojtyla, 11

Aperto a pranzo
e a cena.



Sambuceto (Ch)
Tel. 329.9238569

A pranzo convenzioni
con aziende.



pasticcERIA. Il pranzo e' veloce senza dimenticare la qualita'. Non da meno l'ora dell'aperitivo. Da provare anche la pizza, nello stesso locale o da asporto.

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

VINE' • Via Piave, 131 - Pescara. Info: 085376310. Elegante spazio dedicato al vino, che trova espressione nelle oltre seicento etichette, dalle piu' note alle giovani realtà in crescita. Ricca e' la scelta di champagne e piacevole e' il giro virtuale del mondo attraverso i vini. Chiuso domenica.

PESCARA MERCATO PIAZZA MUZZI

CAFFE' DELLE MERCI • Via De Cesaris, 35 - Pescara. Info: 0852059495. Aperto a pranzo e cena. Dal pomeriggio aperitivo, wine bar, cocktail bar. La sera ottime selezioni musicali con dj a rotazione. Un po' caffetteria all'europea, un po' di bar, fra cucina abruzzese rivisitata con estro in chiave contemporanea e vini quasi tutti italiani.

CARACO' • Via Cesare Battisti, 82 - Pescara. Info: 085342226, 3387333558. Il nome viene da un mix fra l'espressione locale per indicare la lumachina di mare e il termine spagnolo per la stessa. E' una "Saporeria-Champagneria" con degustazione di ostriche, finger food, primi e secondi piatti preparati e presentati con

creativita', tutto accompagnato dai migliori vini e champagne. Qui la vera passione sono le bollicine.

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

ENOTECA VISAGGIO • Via De Cesaris, 44 - Pescara. Info: 0854216692. Prosciutteria e wine bar, dal 1938. Vini italiani ed esteri per un totale di cinquecento etichette, a rotazione. Anche gin, cognac, cherry e rum. Da accompagnare prosciutti italiani e spagnoli e formaggi, salumeria. E ancora, salmone affumicato, carpacci di tonno e pesce spada, alici cantabriche. La mattina expo & store e il pomeriggio aperitivo.

PAPILLE • Via De Cesaris, 26 - Pescara. Info: 3490022392. Osteria ed enoteca, fra design e lo stile dell'alimentari "di una volta", con insaccati appesi e formaggi in vetrinetta. Come il nome stesso suggerisce, e' uno stimolo continuo per il gusto, fra piatti della tradizione regionale preparati e rivisitati con sapienza, nonche' con creazioni originali, fra primi, secondi e dolci. Ottima selezione di vini.

PIRATES CITY • Via Clemente De Cesaris, 39 - Pescara. Info: 0852121234. Sembra di stare sul ponte di una barca a vela. Tanto legno, cime, carrucole. Un posto da wine bar e sea food che propone specialita' della cucina marinara locale rivisitate in chiave contemporanea, per stuzzicherie a base di pesce, tapas, crudita'.

SOSUSHI • Piazza Muzzi, 52 - Pescara. Info: 0859049719. Sushi di qualita' dal tradizionale al creativo, con scelte anche per vegetariani. Fra i servizi, l'asporto e il delivery, piu' originalissimo "show cooking" con cuoco a domicilio che va ad aggiungersi al servizio catering con allestimento "molo design". Chiuso lunedì.

VINATERIA ZOLFO • Via De Cesaris, 22/24 - Pescara. Info: 085293127, 3394094555. Sul biglietto da visita c'e' scritto: Vinateria. Propone degustazione dei migliori vini dal momento dell'aperitivo fino a sera. Per accompagnare si va da "Pizza e Mortazza" al piatto di formaggi, prosciutto tagliato a mano, Foie Gras e Tonno Carlotforte. La particolarita' e' che il 90 per cento dei prodotti, qui, e' bio.

PESCARA PORTANUOVA

BRIGANTERIA • Via della Pineta, 10 - Pescara. Info: 3397502931. Cucina tipica con paste fresche e piatti caserecci, carni alla griglia, hamburger, panini, taglieri di salumi e fritti. Selezione di birre.

DELIGHT CAFE' • Via Gabriele d'Annunzio, 166 - Pescara. Info: 0857930954. Caffetteria, tavola calda, aperitivo. Frequentato da universitari e da una clientela variegata. Domenica chiuso.

GAUDIUM • Via Benedetto Croce, 125 - Pescara. Info: 08563710. Il biglietto da visita dice "Vino, birra e leccornie". Fatte le presentazioni di rito, pero', si scopre che questa enoteca e' molto di piu' di un semplice slogan. In vendita e degustazione, qui si trovano pasta

e intingoli, salumi e formaggi, dolci e liquori, vale a dire le eccellenze dell'agroalimentare abruzzese e non solo. Rivendita esclusiva dei vini Cantina Tollo. Chiuso domenica.

GLITTER CAFE' • Piazza Allende, 13 - Pescara. Info: 3487495692. Caffetteria, con minilunch. Buffet per consumo esterno.

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

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.

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.

NUVOLA ROSSA • Via Marconi, 203 - Pescara. Info: 0856922482. Cocktail di qualita' mixati ad arte dal titolare, il tutto accompagnato da eccellenti ed abbondanti stuzzichini della casa.

PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



IL CAFFE' DEI CAVATAPPI

Via Falcone e Borsellino, 30 - Pescara. Info: 3286888528, 0852120890.

