

2night.

2night Guide
Abruzzo 2016



**I PROTAGONISTI
DELLA NOTTE**

TRIBEWANTED

MONESTEVOLE ITALIA

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

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

 Tribewanted Monestevole |  @Tribewanted

2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

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

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi,
Riki Kontogianni

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica - Rubano (PD)

HANNO COLLABORATO:

Alessandra Farias, Mariagiovanna Bonesso,
Giulia Azin

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:

info@2night.it
Loris Incarnato
3490618585

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2016 anno XIII, Primavera 2016

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



editoriale

I Protagonisti della Notte 2016

Chi c'è dietro alle nostre notti in discoteca? Come si muovono i fili delle nostre serate quando saltiamo da un bar all'altro alla ricerca del Sacro Graal, altrimenti conosciuto anche come bicchiere della staffa?

È vero che i protagonisti delle notti siamo principalmente NOI, i clienti dei locali notturni. Le avventure e disavventure le creiamo e le viviamo innanzitutto come utenti della nightlife, ma l'anima dei bar e dei ristoranti che frequentiamo è data dai gestori e dai proprietari che hanno concepito questi locali. Il segreto del successo di un locale è dato da molteplici fattori, molti dei quali riconducibili a logiche ripetibili. Esiste il format che funziona e che puoi cercare di replicare in diverse città. Esistono anche i manuali per curare bene i dettagli dell'offerta e per dare un servizio efficiente; tuttavia la differenza vera non la fa un manuale ma il gestore e questo delta sta tutto nel sapere "raccontare" il proprio locale al pubblico.

Non siamo nuovi ai paragoni tra Protagonisti della Notte e Protagonisti del Cinema. Entrambi raccontano e fanno vivere al proprio pubblico delle storie. Le grandi produzioni possono avere più possibilità di sbancare il botteghino, ma se dietro non hanno un regista ed uno sceneggiatore con una buona storia da raccontare la pellicola che vedremo sarà di qualità mediocre. Per il nostro Film della Notte siamo andati a cercare quei volti che, in questo periodo, stanno raccontando le migliori storie. Se ci fossero gli Oscar della Notte le nostre statuette andrebbero a loro.

Giorgio Govi



io MISIEDO
GLI ALTRI TELEFONANO

PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN ISTANTE

I PROTAGONISTI DELLA NOTTE 2016

INTERVISTE A CURA DI ALESSANDRA FARIAS

GLI CHEF CHE CI HANNO CONQUISTATO
CON LA LORO CUCINA

GLI ART DIRECTOR
CHE HANNO RIEMPIUTO I CLUB DELLA REGIONE

I RESTAURANT MANAGER CHE
SONO STATI CAPACI DI INVENTARSI
UN FORMAT

I DJs CHE HANNO REALIZZATO
LE FESTE MIGLIORI

I GIORNALISTI CHE HANNO FATTO
OPINIONE



Eleonora Lopes

Direttrice Abruzzo Impresa

Età: 34

Da dove viene

Da una laurea in lettere moderne e la voglia di comunicare.

Aveva molto meno di trent'anni Eleonora quando ha preso in mano Abruzzo Impresa. Quella che subito dopo la laurea era partita come una piccola collaborazione l'ha portata a diventare direttrice della rivista che punta lo sguardo sulle realtà territoriali in brevissimo tempo. Non solo. Giornalista pubblicitaria ha all'attivo numerose collaborazioni, gestisce eventi ed uffici stampa e con la sua rivista ci racconta tutto il meglio dell'enogastronomia abruzzese

QUAL È IL POTENZIALE DELL'ABRUZZO NEL FOOD&WINE?

Il potenziale è incredibile. Con Abruzzo Impresa noi raccontiamo il territorio dando voce ai suoi attori principali. E' sufficiente pensare che il settore non solo non ha conosciuto crisi, ma è addirittura in crescita. Parlo non solo di aziende, ma anche di ristoranti. L'Abruzzo, così piccolo, ha un ristorante 3 stelle, quello di Niko Romito, e altri cinque ristoranti stellati. Facile capire quanto potenziale c'è.

COSA MANCA AL TERRITORIO PER SPICCARRE IL VOLO?

Il sostegno delle istituzioni e la capacità di comprenderne il potenziale che sarebbe un gran volano in termini economici, turistici e culturali: mix inscindibile. Poi i campanilismi. Ce ne sono ancora troppi nel nostro territorio e questo ci tiene al palo. E poi l'improvvisazione. Entrare nel mondo del food&wine, aprire un ristorante non è semplice. A Pescara aprono e chiudono in continuazione. Non ci si può improvvisare. Ci vuole preparazione, ma su quello si sta lavorando.

DOVE ANDARE A MANGIARE IN ARUZZO: i consigli di Eleonora Lopes.

- Ho immaginato di portare un amico non abruzzese in tour partendo dal pranzo su un **trabocco** della costa teatina: pesce dell'Adriatico e location mozzafiato.
- Per l'aperitivo tornerei a Pescara e andrei da **CICCHELLI** dove si mangia e si beve benissimo e c'è anche la piccola gastronomia per comprare prodotti locali e non.
- La giornata la chiudo a lo **SPAZIO** di Rivisondoli e cioè nel laboratorio di formazione di Niko Romito. Un'eccellenza del territorio che da progetto regionale sta diventando nazionale.



Cristina Mosca con Daniele Di Vittorio (marito e direttore di C Magazine)

Cristina Mosca

Food Journalist

Età: 35

Da dove viene

Giornalista pubblicitaria specializzata in cultura enogastronomica abruzzese.

Inizia la sua esperienza sulle testate locali occupandosi di cronaca e cultura per Abruzzo Oggi, Pescara&Pescara e Il Tempo. L'amore la porta a collaborare con Creo Advertising dove c'è Daniele Di Vittorio all'epoca fidanzato, oggi marito e compagno d'avventura di C Magazine. E' insieme che infatti decidono di fondare la rivista con l'art director della Creo Francesco Cinapri. I due, nel 2009, rilevano C come Magazine fondando l'agenzia Modiv che ne è l'attuale editore. Lei direttore responsabile, lui editoriale da allora il progetto di riavvicinare gli abruzzesi a quanto di buono c'è sul territorio è diventata una bellissima realtà.

A COSA SI DEVE IL SUCCESSO DI C MAGAZINE?

All'idea progettuale con cui è nato: riavvicinare gli abruzzesi a quanto c'è di buono, sano e giusto nella nostra regione. Sentiamo molto forte Sentiamo molto forte la nostra mission, tanto da aver cambiato molte nostre abitudini e da aver lanciato nel 2015 una campagna di sensibilizzazione che abbiamo chiamato "Mettici bocca!" con l'obiettivo di incoraggiare gli abruzzesi al consumo quotidiano dei prodotti locali.

L'ENOGASTRONOMIA IN ABRUZZO: POTENZIALE?

Il potenziale è enorme. Turisticamente parlando, l'Abruzzo non deve "vendere" niente, bensì dividerlo: siamo noi i primi promotori della nostra terra! Se non ci si fida di un tatuatore senza tatuaggi, perché da fuori regione dovrebbero credere in un territorio che non è rappresentato sulle tavole di chi lo abita? Ecco, se l'Abruzzo ha un potenziale inespresso è in come lo percepiscono i suoi abitanti: l'enogastronomia locale non è un prodotto di nicchia o per turisti, ma per noi.

DOVE ANDARE A MANGIARE IN ARUZZO: i consigli di Cristina Mosca.

- **Il gelato** - Scegliere i posti dove al banco trovi gusti originali. C'è garanzia di produzione su base naturale.
- **La carne** - Facciamo il tifo per i menu che indicano anche i recapiti dei fornitori, specialmente abruzzesi.
- **La birra** - Largo agli agripub che riescono a proporre anche birra artigianale a filiera corta, luppolo compreso.



Stefano Cardelli

Promoter

Età: 50

Da dove viene

Viene dalla storia degli eventi della città di Pescara.

Un nome una garanzia. Se si parla di eventi il nome di Stefano Cardelli è il primo che viene in mente soprattutto perché associato a quella Local Bus che dalla Fabbrica in poi ha fatto la storia di Pescara. Venticinque anni di esperienza alle spalle, l'impresa nel sangue e la voglia di fare di Pescara una città della notte a tutti gli effetti. Da 16 anni, tra le tante attività gestite e ancora in piedi, tiene vivo il Nettuno Beach Club erede naturale di quella Fabbrica che ha "formato" generazioni di pescaresi amanti della musica disco e della vita notturna.

A COSA DEVI LA TUA LONGEVITÀ PROFESSIONALE?

Per restare sempre sulla cresta dell'onda devi seguire i cambiamenti sia in termini di moda che di gusti optando quindi per delle scelte precise che possano garantirti il successo. Se "La Fabbrica" è stata la discoteca per eccellenza, al Nettuno abbiamo colto il cambiamento dei tempi proponendo serate di musica live e disco nella formula cena e dopocena puntando il venerdì sul commerciale e il sabato sui ritmi latini soprattutto il Reggaeton che ultimamente vive un momento d'oro.

GLI EVENTI DI CUI HAI I RICORDI MIGLIORI?

Sicuramente il concerto di Ligabue nel 2004. Lo Stadio Adriatico fece più numeri di città come Bari e Napoli tenendo il passo alle grandi come Roma e Milano. Con la Local Bus siamo stati i primi a portare nel 2005-2006 i Negramaro al Palazzetto dello Sport prima e alla Caserma Cocco. E poi l'esperienza a Venezia dove al Casinò portammo Antonella Ruggero e Paola Turci.

DOVE ANDARE A MANGIARE E BERE A PESCARA: i consigli di Stefano Cardelli.