Un posto originale che miscela alla perfezione l'atmosfera di un caffè e l'attenzione al design. Qui tutto è equilibrato e curato con sapienza, dalla caffetteria al pranzo, fino al momento dell'aperitivo e della cena. Grande attenzione è posta alla selezione delle materie prime, così anche una pausa veloce si trasforma in un momento gustoso. La creatività è anche nei panini, con gli ingredienti esposti nella vetrinetta che ospita salumi e formaggi di prima scelta. C'è inoltre una cantina molto fornita con vini non solo abruzzesi. La novità della stagione è l'aperitivo dove tutto è creazione al momento dello chef Gabriele Murgi. Ideale per feste private e di laurea. Orario: Aperto dalle 7:30 alle 00:00. Chiuso domenica. Come arrivare: Dietro la zona universitaria, nei pressi del Tribunale.

LA CAVEJA

Viale Giovanni Bovio, 87 - Pescara. Info: 3206462110.

Il nome del locale viene dalla tradizione contadina emiliano-romagnola, richiamando il sistema usato per la frenata del giogo del carro dei buoi. Come emiliano-romagnola è la proposta delle piadine declinate fra le classiche, speciali, vegetariane, dalle salate alle dolci, per più di cento tipi di gusti, fino a quella ideata del cliente. Qui la qualità è al primo posto, con la piadina senza strutto e gli ingredienti freschi acquistati ogni giorno. Ci sono inoltre prelibatezze come lo squacquerone. Da bere birre tradizionali e spagnole. Dalla Spagna anche alcuni vini. Ad una prima lettura c'è chi pensa che il locale, a partire dal nome, proponga gastronomia iberica. Non è così, anche se il gestore è un grande amante della Spagna e del mondo latinoamericano e questa coincidenza non gli dispiace affatto. Orario: Aperto lunedì dalle 11:00 alle 22:00; mar-gio, dalle 11:00 alle 01:00; ven.-sab. dalle 11:00 alle 05:00; dom. dalle 18:30 alla 01:00. Come arrivare: Di fronte al Conservatorio di Musica Luisa d'Annunzio, nella Galleria Muzzi.

LA LOCANDA DEL RIGATTIERE

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

In un palazzetto del 1936, dalle volte in mattoncini a vista, arredi recuperati e riadattati, l'insegna realizzata con una ruota di carro in legno, e ancora professionalità, passione e simpatia. Ecco il locale nella sua nuova gestione. Un posto dove ci si sente a casa, anzi "a casa della nonna". Il menù, a pranzo e a cena, cambia sempre e non si ripete mai, variando con proposte di carne e pesce, piatti in bianco o al pomodoro e ancora per vegetariani. Orario: Aperto lunedì dalle 13:00 alle 14:30. Stesso orario da martedì a sabato con in più dalle 20:30 alle 23:00. Domenica dalle 20:30 alle 23:00. Come arrivare: Nei pressi del centro storico di Pescara, in una traversa di Viale Marconi.

Selezioni di musica lounge e clientela composta in gran parte da studenti universitari.

PAN PER FOCACCIA •

Viale Guglielmo Marconi, 277 - Pescara. Info: 3381252637, 3288913250. Paninoteca e pizzeria aperta fino a tarda notte, ideale per lo spuntino notturno.

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.

SALIGIA • Strada Comunale Piana, 3 - Pescara. Info: 0852122024, 3928055561. Il nome e' l'acronimo dei sette peccati capitali. Propone tutti i giorni colazione all'italiana e caffetteria, aperitivo, e' sempre aperto a pranzo e il sabato anche a cena. Chiuso domenica.

PESCARA UNIVERSITA'

CANTIN[AH]DEMIA DISCO CLUB

• Viale Pindaro, 14 - Pescara. Info: 3385083630. Cena a buffet, dinner&disco, commerciale e house. Aperto venerdi' e sabato.

DUPLEX CLUB • Via G. Marconi, 371 - Pescara. Info: 3801784685. Nella nuova gestione si presenta come il posto degli Erasmus il martedì sera.

HELLOPIZZA • Viale Pindaro, 65/4 - Pescara. Info: 0856921022. Pizze al taglio e al piatto che si distinguono già dal metodo di cottura scelto, su pietra, per un gusto inconfondibile. Un software garantisce tempi certi di consegna per le pizze a domicilio, nel bauletto termoisolato delle Hellomoto.

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

LINK LOUNGE & RESTAURANT

• Via Falcone e Borsellino, 8/10 - Pescara. Info: 0854503565, 3398160003. Anima da lounge bar con una passione per la notte. Sempre aperto propone caffetteria, brunch, pranzo e cena. Dj set venerdi' e sabato, aperitivo cenato la domenica accompagnato dalla live music. Aperto tutti i giorni dalle 07:30 alle 02:00.

PENSAVO PEGGIO • Viale Pindaro, 57 - Pescara. Info: 3292038281. Caffetteria, ristorante.

PINDARO CAFE' • Viale Pindaro, 45 - Pescara. Info: 0854554817. Sempre aperto, per colazione a pranzo e cena, passando per gli abbondanti aperitivi. Feste di laurea.

PESCARA LUNGOMARE

4 VELE • Viale della Riviera, 48 - Pescara. Info: 08528500. Stabilimento balneare, discoteca per eventi.

DELFINO VERDE • Viale Riviera Nord, 112 - Pescara. Info: 3930158367. Stabilimento balneare, ristorante anche d'inverno.

HAI BIN • Viale della Riviera, 42 - Pescara. Info: 0854213042. Ristorante cinese, birreria.

HAWAII • Viale della Riviera, 154 - Pescara. Info: 0854713094, 3203372965. Esperienza decennale nel settore della ristorazione. D'estate e' stabilimento balneare, d'inverno prosegue l'attività con la cucina propone tipicità di pesce secondo la tradizione locale, oltre alla buona pizza. Ideale per allegre comitive e per feste private.

IL CORALLO • Via Primo Vere, 71 - Pescara. Info: 0854514490. Caffetteria, ristorante. A ridosso del tratto di Pineta.

LA PARANZA • Lungomare Matteotti, 62 - Pescara. Info: 08527914. Da oltre 40 anni il ristorante propone una cucina tradizionale a base di pesce.

LA PRORA BEACH VILLAGE • Lungomare Matteotti, 46 - Pescara. Info: 3479466975. D'estate beach village, d'inverno ristorante, pizzeria.

LIDO 186 • Viale Primo Vere, 51 - Pescara. Info: 0856922293. Ristorante, bar, caffetteria anche d'inverno, con serate a tema.

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

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

NETTUNO BEACH CLUB • Viale della Riviera, 30 - Pescara. Info: 0854221542, 0852056170. Cena, live music, dinner & dance d'estate, d'inverno validissimo ristorante in un ambiente selezionato.

PLINIUS • Viale della Riviera, 36 - Pescara. Info: 0854211880. Specialità pesce, con grande attenzione alla qualità. Degustazioni, antipasti caldi e freddi, piatti caldi.

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

SOLE LUNA • Lungomare Matteotti, 112 - Pescara. Info: 3883491283, 3358350508. Stabilimento balneare d'estate, ristorante e pizzeria d'inverno.

TRIESTE • Lungomare Matteotti, 102 - Pescara. Info: 0854214038. Bar, caffetteria. Qui c'è la pizzeria al taglio per eccellenza della riviera pescarese, anche d'inverno.

VENERE • Viale Riviera Nord, 118 - Pescara. Info: 0854215268. Stabilimento balneare d'estate che d'inverno continua l'attività fra specialità pesce e pizzeria.

PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



SALIGIA

Strada Comunale Piana, 3 - Pescara. Info: 0852122024, 3928055561. Il locale di Alessandro Di Carlo e Andrea Tinaro, che da anni operano nel settore delle costruzioni, dell'arte e del design, riflettendo qui le loro passioni, si conferma come posto delle novità. Si parte con la colazione all'italiana e la caffetteria, attiva tutto il giorno. Importante il pranzo che unisce l'enogastronomia creativa alle esigenze dei tempi lavorativi, fino ad arrivare all'aperitivo. La cucina segue la filosofia del chilometro zero esaltando prodotti locali, come per i vini, regionali per scelta. C'è inoltre un'ottima varietà di birre artigianali, fino ai cocktail. Da non dimenticare il bancone di formaggi e insaccati. Venerdì e sabato anche cena, accompagnata da dj set. Il sabato, dopocena nel nuovo spazio al settimo piano, nello stesso stabile.

Orario: Aperto da lunedì a venerdì dalle 07:00 alle 21:00, sabato fino alle 02:00.

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

(Foto Euritmi Fotografia)

LE HAWAII

Viale Della Riviera, 154 - Pescara. Info: 0854713094, 3203372965.

In cucina la specialità è il pesce. Qui si mangia con gusto per piatti preparati secondo le ricette tradizionali, dagli antipasti ai primi e ai secondi, fino al menù degustazione. Alcuni esempi: spaghetti alle vongole, mezze maniche agli scampi, gnocchetti scampi rucola e pachino e ancora la frittura, arrosto misto, brodetto e guazzetto. Non da meno la pizzeria con il bel forno a legna. Propone pizze rosse e bianche fino alle specialità. Con tutto, poi, ci sono gli antipasti come la focaccia mista o i frittini. Da bere vino, birra, soft drink e distillati. Un locale dove si respira la piacevolezza dell'atmosfera di casa.

Orario: Aperto dalle 18:30 alle 23:30.

Come arrivare: Sul Lungomare nord di Pescara, di fronte alla pineta riserva naturale, poco prima del complesso sporto Le Naiadi.

LINK LOUNGE & RESTAURANT

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

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

Orario: Aperto dalle 7:30 alle 03:00. Come arrivare: Dietro la sede dell'Università "G. d'Annunzio" nei pressi del Tribunale.

PESCARA OVEST

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

PESCARA NORD

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

SPOLTORE

DESMOND BREW PUB • Via Cavaticchio, 15 - Cavaticchio inferiore, Spoltore (PE). Info: 3470028369. Il Desmond Brew Pub, aperto da giugno 2012, e' un'estensione del birrifico. Offre tutte le specialita' del birrifico, alla spina, accompagnate da un menu' di degustazione studiato ad hoc per gli abbinamenti, come stinco di maiale alla birra, scalopine alla birra, spezzatino alla birra e altro ancora. A rotazione sono presenti anche altre birre artigianali italiane. Organizzazione eventi e musica dal vivo. Ingresso riservato ai soci. Parcheggio interno.