- **CALA DI PONENTE (PESCARA)** - Cucina di pesce impeccabile, ma ad essere imperdibili sono certamente tutti i crudi e gli antipasti.
- **CAFFÈ DELLE MERCI (PESCARA)** - Locale da aperitivo cenato e dopocena vale la pena soprattutto per i suoi dolci.
- **WHITE CLIFF (PESCARA)** - Ideale per il dopo cena offre birre di altissimo livello difficili da trovare in città



Davide Falone

Barman professionista

Età: 30

Da dove viene

Dalla voglia di fare impresa è gestore di locali e barman professionista Campari.

Davide e il fratello Francesco al Glam ci approdano dopo una lunga gavetta familiare. Si inizia con l'albergo di famiglia per approdare, proprio tramite questa attività, al mondo Campari facendo del locale di Pescara l'unico Campari Point ufficiale di una delle aziende di settore più importanti al mondo.

DA DOVE ARRIVA IL SUCCESSO DEL GLAM?

Dalla passione, dalla possibilità di offrire cocktail che non si trovano da nessun'altra parte e, ovviamente, dalla professionalità. Abbiamo puntato sulla doppia formula, anzi triplice partendo dall'aperitivo cenato, per passare alla cena vera e propria e, ovviamente, al dopo cena per ballare fino a tarda notte. Sulla ristorazione abbiamo investito molto in termini di qualità e proposta puntando sulla formula della braceria. Due ambienti distinti quello dove mangiare e quello dove bere cocktail e ballare. Due locali in uno che permettono a chiunque di sentirsi nel posto giusto.

PIATTI E COCKTAIL DI PIÙ SUCCESSO?

A tavola sicuramente gli arrosticini di carne e fegato e gli hamburger. Va molto anche la formula aperitivo, mentre per quanto riguarda il bar sicuramente Americano con Zafferano e White Negroni vanno per la maggiore. I nostri barman sono tutti professionisti formati Campari e questo regala certamente quel qualcosa in più nella garanzia del successo e l'ottima realizzazione di ciò che lascia il bancone.

DOVE MANGIARE E BERE A PESCARA: i consigli di Davide Falone.

- **LA NUOVA LAVANDERIA (PESCARA)** - Ottimi cocktail, bellissima gente e grande professionalità.
- **CALA DI PONENTE (PESCARA)** - Per il pesce uno dei migliori. Da non perdere i crudi.
- **IL SIGNORE DELLE PECORE (PESCARA)** - Ha sdoganato l'arrosticino rendendolo elegantemente street-food.



Alessandro Marini

Dj

Età: 42
Da dove viene
dalla gavetta

Una nonna paterna soprano, un padre che in casa lo nutrive a Pink Floyd e il meglio della musica mondiale, lo studio del pianoforte e l'amore per il teatro. Un mix che si è trasformato ben presto nei mix musicali alla consolle che grazie alla passione, la ricerca e la capacità di reinventarsi lo tengono sempre sulla cresta dell'onda. Folgorato dalla figura del dj a soli 13 anni in una serata disco al Lenny's a 17 è entrato nel giro lavorando anche nel teatro producendo musiche originali per spettacoli quali "Il Grigio di Gaber" che ha sfornato non pochi talenti abruzzesi.

RESTARE SEMPRE AL TOP: IL SEGRETO?

Passione, amore, umiltà e voglia di rimettersi sempre in gioco. Il boom delle discoteche degli anni '90 ormai è finito. All'epoca c'era più sperimentazione, era un mondo che si apriva pieno di possibilità. Oggi le cose sono molto cambiate. Funzionano di più eventi dal respiro europeo, la grande ospitata, le formule della cena e il dopo cena. Qualcosa forse si è perso, ma l'amore per la musica no e la scelta è decisamente ampia. Devi stare dietro ai cambiamenti sociali, agli eventi. Devi fare ricerca e mantenere la tua umiltà. Questo è il segreto.

PESCARA E LA NOTTE: LA CITTÀ VIVE?

Moltissimo. La scelta è ampia. Si va dalle situazioni più alternative con club dove ci si scatena con musiche che vanno dal dubstep al pop-reggae fino ai locali dove va più il commerciale o il radiofonico. Il vero problema, come in tutto il Paese, è che la crisi ha abbassato la professionalità. Troppe improvvisazioni. Per superare questo momento invece sarebbe importante puntare proprio su quella.

DOVE ANDARE A MANGIARE E BERE: i consigli di Alessandro Marini

- **CAFÉ BISTROT CAMUZZI (PESCARA)** - Gioco in casa. Si lavora con i giradischi! E' tutto molto anni '90. Si parte on l'aperitivo cenato e si sta in pista fino a 00.30.
- **LA BANDIERA (CIVITELLA CASANOVA)** - Si è un ristorante stellato. Ma è un luogo d'arte e spettacolo in un certo senso. E' un imperdibile.
- **CALA DI PONENTE (PESCARA)** - Ristorante di pesce dove gustare il meglio dell'Adriatico. Da non perdere gli antipasti: crudi e caldi.



Manuel

Alessio

Manuel e Alessio Leonzio

Pr e organizzatori di eventi

Età: 29
Da dove vengono
Dal coraggio di inventarsi.

Il loro primato? Aver dato vita ad un'impresa vincente a soli 21 anni. Dalla gestione delle serate universitarie a Chieti all'agenzia "Comunica" di Montesilvano "i gemelli", nella vita e per professione, hanno preso in mano la movida pescarese negli ultimi anni promuovendo tutti i locali più in voga del momento. Con il loro socio Giorgio Zuccarini hanno messo in piedi un'agenzia di pubblicità, grafica e marketing con tanto di tipografia e stampa interna digitale. Tutto da soli insomma con successo assicurato!

GIOVANI IMPRENDITORI DI SUCCESSO: IL SEGRETO?

Manuel - Divertire e divertirsi e, ovviamente, conoscere. Abbiamo iniziato al Ghost Café di Chieti scalo quando eravamo ancora studenti. Non c'è voluto molto perché diventasse un vero e proprio lavoro. Noi non gestiamo locali: gestiamo eventi e serate. Dalle 21 alle 3 di notte ci prendiamo cura di tutto quello che c'è da fare: dalla cena al dopo cena curando ogni minimo dettaglio. Abbiamo lavorato per il Cuttysark e il Caffè Letterario, poi ci sono stati il Jambo, Les Paiolletes di De Cecco, il Tortuga quest'estate e, adesso il Teatro Nervi. Siamo organizzatori e direttori artistici del sabato sera insomma.

PESCARA BY NIGHT: COM'È LA NOTTE IN CITTÀ?

Alessio - Pescara ha tanti bei locali e tanto da offrire alla gente abituata ad uscire. Al Teatro Nervi ci siamo inventati una serata disco che parte da una cena anticipata da un vero e proprio show cooking e le cose vanno alla grande. Saper cogliere le occasioni attraverso la conoscenza: questo è il segreto. Siamo stati a Milano di recente proprio per prendere spunti e idee e stiamo già mettendo in cantiere importanti novità per la prossima estate.

DOVE ANDARE A MANGIARE A PESCARA: i consigli di Manuel e Alessio Leonzio.

- **TEATRO NERVI (PESCARA)** - Non per autoreferenzialità, ma il sabato sera tra show cooking, cena e dance vale davvero la pena.
- **PIZZERIA VECCHIA PESCARA (PESCARA)** - Pizze ottime e ottima compagnia.
- **JAMBO (PESCARA)** - Consigliamo vivamente la cena di pesce con tanto di gnocchetto ai frutti di mare.



Andrea Straccini

Fotografo

Età: 35

Da dove viene

Da una laurea in psicologia mancata, tanti corsi e la formazione sul campo.

Dalla passione alla professione. L'arte lo ha sempre interessato a cominciare dalla musica con gli studi in chitarra. Poi c'è stata la psicologia, ma la macchinetta fotografica è stata l'unica in grado di focalizzare la sua attenzione. L'inizio è stato casuale in veste di fotogiornalista, da lì gli scatti per le riviste specializzate e di conseguenza con quel tocco artistico che ha sempre sentito suo. Infine la specializzazione in qualità di fotografo del food.

COSA VUOL DIRE ESSERE FOTOGRAFO DEL FOOD?

Vuol dire andare oltre il piatto e interpretarlo attraverso una visione artistica che quel piatto, quella bottiglia, quella cantina o di qualunque altra cosa si tratti, lo sappia raccontare al di là di quel che è. Non c'è un segreto, è la passione la prima cosa necessaria per fare questo lavoro. Ci devi credere, fare tanta ricerca e metterci tanto impegno mantenendo l'umiltà di chi sta lavorando senza per questo sentirsi un artista. E poi mi piace cucinare.

LE ESPERIENZE DEL FOOD CHE RICORDI CON PIÙ PIACERE?

La svolta è arrivata con De Cecco. Si trattava di un progetto video. Da lì è iniziato il mio viaggio nel food. Ho lavorato e sto lavorando su molti progetti sul territorio scoprendo tutte le meraviglie d'Abruzzo. C'è stato ad esempio quello con Pollinaria di Gaetano Carboni che ha convertito l'azienda agricola in azienda biologica di olivicoltura dove la qualità si incontra con l'arte vera e propria.

DOVE ANDARE A MANGIARE IN ABRUZZO: : i consigli di Andrea Straccini.

- **FONTE ARTANA (PICCIANO)** - Perché qui si può trovare la vera e autentica cucina abruzzese.
- **NINÌ (MONTESILVANO)** - Non solo per la qualità del cibo, ma anche la vista che regala un panorama pazzesco e già solo per quello vale la pena.
- **VALLEVÒ (SAN VITO CHIETINO)** - Tutto il meglio del pesce dell'Adriatico e della tradizione della cucina abruzzese in una location mozzafiato a ridosso sul mare.

Francesco Silvestri

Barman professionista e Mixologist

Età: 35

Da dove viene

Dalla strada (dice lui) e da una professionalità che lo ha portato ad essere il primo mixologist di Pescara.