FELLINI RISTO PUB • Via Federico Fellini (Centro L'Arca) - Spoltore (PE). Info: 0857931424. Aperitivo, cena, animazione, karaoke, balli di gruppo.

I VIZI DEL CONTE • Viale Europa, 18 - Villa Raspa (PE). Info: 3201133869. Caffetteria, aperitivo, giochi e scommesse.

LOFT 128 • Viale Europa, 128 - Spoltore (PE). Info: 3489184146, 3939779688. Cocktail bar, live music club votato al rock, wine bar. Giovedì, venerdì e sabato serate live music e dj set.

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

MAGIKA • Viale Europa - Villa Raspa di Spoltore, 25 (PE). Info: 3291629187. Per belle serate danzanti in gruppo, fra i ritmi latinoamericani o commerciali. Il tutto accompagnato da pizza e braceria.

TRATTORIA GLI AMICI DI SANTA TERESA • Via Mare Adriatico, 116 - Santa Teresa di Spoltore (PE). Info: 0854972373. Cucina tipica abruzzese, cucina italiana.

VINOVA • Via Federico Fellini - Spoltore (PE). Info: 0854171071. Lounge bar, wine bar, stuzzicheria.

ZENG SUSHI WOK • Viale Europa, 97 - Villa Raspa (PE). Info: 0854175710. Cucina orientale, sushi.

CEPAGATTI

RISTORANTE AKIRE • Via Nazionale, 53 (Contrada Bucceri) - Cepagatti (PE). Info: 0859772384. Cucina tipica abruzzese e oltre cento tipi di pizza. La novita' della stagione sono le pizze double, val a dire con doppia farcitura, messe una sopra l'altra. Prendono il nome da celebri film italiani e

non. La carne cotta su pietra ollare, cosi' da permettere al cliente di scegliere il punto giusto.

PIANELLA

VILLA ALBERICO • Contrada Quercia dell'Ompiso, 1 - Pianella (PE). Info: 3293829080. Circolo privato i cui associati hanno accesso alla struttura con piscina e maneggio, fra le colline del paese. Ideale per feste private.

LA LUNA NEL POZZO • Zona Interporto, Manoppello (PE). Info: 3407124195, 3473099596. Il locale e' un'associazione culturale, riferimento sul territorio, ma anche braceria e ancora birreria all'aperto. Per i "vecchietti" e' l'ex Michelangelo. Buone birre, musica dal vivo con prevalenza di rock, punk e reggae, mentre la carne sul fuoco va. Perfetto per serate davvero informali, come se si fosse nel cortiletto interno di casa di un amico.

MONTESILVANO

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

BIJOU • Piazza Umberto I - Montesilvano Alta (PE). Info: 3484717744. Ristobirreria in collina, nel centro storico, con una zona pub e un'altra piu' riservata, per il ristorante.

BIRRBOTTEGA • Viale A. Moro, 84 - Montesilvano (PE). Info: 3283312710. Birreria indipendente e beer-shop con

impianto spina autoconstruito e autogestito. Artigianali alla spina e in bottiglia. Cucina a Km Zero. Chiuso il lunedì'.

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

BRACERIA ROSE • Corso Umberto I, 524 - Montesilvano (PE). Info: 0852195482. Lounge bar e braceria. Caffetteria, aperitivi, cocktail bar, wine bar. Tutto a cura di Gabriele Chiozzi, barman con venticinque anni di esperienza internazionale.

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, con una continua ricerca per le novita', dalle pilsener alle stout, alla spina, in bottiglia, rosse, doppio malto, lager, scure. Non mancano i vini e i cocktail. Da mangiare, stuzzicherie, panini, arrostiticini fatti a mano, impiccata di carne, tagliate, focacce, piadine. E in piu', musica e giochi.

FUJIWOK • Corso Umberto, 622 - Montesilvano (PE). Info: 0854454337. Specialita' giapponesi, cinesi e thailandesi.

J'ADOR FASHION CAFE • Corso Umberto I, 331 - Montesilvano (PE). Info: 0854454218. Caffetteria, aperitivi, cocktail bar, wine bar. Tutto a cura di Gabriele Chiozzi, barman con venticinque anni di esperienza internazionale.

PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



HELLO PIZZA UNIVERSITA'

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

Baby, classica e maxi, per oltre sessanta tipi di pizza, al piatto o al taglio, cotte su pietra e lievitate naturalmente. Anche con farina integrale (senza sovrapprezzo). E ancora focacce, calzoni, stuzzicheria, insalate, dessert e bevande. Ingredienti acquistati e preparati quotidianamente. Oltre alla pizza "al momento" che va forte di giorno con universitari, la vera forza qui è la consegna a domicilio, gettonatissima. La pizza arriva a casa perfetta, con il suo sapore e profumo, grazie alle borse termiche e al bauletto termoisolato delle hello-moto. Un software gestisce i tempi certi di consegna. Orario: Aperto lun. e ven. dalle 11:00 alle 23:00. Sab. e dom. dalle 18:00 alle 23:00.

Come arrivare: Zona Università.

LA NUOVA ROCCHETTA

Via Chiarini - Montesilvano (PE). Info: 0854682162.