Fa il suo ingresso nell'ambiente a 16 anni quando suo padre apre il mitico Mr Foggy. Si parte dalla gavetta e da lì, dopo un fugace passato come scrittore che lo porta a vincere anche due premi letterari, capisce che le storie lui le vuole scrivere con i cocktail. Diventa un vero e proprio professionista spostandosi per il Paese e allacciando collaborazioni di altissimo profilo a cominciare da quella con il Mag Café di Milano. Torna quindi "a casa" con La Nuova Lavanderia, vero e proprio cocktail bar che conquista non solo con la professionalità, ma ancor prima con benvenuto e ospitalità.

DA DOVE ARRIVA IL SUCCESSO DE LA NUOVA LAVANDERIA?

Dalla passione e dall'attenzione per il cliente oltre che dalla professionalità dello staff. "Sciabnedett" e "Aloha", primo termine abruzzesissimo, secondo hawaiano, sono il fulcro di questo locale che si ispira alla benevolenza della tradizione rurale che stiamo ahimè perdendo. L'attenzione è per ogni singolo cliente cui offriamo sì la nostra coreografia e le nostre creazioni, ma ancor prima un rapporto umano autentico.

I DRINK CHE VANNO PIÙ FORTE?

A parte il classico Martini Cocktail, certamente la Giuletta a base di Tequila e il Maiella Sour un vero e proprio omaggio alla montagna abruzzese. L'idea è nata pensando ad un inglese che visita le nostre montagne. Di qui la scelta dello sciroppo home made di pinoli e il gin che, tra l'altro, è il TonKa gin di Roby Marton: entrerà nel mercato, ma ad oggi siamo tra i 100 che lo hanno in esclusiva in tutto il Paese.

DOVE ANDARE A MANGIARE E BERE A PESCARA:

i consigli di Francesco Silvestre.

- **TOSTO (ATRI)** - Una chicca in Abruzzo. Chef giovanissimo e con una sua personalità fortissima. La qualità è a dir poco eccellente.
- **GIAPPO (PESCARA)** - Qui si trova la vera cucina tradizionale giapponese. Da non perdere il Ramen di Rika.
- **LEARDI (PESCARA)** - Birreria imperdibile dal produttore al consumatore.





Jurij Ferri

Mastro birraio

Età: 46

Da dove viene

Autodidatta (dice lui) figlio della curiosità.

Per metà svedese, per metà italiano e per diritto abruzzese è stato il primo in regione e tra i primi in tutto il centro-sud, ad iniziare la sua avventura nel mondo della birra artigianale. Almond '22 è il "tempio" del "fermento" di questo intraprendente mastro birraio, prima ancora chef, dove poter gustare in un ambiente dalla forte impronta nordeuropea, ma dall'animo incredibilmente italiano, non solo le sue creazioni nel bicchiere, ma anche nei piatti. In 12 anni ha conquistato il mercato nazionale ed internazionale guadagnando per 20 delle sue birre la Chiocciola Slow Food e ritrovando tre delle sue etichette "tra le 1001 da provare di morire".

DA DOVE È ARRIVATO IL SUCCESSO DEL BIRRIFICIO ALMOND?

Dalla curiosità. Ho iniziato nel 1999 a casa con mia moglie partendo proprio da un libro: "Birra fatta in casa". Alla fine è diventata una professione. Un birrifico è una scelta di vita non un lavoro. La mia lo è stata in un momento in cui in Italia di birra artigianale si iniziava appena a parlare. Il fenomeno poi è esplosivo, ma il mio modo di lavorare non ha nulla a che vedere con la moda: mi affido alla mia creatività e alle infinite possibilità che offre la combinazione delle materie prime.

LE BIRRE E I PIATTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Tra le birre citerei sicuramente la Pink Ipa, la Hibernum e la Farrotta. Le nostre birre sono anche alla base della cucina della brasserie. Certamente se dovessi proprio consigliarne qualcuno direi di non perdere il gulasch alla birra e gli spiedoni alla brace sempre alla birra. Il nostro menù è stagionale per cui ci sono tante cose da provare.

DOVE ANDARE A MANGIARE IN ABRUZZO: i consigli di Jurij Ferri.

- **LA BILANCIA (LORETO APRUTINO)** - Per la vera cucina abruzzese. Da provare la mugnaia bianca con il fuffellone ovvero il peperone dolce tipico del territorio.
- **PAPILLE (PESCARA)** - Un locale che mi ha stupito visto che frequento poco la zona del centro. Consiglio gli gnocchi della casa.
- **GIAPPO (PESCARA)** - Qui si può trovare la vera cucina tradizionale giapponese. Imperdibile il Kaiseki.



Andrea

Vito

Vito e Andrea

Vito Muolo e Andrea Di Febo:

Beer Sommelier

Età: chi beve birra campa cent'anni.

Da dove vengono

Dalla passione, l'amore e la professionalità.

Sono Vito e Andrea: sono Arber Bibendi. Se il primo ha scoperto l'amore per la birra attraverso i colori delle bottiglie di un bar quando aveva solo 6 anni, il secondo viene da una famiglia di imprenditori da sempre attivi nella ristorazione che per arrampicarsi sotto i piedi aveva già cassette di Peroni. Sono loro a portare in città il primo e ad oggi unico Beer Shop fatto di passione, amore e grandissima professionalità.

DA DOVE ARRIVA IL SUCCESSO DI ARBITER BIBENDI?

Vito - Dall'amore per ciò che facciamo e dalla voglia di trasmettere a chi viene a trovarci la conoscenza di ciò che si trova nel bicchiere. Se ora c'è il boom delle birre artigianali è pur vero che fino a qualche anno fa se volevi trovare birra buona dovevi andare fino a Roma. E' così che abbiamo deciso di portare un beer shop a Pescara. Quello che ci interessa è trasmettere la "cultura della birra". La più grande soddisfazione è vedere quei clienti ormai affezionati che prima chiedevano consiglio e ora vengono da noi con le idee chiarissime.

LE BIRRE PIÙ AMATE?

Andrea - Non si può stilare una classifica. Ognuno ha il suo gusto. E' parlando con le persone che si capisce cosa può piacere o meno. Noi cerchiamo sempre di ascoltare, comprendere e consigliare. Il nostro non è un negozio nel senso stretto del termine. E' un luogo di scambio. Noi siamo gli "arbitri del bere", di qui il nome. Cioè quelle persone che nell'antichità svolgevano il compito di assicurarsi che tutti bevessero con soddisfazione.

DOVE ANDARE A MANGIARE: i consigli di Vito e Andrea.

- **BURGER LAB (PESCARA)** - Il pulled pork accompagnato da una Ipa che si mangia qui vale davvero la pena di essere assaggiato.
- **ALMOND '22 (LORETO APRUTINO)** - Jurij è di per sé una garanzia per la birra ovviamente, ma anche per l'ottima cucina.
- **BRASSERIE DE BRUXELLES (PESCARA)** - Cucina e birra belga da provare. Da provare le omelette che strabordano di burro.



Luca Panunzio

Oste e Sommelier

Età: 59

Da dove viene

Il bisogno di indipendenza, a 14 anni, lo avvicina già al mondo del vino. Diventò una vera e propria passione che lo porterà ad essere, per diversi anni, presidente regionale dell'Ais Abruzzo.

E' all'Istituto Alberghiero di Pescara che si diploma ed è nel 2000 che apre il suo primo ristorante, la Locanda Manthoné ancora oggi punto di riferimento per l'enogastronomia abruzzese. Pochi mesi fa l'ennesima ispirazione e l'apertura di un wine bar dove è lui a consigliare, versare e accompagnare alla scoperta dei vini e l'enogastronomia abruzzese: Bollicine.

PROTAGONISTA ALL'EXPO: QUAL È IL FUTURO ENOGASTRONOMICO DELL'ABRUZZO?

Parto dal nostro limite: non saper fare gruppo. Quando lo facciamo, e lo dico in quanto membro di Qualità Abruzzo di cui fanno parte 20 ristoranti, l'impatto e l'interesse è decisamente maggiore. Dovremmo prendere esempio dalla Romagna, la Sicilia, ma anche la Puglia. E' il momento di fare squadra.

ABBIAMO IL POTENZIALE ENOLOGICO PER VOLARE ALTO?

Il comparto è importantissimo non solo per la quantità, ma anche per la qualità. Passerina e Montepulciano d'Abruzzo hanno un appeal molto forte. Certo bisogna poi comprendere la differenza tra chi compra l'uva a quattro soldi lo lavora e poi lo rivende creando un business sicuramente enorme, ma che danneggia la qualità. L'ideale sarebbe produrre e vendere. La filiera corta insomma. Però devo dire che le cose stanno cambiando e questo è molto positivo: finalmente si inizia a ragionare in termini di qualità più che di quantità puntando su un mercato di nicchia. E la cosa funziona alla grande.

DALL'ANTIPASTO AL SECONDO A PESCARA: i consigli di Luca Panunzio.

- **VILLA MAIELLA (GUARDIAGRELE)** - Inizierei con l'antipasto dal grande Peppino Tinari con un piatto di salumi di allevamento diretto da accompagnare con un Pecorino di Tiberio.
- **BECCACECI (GIULIANOVA)** - Passando al primo sceglierei le tagliatelle al nero di seppia con sogliola e tartufo bianco da abbinare con un Cerasuolo de La Valentina
- **LA BANDIERA (CIVITELLA CASANOVA)** - Chiudo con il secondo: agnello alle erbe aromatiche da degustare con un Montepulciano d'Abruzzo Doc Notari di Nicodemi.

Daniele Pasquali

Imprenditore e Viticoltore

Età: 37

Da dove viene

Dalla voglia di veicolare l'Abruzzo nel mondo.