C'è la pizza tradizionale o più ricercata fino a quella personalizzata, fino ai calzoni, anche questi in grande varietà e li suppli e le crocchette fatti a mano e preparati con passione e professionalità, ma soprattutto con il cuore. Locale capitanato dal vulcanico Vincenzo con il supporto del validissimo staff, dove regna l'armonia dell'attività a conduzione familiare. Era il 1988 quando la pizzeria nasceva sui colli di Montesilvano: il nuovo locale è ora a due passi dal mare. La pizza è croccante, con uno spessore medio e ben equilibrata negli ingredienti, gustosa e leggera allo stesso tempo, come i calzoni, anche nella variante della farcitura a piacere. Gli ingredienti di prima scelta aggiungono la bontà garantita anche nella materia prima. Da bere c'è una buona scelta di birre speciali, oltre ai classici soft drink. Orario: Aperto dalle 08:00 alle 14:00 e dalle 16:30 alle 22:00. Chiuso il lunedì.

Come arrivare: Nei pressi della caserma dei Vigili del Fuoco.

PIZZERIA EVERGREEN

Piazza A. Beni 83/85 - Montesilvano (PE). Info: 0854456030.

Per una serata fra amici o in famiglia da dedicare a pizze al piatto, calzoni, focacce per tutti i gusti. Ci sono le pizze classiche, le farcite, fino a quelle più originali, tutte con ingredienti di primissima qualità e da accompagnare con birre speciali dalle rosse alle scure, weiss, belghe d'abbazia e trappiste. Si va dalla Margherita a una Breeze (mozzarella, speck e gorgonzola) o Ortolana (con verdure fresche) fino alle speciali con nomi tutti particolari come Arrabbiata, Misano, Casanova oppure Suonatello. E' gradita la prenotazione. La pizza è anche da asporto e c'è il servizio di consegna a domicilio.

Orario: Aperto dalle 19:00 alle 24:00.

Come arrivare: Sulla sinistra guardando la stazione ferroviaria di Montesilvano.

KM ZERO • Via Vestina, 22 - Montesilvano (PE). Info: 3405704841. Caffetteria, cocktail bar, wine bar.

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

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

L'ALTRO CAFFÈ • 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.

L'ARAGOSTERIA • Via Belice, 5 - Montesilvano (PE). Info: 3314846728. Piatti a base di pesce sempre fresco, con astici e aragoste pescati direttamente dall'acquario. Grazie allo chef sardo, un angolo di Sardegna a Montesilvano. Aperti a pranzo e a cena, chiuso lunedì'.

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

MARLINCAFFÈ • Viale Aldo Moro, 6 - Montesilvano (PE). Info: 0854492550. Moderno ed

elegante lounge bar, propone caffetteria, aperitivi e idee per un pranzo veloce.

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

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

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

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

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

SAPORI DI PIZZA • Via Vestina, 139 - Montesilvano (PE). Info: 0854682118. Arrostiti fatti a mano, pizza, anche da asporto. Chiuso il mercoledì'.

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

TORTUGA • Via Aldo Moro, 21 - Montesilvano (PE). Info: 08573991. Discoteca con la formula dinner&dance. Ristorante sempre aperto.

TRE PALME • Via Aldo Moro, 50 - Montesilvano (PE). Info: 3929788170. Si presenta come posto per Dinner & Sound con party con dj set, vocalist.

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

ZELIG • Via Vestina, 415 - Montesilvano (PE). Info: 0854680674, 3207073066. Forno a legna, pizze da asporto, arrostiti. Chiuso il martedì'.

CITTA' SANT'ANGELO

BAM BAM RISTOSAURO • Via Matrino, 27 - Citta' Sant'angelo (PE). Info: 0859614526. Ambientazione da "Ristosauero" con menu' a tema, dagli antipasti ai primi e secondi piatti che giocano sulla comparsa dell'uomo sulla terra. Così' il Bam Bam ha trovato il modo di coccolarlo e viziarlo con prelibatezze culinarie. Ideale anche per feste private.

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

IL CAFFÈ DEL CONTE • Via Madonna della Pace - Citta' Sant'Angelo (PE). Info: 3201133869. Caffetteria, pranzo, aperitivo. Giochi e scommesse.

LOST DOGS CAFFÈ • Via Nazionale Adriatica Nord, 1 - Marina di Citta' Sant'Angelo (PE). Info: 3208158358. Caffetteria, bar, cocktail bar, piadineria. Birra artigianale. Locale con pay tv.

AREA METROPOLITANA PESCARA-CHIETI

APERITIVO

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

CAFFÈ 506 • Via Pescara, 506 - Chieti. Info: 0871574536, 3470551247. Di giorno propone caffetteria tradizionale all'italiana, a pranzo cucina tipica abruzzese rivisitata con estro personale e pizza, vera forza della cena. Chiuso il giovedì'.

CASINA DEI TIGLI • Villa Comunale - Chieti. Info: 087141918. Tavola calda, caffetteria.

DOPPIOZERO • Via Asinio Herio, 8 - Chieti. Info: 087166947, 3479532383. In un fondaco recuperato, con le volte di mattoncini a vista ben integrate in elementi di design contemporaneo. Propone pizza, dalla tradizionale alla creativa e i primi e secondi piatti dell'enogastronomia locale. Lunedì' chiuso.

PROMO REVIEW



FOCONÈ

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

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

Orario: Aperto dalle 20:00 alle 00:00.

Come arrivare: Lungo Viale Amendola a Sambuceto.

PROMO REVIEW



RISTORANTE AKIRE'

Via Nazionale, 53 - Cepagatti (PE). Info: 0859772384.