Daniele Pasquali viene da una formazione aziendale insolita. La voglia di diventare produttore di vini ha scoperto di condividerla con la moglie, il fratello di quest'ultima e la legittima consorte. Recuperati i terreni di famiglia nel teramano è partito il progetto che in soli 4 anni li ha portati ad esportare i vini della loro cantina Platinum in 11 Paesi di tutto il mondo, a curare la comunicazione per l'azienda agricola di Bruno Vespa e ad avviare un ristorante, Uva Bianca, che è una vera e propria esperienza sensoriale.

COME SI DIVENTA PRODUTTORI VITVINICOLI DI SUCCESSO?

Montepulciano, Trebbiano e Pecorino sono i nostri vitigni e quest'ultimo, viste le caratteristiche del territorio in cui siamo, ci ha permesso di creare un prodotto davvero d'eccezione. Di certo tra i successi metterei il nostro spumante rosé: il Sakura. Un omaggio al Giappone, dove lo esportiamo in grandi quantità, ma anche al nostro Abruzzo dove in primavera domina il colore dei fiori di ciliegio.

I VINI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Montepulciano, Trebbiano e Pecorino sono i nostri vitigni e quest'ultimo, viste le caratteristiche del territorio in cui siamo, ci ha permesso di creare un prodotto davvero d'eccezione. Di certo tra i successi metterei il nostro spumante rosé: il Sakura. Un omaggio al Giappone, dove lo esportiamo in grandi quantità, ma anche al nostro Abruzzo dove in primavera domina il colore dei fiori di ciliegio.

DOVE MANGIARE IN ABRUZZO: i consigli di Daniele Pasquali.

- **ZOLFO (PESCARA)** - Uno dei pochi posti dove un grande vino lo trovi anche al calice. Lo paragonerei ad un Pinot Noir di Borgogna.
- **BOLLICINE (PESCARA)** - Luca Panunzio, sommelier, ha creato una specie di "cucina" di casa fatta di eccellenze. Per lui uno champagne Blanc de Noir.
- **LA BANDIERA (CIVITELLA CASANOVA)** - Un luogo di sviluppo, crescita e ricerca. La paragonerei ad un grande Montepulciano d'Abruzzo.



I protagonisti della cucina >>

Alfonso Della Croce

Chef

Età: 30

Da dove viene

Dall'Istituto Alberghiero di Roccaraso e dalla pasticceria di mamma.

Aveva solo tre anni quando ha iniziato a dilettarsi nella pasticceria della mamma ad Ascoli Satriano in provincia di Foggia. A soli 11 anni ha capito che la cucina era il suo mondo e a 13 inizia subito a lavorare. Di qui la scelta di andare a Roccaraso frequentare la scuola alberghiera accompagnando gli studi con il lavoro e le stagioni estive fino ad aprire, a 21 anni, il ristorante Flaiano da Alfonso in corso Manthoné a Pescara. Nove anni di successi coronati con la partecipazione a La Prova del Cuoco dove si è aggiudicato il titolo di Superchef e dove, ancora oggi, è presente settimanalmente. E ora? L'idea di un nuovo locale: Estrò che a fine febbraio aprirà i battenti in pieno centro città.

QUAL È IL CONCETTO CHE C'È DIETRO IL TUO NUOVO RISTORANTE?

E' un'interpretazione a 360 gradi del mondo della cucina: dalla caffetteria, al pranzo veloce per chi lavora, passando per l'aperitivo fino alla cena. Il concetto sarà proporre tutto quello che riguarda il bere e il mangiare in chiave moderna ed accessibile esplorando anche quelle realtà da cui, solitamente, la cucina di alto livello si tiene alla larga. La domenica spazio allo showcooking in piazza. Estrò è infatti la sintesi di estro e bistrot.

COSA PORTERAI DEL FLAIANO NEL TUO NUOVO PROGETTO?

La cucina sicuramente. E' un'impronta che rimane e molti piatti torneranno protagonisti ma in una location decisamente più grande, accogliente e con molto meno formalismo. E' proprio l'idea del bistrot quella da cui siamo partiti e dunque tutto ciò su cui ci concentreremo è il piatto e la qualità del prodotto.

DOVE ANDARE A MANGIARE A PESCARA: i consigli di Alfonso della Croce.

- **Taverna 58 (Pescara)** - La più classica delle osterie dove si trovano tutte le primizie abruzzesi interpretate in una chiave attentissima.
- **La Sorgente (Guardiagrele)** - Non si può perdere una pizza del maestro Arcangelo Zulli.
- **Ristorante Ferrara (Bucchianico)** - Lo consiglio soprattutto per il fascino dell'aperitivo da fare in una cantina del '600 tra le migliori etichette e le eccellenze gastronomiche del territorio.

I protagonisti della cucina >>



Gianni Dezio

Chef

Età: 30

Da dove viene

Chef formatosi nella scuola di Casadonna di Niko Romito.

Dal Venezuela alla sua città natale. Gianni Dezio è ariano di nascita, venezuelano d'adozione e chef per passione. Una vita passata in Sudamerica per lavorare e in Italia per studiare. Lì ha gestito il ristorante di famiglia prima e poi quello di un grande hotel. Qui ha studiato prima Scienze del Turismo per tornare definitivamente e specializzarsi sotto l'attento sguardo dello chef 3 Stelle tutto abruzzese Niko Romito formandosi nella sua scuola di Castel di Sangro. Poi la voglia di rischiare e aprire un suo ristorante in quella città che lo aveva visto nascere ma non conosceva: Atri.

DA DOVE ARRIVA IL SUCCESSO DI TOSTO?

Io e mia moglie Daniela non ci aspettavamo un successo così immediato e questo ci rende a dir poco orgogliosi. Credo che dipenda dalla volontà di creare un locale dove l'alto livello della cucina e dei prodotti si sposasse con l'accoglienza, l'eleganza dell'arredo, ma anche la sua anima un po' da "osteria". La scelta è stata poi quella di lavorare con le piccole aziende locali. Facile non è, ma le soddisfazioni sono tante.

I PIATTI CHE VANNO DI PIÙ?

Sicuramente l'hamburger. Ovviamente non parliamo di panini, ma di carne di altissima qualità. Tutto fatto da noi ovviamente. Vanno tantissimo poi i tortelli carciofi, fonduta di pecorino di Atri, menta e liquirizia. Insomma dalla semplicità al gourmet!

DOVE ANDARE A MANGIARE A PESCARA: i consigli di Gianni Dezio

- **La Nuova Lavanderia (Pescara)** - Cocktail bar dove gustare non solo cocktail top, ma anche l'ambiente e l'atmosfera.
- **Hotel Ristorante Lucia (Giulianova)** - lo consiglio per il pesce perché offre un'alternativa di pesce che non è tradizionale con piatti particolari e decisamente ottimi consigli.
- **La Bandiera (Civitella Casanova)** - Il rapporto qualità prezzo è ineguagliabile. Stellato o meno a quel livello non ci arriva nessuno.



Luciano Passeri

Pizzaio

Età: 44

Da dove viene

Un artigiano nel mondo della pizza. È stato Campione del Mondo di Pizza Classica e Direttore Nazionale Accademia Pizzaioli

La passione per la cucina nasce da bambino nella cucina della nonna dove si diletta tra i fornelli sognando la pizza napoletana che gli decanta la madre partenopea. Da vero artigiano intraprende il suo cammino arrivando ad essere per tre volte Campione del Mondo della Pizza Classica, Direttore Nazionale dell'Accademia dei Pizzaioli nonché istruttore e giudice in competizioni nazionali e internazionali. Sceglie così di diventare imprenditore aprendo prima la storica pizzeria Milù e di lì a poco con la braceria Focconè. Ed è subito boom.

IL SEGRETO DEL TUO SUCCESSO?

Avere un'attività vuol dire avere un rientro economico, ma la mia filosofia di vita e lavorativa è sempre stata un'altra: dare spazio alla passione servendo i miei clienti come loro avrebbero servito me. Di qui la decisione di aprire due locali che avessero come prima caratteristica quella della qualità dei prodotti. I prodotti li scelgo guardandoli con l'occhio di un artigiano e puntando sulle eccellenze del territorio.

LE PIZZE E I PIATTI PIÙ RICHIESTI?

L'arrosticino resta il re della cucina abruzzese, ma ora è la cura a fare la differenza. I consumatori sono più consapevoli e sono attenti a ciò che mangiano. Ad esempio per la pizza guardano se la farina è 00 o integrale e puntano più sulla seconda. La margherita resta la più cercata, ma la mia, la Mamilù a base di crema di zucca, pancetta, gorgonzola, pomodorini marinati, olio, sale, origano e parmigiano grattugiato messo dopo cottura è sempre sulla cresta dell'onda. Vanno molto anche le bistecche di pecora e il pecorino.

DOVE MANGIARE IN ABRUZZO: i consigli di Luciano Passeri.

- **LA BANDIERA (CIVITELLA CASANOVA)** - Un ristorante stellato che è espressione vera del territorio. Ha fatto della cucina abruzzese un'autentica versione gourmet.
- Se devo mangiare una pizza allora scelgo di andare da **FRANCHINO** nel **TERAMANO** a alla Sorgente di **GUARDIAGRELE**.
- Per il pesce se si vuol spendere un po' di più consiglieri Les Pailottes altrimenti l'ottimo **CALA DI PONENTE**.



Brunella Spinozzi

Imprenditrice

Età: 32

Da dove viene

Da una storia familiare d'impresa trasformata in opportunità.

È stato il primo street-food di arrosticini a Pescara. È riuscito a sdoganare l'idea "rustica" del prodotto d'eccellenza d'Abruzzo nobilitandolo in un ambiente informale e adatto a chiunque riportandone il gusto in città. Più volte insignito della Chiocciolina come una delle migliori Osterie d'Italia Slow Food, il Signore delle Pecore - Bello di Notte è un punto di riferimento vero e proprio capace di soddisfare i bisogni di chi non vuole cenare troppo tardi, chi vuole concedersi una "rostella" anche a tarda sera, chi vuole andarci in ciabatte tornando dal mare e chi con i tacchi prima di andare a ballare.

DA DOVE ARRIVA IL SUCCESSO DEL BELLO DI NOTTE?

Dalla storia direi. Mio nonno prima, mio padre dopo e adesso anche io abbiamo sempre lavorato nel campo della macelleria. Questa è una cosa che mi dà sicurezza su tutto ciò che offero ai miei clienti. Insomma conosco la mia qualità ed è su questa che ho puntato lasciando che il locale negli anni mantenesse salda questa sua anima: un vero e proprio street-food dove non c'è servizio al tavolo proprio per garantire l'altissima qualità della preparazione in un ambiente decisamente accogliente.

I PIATTI PIÙ AMATI?

Noi ci occupiamo sostanzialmente di arrosticini preparati rigorosamente a mano da noi. Va da sé che carne e fegato vanno alla grande, ma abbiamo anche ottime bruschette da gustare durante l'attesa perché si sa che cuocere un arrosticino come si deve richiede il suo tempo e qualche panino. Non mancano le birre sia artigianali che commerciali con le prime che ormai superano di gran lunga le seconde.

DOVE ANDARE A MANGIARE: i consigli di Brunella Spinozzi.

- **LA VINERIA DEL SALNITRO (SAN MARTINO DELLA MARRUCINA)** - Angelo è un angelo in tutti i sensi. Si mangia e si beve alla grandissima ed è aperto anche dopo cena. Inimitabile il fascino dell'ex frantoio.
- **CHEF NESTOR (PESCARA)** - Ottima cucina giapponese. Da provare la tartare pescarese.
- **LA NUOVA LAVANDERIA (PESCARA)** - Cocktail bar d'eccezione. Il mio consiglio è il Moscow Mule.



Daniela Candeloro

Ristoratrice

Età: 27

Da dove viene

Diplomata all'Alberghiero specializzata in cucina giapponese.

È stato il primo ristorante di sushi a Pescara ed una scommessa vinta. Dopo il diploma Daniela inizia a lavorare nella pasticceria approdando prima a Les Pailottes di De Cecco a Pescara e in seguito al ristorante La Pergola del pluristellato chef Heinz Beck. Alla fine la scelta di tornare a Pescara e di prendere in mano le redini di quello che, ad oggi, resta l'unico ristorante giapponese in città ispirato all'autentica cucina orientale. Di qui la scelta di specializzarsi con un corso di formazione a Milano lasciando però nella cucina del suo locale uno chef giapponese.

DA DOVE ARRIVA IL SUCCESSO DI GIAPPO?

Dall'aver in cucina una figura autentica: il nostro chef. È giapponese e in grado quindi di riproporre la vera cucina del Giappone. Segue ovviamente l'alta qualità dei prodotti: mai scendere a compromessi. Ci si adatta alla disponibilità. Il pesce deve essere freschissimo. Nessun trancio. Arriva intero e viene lavorato nella nostra cucina. È una sicurezza anche per me. Riproponiamo piatti anche molto complessi che proprio per questo non sono su carta, ma preparati in serate ad hoc. Certo abbiamo anche adattato dei piatti in base alle esigenze del cliente, ma senza mai allontanarci dall'autenticità.

I PIATTI PIÙ AMATI?

La tartare a cubetti con salsa di soia e menta giapponese e il Ramen che facciamo solo il mercoledì visto che se vuoi farlo davvero fresco ci vogliono 24 ore. La cucina giapponese come la sua cultura è molto lenta, molto attenta ai particolari e noi vogliamo che sia così per offrire sempre il meglio.

DOVE MANGIARE IN ABRUZZO: i consigli di Daniela Candeloro.

- **TAVERNA 58 (PESCARA)** - Stagionalità, qualità, attenzione nella preparazione. Tutto ottimo a cominciare dagli antipasti per finire con il servizio. Da non perdere la fellata.
- **ALMOND '22 (LORETO APRUTINO)** - Le sue birre sono anche nel mio menù. Posto meraviglioso ottima cucina e una Blanche Valerie perfetta per il mio amato sushi.
- **COSTA DEI TRABOCCHI (CHIETI)** - Non saprei indicarne uno, ma mangiare su un trabocco della costa è un'esperienza magica per chiunque.



Melisa Di Federico

Ristoratrice e imprenditrice

Età: 42

Da dove viene

Dalla voglia di cambiare e rischiare.

La sua avventura arriva dopo una lunga esperienza nella grande distribuzione. Specializzazione? Pasticceria. Formazione continua nei laboratori e poi la voglia di mettersi in gioco con un progetto che, ad oggi, a Pescara resta unico. È suo Profumo di Sole, l'unico vegetable bar di Pescara: un locale capace di offrire un'alternativa a tavola non solo per chi normalmente segue diete vegane e vegetariane, ma davvero a chiunque. E la risposta è stata immediata.

DA DOVE ARRIVA IL SUCCESSO DI PROFUMO DI SOLE?

Credo che diverse scelte abbiano permesso di fare di questa idea un'idea vincente. Intanto la voglia di proporre un'alternativa e una novità nel settore alimentare con un atteggiamento discreto, ma fatto di grande impegno, volontà e passione. L'ambiente familiare che abbiamo costruito ha poi dato il suo contributo. Qui ci si può fermare anche solo per evadere qualche minuto dallo stress quotidiano, assaggiare qualcosa e scambiare due chiacchiere. L'interazione è stato poi il passaggio chiave: ascoltiamo i clienti e il feedback c'è stato e c'è ancora.

I PIATTI PIÙ AMATI?

Non conosce stagione la ratatouille al forno così come tutto ciò che riguarda legumi e cereali. Essendo cose che richiedono molto tempo per la preparazione non sono pochi quelli che scelgono di venire a mangiarne da noi o farsi preparare piatti d'asporto anche per la cena. Il kebab di seitan è un altro immancabile ormai. In genere comunque ci affidiamo molto a prodotti di uso comune proprio perché Profumo di Sole non ha un target vegetariano o vegano, ma si apre ad ogni tipo di palato.

DOVE ANDARE A MANGIARE VEGETALE: i consigli di Melisa.

- **GIOIA A MILANO (MILANO)** - Un ristorante vegano di altissimo livello che almeno una volta nella vita andrebbe provato.
- **MARGUTTA (ROMA)** - Un ristorante storico ed è sia per vegetariani che vegani. Una chicca secondo me.
- **AGRITURISMO CORONCINA (BELFORTE DEL CHIANTI - MC)** - Immerso nelle colline marchigiane è un casale stupendo dove gustare cucina vegana e vegetariana. Consigliato anche per un weekend.

Daniel Di Brigida

Imprenditore e ristoratore

Età: 27

Da dove viene

Imprenditore e Ristoratore.

Sarebbe più corretto dire Daniel&Samantha perché questa coppia nella vita è anche coppia nel lavoro e il lavoro è nato dalla passione e l'intuizione. O meglio l'ultimo lavoro. Sono loro i primi ad aver aperto il primo American Diner in zona e per la precisione a Montesilvano. Il Big Family è infatti la riproduzione esatta di un diner anni '50 curato sin nei minimi particolari. Dal bancone ai cestini per patatine e nuggets, passando per salse e porzioni gigantesche è stato da subito amatissimo.

DA DOVE ARRIVA IL SUCCESSO DI BIG FAMILY?

Dall'attenzione per la qualità dei prodotti, dalla passione e dalla curiosità. E' nato tutto da un'intuizione nel 2011 quando eravamo in vacanza negli Stati Uniti. Ci siamo resi conto che da noi un posto così non c'era. Di qui la voglia di scoprirne tutti i segreti e portare un pezzo d'America in città. Entro fine mese apriremo un locale identico a Trento dove mi fermerò qualche mese per avviarlo secondo gli elevati standard del nostro locale. Partiremo da qui con la precisa intenzione di conquistare un po' tutto il Paese.

I PIATTI DI MAGGIOR SUCCESSO?

Citerei sicuramente il Big Bacon Burger preparato con due hamburger di manzo da 200 grammi, cheddar, bacon, onion rings e salsa barbecue; l'Avenger Burger che di hamburger ne ha ben cinque di manzo e pollo croccante e i quattro dell'Heroes Burger. Vere e proprie sfide man vs. food per guadagnarsi un posto sulla parete del chi ce l'ha fatta!

Nella foto Daniel Di Brigida con la socia Samantha Zoanetti

DOVE ANDARE A MANGIARE: i consigli di Daniel Di Brigida.

- Non saprei dare consigli ad hoc visto che ormai frequento poco il giro (causa lavoro) per cui credo che un salto negli States a provare il meglio della cucina americana sia l'ideale. Se poi volete fare un salto da **Shawarma a Montesilvano** beh lì si trova l'unico kebab in città di produzione italiana e totalmente certificato.



Nicola

Peppe

Peppe e Nicola

Imprenditori e ristoratori

Età: giovani nel corpo e nello spirito.

Da dove vengono

Dalla voglia di stare con gli amici.

Non che non ci sia dietro una bella storia di imprenditorialità, anzi. Soprattutto Peppe, il senior del duo di via Vespucci, di esperienza ne ha un bel po'. E' stato fotografo matrimonialista per 30 anni, ha gestito due bar e poi, proprio con Nicola, la gelateria Papillon Café in Piazza Salotto. Il Grand Canyon apre i battenti nel 2001 e Peppe c'è. La svolta arriva nel 2009 con un successo incredibile. Un locale che, tra l'altro, è stato tra i primi a promuovere le serate universitarie che restano un must del giovedì.

DA DOVE ARRIVA IL SUCCESSO DEL GRAND CANYON?