Sapori abruzzesi e non solo con antipasti che inneggiano alla tradizione italiana (taglieri misti di salumi e formaggi abruzzesi, bufale campane, arancini siciliani, olive all'asciutta), primi, carni fresche italiane (come la bistecca marchigiana da 500 grammi) e argentine (angus), arrostiti fatti a mano. Con la pietra ollare il cliente può scegliere il tipo di cottura preferita della carne. Per la pizza, una varietà di oltre 100 tipi oltre alla novità delle "double", vale a dire con doppia farcitura. I dessert della casa sono preparati quotidianamente, per il tocco finale a pranzo e a cena. Imperdibile il tiramisù. Tutto è accompagnato dai migliori vini regionali e non.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 11:30 alle 01:00.

Come arrivare: In contrada Bucceri, vicino l'uscita dell'A14 Pescara Villanova.

PROMO REVIEW



BIJOU'

Piazza Umberto I - Montesilvano Colle (PE).

Info: 3484717743, 3484717744.

I gestori sono appassionati di birra e nuovi posti da scoprire, così da quattro anni curano questo gioiello incastonato nel centro storico del paese, da rimanerne affascinati. Una "Ristobirreria" dove tutto è curato nei particolari, a partire dalla birra con i fusti spillati a freddo (5 tipi alla spina) fino alla scelta delle birre in bottiglia (38 tipi) e ancora i vini, distillati e cocktail. Ha una zona più pub e un'altra più riservata per il ristorante, dove la specialità è la carne, oltre ad antipasti, primi e secondi. Il fine settimana appuntamento fisso con dj e degustazioni con offerte speciali. La novità della stagione è la braceria, anche con i tradizionali arrostiti.

Orario: Aperto da mercoledì a domenica dalle 19:00 alle 02:00.

Come arrivare: A Montesilvano Colle, nel centro storico del paese.

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

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

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

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. Serate di live music e giochi di ruolo.

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

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

VINERIA CIAVOLICH • Piazza della Chiesa di San Pantaleone - Miglianico (CH). Info: 3382458850. La Vineria Ciavolich si trova all'interno dell'antica cantina di vinificazione Ciavolich, costruita nel 1853. Ogni venerdì sera la cantina si trasforma in un locale e in un'atmosfera calda nella quale si respirano storia e amore per il vino fatto bene, la

musica dal vivo come jazz, bossa nova, blues.

VINORUM • Via Smeraldo Zecca, 16 - Chieti. Info: 3662858059. "Enodegustoteca" in pieno centro storico. Oltre 250 etichette di vini provenienti da tutto il mondo, con una particolare predilezione per i bianchi, senza dimenticare rossi e rosati. Per accompagnare, taglieri gourmet.

CENA

FOCONE • Via Amendola, 6 - Sambuceto (CH). Info: 0854462467, 3408436051. Nuovo locale di Luciano Passeri, già conosciuto per la sua Pizzeria Milu'. Qui si passa alle "tipicità abruzzesi alla brace" come recita il payoff: dagli arrosticini di carne, di filetto e di fegato, pecorino alla

pietra, patate alla brace, per fare alcuni esempi. Ogni giorno su una lavagna un proverbio abruzzese accompagna la giornata e gli stessi clienti possono suggerire di nuovi. Originale anche l'arredamento con elementi di riuso.

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

LOCANDA DELVECCHIO BORGO • Corso Umberto I - Vacri (CH). Info: 0871718253. Email: info@locandadelvecchioborgo.it. Nel cuore del centro storico di Vacri, per il meglio della cucina tipica

abruzzese. Ha cinque mini appartamenti. Aperitivo in terrazza vista Majella. Chiuso il lunedì'.

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

PIZZERIA MILU' • Viale Amendola, 19/21 - Sambuceto (CH). Info: 0854409031, 3408436051. Cura di ogni minimo dettaglio, prodotti selezionati, gentilezza e professionalità. E ancora tranquillità, serietà, amore e passione. Questi gli ingredienti che fanno di Milu' un posto per vivere "l'esperienza pizza" come dice lo stesso gestore Luciano Passeri, che non a caso è "campione del mondo pizza classica.

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

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

LATENIGHT

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

IN&OUT • Via Ortona, 7/B - Chieti Scalo. Info: 3357551493. Aperto il martedì' con serata universitaria. venerdì' live music e sabato serata Fashion House. Info: 3388539712, 3930452253. Aperto il venerdì' con cena e disco. Commerciale e house.

LENNY'S DINNER&MORE • Via Salara, 55 - San Giovanni (Ch). Presso l'Ippodromo.

PARCO DEI CIGNI • Via Salara, 55 - Sambuceto (CH). Info: 335369190. Serate fra house e commerciale per la disco.

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

TERAMO

ANFITEATRO CAFFE' • Via Napoli, 6 - Martinsicuro (TE). Info: ND. Ritrovo di giovanissimi per una birra o un buon vino con gli amici in una serata di live music. Chiuso il lunedì'.

BRASSERIE BELLE VUE • Piazza S. Marina, 14 - Casoli di Atri (TE). Info: 0858709178. Pub, live music club.