Tutto nasce dalla voglia di creare qualcosa insieme ad altri amici. Volevamo un posto dove trovarsi e incontrare gente nuova. E così è stato. Il locale ha sempre funzionato bene, ma se fino al 2009 era più che altro un pub, è da quando ci siamo messi insieme alla sua guida che c'è stata la svolta decisiva. Abbiamo rivisto i menù e iniziato un percorso indirizzato verso l'alta qualità trasformando il locale da semplice posto d'incontro e intrattenimento, in ottima ristorazione. Il tutto senza snaturarlo. Restano le serate live, le serate universitarie, l'animazione e il karaoke, ma a tavola si trova solo il meglio.

I PIATTI CHE VANNO DI PIÙ?

Riceratissimi i nostri arrosticini fatti a mano e rigorosamente di Villa Celiera da accompagnare a pane casereccio con sopra il nostro olio. Le donne prediligono i menù di pollo arrosto, ma in generale vanno molto le entrecote, tutte di provenienza certificata e le fiorentine. E anche sulle birre siamo molto attenti. Solo il meglio per i nostri clienti! Una chicca? I dolci preparati da mia figlia Carlotta (orgoglio di papà Peppe!).

DOVE MANGIARE TRA PESCARA E CHIETI: i consigli di Peppe & Nicola.

- **TAVERNA PARADISO (CEPAGATTI)** - Essendo specializzati in arrosticini è certamente uno di quelli da non perdere.
- **GRECALE (PESCARA)** - Pane fatto in casa e la vera tradizione marinara abruzzese in tavola. Non manca la fantasia.
- **PAPÌ (RAPINO)** - Una delle migliori pizze del circondario.

Ristoranti / Pizzerie/ Bracerie

Calabjanca (Pescara)	pag 31	Lo Stuzzico (Montesilvano)	pag 63
Da Nonna Bruna (Pescara)	pag 33	Foconé (Sambuceto)	pag 65
Gli Amici della Pizza (Pescara)	pag 37	Do Ut Des (San Giovanni Teatino)	pag 66
La Locanda del Cuore (Pescara)	pag 39	Almond '22 (Loreto Aprutino)	pag 71
Lo Scoglio (Pescara)	pag 41	Tosto (Atri)	pag 74
Nettuno Beach Club (Pescara)	pag 44		
Osteria Papillino (Pescara)	pag 45	Cucina etnica e giapponese	
Paneolio (Pescara)	pag 47	Giappo (Pescara)	pag 34
Ristorante Bluefin (Pescara)	pag 51	Shawarma (Montesilvano)	pag 64
Santa Ignoranza (Pescara)	pag 52	Chef Nestor 3 (Chieti)	pag 69
Seafood (Pescara)	pag 53		
Taverna Antica (Pescara)	pag 54	Street-food	
Dama (Montesilvano)	pag 59	Centomolliche (Pescara)	pag 32
Pecorella (Montesilvano)	pag 60	Il Signore delle Pecore (Pescara)	pag 38
Lecky Horn (Montesilvano)	pag 61	Pomm (Pescara)	pag 48

Risto e disco pub (dove mangiare e ballare)

Glam Lounge (Pescara)	pag 35
Mercato 42 (Pescara)	pag 43

American Dinner

Big Family (Montesilvano)	pag 58
Marini's American Bar Dinner (Giuliano Teatino)	pag 73

Birrerie/vinerie/cocktail bar

Arbiter Bibendi (Pescara)	pag 30
La Nuova Lavanderia (Pescara)	pag 40
Vinatteria Zolfo (Pescara)	pag 55
White Cliff (Pescara)	pag 57
Sciolé (San Giovanni Teatino)	pag 67
Camden Pub (Chieti)	pag 68

Vegetable bar

Profumo di Sole (Pescara)	pag 49
---------------------------	--------



Arbiter Bibendi

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

Oltre 450 birre artigianali a scaffale. Arbiter Bibendi è stata la prima enobirreria d'Abruzzo valutata dall'Espresso come miglior negozio di birra in Abruzzo e vincitore dei "2night Awards 2011" come miglior locale per la birra in Abruzzo. Non è solo il posto dove comprare birre per ogni occasione e per ogni palato,

ma anche luogo dove fare incontri, degustazioni e corsi di home brewing. Non mancano i distillati.



Calabjanca

Via Falcone e Borsellino, 30 - Pescara. T. 085/4554792.
Da martedì a domenica dalle 7:00 alle 00:00.

Solo pescato locale per l'aperitivo e il pranzo in questo ristorante di pesce ideale anche per l'aperitivo. Alle chicche quali ad esempio il Caffè Izzo di Napoli e il pane di Sant'Eufemia, questo piccolo angolo del gusto si sviluppa fra il piano terra, la veranda e il primo piano. Ottima cantina e possibilità di asporto

completano l'attenzione e la cura di un locale dove a contare è sempre la qualità.



Centomolliche

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

Arrosticino street-food con possibilità di asporto. Novità del 2015 il locale offre non solo arrosticini fatti a mano classici e di fegato con cipolla e peperoncino, ma anche spiedini di pollo e maiale panati. Non mancano le stuzzicherie: dalle patatine fritte, alle olive all'ascolana, passando per polpette di melan-

zane e ciliegine panate, ma la particolarità è certamente nell'ampia offerta di bruschette calde e fredde da 20 e 60 cm. Ampia scelta tra le birre artigianali.



Da Nonna Bruna

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

Osteria di pesce per eccellenza non solo è nella guida delle Osterie Slow Food d'Italia ma è anche stata selezionata dall'Accademia italiana della cucina. Vicina alla tradizione e capace di proporre anche menù di baccalà, è un mix perfetto tra l'accoglienza familiare, la freschezza del pescato e la rivisitazione

della cucina locale. Torna nell'estate 2015 l'Aperitipisce con degustazione di vini d'Abruzzo, Trentino e Marche.



Giappo

Corso Manthoné, 25 - Pescara. T. 085/6922205.

Da martedì a venerdì dalle 13:00 alle 15:00 e da martedì a domenica dalle 20:00 alle 23:00.

La cultura giapponese nel piatto e nelle parole di chi, del Giappone, vuole servire l'essenza. Giappo è la scoperta dei sapori d'oriente magistralmente preparati in cucina da uno chef rigorosamente giapponese. Non solo sushi quindi, ma tante formule, dal menù degustazione a quello business (per pranzo

e cena) per accompagnare, con vino e bollicine, pranzo e cena. Non mancano le serate a tema e nel ripiano liquori un'ampia scelta di distillati e saké rigorosamente orientali.



Glam Lounge

Corso Manthoné, 88 - Pescara. T. 392/8000160.

Da martedì a domenica dalle 18:00 alle 3:00.

Unico Campari Point di Pescara e unico del centro-sud si è da poco rifatto il look con aperitivi, cena e dopocena all'insegna dell'abbondanza e la qualità. Chicche imperdibili nel menù, ma ancor più fuori menù soprattutto in quella carta dei cocktail in cui non possono esserci i 10 tipi di Spritz per aperitivo,

le 15 Caipiroska e i 10 Mojito a disposizione preparati da barman di altissima formazione. Il venerdì e il sabato è movida fino a tarda notte!



Centomolliche

Bruschette e arrosticini all'insegna dello street food.

La qualità si fa informale!

Via Masci Filippo 30-32 Pescara

Tel: 0852401760



Gli Amici della Pizza

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

Lontano da quell'idea confusionaria di una normale pizzeria l'ambiente è piuttosto un richiamo alla spazialità newyorkese dove a dominare è la luminosità. Ampia la scelta tra le pizze tra cui spicca quella "a stella" dove la sorpresa è in ogni punta, in realtà un ottimo panzerotto. In estate è possibile mangiare

all'esterno. Disponibili anche primi, secondi, dolci, insalate e birre artigianali. Possibilità di asporto.



Il Signore delle Pecore

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

Primo street-food di arrosticini in città si è guadagnato un posto nella guida "Osterie d'Italia Slow Food 2015". Tante le novità dell'estate a partire dai tavolini esterni dove fermarsi per gustare gli spiedini di pecora abruzzese. Nei frigo ora ci sono anche i mini tiramisù. Un plauso per l'attenzione mostrata verso

i vegetariani che qui possono trovare bruschette e focacce su misura per loro.



La Locanda del Cuore

Viale Alfonso di Vestea, 20 - Pescara. T. 0854503405.
Tutti i giorni tranne il mercoledì dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:00 alle 23:00.

Nata per volontà di Don Emilio, la Locanda del Cuore è un posto che fa bene al palato e allo spirito. Lo chef toscano Paolo ha in mano la cucina del locale dove si dedica quasi esclusivamente alla cucina regionale abruzzese, portando però la sapienza e i sapori della sua toscana in tavola il venerdì con le cene medi-

cee. Osteria no profit sostenuta dalla Caritas ha due obiettivi: deliziarvi e devolvere parte del ricavato alle famiglie in difficoltà.



La Nuova Lavanderia

Via Cesare Battisti, 46 - Pescara. T. 349/5857483.

Da lunedì a mercoledì dalle 19:00 alle 00:30; da giovedì a sabato dalle 19:00 all'1:30 e domenica dalle 18:00 alle 00:00.

Il primo vero cocktail bar in città nato dall'alta professionalità e la voglia di coccolare il cliente. Al grido hawaiano di Aloha e l'abruzzese Sciabenedette, la filosofia del locale si ispira alla benevolenza della tradizione rurale che sembra andar perduta. Ogni drink è un'esperienza per il gusto, gli occhi e lo spi-

rito grazie all'attenzione e la cura nella preparazione (un vero e proprio show) e, soprattutto, la qualità dei prodotti selezionati e spesso possibili da trovare solo qui. Benvenuto e ospitalità sono gli ingredienti base di un locale che è già un successo.



Lo Scoglio

Largo dei Frentani, 14 - Pescara. T. 085/4554396 - 328/7731660.

Da martedì a domenica 12 alle 14:30. Da martedì a sabato dalle 19:30 alle 23.

La pasta è fatta in casa e in cucina c'è tutta la tradizione del pesce abruzzese. Il pescato arriva ogni giorno nella cucina di un ristorante accogliente e curato incornciato dall'amabilità dei proprietari. La pasta, in questo posticino a condizione familiare, è preparata in casa e per accontentare tutti. Lo Scoglio

è aperto a pranzo e a cena. Tra i primi spicca la chitarra con le sarde. Immane la frittura di paranza.



Il vegetable bar di Pescara dove si servono sorrisi!
 Via L'aquila 18/20 Pescara Tel: 085291205



Mercato 42

Via Quarto dei Mille, 42 - Pescara. T. 388/0588316.

Da martedì a giovedì dalle 17:00 alle 00:30 e da venerdì a sabato dalle 17:00 all'1:30.

È il locale del momento. Ideale per aperitivo e cena ha fatto boom anche per il dopocena con serata dance tra i tavoli e cocktail dal bancone. Per i più "la polpetteria" per quel menù dove il macinato di carne e non solo servito nelle forme più svariate che è ristorante, vintage bar, club e take away. La cena è

accompagnata da una selezione musicale che alza il volume in perfetto stile anni '80-'90 subito dopo proponendo fino all'1:30 una serata all'insegna del divertimento e il buon bere.



Nettuno Beach Club

Via della Riviera, 30 - Pescara. T. 085/4221542 - 393/9675185.
Tutti i giorni dalle 8:00 alle 3:00.

Il locale dove è estate 365 giorni l'anno. In inverno vince la formula cena, dopocena, live music e serata dance con il venerdì dedicato al commerciale e il sabato da vivere ai ritmi calienti: dalla salsa al reggaeton. Ideale anche per eventi e serate uniche eredita il marchio della mitica Fabbrica offrendo in estate

spiaggia attrezzata, caffetteria e, ovviamente, ristorante a pranzo e cena con la notte disco. L'eleganza della location fa tutto il resto.



Osteria Papillino

Via Clemente de Cesaris, 26 - Pescara. T. 328/4748793.
Tutti i giorni dalle 19:30 all'1:30.

Proposte di varie carni selezionate, nelle declinazioni hamburger e cheeseburger che nulla hanno a che vedere con l'idea del fast-food. Non mancano le alternative vegetariane e vegane. Il pane è fresco e lievitazione naturale e anche i dolci sono fatti in casa così come le salse (ketchup, maionese e sena-

pe). Ottima selezione di vini in bottiglia e al calice e non mancano birre artigianali di grande qualità. Area bancone e saletta interna da godere offre anche la possibilità d'asporto.

2night.

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

Vuoi diventare un 2nighter?

ROMA

Capitale, Lazio, Umbria, Toscana, Abruzzo, Marche, Molise



LAVORA CON NOI!

scrivi a: job@2night.it

informazioni su: www.2night.it

2night.

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



Paneolio

Via Giovanni Caboto, 19 - Pescara. T. 085/8961875.

Da lunedì a sabato dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 20:00 alle 00:00.

Innovativo nei piatti e nel concetto stesso del locale. Paneolio vuole essere un ristorante in cui l'alto livello della cucina, ispirata alla tradizione abruzzese e realizzata con diversi prodotti Slow Food e molti a km0, procede di pari passo con la voglia di fare cultura a 360 gradi. Ecco allora le degustazioni settimanali e le

esposizioni artistiche a cadenza mensile. Una chicca è certamente il menù di baccalà. E se il vino non lo finisci la bottiglia puoi portartela a casa.



Pomm

Via Clemente de Cesaris, 6 - Pescara. T. 347/6819462.

Lunedì a mercoledì dalle 19:00 alle 00:30, da giovedì a sabato dalle 19:00 all'1:30.

Il "padellino" è il simbolo di questo locale dove si parla genuino. Focacce, hamburger, taglieri, insalate, piatti di carne e dolci vivono nel concetto gourmet dello street food all'insegna della qualità italiana 100% e il gusto dei cinque continenti. Ad accompagnare vini e birre alla spina selezionate per un dopocena all'in-

segna di cocktail e divertimento. E le focacce sono anche a misura di vegano e vegetariano.



Profumo di Sole

Via L'Aquila, 18/20 - Pescara. T. 085/291205.

Da lunedì a giovedì dalle 8 alle 20. Venerdì e sabato dalle 8 alle 23.

Primo vegetable bar cittadino, accompagna la giornata tra sapori e profumi dalla colazione alla cena passando per pranzo e meritata merenda. Propone una caffetteria attenta alle esigenze alimentari con primi piatti a base di cereali e legumi, insalatone, dolci, centrifughe, frullati e spremute. Non manca il

sapore d'oriente con tofu, lupino e seitan anche in versione "kebab". L'attenzione per il cliente si vede anche dai dettagli con l'angolo lettura e il wi-fi è gratuito.



da Nonna Bruna

*Losteria Slow Food garanzia di freschezza e qualità.
Qui parla l'Adriatico!*



Da Nonna Bruna

Via Michelangelo Forti 34 Pescara

Tel: 0852401923 - 3384890905



Ristorante Bluefin

Via Regina Elena, 40 - Pescara. T. 08527425.

Orari: dal lunedì al sabato dalle 9.30 alle 23.30.

Novità assoluta nel panorama pescarese, ma frutto di trent'anni di esperienza nella ristorazione. Cucina a vista, menù alla carta e menù giornaliero con tutto il fresco a disposizione. Crudi e cotti qui si propone la cucina marinara italiana con una selezione di materie prime accuratissima e al ritmo della stagionalità.

In cucina si fa tutto: pasta, dolci, prodotti macinati, macerati ed affumicati. Accogliente e accessibile organizza corsi di cucina e apre la domenica su prenotazione: fosse anche per due persone.



Santa Ignoranza

Strada Comunale Piana, 3 - Pescara. T. 344/1796417.

Lunedì a venerdì dalle 12:30 alle 14:30, da lunedì a sabato dalle 20:00 alle 22:30.

Se in Abruzzo parli di cibo ignorante, allora parli del meglio della cucina tradizionale ovvero quella della nonna imbattibile anche in qualità. Nasce così a Pescara la "Santa Ignoranza" dove trovare le mitiche pizz'onte, il cacio e ovo e sul tagliere solo salumi e formaggi abruzzesi doc. Braceria e bisticcheria

(dove non mancano gli arrosticini) offre anche formule specifiche per il pranzo e la cena. E la cucina è a vista!



Seafood

Piazza 1 Maggio, 8 - Pescara. T. 085/4227038 - 333/7517236.

Tutti i giorni dalle 11 alle 15 e dalle 9 alle 23.

E' pesce sì, ma è oceanico. Soprattutto è un'esperienza sensoriale che vi conquisterà. Nasce davanti all'Adriatico, ma la sua unicità è nell'offerta di prodotti che qui è impossibile pescare. Direttamente dal Nord Europa arrivano i salmoni norvegesi e scozzesi, il selvaggio Sockeye e il Red King, le aragoste, il marlin, il

tonno, il pesce spada e gli ingredienti di un menù che in estate ha puntato sulle "sfiziosità" proponendo menù alla portata di tutti.



Taverna Antica

Largo Madonna dei Sette Dolori, 57 - Pescara. T. 085/413256.
Tutti i giorni tranne il martedì dalle 6:00 alle 22:30.

Dalla colazione fino alla cena. La storia di questo ristorante, oggi anche bistro e caffetteria dove tutto è di produzione propria, inizia nel '68. Da sempre a conduzione familiare offre tutta la tradizione a cominciare dalla chitarrina con le pallottine per finire con arrosticini e baccalà. Ideale anche per comitive

e per festeggiare eventi speciali è uno dei locali più gradevoli della zona dei Colli di Pescara. Non manca la pizza rigorosamente cotta nel forno a legna.



Vinatteria Zolfo

Via Clemente de Cesaris, 22 - Pescara. T. 085/293127 - 339/4094555.
Dal martedì alla domenica dalle 18:00 alle 23:45.

Un winebar che è anche bistro dal gusto decisamente unico a Pescara. Più simile ad un salotto di casa dove stare soli o in compagnia ha in più quell'eleganza e la ricercatezza di chi offre la qualità. I prodotti sono sempre stagionali, di alta qualità e anche gluten free. Le sue etichette (e qui l'eccellenza la

trovi anche in calice) si rinnovano continuamente accompagnandosi ad aperitivi dove spiccano foie gros, negra e sushi.



Glam

CENA&DOPOCENA ALL'INSEGNA DEL GUSTO E IL DIVERTIMENTO

NELL'UNICO CAMPARI POINT IN ABRUZZO!

CORSO MANTHONÉ 88 TEL: 3928000160



White Cliff

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

La mattina caffetteria con dolci artigianali a misura di cliente, e dal pomeriggio alla notte, locale perfetto per un aperitivo e un viaggio alla scoperta di malto, doppio malto e distillati nati dal grano. E' un pezzo d'Inghilterra catapultato nel centro di Pescara questo pub dove le birre sono tutte artigianali e tra le

migliori al mondo. Si aperitiva british e, da un po' si beve anche vintage con un menù di cocktail davvero unico: decisamente vintage, decisamente in coppa, decisamente da provare.



Big Family

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

American style per questo locale che dall'arredo al cibo si veste anni '50. Hamburger, hot-dog e corn-dog per tutti i gusti, senza farsi mancare crocchette al bacon, onion ring e i dolci tipici della tradizione Usa tra muffin, donut, cheesecake e altre leccornie. Aperto dalle prime ore del mattino è un'immersione

nello stile Grease a partire dalle abbondanti colazioni fino alla soddisfazione delle improvvise voglie notturne. Non mancano birre alla spina e soft drink.



Dama

Via Alcide de Gasperi, 2 - Montesilvano (Pe). T. 085/9049496.
Domenica dalle 12.30 alle 15 e da martedì a domenica dalle 19 alle 00.00.