PROMO REVIEW

MILU'

Viale Amendola, 19/21 - Sambuceto (CH). Info: 0854409031, 3408436051, www.pizzeriamilu.it, info@pizzeriamilu.it

Cura del dettaglio, prodotti selezionati, gentilezza e professionalità. E ancora tranquillità, serietà, amore e passione. Per vivere "l'esperienza pizza" come dice Luciano Passeri, campione del mondo pizza classica, mente e cuore del locale. Qui la mozzarella è di provenienza abruzzese, il pomodoro raccolto e lavorato entro 24 ore, la carne scelta da una macelleria di Pescara, le verdure sempre fresche. Il personale, poi, è in continua formazione. Ci sono pizze classiche, le speciali, focacce, calzoni e vegetariane. La proposta si completa con la tagliata di manzo e antipasteria. Anche pizza senza glutine (su prenotazione). Da bere, birre speciali e vini. Adiacente alla pizzeria, poi, c'è un altro locale che cura il servizio al taglio e d'asporto.

Orario: Aperto dalle 19:30 alle 23:30. Chiuso il martedì.
Come arrivare: Lungo viale Amendola a Sambuceto.



Viale Benedetto Croce, 573 - Chieti Scalo
Info: 3407612157



CAFE' 506

Via Pescara, 506 - Chieti. Info: 0871574536, 3470551247.

Residenti e universitari vengono qui per la colazione e la cena, passando per il pranzo. Di giorno propone caffetteria tradizionale all'italiana, a pranzo cucina tipica abruzzese rivisitata con estro personale e pizza, vera forza della cena. Il momento dell'aperitivo - sempre abbondante, che sia di mattina o la sera - è caratterizzato dalla focaccia calda preparata al momento. Menù anche per celiaci. Da bere birra e vini, più una vasta scelta di cocktail. Si sviluppa fra l'interno in un ambiente raccolto e l'ampio dehor esterno, in un mix fra rustico e moderno. Serate con gioco a quiz e in occasione delle festività, venerdì e sabato musica dal vivo. Ideale per feste private e di laurea. C'è anche la pay tv.

Orario: Aperto dalle 07:00 alla 01:00. Chiuso il giovedì.

Come arrivare: Lungo via Pescara, nei pressi dell'Università.



DOPPIOZERO

Via Asinio Herio, 8 - Chieti. Info: 087166947, 3479532383.

In un vecchio fondaco recuperato, con le volte di mattoncini a vista ben integrate in elementi di design contemporaneo. Per la gioia dei residenti e degli universitari ci sono l'ottima pizza, dalla tradizionale alla creativa e i primi e secondi piatti della tradizione enogastronomica locale. Ecco quindi la classica pomodoro e mozzarella, la quattro formaggi o la capricciosa fino alla ventricina e mozzarella, la pizza parmigiana o quella con salsicce di fegato. Non da meno le bianche e le focacce ripiene, per non dire della friggitoria. Per la Marinara c'è la fila: pomodoro, origano, un po' d'aglio e peperoncino piccante coltivato in proprio. Da bere, birra e vini con una predilezione per il biologico.

Orario: Aperto dalle 11:00 alle 22:00. Chiuso il lunedì.

Come arrivare: Di fronte al Grande Albergo Abruzzo.



LA BAI A DI CUPIDO

Via Postilli - Francavilla al Mare (CH). Info: 3404927588, 3803579480

Spicca per originalità, varietà delle proposte, professionalità e simpatia dei gestori. Da fuori si presenta con la sua bella porta in legno, sulla quale un pittogramma raffigurante la divinità dell'amore non lascia dubbi: il posto è quello giusto. La specialità in cucina è il pesce, con la tradizione marinara locale rivisitata e rielaborata in chiave contemporanea. Non da meno la pizza, preparata a vista e cotta nell'originale forno a legna che decora il salone con la sua calotta. Da bere vini perfettamente abbinati e birra. Posto perfetto per un pranzo o una cena in coppia o in gruppo, per feste private, di laurea, cene di classe. Vista mare, anche d'inverno. Orario: Aperto tutti i giorni dalle 13:00 alla 01:00.

Come arrivare: Verso la fine del lungomare di Francavilla.

CAFFE' DEI POETI • Piazza Orsini Ercole Vincenzo - Teramo. Info: 0861242792. Ottime colazioni, pranzi veloci, aperitivi rilassanti e serate con dj.

ENOTECA CENTRALE •

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

LOCANDA D'ANNUNZIO • Via Gabriele d'Annunzio, 3 - Pineto (TE). Info: 0859492850. Aperitivo e cena, musica dal vivo specie il fine settimana.

SILVI MARINA

TWIN'S CAFE' • Via Arrigo Rossi, 76 - Silvi Marina (TE). Info: 391650856, 3381044023. Lounge bar di tendenza, molto giovanile e con un design classico-moderno curato in tutti i suoi particolari. Cocktail bar, serate a tema, live music e dj set.



TWIN'S CAFÈ

Via Arrigo Rossi, 76 - Silvi Marina Teramo (TE). Info: 3405904558.

Di tendenza, giovanile e con un design classico-moderno curato nei particolari, adatto a tutti i tipi di clientela. Qui si va dalla colazione all'italiana, arricchita dalla pasticceria di produzione propria, a panini, tramezzini e toast. Ottimo per un pranzo, veloce o lento che sia. Poi si arriva all'aperitivo cenato che coniuga la bontà dei cocktail - alcolici e analcolici - e l'abbondanza delle stuzzicherie. Ha un bel dehor e uno spazio interno, tutto ben organizzato. È anche ritrovo per un pre-serata con gli amici. Durante tutta la settimana la programmazione offre dj set e musica dal vivo. Sempre vasta la scelta di bevande delle migliori marche per celebrare un posto dinamico e divertente.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 6:30 alle 02:00. Domenica dalle 7:30 alle 02:00.

Come arrivare: Venendo da Pescara, sul lungomare centrale di Silvi.



VILLA ALBERICO

Via Quercia dell'Ompiso, 1/A - Pianella (PE).

Info: 3293829030. www.villalberico.com

Associazione di promozione sociale il cui ingresso è riservato ai soci che usufruiscono di molteplici servizi. Fra le colline del pescarese a soli due chilometri da Pianella, a venti minuti di macchina da Pescara e a mezzora da Chieti. Stessa distanza per Penne. Si estende per un totale di 8mila metri quadrati, è il posto ideale per vivere la giornata in una tipica ambientazione da campagna. Qui domina il rustico, inteso però con stile, come testimoniano la "Country House" e l'area pic-nic per le scampagnate, attrezzata con la zona barbecue. Altro servizio riservato ai soci è il maneggio, che propone la multiproprietà del cavallo, pagando solo il costo di gestione e manutenzione. Adiacente alla struttura c'è un B&B. Ideale per feste private.

Orario: Sempre aperto dalle 09:00 alle 19:00.

Come arrivare: A due chilometri da Pianella.

RESTAURANTS 2.0 ITALIA

A CENA NEI LOCALI CONSIGLIATI DAI 2NIGHTERS

I COM
MENTI
DEGLI
UTENTI

- RM** **L'ACINO CHE VOLA** *By ilarietta1988*
Via Gaetano Rappini, 23 - Roma. Tel: 065577709.
Molto carino e tanto cibo di qualità, l'unica pecca di questo locale è la collocazione, che ho trovato un po' difficile da trovare, ma consiglio vivamente perché con prezzi accessibili e tanto buon vino. Ideale per passare serate divertenti con gli amici o romantiche con il fidanzato! :)
- BO** **ZUSHI** *By alfagamma*
Viale Pietramellara, 4 - Bologna. Tel: 0516493719.
Uno dei migliori sushi mai provati! Personale cortesissimo, veloci e si mangia benissimo. Ambiente un po' lounge, non comodissimo, ma molto carino.
- FI** **DARVISH** *By tucci*
Via Ghibellina, 76r - Firenze. Tel: 0553900742.
E' un ristorante molto particolare / bar / lounge. Alcune delle migliori cene turche che abbia mai provato. Hanno anche una vasta gamma di the.
- BT** **ILRESTOMANCIA** *By manuelita*
Via Porto, 39 - Bisceglie (BT). Tel: 3404173805, 3456047803.
Ottimo cibo. Uno dei migliori ristoranti della zona a mio parere. Pesce freschissimo, buona selezione dei vini, particolare cura nella presentazione dei piatti. Bellissima la struttura, locali suggestivi e ampi, rustici ma di classe. I bagni ricordano quelli delle sale ricevimento. E soprattutto sono molto puliti. Nessuna invasione di odori dalla cucina. Situato in pieno centro, ma in una posizione comoda per il parcheggio.
- VA** **ILARIO VINCIGUERRA RESTAURANT** *By frann*
Via Roma, 1 - Gallarate (VA). Tel: 0331791597.
Una grandissima location in centro città a due passi da Milano una cucina grandiosa ed un servizio molto attento ottimo rapporto qualità prezzo.
- VR** **KELLILEFOL DRINK & MORE:
RISTORANTE & SUSHI BAR** *By manubibo*
Via Fama, 4/b - Verona. Tel: 0453194010.
Mangiato benissimo sia sushi che tonno... E gli edamame ottimi! dehors in Piazzetta Sgarzarie molto suggestivo.. Ottimo servizio. Consigliato sicuramente!

LASCIA IL TUO
COMMENTO SU
WWW.2NIGHT.IT

pubbliservice
immagine e qualità
Stampa e Grafica

5000 FLYERS
49,00€ + iva

Formato 10x15 cm (9,5x14,25cm)
Stampa 4 colori fronte e retro
Carta patinata 250 gr Verniciati Offset

5000 FLYERS
55,00€ + iva

Formato 10x15 cm (9,5x14,25cm)
Stampa 4 colori fronte e retro
Carta patinata 300 gr Verniciati Offset

5000 FLYERS
86,00€ + iva

Formato 15x20 cm (14,25x19,3 cm)
Stampa 4 colori fronte e retro
Su carta patinata 135 gr Verniciati Offset

500 LOCANDINE
90,00€ + iva

Formato 32x48 cm
Stampate a 4 colori solo fronte
Su carta patinata 135 gr

SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA IN 24/48 ORE

visita il nostro sito
www.pubbliservice.info

CON SOLI 10 EURO IN PIÙ SUL COSTO DEL FLYER, INSERIREMO IL VOSTRO QR CODE PERSONALIZZATO PER LA VISUALIZZAZIONE DEL VOSTRO SITO O PAGINA FACEBOOK!



Via Raffaello, 21 - Zona spz - Mogliano Veneto (TV)
Tel. 041.5937012 Fax. 041.4574933 info@pubbliservice.info



IL TUO TEMPO LIBERO A PREZZI SUPER SCONTATI!

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

www.getbazza.com

disponibile su

 **Getbazza** powered by **2night.**