Sei intollerante al glutine o hai amici con questo problema? Il Ristorante Pizzeria è il posto ideale dove andare a cena. Con tanto di certificazione Aic per prodotti senza glutine, DaMa nasce dalla passione e l'esperienza di Davide e Manuela. Lui, pizzaiolo, porta in tavola 37 varietà di pizze garantendo la stagiona-

lità di tutti gli ingredienti così come avviene con la ristorazione dove non mancano gli arrostiti. Wifi gratuito, Mediaset Premium e per i più piccoli un menù ad hoc.



Pecorella

Viale d'Annunzio, 57 - Montesilvano (Pe). T. 085/834451 – 328/8094038.

Aperto tutti i giorni dalle 20 alle 23 escluso il lunedì.

È un punto fermo sulla costa per gli amanti degli arrosticini. La spesa è quotidiana a garanzia della qualità dell'offerta. Ci sono arrosticini fatti a mano, ma anche bistecche di vitello e salsicce di carne e fegato alla brace, hamburger, scamorza bianca o affumicata. Il locale, con spazio anche all'aperto, è a misura

di vegetariani e celiaci con, per questi ultimi, dolci, birre e patatine fritte. Nei calici e i boccali solo vini e birre del territorio.



Lecky Horn

Via San Gottardo, 21 - Montesilvano (Pe). T. 085/4682078 – 328/0930632.

Tutti i giorni tranne il mercoledì dalle 12:00 alle 15 e dalle 19:00 alle 23:00. Il sabato aperto fino alle 23:30.

Locale accogliente a conduzione familiare ideale per amici, coppie e gruppi di amici fino alle piccole cerimonie offre ai clienti la cucina tipica abruzzese con la cura della stagionalità grazie anche ai prodotti dell'orto adiacente. Pasta e dolci sono fatti in casa e adatti anche in versione vegan e senza glutine. Non

mancano pizze, focacce e arrosticini fatti a mano. Accompagnano vini regionali e birre artigianali.



Il primo e unico American diner in città.
Un tuffo nel food e le atmosfere anni '50 degli States!

BIG FAMILY Via Vestina 356 Telefono: 3890403138



Lo Stuzzico

Via Vestina, 520 – Montesilvano (Pe). T. 085/4684993.
Tutti i giorni tranne il martedì dalle 19:30 alle 00:00.

Il locale si presenta, a ragione, come posto specializzato in arrosticini, bruschetteria, stuzzicheria e spiedineria. E' un ritrovo dove farsi tentare dai prodotti tipici regionali sapientemente preparati e proposti, scelti personalmente da Alessandro, il titolare. Tutto è cotto alla brace, nel rispetto della tradizione e

dei sapori. Anche da asporto e consegna a domicilio. Con il caldo si mangia all'aperto tra primi, secondi, dolci, insalatone e birre artigianali.



Shawarma

Via Vestina, 223 – Montesilvano (Pe). T. 340/0031647.

Da martedì a sabato dalle 12:00 alle 15:00 e da martedì a domenica dalle 18:00 alle 00:00.

Tutto il gusto del medioriente con la garanzia della carne italiana. Nel piatto tutti i colori e i sapori dell'India in un locale accogliente dove pulizia, cura e certificazione della carne (tacchino e pollo) che vi farà venir voglia di provare davvero tutto. Dai falafel alle potatoes stock cheddar, passando per il chicken

bamboo e lo shawarma kebab (anche da un chilo) qui tutto è "easy to eat" con preparazioni ad hoc a misura di vegano!



Foconé

Via Amendola, 6 - Sambuceto (Ch). T. 085/4462467 - 340/8436051.

Tutti i giorni dalle 19 alle 23.30 escluso il lunedì.

Se dici Luciano Passeri in Abruzzo dici campione mondiale della pizza. E' stata sua l'idea di aprire un locale diverso dove portare esperienza e conoscenza anche nel nome della braceria nostrana. Non solo pizza quindi, ma anche arrosticini fatti a mano e primi piatti. Tutto è a km0. L'arredamento è moderno e

divertente e sulla lavagna e i motti ci sono tutti i detti abruzzesi con la possibilità di lasciare il proprio e tornare per vederselo stampato sotto il piatto.



Do ut des

Via Salara, 55 - San Giovanni Teatino (Ch). T. 3426181501.
Da martedì a domenica dalle 19.30 alle 23.45.

Novità dell'ultima stagione questo è il ristorante dove "diamo gusto". L'eleganza della location all'ultimo piano dell'Ippodromo di San Giovanni Teatino si accompagna a quella dei piatti e i vini dove a spadroneggiare sono le migliori etichette regionali sebbene con chicche nazionali e internazionali. La filosofia

del locale è semplice e genuina: promuovere la territorialità a 360 gradi con prodotti selezionati e a Km0. Aperto anche a pranzo su prenotazione è ideale per occasioni speciali e pranzi d'eccezione.



Schiolé

Via Cavour galleria Carol Woytila, 1 - San Giovanni Teatino (Ch). T. 0852013508.
Da martedì a domenica dalle 18 alle 2.

Pub-ristorante dove mangiare hamburger, hot dog, e panini decisamente unici. Dai classici ai super farciti (passando per il mega hamburger di Angus da 400 grammi), fino ai piatti unici e alle tagliate con alcune chicche che meritano di essere citate: i panini ripieni di tagliata e l'hamburger di pecora! Le birre sono tut-

te artigianali: 40 etichette del meglio d'Europa. La spesa è quasi quotidiana e l'ambiente accogliente e divertente. Non mancano gli eventi musicali.



Camden Pub

Viale Benedetto Croce, 573 - Chieti. T. 3407612157.
Da lunedì a domenica dalle 18:00 alle 2:00.

Il perfetto stile "Public House" fa del locale un perfetto pub inglese. Ed è proprio dall'esperienza lavorativa britannica che è nato questo locale dove ci si può fermare per cena accompagnando il cibo (fatto di hamburger, patatine fritte e tutto quanto possa ricordare il perfetto stile londinese) alle migliori birre

artigianali che vanno dalle scure, alle lager passando ovviamente per le rosse. Non manca la musica live ovviamente così come l'alta selezione dei superalcolici con particolare attenzione su whisky e rum.



Chef Nestor 3

Viale Abruzzo, 292 - Chieti. T. 087/1270794.
Da lunedì a sabato dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:00 alle 23:00.

Chef Nestor conquista Chieti! Se i due ristoranti pescarsi dello chef filippino sono diventati il punto di riferimento del sushi in città, non è da meno quello da poco aperto a Chieti dove all'eleganza, la cortesia e la qualità del locale, si aggiungono belle e gustose novità nei menù (ad esempio con quelli ad hoc

per il pranzo) e lo stile. Da non perdere lo show cooking dello chef giapponese che si esibisce davanti ai clienti preparando diverse formule di Teppanyaki!

2venice

your guide to Venice & more

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

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

Consultaci online su 2venice.it

SEGUICI SU



power by 2night.



Almond '22

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

Dire che qui la birra è a km 0 è dire poco. La spina da cui arriva la birra Almond la vedi direttamente dalla finestra del locale. In questa brasserie anche il menù si ha il sapore del luppolo. Tante infatti le ricette alla birra dagli spiedoni di pollo marinati allo spezzatino di pollo e maiale alla birra con spezie macinate in

casa. Tutto è di produzione propria, salse incluse, e la carne è esclusivamente locale. Tutte le birre sono consultabili sulla pagina Facebook del locale.

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

1250
BIGLIETTI DA VISITA
PLASTIFICATI

F.TO 5,5x8,5 CM, CARTA 350 GR.,
A 4 COLORI F/R.,
PLASTIFICATI LUCIDI F/R

€ 18 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE OGNI VENERDÌ.
IL FILE CI DOVRÀ PERVENIRE ALMENO 1 GIORNO PRIMA.

200
LOCANDINE

F.TO 32x45 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI SOLO F.

€ 40 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 24 ORE LAVORATIVE.

5000
PIEGHEVOLI

F.TO A4 APERTO
CARTA 135 GR.
CONSEGNATI PIEGATI

€ 105 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

5000
CARTOLINE

F.TO 9,5x14,25 CM
CARTA 250 GR.
A 4 COLORI F/R.
+ VERNICE

€ 39 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

500
BUSTE

F.TO 11x23 CM
CARTA USOMANO 80 GR.
A 4 COLORI SOLO F.

€ 43 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

5000
VOLANTINI

F.TO 15x20 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI F/R

€ 54 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

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

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

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



Marini's American Bar Dinner

Via Tratturo, 48 - Giuliano Teatino (Ch). T. 3458923815.
Dal martedì alla domenica dalle 8:00 all'1:00.

Novità assoluta nel piccolo centro del chietino. Si parte dalla colazione e si arriva al dopocena passando per l'aperitivo (pranzo escluso). Marini's American Bar Dinner offre un menù specializzato nell'American dinner che spazia dalla semplice focaccia ai pancake e tutte le prelibatezze della colazione Usa,

passando per tagliate, angus, hamburger gourmet e mega hamburger da 1 chilo e mezzo. Ad accompagnare birre artigianali tedesche e locali e anche commerciali.



Tosto

Via Angelo Probi, 8 - Atri (Te). T. 393/240842077.

Da martedì a domenica dalle 19 alle 23. Da mercoledì a domenica dalle 12 alle 15.30.

Un ristorante-bistrot con in cucina le già sapienti mani dello chef "under 30" Gianni Dezio. Allievo dello stellato chef Niko Romito ha creato un locale sì elegante, ma con quel pizzico di "creatività" atta a sdoganare l'idea che ottimo cibo sia uguale a spesa eccessiva. Dal menù classico a quello de gustativo lo

chef vi porta in un vero e proprio viaggio esperienziale tra tradizione e fantasia. La qualità è anche nei menù stagionali e le migliori etichette dei vini.

Segui 2night.

anche su



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

Cerca le pagine Facebook
della tua città,

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



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante