

2night.

GUIDA AI RISTORANTI DI ALTA CUCINA 2013



freetimeguide | SALENTO | marzo 2013

2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

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

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

Mirko Galletta

HANNO COLLABORATO:Gabriele Vattolo, Mariagiòanna Bonesso,
Rossella Neri, Alexander Tassarolo, Marco
Trabucchi, Elisabetta Marra.**COPERTINA:** Diana Lazzaroni**STAMPA:** Chinchio Industria Grafica - Rubano
(PD)**AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:**

Francesco Panebianco (329.8080278)

Area Commerciale Lecce Brindisi
Lorenzo Colazzo

info@2night.it

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2013 anno IX, Marzo 20132night Magazine lo trovi a:
Roma, Milano, Torino, Bologna, Firenze,
Venezia, Napoli, Palermo, Bari, Catania, Padova,
Rimini, Brescia, Verona, Lecce, Trieste, Pescara,
Treviso, Bergamo, Ragusa, Vicenza, Teramo,
Udine, Taranto, Pordenone, Matera, Cesena,
Siracusa, Monza, San Marino, Barletta, Varese,
Gorizia, Brindisi.

con il patrocinio di

Sfilate in cucina.

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

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

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

Giorgio Govi**marzo 2013**
freetimeguide**4**
BIGLIETTI GRATIS**10**
LA PASSERELLA
DELL'ALTA CUCINA**26**
AGENDE
live music - clubbin'**30**
BEST OF SALENTO

hugoboss.com

RED MEANS GO

HUGO REDLA NUOVA FRAGRANZA MASCHILE
PROTAGONISTA: JARED LETO



LIVEMUSIC / CONCERTI GRATIS

A CURA DI GABRIELE VATTOLO

GIORGIO PANARIELLO

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

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

SINEAD O'CONNOR

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

- * 07/04 Roma - Auditorium Parco della Musica

FRANCESCO DE GREGORI

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

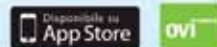
- 14/03 Roma - Atlantico Live
- * 20/03 Bologna - Teatro Manzoni
- 21/03 Lucca - Teatro Del Giglio
- 23/03 Brescia - Teatro di Brescia
- 27/03 Cremona - Teatro Ponchielli
- * 04/04 Torino - Teatro Colosso
- 08/04 Trento - Auditorium Santa Chiara
- 09/04 Belluno - Teatro Comunale
- 12/04 Bergamo - Teatro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



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

www.getbazza.com

disponibile su



Getbazza powered by 2night.





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

THE DARKNESS

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

* 11/03 Milano - Alcatraz

EXAMPLE

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

* 10/03 Milano - Magazzini Generali

CODY CHESNUTT

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

* 11/03 Milano - Salumeria della Musica

pubbliservice

IL TUO STUDIO GRAFICO. LA TUA TIPOGRAFIA DI FIDUCIA!

PROMOZIONI PASQUALI

Ancora più dolci!

1000 BIGLIETTI DA VISITA

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

25 EURO!
+ IVA

1000 FOGLI LETTERA

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

49 EURO!
+ IVA

40 BLOCK NOTES

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

45 EURO!
+ IVA

500 CARTELLINE CON PATELLE

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

250 EURO!
+ IVA

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

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

SEGUICI SU FACEBOOK!

Occhio alle
PROMOZIONI
SEMPRE VALIDE!

5000 VOLANTINI A COLORI

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

49 EURO!
+ IVA

500 LOCANDINE A COLORI

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

90 EURO!
+ IVA

SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA IN 24/48 ORE!

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

WWW.PUBLISERVICE.INFO

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

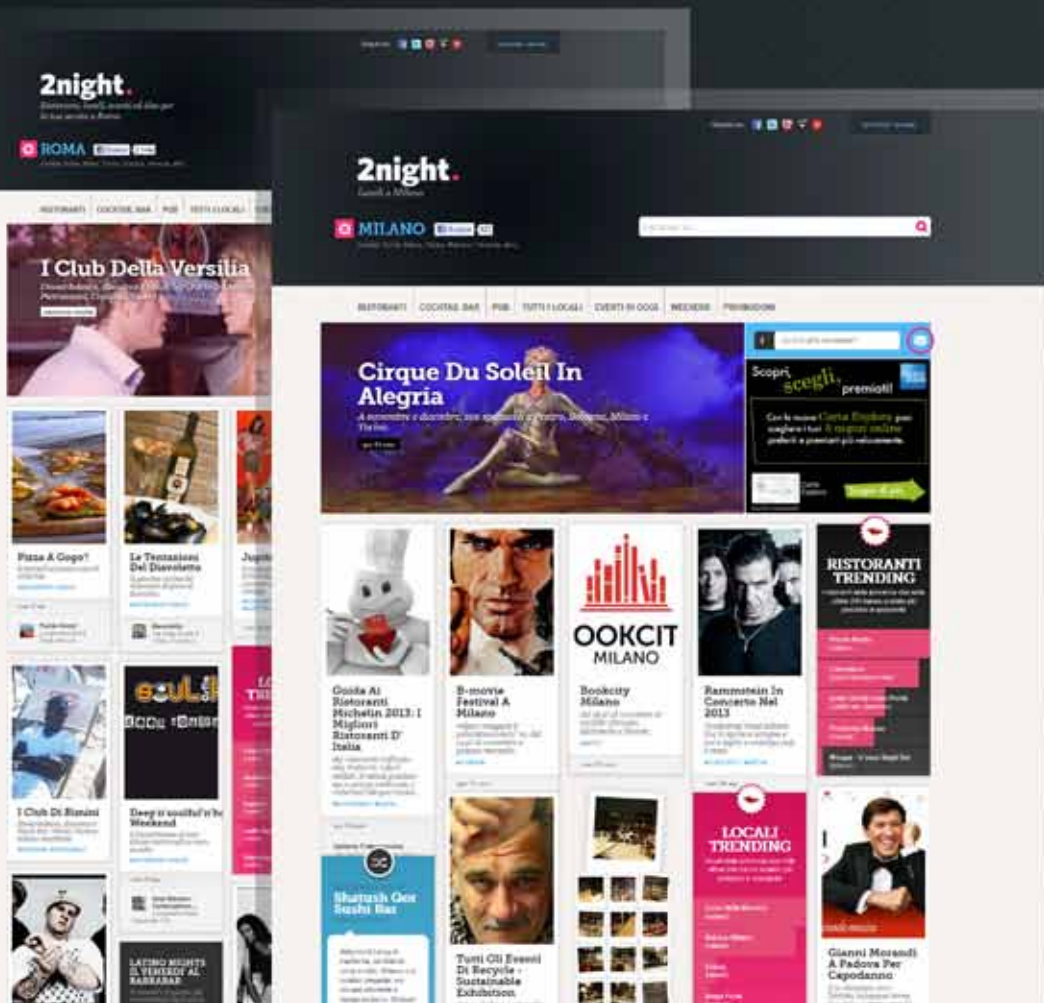
NEW LOGO NEW LOOK NEW SOUL

QUALI SONO I LOCALI E LE SERATE CHE VANNO?

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

2night.

Ristoranti, locali ed idee per la tua serata



A close-up photograph of a gourmet dish. The dish consists of several dumplings with a light green filling, topped with a large, succulent shrimp. The dish is garnished with fresh green herbs and small purple flowers. The food is served on a white plate, and a silver fork is visible in the background. The overall presentation is elegant and artistic.

La passerella dell'alta cucina

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

Top 10 alta cucina roma



1 METAMORFOSI RESTAURANT

Via Giovanni Antonelli, 30/32 - Roma.

2 FOODING TRECATELLI

Via Alessandro Severo, 222 - Roma.

3 CAFÈ VENETO

Via Vittorio Veneto, 118 - Roma.

4 IL WINEBAR

Via Enrico Fermi, 161 - Roma.

5 CHEZ COCO

Viale Parioli, 103/c - Roma.

6 BISQUE

Via del Moro, 25 - Roma.

7 ANTICA BIBLIOTECA VALLE

Largo del Teatro Valle, 7 - Roma.

8 LA PERGOLA

Via Alberto Cadlolo, 108 - Roma.

9 RISTORANTE MARE - ARTIGIANI DEL PESCE

Via di Ripetta, 242 - Roma.

10 LA LOCANDA DEI PESCATORI

Lungomare di Ponente, 123 - Fiumicino (RM).

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

1°

Metamorfofi Restaurant

Via Giovanni Antonelli, 30/32 - Roma. Info: 068076839.

Aperto a cena. Tutti i giorni tranne domenica.

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

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

2°



Fooding Trecastelli

Via Alessandro Severo, 222 - Roma. Info: 3200442178.

Aperto a pranzo e cena. Domenica chiuso.

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

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

4°

Il Winebar

Via Enrico Fermi, 161 - Roma. Info: 0655112264.

Tutti i giorni a cena.

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

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

6°

Bisque

Via del Moro, 25 - Roma. Info: 0689826481.

Tutti i giorni a cena.

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

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

9°

Ristorante Mare - Artigiani del Pesce

Via di Ripetta, 242 - Roma. Info: 0689017481.

Tutti i giorni a pranzo e cena

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

Da mangiare: Antipasti e ostriche; lasagne di pesce.

Top 10 alta cucina milano



1 EVO - L'EXTRAVERGINE

Via Friuli, 77 - Milano.

2 TANO PASSAMI L'OLIO

Via Villoresi, 16 - Milano.

3 JOIA ALTA CUCINA NATURALE

Via P. Castaldi, 18 - Milano.

4 SADLER

Via Ascanio Sforza, 77 - Milano.

5 IL LUOGO DI AIMO E NADIA

Via Montecuccoli, 6 - Milano.

6 CRACCO

Via Victor Hugo, 4 - Milano.

7 IL MARCHESINO - RISTORANTE

Teatro Alla Scala
Piazza della Scala, 10 - Milano.

8 TRUSSARDI ALLA SCALA RISTORANTE

Piazza della Scala, 5 - Milano.

9 DON CARLOS

Via Manzoni, 29 - Milano.

10 L'IMMAGINE BISTROT

Via Varesina, 61 - Milano.

1°



Evo - L'extravergine

Via Friuli, 77 - Milano. Info: 0254102692.

Dalle 20:00 alle 23:00.

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

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

2°

Tano Passami L'Olio

Via Villoresi, 16 - Milano. Info: 028394139.

Dalle 20:00 alle 02:00, esclusa la domenica.

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

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

3°

Joia Alta Cucina Naturale

Via P. Castaldi, 18 - Milano. Info: 022049244.

Tutti i giorni dalle 19:30 alle 23:30, esclusa la domenica.

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

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

4°

Sadler

Via Ascanio Sforza, 77 - Milano. Info: 0258104451.

Tutti i giorni dalle 19:00 alle 00:00, esclusa la domenica.

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

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

5°

Il Luogo di Aimo e Nadia

Via Montecuccoli, 6 - Milano. Info: 02416886.

Da lunedì a venerdì dalle 12:00 alle 00:00, sabato dalle 19:00 alle 00:00.

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

Da mangiare: Risotto all'olio di olive in glassa di zucchero al profumo di Nocellara con gamberi di Sanremo.

Top 10 alta cucina puglia



- 1 MOOD LIVE & FOOD**
Lungomare Cristoforo Colombo, 160 – Trani (BT).
- 2 IL POETA CONTADINO**
Via Indipendenza, 21 – Alberobello (BA).
- 3 BLUES CAFÈ**
Via Europa, 57 – Mottola (TA).
- 4 CLICHÈ**
Piazza Castello, 15 – Conversano (BA).
- 5 SENSI STAR**
Piazza Caduti Castellanesi, 15 – Castellana Grotte (BA).
- 6 IL RESTOMANCIA**
Via Porto, 39 – Bisceglie (BT).
- 7 BUCÀ DIVIN**
Via Laurora, 63 – Ruvo Di Puglia (BA).
- 8 VELENO FISH RESTORART**
Via Cialdini, 21/23 – Barletta (BT).
- 9 ENOTERRA**
Via Ettore Fieramosca, 18 – Barletta (BT).
- 10 VAN WESTERHOUT**
Vico Edmondo De Amicis, 3 – Mola di Bari (BA).

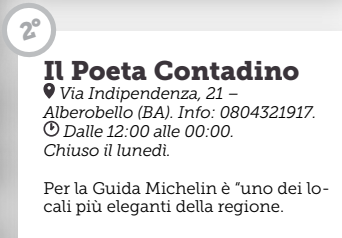


Mood Live & Food

📍 L.mare C. Colombo, 160 – Trani (BT). Info: 0883485024.
🕒 Da giovedì a domenica dalle 20:00 in poi.

I piaceri della tavola godendo del panorama e della bellezza del lungomare e del Monastero di Colonna. Il Mood è ristorante e lounge bar dedito all'intrattenimento musicale accostato ad un'ottima gastronomia che vede primeggiare specialità quali gamberi rossi di Gallipoli, filetti di pompelmo rosa, arance di Sicilia, spaghetti ai ricci, risotto alle ostriche e polvere di caffè, polenta al tartufo con foie gras, e ostriche francesi.

Da mangiare: Primi e secondi piatti di mare e di terra.



Il Poeta Contadino

📍 Via Indipendenza, 21 – Alberobello (BA). Info: 0804321917.
🕒 Dalle 12:00 alle 00:00. Chiuso il lunedì.

Per la Guida Michelin è "uno dei locali più eleganti della regione.

Da mangiare: Crema di prezzemolo con risotto ai frutti di mare, orata marinata con burrata, pomodori secchi e polvere di liquirizia.



Blues Café

📍 Via Europa, 57 – Mottola (TA). Info: 0994507108.
🕒 Dalle ore 6 alle 2. Chiuso il lunedì.

In questo locale si ha modo di conoscere e apprezzare realmente l'enogastronomia, quella buona, fatta con una competenza infinita.

Da mangiare: Primi piatti (pasta fatta in casa), panini, taglieri, insalate, carne e pesce.



Clichè

📍 Piazza Castello, 15 – Conversano (BA). Info: 0802462749
🕒 Dalle 20 in poi; la dom. anche a pranzo. Chiuso il lunedì

Magnifico ristorante e lounge bar che nasce all'interno del castello normanno per creare un'oasi di puro stile e buona cucina.

Da mangiare: Antipasti, primi e secondi piatti, aperitivi monoporzionati.



Sensi Star

📍 Piazza Caduti Castellanesi, 15 – Castellana Grotte (BA). Info: 0804963572.
🕒 Dalle ore 19 in poi. Chiuso il lun.

Moderno risto-creperia che punta sulla cucina a vista e su ingredienti di prima scelta, freschi e stagionali.

Da mangiare: Primi e secondi, crêpes salate e dolci, carni irlandese e argentine.

Top 10 alta cucina salento



- 1 LE QUATTRO SPEZIERIE**
Via Augusto Imperatore - Lecce.
- 2 ARTECRAZIA**
Via Giorgio De Chirico, 1 - Lecce.
- 3 PERSONÉ**
Via Umberto I 5, Lecce.
- 4 LA LOCANDA DEI CAMINI**
Via Vittorio Emanuele, 36 - Botrugno (LE).
- 5 LA PURITATE**
Via Sant'Elia, 18 - Gallipoli (LE).
- 6 NAITENDI**
Via Aradeo, 65 - Cutrofiano (LE).
- 7 LA GIUDECCA**
Via Don Minzoni - Gallipoli (LE).
- 8 SAN GIORGIO RESORT "IL CHIOSTRO"**
Sp Noha Collepasso - Cutrofiano (LE).
- 9 GIBÒ**
Sp358 Località Ponte Ciolo - Gagliano Del Capo (LE).
- 10 TENUTA MONTENARI**
Provinciale Carpignano-Castrignano Dei Greci - Carpignano Salentino (LE).



Le Quattro Spezierie

📍 Via Augusto Imperatore - Lecce. Info: 0832246311.
🕒 Dalle 19 alle 00. Lunedì chiuso.

Le Quattro Spezierie, ristorante raffinato del Risorgimento Resort, prende il nome dalle antiche 'spezierie' (così erano designate le farmacie un tempo) che nascevano nel cuore della bella Lecce. Una location semplice ed esclusiva, dominata dal bianco luminoso degli ambienti. Pietanze ricche e mescolate tra loro con abbinamenti studiati e unici vengono servite ogni giorno in tavola.

Da mangiare: Vellutata di cicerchie e vongole aperte sulla fiamma, crema di fagioli tondini.



Arthotel & Park – ristorante "Artecrazia"

📍 Via G. De Chirico, 1 - Lecce. Info: 0832214214.
🕒 Dalle 19 alle 00.

Arthotel & Park, ospita al suo interno il ristorante ddallo chef Antonio Raffaele di fama internazionale e sommelier professionista.

Da mangiare: Riso basmati alle verdure, pesce spada con rucola e germogli di finocchio.



Personé

📍 Via Umberto I, 5 - Lecce. Info: 0832090081.
🕒 Dalle 7:00 alle 01:00.

Un'antica dimora di fine '400 è rinata nel 2007 con tre anime: lounge bar, wine restaurant e dimora storica.

Da mangiare: Paccheri "Cavalieri" al branzino ed olive leccine.

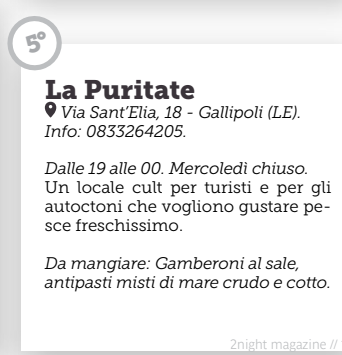


La Locanda dei Camini

📍 Via Vittorio Emanuele, 36 Botrugno (LE). Info: 0836993733.

Dalle 19 alle 00. Mercoledì chiuso. Lo chef-pittore Oronzo fonde nel suo locale le sue grandi passioni: l'arte e la gastronomia.

Da mangiare: Carpacci di gambero bianco allo zenzero, sagne torte con puntarelle di cicoria e gamberi rossi.



La Puritate

📍 Via Sant'Elia, 18 - Gallipoli (LE). Info: 0833264205.

Dalle 19 alle 00. Mercoledì chiuso. Un locale cult per turisti e per gli autoctoni che vogliono gustare pesce freschissimo.

Da mangiare: Gamberoni al sale, antipasti misti di mare crudo e cotto.

A CURA DI MARIAGIOVANNA BONESSO

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



Lorenzo Cogo

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

Lorenzo Cogo - *El Coq*

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

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

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

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



Paola Budel

A CURA DI MARIAGIOVANNA BONESSO

Italian gossip restaurant

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

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

da Dagospia

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

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

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



Bianca Brandolini d'Adda



Mimmo Milano - Casa Dondup

A CURA DI ROSSELLA NERI

Ristoranti giapponesi a prova di web

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A CURA DI ELISABETTA PASQUALETTI

Rivoluzione Vegetariana (in cucina)

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

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

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

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

Lo Stivale in verde

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

Torino:

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

Milano:

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

Bologna:

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

Firenze:

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

Roma:

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

Palermo:

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

Catania:

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



©photo from flickr.com by SweetOnVeg



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.

A CURA DI ELISABETTA MARRA

In cucina con le stelle

**Stelle Michelin 2013 a tre locali in provincia di Brindisi.
Gran parte del Salento deve essere ancora scoperto dalle grandi guide.**

Se è vero che "Cristo si è fermato a Eboli" è anche vero che la Guida Michelin si è fermata a Brindisi. La cucina pugliese quest'anno festeggia solo cinque stelle in altrettanti ristoranti della regione, di cui tre in provincia di Brindisi, al di sotto di questi nessuno.

Fa un po' strano pensare che il Salento culinario escluda le province di Lecce e Taranto dall'ambita marcatore stellare, ma di fatto ci rende orgogliosi il riconoscimento ai tre locali del brindisino che tengono alto il nome della "costellazione" Salento nella prestigiosa guida.

Prima stella a un capocuoco donna: **Teresa Buongiorno**, chef autodidatta di **Già Sotto l'Arco** (Corso Vittorio Emanuele 71 - Carovigno). Nella motivazione del riconoscimento si legge: "Accoglienza calorosa e familiare, ma non priva di signorilità, in un elegante edificio barocco sulla piazza centrale. Riuscite reinterpretazioni pugliesi in cucina: ricette soprattutto a base di carne, anche se non manca qualche specialità di pesce". I piatti vengono preparati con materie prime eccellenti, colte in giornata e necessariamente stagionali, per un menù sempre vario e di livello. Notevole la selezione di vini: oltre cinquecento etichette che privilegiano i vini pugliesi e vengono presentate dal sommelier **Teodosio**.

La seconda stella va a **Cielo** (e non è un gioco di parole), ristorante de **La Sommità Relais Hotel 5 stelle** (Via Scipione Petrarolo 7 - Ostuni). "Tradizione il passato, innovazione il futuro" questa è la filosofia proposta dallo chef **Sebastiano Lombardi**, giovane cuoco la cui cucina evoca ricordi lontani e nello stesso tempo conduce in spazi del gusto non ancora esplorati. Le sue specialità si possono gustare in una bianca sala dal soffitto a botte, mentre in estate si è accolti nel giardino d'agrumi.

Ricci e Sookar: capocuochi de **Al Fornello-da Ricci** (Contrada Montevicoli I - Ceglie Messapica), terzo ristorante stellato del Salento. Prezzi più bassi rispetto alla media della categoria per mangiare in una trattoria familiare all'insegna della nota ospitalità pugliese, circondati da esposizioni di oggetti di vita agricola. Qui si valorizza il prodotto dell'entroterra e la tradizione culinaria strettamente locale. Un dessert potrebbe racchiudere il modus operandi di questo ristorante stellato: Crostata di mele murgine con gelato al fior di latte di capra e gel di bucce.



MISIEDO



Prenota di gusto!

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

Scopri le nuove offerte!

Riservato con **MISIEDO**
Prenota di gusto!

www.misiedo.com

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

www.misiedo.com

GET IT ON
Google play

Disponibile su
App Store



Via Lecce - Gallipoli (LE)
Info: 348.3803223
Aperto tutti i giorni a pranzo e cena

PIZZA AL METRO

...Per non
perdere neanche
una partita
di Campionato

MEDIASET
PREMIUM

Selezione di vini
al calice



Birre artigianali
e trappiste



LIVE MUSIC SALENTO

A CURA DI ELISABETTA MARRA



AFTERHOURS IN TOUR

Il Club Tour 2013 al Livello 11/8 di Trepuzzi.
16 Marzo

E' tornato alla ribalta il loro "Hai paura del buio?", eletto da poco l'album indie più importante degli ultimi vent'anni dai giornalisti di MEI (Meeting Degli Independenti) e questo ennesimo riconoscimento conferma la carriera dei milanesi Afterhours. Pronti ad esibirsi davanti ai loro fans salentini il 16 Marzo al Livello 11/8. Con il loro "Club Tour 2013" Manuel Agnelli e gli altri tornano ai concerti in quella che probabilmente è la loro dimensione ideale, il club, dopo che per qualche anno avevano preferito i palasport e le arene all'aperto. Il gruppo milanese riproporrà i suoi vecchi successi oltre ai brani di "Padania", l'album uscito lo scorso anno e che ha avuto un grandissimo successo.

LIVELLO 11/8

Info: www.livelloundiciottavi.it

13 FEBBRAIO

La banda del Liga
Cult Pub - Castrignano de' Greci (LE)

08 MARZO

Senza Bastoni tra le Ali - Raffaele Vasquez live
La Gatta al Lardo - Lecce

10 MARZO

La Dance - Quartetto d'archi Meridies
Teatro Orfeo - Taranto

16 MARZO

Afterhours in concerto
Livello 11/8 - Trepuzzi (LE)

20 MARZO

Thunder Busters - AC/DC Tribute band
Cult Pub - Castrignano de' Greci (LE)

23 MARZO

White Queen
Torre Santa Susanna - Brindisi

27 MARZO

The Fillers
Cult Pub - Castrignano de' Greci (LE)

28 MARZO

Marlene Kuntz
Officine Cantelmo - Lecce

30 MARZO

Sud Sound System
Pala Rock - Aradeo (LE)

Rubens

Pala Rock - Aradeo (LE)

Modena City Ramblers

Officine Cantelmo - Lecce

04 APRILE

Gianluca Luisi
TaTa - Taranto

05 APRILE

Dal barocco al jazz in duet - Sergei Nakariakov e Fabrizio Bossò diretti da Stefano Fonzi
Teatro Orfeo - Taranto

11 APRILE

Volare - Tributo a Domenico Modugno
Circolo Ufficiali M.M. - Taranto

LUNEDÌ

Live - Happy Beer
Taberna degli artisti - Maglie (LE)

MARTEDÌ

Live music
Gold Barley - Muro Leccese (LE)

Martedì Rock

Art Café - Maglie (LE)

MERCOLEDÌ

1 Mercoledì Retro
Centroantico - Casarano (LE)

1 mercoledì live

Balck Betty - Lecce

Live Music

Centro Antico - Casarano (LE)

GIOVEDÌ

Live music
XXI Music Pub - Ostuni - (BR)

Live music

Saloon Pub - San Vito dei Normanni (BR)

Live music

Malisud - Corigliano d'Otranto (LE)

Live music selezionata

Sunset Café - Capilungo, Marina di Alliste - (LE)

Live music

Jack'n Jill - Cutrofrano (LE)

Live music

Heineken Green Stage - Tricase (LE)

Pizzeria

Favelas - Soletto (LE)

VENERDÌ

Live music
La Casina Park - Latiano (BR)

Live music

Bulli & Pupe - Carmiano (LE)

Live music

Yucatan - Zollino (LE)

Live music

Giki Bar - Soletto (LE)

I venerdì live

L'allegria Scottona - Maglie (LE)

Live Music '70/'80

Favelas - Soletto (LE)

Live Music

Oste Pazzo - Casarano (LE)

Live e Karaoke

Naitendi - Cutrofrano (LE)

Live

Peperoncino - Rivabella di Gallipoli (LE)

Live Music

Prosit Bar - Corsi (LE)

SABATO

Live band

Sinatra Hole - Ugento (LE)

Live music band

Caffè Teatro - Nardo (LE)

Live music selezionata

Barocco Lounge Bar - Mancaversa (LE)

Live music selezionata

Terrazza Café - Torre San Giovanni (LE)

Vino e musica d'autore

Schola Sarmenti - Nardo (LE)

Live Music e Karaoke

Fuego Pizzeria - Nardo (LE)



2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata

SCARICA L'APP E' GRATIS!



LE CLUBBIN' SALENTO

A CURA DI ELISABETTA MARRA



IL BAR ITALIA

La musica italiana da ballare

Nel dopo-trionfo di Sanremo si voleva continuare a elogiare la musica italiana in ogni sua forma. L'inno all'Italia più seguito del Salento è senza dubbio quello della notte con il Bar Italia di Yanny dj. Musica italiana sì, ma da ballare, con coreografie, gadget e arrangiamenti dance da seguire fino all'ultima nota. Il Bar Italia è così: si ama il tricolore e si ama ballare fino a tarda notte con gli amici di sempre e i nuovi, tra bandierine e cuoricini tricolore che decorano sorrisi, cocktail e sensuali gambe danzanti. Nelle serate del Bar Italia si attraversa parte della storia d'Italia attraverso la canzone e la musica: una delle forme d'arte più sublimi. Ci si lascia andare a ricordi ed emozioni per ricordarci che italiani lo siamo tutti, anche in pista.

Info: www.baritaliamusicaitaliana.it

MARTEDÌ

I Martedì Nerd
Black Betty - Lecce

MERCOLEDÌ

Il Mercoledì Latino
Giardini Mon Ami (Pizzeria Out Line) - Lecce

Serata latina

La Plaza Lounge Bar - Cutrofiano (LE)

Mercoledì da leoni

- dj set
L'Allegria Scottona - Maglie (LE)

Aperitivo con dj set

Terrarossa Ristorante - Alliste (LE)

Noche Cubana

Blow Up - Maglie (LE)

GIOVEDÌ

Sorrisi d'Urban
Urban Café - Lecce

Apericena - dj set

Moonlight caffetteria - Muro Leccese (LE)

Festa della birra

Road 66 - Lecce

Cirque in Rose - Vj

et dj set
Taberna degli artisti - Maglie (LE)

Giovedì Universitario

Boogaloo Disco - Surbo (LE)

VENERDÌ

Pizzeria e musica popolare
Tequila Bum Bum - Alezio (LE)

Dj set

Liquor Store - Gallipoli (LE)

Dj set

null

Dj set

Terenga Café - Ugento (LE)

Tuscè! Are you in?

Tuscè - Galatina (LE)

Dj Set

Burlesq - Carmiano (LE)

Il Venerdì Live Club

Peperoncino di Rivabella - Gallipoli (LE)

I Venerdì Low Cost

Burlesq - Carmiano (LE)

Dj set

Alibi - Lecce

Il venerdì latino

Cadillac - Ostuni (BR)

Venerdì Glamour - Marco Massari Music Selection

Deja vu - Sava (TA)

SABATO

Pre e post disco
Peperoncino - Rivabella, Gallipoli (LE)

Serata latina
Boogaloo - Surbo (LE)

Dj set pre disco

Moonlight - Latiano (BR)

Dj set

Eden Café - Galatina (LE)

Dj set

40 Gradi Food & Spirits - Nardò (LE)

Saturday Night

Area 51 Disco & Dinner - Novoli (LE)

Predisco

Ilios - Galatina (LE)

Sabato Disco live

Tequila Bum Bum - Alezio (LE)

Sabato Fashion Night

Burlesq - Carmiano (LE)

Dj set

Favelas - Soletto (LE)

Musica dance

Social-space Freakout - Zona Industriale Parabita (LE)

Food & Music - dj set

Masseria Cavoti - Soletto (LE)

Meeting People - Il

Sabato Notte

Café Jaja - Manduria (TA)

House Music con

Tello dj
The Beach Bar - Gallipoli (LE)

DOMENICA

Dj set rotation

Bulli & Pupe - Carmiano (LE)

La domenica italiana

Burlesq - Carmiano (LE)

Latino Americano e

Rodizio Brasileiro

Favelas - Soletto (LE)

Cirque in Funk

Taberna degli artisti - Maglie (LE)

Apericena con dj set

La dolce vita - Botrugno (LE)

Happy hour

Yucatan Musicafé - Zolano (LE)

Café Italia

Tuscè - Galatina (LE)

Bar Italia con Yanny dj

Burlesq - Carmiano (LE)

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

BEST OF SALENTO

EAT&DRINK

URBAN CAFE'

P.tta V.Emanuele, 11/A - Lecce.
Info: 0832.28838

Nel cuore della movida leccese in Piazzetta Santa Chiara, luogo di transito e di ritrovo, nasce Urban Café dall'idea di tre amici. Lounge bar nel cuore di Lecce, curato nei minimi particolari e dall'anima grintosa e passionale. Un sopralco accoglie i clienti in un ambiente riservato, tra parquet e giochi di luce, in cui accomodarsi per gustare un lunch veloce, un aperitivo o un

drink in menù. Una valida alternativa in tutte le ore del giorno, tra panini, insalate, carpacci e cocktail freschi e originali, tra cui l'Urban Spritz.

GIO Happy hour Sorrisi d'Urban
Orario: Dalle 7 sino a tarda sera.
Chiuso domenica mattina

VESUVIO

Via Lecce - Gallipoli (LE). Info:
348.3803223

Ambientato in una masseria di fine '800, tra sculture ed opere d'arte, da anni è il punto di riferimento della pizza napoletana nel Salento. Vincitore del 2night

Award nazionale 2010 nella categoria "Creative pizza", offre i sapori e il gusto della cucina partenopea. I cultori della pizza possono assaporare quella con friarielli (le rape partenopee) e salsiccia. Novità assoluta del locale è il sistema Enomatic, pratico dispenser che consente di spillare i vini dalla bottiglia al calice, mantenendo intatto gusto e proprietà, oltre alle birre salentine artigianali, "Beddha, Pizzica e Taranta".

Orario: Aperto a pranzo e a cena tutti i giorni

OLDEN TIMES

Via Romito, 19 - Corigliano d'Otranto (LE). Info:
349.4646706, 327.6341289

Nel cuore di Corigliano d'Otranto non è di certo il solito posto in cui ritrovarsi, fare due chiacchiere e bere una birra. A due passi dal suggestivo castello, infatti, esplose tutto un mondo, fatto di vitalità, amicizia, di persone che amano vivere la notte. Dj bar giovane e informale con una doppia anima, che lo vede trasformarsi in 'club' da tifo calcistico e gettonato pied-a-terre predisco, in cui trovare omaggi, riduzioni,

con le selezioni musicali di un dj resident. Per addentare un croissant con abbondante nutella o per un aperitivo veloce o nel dopocena.

Orario: Aperto dalle 7 alle 2 no stop

MAD

Piazza V. Emanuele II - Lecce.
Info: 0832.256234

Futuristico e all'avanguardia, il MAD di Lecce è caratterizzato da luci al neon soffuse e originali sedute-ice. Giocosi gli angoli allestiti con puffi tondi e divanetti quadrati, elegantemente black and white. MAD si affaccia su una delle piazze più suggestive della città e si articola in una location verticale, con saletta privè all'interno, in cui festeggiare eventi privati e assa-

porare gustose grigliate. Inoltre, aperitivi, piatti freddi, salumi e affettati di qualità eccezionale si affiancano a una selezione di vini di etichette salentine e regionali, oltre a grappe e distillati pregiati.

Orario: Aperto dalle 19.30 sino a tarda notte

TENNENT'S GRILL

Via Taranto, 175 - Lecce. Info:
0832.279475 - 331.4108405

Nato nel 2007, il Tennent's Grill coniuga uno staff frizzante con l'aplomb di un ambiente in perfetto stile british, conservando calore e intimità dei vecchi pub. La scelta gastronomica comprende bruschette, arrostiti, pizze, tagliere, oltre ai menù speciali per famiglie. L'offerta culinaria diviene esclusiva con la

galleria, una selezione di carni bianche rivisitate dall'estro dello chef che con mandorle, glasse e spezie piccanti dà vita a piatti dal sapore unico, da abbinare a una Eggenberger. E per il 2012 la grande novità è una sala nuova di zecca, stessa accoglienza, stessa qualità.

Orario: Aperto a pranzo e a cena tutti i giorni.

CRAZY BULL

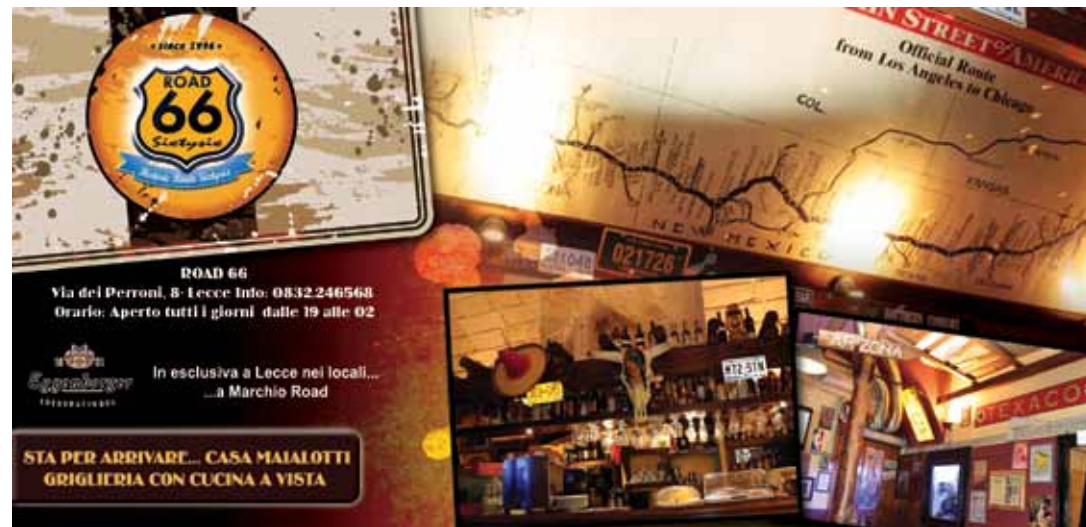
Via R.Benzi - Surbo (LE). Info:
0832.279368

Steak house, american pub, pizzeria e sala giochi, il Crazy Bull è un trionfo di colori, luci, divertimento, buona cucina e cordialità. Perfetto nell'organizzazione degli spazi, il locale fa del suo imponente bancone centrale il fulcro, e

intorno distribuisce tavoli, divani in pelle rossa in stile Happy Days, vetrine e videogame che divertono grandi e bambini. Tra le specialità da non perdere c'è la Fajtas Combo, carne di manzo o pollo a strisce aromatizzate con birra e tequila, saltate con peperoni, cipolla e spezie o i più classici hamburger e hot dog, da accompagnare con fiumi di birra.

MAR: Dr Why

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 19.00 fino a tarda notte



PROVINCIA DI BAT:

ANDRIA	102.700
BARLETTA	94.100
MARGHERITA DI SAVOIA	94.100
TRANI	98.200
BISCEGLIE	88.100
CANOSA	90.400
MINERVINO	90.400
S.FERDINANDO	90.400
SPINAZZOLA	90.400
TRINITAPOLI	90.400

BARI E PROVINCIA:

ACQUAVIVA DELLE FONTI	99.600
ALBEROBELLO	107.700
BARI E HINTERLAND	99.800
BITONTO	99.800
CASTELLANA GROTTE	107.700
CONVERSANO	107.700
CORATO	96.100
GIOIA DEL COLLE	99.400
GIOVINAZZO	98.000
MINERVINO MURGE	90.400
MODUGNO	99.800
MOLA DI BARI	107.700
MOLFETTA	98.000
MONOPOLI	107.700
NOCI	99.400
PALO DEL COLLE	99.800
POLIGNANO A MARE	107.700
PUTIGNANO	99.400
RUVO DI PUGLIA	96.100
SANTERAMO IN COLLE	99.400
TERLIZZI	93.600
TURI	99.600

FOGGIA E PROVINCIA:

TUTTI I COMUNI	90.400	96.200
----------------	--------	--------

BRINDISI E PROVINCIA:

BRINDISI	96.900
CAROVIGNO	103.900
CEGLIE MESSAPICA	103.900
CISTERMINO	103.900
FASANO	107.700
FRANCAVILLA FONTANA	103.900
MESAGNE	96.900
OSTUNI	103.900
SAN VITO DEI NORMANNI	103.900
TORRE CANNE	107.700

WWW.RADIOSELENE.IT INFO: 080.8981188

2night.

LE NEWS DI 2NIGHT IN ONDA DAL
GIOVEDÌ ALLA DOMENICA ALLE 20,25

PROVINCIA DI POTENZA:

LAVELLO	90.400
MELFI	90.400
PALAZZO SAN GERVASIO	90.400
RIONERO IN VULTURE	90.400
VENOSA	90.400

LECCE E PROVINCIA:

COPERTINO	94.300
GALATINA	94.300
GALLIPOLI	103.900
LECCE E HINTERLAND	94.300
MELENDUGNO	94.300
MONTERONI	94.300
NARDO'	103.900
PORTO CESAREO	103.900
SQUINZANO	94.300
SURBO	94.300
TREPUZZI	94.300

TARANTO E PROVINCIA:

CASTELLANETA	94.700
GINOSA	94.700
GROTTAGLIE	103.900
LATERZA	94.700
MANDURIA	103.900
MARTINA FRANCA	107.700
MASSAFRA	94.700
MOTTOLA	94.700
SAN GIORGIO IONICO	94.700
STATTE	94.700
TARANTO	94.700

ON AIR SU



L'ALLEGRA SCOTTONA

Via Umberto I, 77 - Maglie (LE). Info: 0836311913, 320.8696779

Arrosteria e birreria a "marchio Road" dall'eco giovane e revival. Un'atmosfera rustica, arricchita da dettagli vintage, un luogo in cui la carne arrosto regna sovrana: dalla Bombetta del Lunedì all'originale Zampina di Maiale. Di birra ce ne è per tutti i gusti, anche per celiaci. Un luogo prezioso per chi vive il Salento di giorno e vuol fare una pausa pranzo dedicata a se stesso, ma anche per chi ama le serate in compagnia e il mangiar sano.

La ricetta dell'allegra scottona è unica: professionalità, allegria, ottima cucina e buona musica a contorno di aperitivi, carni, salumi e formaggi.

Lunedì della Bombetta - Mercoledì da Leoni - VEN: Live Acustico
Orario: Lun-Ven dalle 11:30 - Sab-Dom dalle 18:00

BURLESQ

Via Don Donato Franco, 19 - Carmiano (LE). Info: 329.8044277, 389.1050515

Un locale che è un incubatore di storia, cultura, cura e predilezione per qualità ed eleganza. Lo stile si rifà agli spettacoli burlesque anglosassoni e americani, tra sfondi di un nero intenso, sedute in pelle, drappi come sipari che decorano il corridoio. Il tutto con una nota di modernità, data da un bancone illuminato da lampade minimal, alle cui spalle sorridono divertite due grandi maschere, e ancora

maschere in black and white. Aperto dal mattino sino a tarda notte, è perfetto per colazione, aperitivi e pasti completi tra primi e secondi. Accurata e ricercata anche la programmazione.

VEN Lowcost - DOM Dj set
Orario: Aperto dalle 6 sino a tardi. Chiuso lunedì

SAPORI DI GRECIA

Via Libertini 41-43 - Lecce. Info: 393.0163331, 340.1382003

Una struttura che trova spazio tra le mura di un palazzo del '400, che tanti piccoli accorgimenti hanno reso identica agli ambienti delle antiche 'taverne greche', in cui ritrovare i colori e il sapore autentico dei suoi piatti. Accompagnati dalle note di Zorba il greco che risuonano



Caledonia Tavern anche pizzeria
Via Ippolito Romano 7/9 Lecce
Info: 0832.305052,
339.6614666, 339.5402826

LE

BOCCON DIVINO

Via Libertini, 17 - Lecce. Info: 0832.309583

Un luogo in cui ritrovare tutto il piacere della buona tavola, dei sapori ricercati e mai banali, da abbinare con etichette assortite e di livello. Così si presenta Boccon Divino di Lecce, che accoglie i propri clienti tra le mura antiche di una vecchia armeria, dal design sobrio e raffinato, in un ambiente elegante e intimo al tempo stesso.

La freschezza degli ingredienti e l'orientamento al cliente, hanno fatto sì che Boccon Divino divenisse sinonimo di qualità e competenza. In ogni pietanza, gli ingredienti identificano autenticità, gusto e tradizione. Orario: Dalle 12 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 23.30. Chiuso lun

MADIGANS

Via Pappacoda 18 - Lecce. Info: 327.3226174 - www.madiganspub.it

Un pub cha accoglie con gusto e familiarità i leccesi di più generazioni. Locale storico degli universitari, anche per la sua posizione (vicino all'ateneo), nel corso degli anni ha vissuto delle riuscite trasformazioni che oggi lo vedono prediligere, con successo, la buona cucina.

Gli ambienti suggestivi e le calde sedute in legno inciso, si animano ogni giorno della compagnia di comitive di giovani, meno giovani e famiglie che cercano un luogo tranquillo dove trascorrere momenti di piacere. Ogni sera menù pizza (anche alla Nutella), menù risto e da asporto. Dirette sport Sky Orario: Aperto tutti i giorni dalle 18:00

PROMO REVIEW



AMERICAN BAR

Corso Matteotti, 13 - Poggiardo (LE).

Info: 0836.904230 - www.americanbarpoggiardo.com

Rinasce nel cuore di Poggiardo dopo un'accurata ristrutturazione che ha riportato in auge i temi cromatici di un tempo: nel caldo oro incominciato da volte a stella splendidi arazzi sposano nuove tecnologie e tendenze. Al piano inferiore, avvolti da una dolce fragranza vanigliata, gli ospiti vivono i loro momenti di piacere culinario, tanto a pranzo quanto a cena, in un'accogliente saletta curata nei minimi dettagli. La cucina è l'innovativa finger food: un menù completo, dall'antipasto al dolce, di terra e di mare, preparato al momento e impiattato in originali forme geometriche. "Cubetti", "quadrati" o "rotolini", sono un'esclusiva di American Bar. È un modo originale per gustare sapori tradizionali, come il quadrato di lasagnette alla bolognese, o di provarne di nuovi come il rotolino di roastbeef black angus. Orario: Aperto tutto il giorno. Giovedì chiuso. MAR/DOM: Cocktail party

PROMO REVIEW



FUGU

Via Cesare Battisti 1 - Lecce. Info: 389.3408108

Quando si parla del nuovo Fugu, si parte da un unico concept: gusto. Gusto che coinvolge più aspetti, tanto quello a cui il richiamo è più diretto, come il palato, tanto quello che ruota attorno al restaurant, ossia il design, le architetture. Ivan ha dato nuova forma e nuovo look al suo locale, concentrando minimalismo ed essenzialità in elementi d'arredo che hanno la particolarità di essere inondati dalla luce dei finestroni che affacciano sulla città barocca, che la sera conferiscono all'ambiente un mood decisamente soft e romantico. E poi c'è il gusto per la cucina orientale. Quella vera, fatta da mani esperte che si son formate anno dopo anno proprio là dove sushi e sashimi sono realizzati ad arte: il Giappone. Il master chef sushi è probabilmente uno di quei casi in cui si può dire a voce alta che l'allievo ha superato il maestro, date le portate che arrivano in tavola. Orario: Aperto dalle 20 in poi.

VIENI A LECCE A SCOPRIRE GLI AUTENTICI SAPORI DI GRECIA!



SAPORI DI GRECIA
VIA LIBERTINI 41-43 LECCE
INFO: 3930163331, 3401382003 WWW.SAPORIDIGRECIA.IT





MAD LOUNGE BAR - PIAZZA VITTORIO EMANUELE, 9
LECCE (PIAZZETTA SANTA CHIARA)
TEL. 0832.256234 - URBANCAFEMAD@GMAIL.COM



OSTERIA DEL FEUDO

Via Verdi, 33 Melpignano (LE). Info: 348.692685, 0836.433003

Osteria del Feudo è molto più di un'osteria, è un'identità dagli inconfondibili lineamenti mediterraneo/salentini e la garanzia del marchio Road 66. La maestria e la passione di Annarita, l'anima della cucina dell'Osteria, creano ogni giorno piatti della tradizione culinaria locale rivisitati con fantasiosa originalità: imperdibili primi di pasta fresca artigianale, prelibate grigliate di carne e sfiziosi menù di pesce. Il tutto da gustare senza rinunciare allo sport: un eccellente impianto tv garantisce un posto in prima fila per tifare in compagnia la squadra del cuore.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 18:00

MASSERIA CAVOTI

S.p. 362 Galatina - Lecce, vicinanza distributore Metano. Info: 0836528111, 3881817399

Cucina tipica della tradizione salentina e nazionale con specialità di carne e una location mozzafiato. Queste le caratteristiche di Masseria Cavoti, un locale con ampio giardino, suggestivo patio e circa quattrocento coperti in ampie sale con volte a stella. Con questi segni particolari, il locale si candida ad accogliere feste private, matrimoni e cerimonie in genere, garantendo tutta la qualità di un servizio con oltre un decennio di esperienza. Inoltre, ottime pizze cotte in forno a legna e un'attenta selezione di vini.

GIO Barbecue - VEN Giro pizza - SAB Food&Music - DOM

Intrattenimento

Orario: Aperto a cena. Chiso il martedì.

BLACK BETTY

Viale dell'Università, 63 - Lecce. Info: 328.0973188

La birra è una cosa seria, così come il berla. Un conto è una bionda da accompagnare a una pizza margherita, un conto è poter scegliere tra una rosa di birre selezionate accuratamente per dare gusto e corposità a un menù di qualità e insolito. Black Betty si scopre anche a tavola, con accostamenti music-food golosi e divertenti. Provate ad esempio l'arrosto misto, il pollo al curry o ai funghi porcini, anche i contorni vi sorprenderanno. Decisamente alternative le fondute di formaggi o carne o uova strapazzate con menta, parmigiano, pancetta e cipolla. MAR: Nerd - MER/VEN: Live Orario: Aperto tutti i giorni dalle 19:00.

CALEDONIA

Via Liborio Romano 7/9 - Lecce. Info: 0832.303052-339.6614666-339.5402826

Il fascino della Scozia antica è racchiuso tra le pareti del Caledonia, uno scottish pub interamente arredato in legno, dal carattere accogliente e deciso. Particolari allestimenti scozzesi e calde lanterne antichizzate, definiscono ambienti tanto riservati quanto ospitali, dove gustare in compagnia ottime grigliate di carne, spadellati, taglieri di salumi, insalatone e panini e, su richiesta, anche ottimi primi o piatti a base di pesce fresco. La birra è l'ineguagliabile Carlsberg,



venerdì: happy hours
sabato: live show
domenica: musica italiana

BURLESQ
VIA DONDONATO FRANCO, 19
CARMIANO (LE)
INFO: 329.8044277, 389.1050515

BURLESQ FASHIONABLE



Masseria CAVOTI

Giovedì - barbecue
Venerdì - giropizza
Sabato - food & music
Domenica - intrattenimento

VIA LIBORIO ROMANO 7/9 - LECCE KM 4
(VICINANZE RIFORMAMENTO METANO) www.masseriacavoti.it
Info: 388.1817399 - 0832.328111



RAMSES II

Via Di Vaste 80/a - Lecce.

Info: 0832305955, 3287256197 - www.ramsesll.it

Ramses II non è solo la riproduzione di un tempio, è un vero e proprio luogo di culto della storia e dell'autenticità di un popolo, valori che si riscoprono anche nella varietà e nella qualità dei diversi menù: cucina tipica salentina, vegetariano, gluten free e specialità egiziane con vari "arrangamenti" al palato italiano. Inoltre la speciale pizza con farina kamut certificata. Originali e allegre le maxi pizze da dividere con gli amici, larghe ben mezzo metro! Infine, la birreria. Ramses II custodisce le origini della birra, l'originale. Un po' perché sono stati gli egiziani a scoprirne la ricetta, un po' perché offre speciali birre artigianali, di cui anche una alla spina. La location, completamente ristrutturata accoglie gli ospiti tra geroglifici e sarcofagi, in un tempo e uno spazio così lontani da noi.

Orario: Aperto a cena dalle 19. Lun chiuso.

EVENTI SKY HD - GIO Dr Why



LU MUREDDHRU

SP Merine - Lizzanello - Merine (LE). Info: 327.6629475

Una nuova gestione ha rinvigorito e dato voce a una cucina originalissima e genuina nella trattoria e pizzeria con forno a legna di Merine, che vanta piatti davvero particolari e caratteristici per abbinamenti di sapori e ingredienti. Il menù annovera, ad esempio, pietanze come gli gnocchi allo zio Fefè, tagliatelle ai 4 sapori, antipasto lu mureddhru, capperoni pastellati, sfilacci di cavallo o tagliata di angus rucola e grana. Ogni assaggio è un viaggio in un mondo fatto di passione e amore per la buona cucina, da accompagnare con un'ampia gamma di vini locali, selezionati tra le migliori etichette e cantine. All'esterno un grande giardino e parco giochi attrezzato per i bambini, per rilassarsi e divertirsi all'aria aperta anche in inverno.

Orario: Aperto tutti i giorni a cena. Domenica anche a pranzo.



LU CASALE - AGRITURISMO

Via Mazzini 163, San Cesario di Lecce. Info: 335.6386259

In un'antica villa patrizia avvolta da un parco di circa venti mila metri quadrati, l'agriturismo Lu Casale è ristorante, pizzeria (anche da asporto) e B&B. La sala, accogliente e luminosa, si colloca vicino a una suggestiva piscina immersa nel verde. La forte identità salentina e la capacità di interpretare al meglio le tradizioni di una terra tanto ricca quanto sorprendete, si riversano nella cucina tipica, con specialità di carne e tutte le primizie della terra.

Chi sceglie Lu Casale come accomodazione poi, potrà gustare abbondanti colazioni con prodotti artigianali, focacce e ciambelloni. Il locale si distingue anche per una variegata scelta nello stile culinario: fedele alla tradizione, sa essere vicino alle usanze internazionali, grazie ad un servizio decisamente accogliente e alla propensione alla multiculturalità.

Orario: Aperto a cena dalle 20:00. Chiuso il Lunedì.

ma meritano nota anche le birre trappiste e la nuovissima ed esclusiva birra senza zuccheri. Orario: Aperto tutti i giorni dalle 19:30 alle 01:30

PEPE NERO

Viale Ionio 24 - Galatina (LE). Info: 0836.562511 - 329.9309037 - www.pepenero-restaurant.it

Pepe Nero è un originale accostamento tra ottima cucina e puro divertimento. Ristorante e wine bar con griglieria a vista è tra i locali più in voga nel Salento, dove assaporare squisite specialità di carne. Il menù esprime abbinamenti tanto esclusivi quanto riusciti. Da una parte c'è l'esperienza decennale dei proprietari, che della carne conoscono ogni segreto. Dall'al-

tra c'è la meticolosità dello chef che crea originali presentazioni culinarie. All'ora dell'aperitivo si sveglia l'altra identità di Pepe Nero: tra lustrini gold ed eleganti privé si accende il mondo del Pepe Nero Club.

GIO: latino americano - VEN: live - SAB: disco
Orario: Aperto a cena dal mercoledì alla domenica.

ROAD 66

Via Dei Perroni 8, Lecce (LE). Info: 0832.246568

Tex-mex e steak-house. Questi binomi racchiudono il cuore della cucina di Road 66, una cucina risultata di oltre dieci anni di esperienza e di attenzione alla qualità e alle tecniche di cottura dei cibi, risultato esclusivo e secretato dal Road 66, che lo

difende a denti stretti. Road 66 è così: crea mode e inventa esclusive sempre riuscite e sempre curiose da scoprire in comitiva o in coppia e soprattutto, ad ogni età. Il locale senza tempo che ha visto passare la storia del Paese dalle sue sale conta oggi oltre trenta specialità di carne tra pollo, vitello e manzo. MAR-VEN: Live - GIO: Festa della birra
Orario: Aperto tutti i giorni dalle 19:30 alle 02:30.

IL VECCHIO MOLO

Piazza del Popolo, 4 San Foca di Melendugno (LE). Info: 3482976572

Una luce intensa e il frizzante odore del mare circondano il luogo votato alla cucina tipica

e di qualità. Il vecchio molo si presenta così, come se, trasportato dal vento, si fosse appena posato a guardare le meraviglie del porto turistico di San Foca. Attento alla qualità dei cibi e del servizio, offre un ampio menù à la carte che si arricchisce ulteriormente in base alla disponibilità del fresco. Ristorante e pizzeria accorto ai dettagli, è aperto tutto l'anno con un'accogliente sala "a vista". Per piatti speciali si consiglia di prenotare almeno il giorno prima.

Orario: Aperto a pranzo e a cena. Lunedì chiuso.



Piazza Rosetta Palma, Maglie (LE) - Alle spalle di Candido.

Info: 3881198802

Birreria pura e divertimento autentico nel cuore di Maglie Da Boe. Il mitico gestore e barman dei Simpson, fortunata serie cartoon americana ha ispirato la voglia di innovazione per trascorrere in compagnia le serate salentine. Boe dà il nome a un locale che conosce bene il bere bene. Per questo, ogni giorno un happy hour diverso con originali proposte da tutto

il mondo. All'interno è stato allestito uno spazio relax con carambola, giochi di società e freccette. Da Boe sta per arrivare l'esclusivo "Borsino della birra". Saranno i consumi di birra a stabilire il prezzo, che può arrivare anche a solo 1,50 euro per la media. Orario: Aperto tutte le sere.

LUN - MER - GIO - VEN: Happy Beer



Via dei Tigli, 32 - Leverano (LE). Info: 320.6714898

Ristorante elegante e moderno ospita il pranzo e la cena in una sala incorniciata da luci cangianti. Accorto ai dettagli e al servizio, offre un menù stagionale di terra e mare con un'attenzione particolare alle specialità di pesce e ai crostacei. Un menù in continua evoluzione che crea, inventa e abina sapori tipici reinventati da una giovane quanto creativa chef. Specialità del locale sono le "Reginet-

te Malè": lasagne al forno ai crostacei (esclusiva del ristorante), ma in un menù degustazione non mancano le ostriche imperiali fresche, il pesce San Pietro con pane ed erbe aromatiche o un dessert freschissimo come la mousse al frutto della passione. Il tutto abbinato a vini di qualità. Orario: Aperto tutti i giorni da mattina a sera.

PROMO REVIEW

LE



SKATAFASHOW

Via della Costituzione - Aradeo (LE). Info: 0836.551656, 348.6612667

Se c'è un luogo in cui energia, entusiasmo, amore per la musica, per la buona tavola e per il Salento si combinano ed esplodono in un'alchimia di gusti, stili e tendenze questo è sicuramente lo Skatafashow. Due sale, arredate personalmente da Cesko, rinomato artista from Après La Classe, in cui si ritrovano enormi specchi in stile vittoriano, una macina da mulino sovrastata dalla consolle, un angolo in cui un teatro sullo sfondo abbraccia un fuoco che sembra sempre vivo e scoppiettante. Ampio ventaglio di pietanze in menù, pizza fragrante che si avvale della preparazione di colui che viene definito da Cesko stesso "il pizzaiolo più folle del Salento" e una carta vini selezionata accuratamente ed esposta in una piramide scenografica. In più, il locale ogni mese si fa teatro di mostre originali per mettere in luce artisti e talenti nuovi.

Orario: Dalle 19.30 sino a tarda notte. Chiuso martedì

DOM: Happy Hours

PROMO REVIEW



YUCATAN

Piazza Villa Comunale - Zollino (LE).

Info: 366.9384339 - www.yucatanmusicafe.it

Yucatán sorge nel cuore della villa comunale, un polmone verde di uno dei borghi più belli del Salento e della Grecia Salentina: Zollino. Immerso nel verde, ospita giochi all'aperto per i bambini, un percorso pedonale, alcune sedute e un piccolo anfiteatro per eventi all'aperto. All'interno, tra accessi colorati e divertenti maschere Maya si delineano due ambienti: la zona bar, con alte sedute e un ampio bancone e la zona pub, a ridosso di un piccolo palco padroneggiato da una tastiera, a disposizione di quanti volessero improvvisare una "sonata". Il palchetto ospita performance artistiche d'ogni genere, a volte improvvisate altre organizzate. Fiore all'occhiello del suo beverage sono di certo i dodici tipi di birre artigianali e trappiste e i bassi prezzi di cocktail e pestati.

Orario: Aperto dalle 7:00 del mattino fino a tarda notte. Chiuso il mercoledì.

VEN: Live - DOM: Aperitivo

PROMO REVIEW



FUEGO

Via Maddalena - Nardò (LE).

Info: 348.1392482, 328.3527886. www.pizzeriafuego.com

La pizzeria cult in città, con una varietà di pizze che sfiora le 80 farciture, vi accoglie in una sala curata nei dettagli. In menù specialità quali antipasti caserecci, pucce farcite, bruschette, insalate, braciole e fettine di cavallo. Ogni pizza è realizzata con un impasto con lievitazione ad alta digeribilità e con eccezionali accostamenti di sapori. La birra suggerita è la speciale Kapuziner Weizen. L'ampia sala è anche a disposizione per piccole cerimonie o feste private, accogliente e riservata è dotata di aria condizionata e schermi lcd. Ogni appuntamento da Fuego è un viaggio d'esplorazione nel gusto e nella varietà degli accostamenti degli ingredienti, tanto originali quanto azzeccati.

Orario: Aperto a cena dal martedì alla domenica. Lun chiuso.

MER: Live - GIO: Pizzica - DOM: Mercante in fiera



BLACK Betty

WITH ROOM & MUSIC PUB

Viale dell'Università, 63 - Lecce
Info: 328.0873188 - www.black-betty.it

PROMO REVIEW

LE



RISTOPIZZA BLUES

Via Imbriani, 12 - Nardo (LE). Info: 0833.562895

Unico per la sua cucina solidamente matriarcale, fatta di ricette ben custodite che si tramandano di madre in figlia, il menù racchiude tutta la passione e l'amore per la terra salentina e i suoi frutti, le sue usanze, i sapori decisi. Tanti i piatti ormai inediti che hanno il gusto, sublime, della memoria, buone le carni e le verdure dell'orto, sempre di ottima qualità il pesce e fragranti le pizze, cotte nel forno a legna. Un locale attento alla clientela, rinomato anche per il suo famoso 'giropizza' e il 'girobirra', ma anche per l'ottimo rapporto qualità prezzo, per l'originalità dei piatti in menù, che vanno dalla purea di fave, ai muersi fritti, alla zuppa di pesce cotta al forno a legna e coperta con pasta di pane. Da leccarsi i baffi!
Orario: Aperti pranzo e cena. Sab e dom mattina aperto su prenotaz.

PROMO REVIEW



HEAVEN

Via di San Sebastiano 16, Gallipoli (LE).

Info: 3287690389 - 3297129419

Nuovo locale nel cuore di Gallipoli per il ritrovo giovane e di tendenza. Un bianco candido accoglie i clienti in Heaven: caffetteria, lounge bar, cocktail bar. Dalla mattina alla sera il locale offre il meglio per il tempo libero o gli incontri di lavoro, grazie alla riservatezza del privé al piano superiore e alla connessione wi fi gratuita. Linee morbide e arredi in tinta disegnano un locale votato al relax e allo star bene. Dal servizio caffetteria ai dj set in tarda sera nei weekend, il locale sarà il nuovo punto di ritrovo della notte gallipolina.

Ottime le offerte in menù: dalla interessante selezione di grappe ai carpacci di pesce spada e polipo, dalla pizza alle stuzzicherie.

Orario: Aperto dalle 7:00 all'1:00 tutti i giorni.

Fan page Facebook: Heaven quality food and drinks

PROMO REVIEW

TESORETTO GRILL MUSIC HOTEL

Strada Provinciale Maglie- Castro - Poggiardo (LE).

Info: 0836.904353, 328.1934011

Un luogo in cui gentilezza, efficienza del servizio e accoglienza si concretizzano e si palesano in ogni sfumatura. Ristorante, pub e hotel, il Tesoretto racchiude in una location da sogno tutto il sapore della tradizione e il calore di una terra ospitale come il Salento. Per la sua posizione a due passi dal mare di Otranto, Santa Cesarea è ideale per una vacanza tutta relax e benessere, in cui professionalità e passione per la buona cucina camminano di pari passo per coccolare e soddisfare il cliente. Famoso per le sue grigliate di carne di prima scelta, il suo successo risiede soprattutto nell'offrire prodotti freschi e di stagione, abbinati ad un assortito beverage. Il saper essere punto di riferimento per i giovani della notte salentina gli è valso il primo premio 2012 nei 2night Regional Award nella categoria "Dj bar".

Orario: Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il martedì.

2night.

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

ROMA

Cultura, Arte, Musica, Teatro, Cinema, Spettacolo, Sport

Vuoi diventare un 2nighter?



LAVORA CON NOI!

scrivi a: job@2night.it

informazioni su: www.2night.it

2night.

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

PROMO REVIEW



BLUES CAFE' FLAVOUR EXPERIENCE

Via Europa, 57 - Mottola (TA). Info: 0994507108

Diverso, nuovo e di qualità. In tre parole, è questa la mission del Blues Café, uno dei locali più amati e conosciuti di Mottola. Questo locale è caffetteria, ma anche lounge bar, ma anche ristorante... diciamo che è difficilmente racchiudibile in una precisa categoria, e ognuna ci appare troppo riduttiva, visto quello che qui si offre al cliente. Al Blues Café si ha modo di conoscere e apprezzare realmente l'enogastronomia, quella buona, fatta con un amore e una competenza infinita. Qui nulla è lasciato al caso: la carta cambia continuamente ogni 3 mesi perchè si vogliono prodotti sempre nuovi, migliori, e in fondo anche perchè gli stessi proprietari si stufano di proporre sempre le solite cose! Persino l'acqua trova una sua poesia con la Saint Geron: un'effervescenza naturale senza gas aggiunto e con un basso residuo fisso.

Orario: Aperto dalle 6 in poi e a pranzo il sabato e la domenica. Chiuso il lunedì

PROMO REVIEW



OLIMPO DRINK & FOOD

Via S. Allende, 76 - Mottola (TA). Info: 3454530585, 3484084996

Per fare un buon locale non serve farlo sbrilucciare, perchè così sarebbe solo un "bel locale"; serve invece creare innovazione, buona cucina e genuinità. Poi tutto il resto viene da sé. L'Olimpo drink & food sa fare tutto ciò soddisfacendo al contempo il detto "anche l'occhio vuole la sua parte", e lo fa offrendo ottimi e selezionati prodotti: dal caffè napoletano alla carne estera; mantenendosi in un range di prezzo molto competitivo nonostante la qualità ricercata e ottenuta. Il menù propone piatti freddi, panini, piadine, taglieri, crêpes, insalate assortite, carpacchi, e della selezionata carne dove spiccano ottimi polli, entrecote o filetto di carne scozzese...prodotti realizzati grazie agli animali allevati all'aperto e senza alterazioni nei loro pasti.

Orario: Aperto dalle 06:00 alle 02:00. Dal venerdì alla domenica h24
Dal VEN alla DOM: happy hour a pranzo e dalle 19:00 in poi

PROMO REVIEW



BAR 111

Via S. Francesco, 111 - Castellaneta (TA).

Info: 328.1679578, 328.0533822

Centoundici come il numero civico a cui è sito, 111 come la percentuale di movida che sprigiona. Il Bar 111 smuove la tranquillità di Castellaneta con frizzanti proposte per il vivre e per chi ama dedicarsi al relax, senza farsi mai mancare occasioni di convenienza, party, serate di degustazioni e dj set. Il locale affronta tutte le varie fasce della giornata, dall'alba fin ben oltre il tramonto, passando per una ricca colazione, l'aperitivo, il pranzo e il caffè pomeridiano, la cena e l'happy hour per il late night. Aperto sia a pranzo che a cena, oltre che per aperitivi e happy hour, il Bar 111 propone stuzzicherie calde e fredde, piadine, panini, toast, e primi piatti del giorno (a pranzo). La caffetteria dà il giusto sprint alla giornata con croissant, cioccolate, e imperdibili dolci come tiramisù, soufflé al cioccolato, muffin, Torta Caprese, ciambelle, Tette delle Monache.

Orario: Dalle 06:30 in poi

PROMO REVIEW



QUEEN ITALIAN STEAKHOUSE

V.le Roma, 56 (BA). Info: 0803514595, 3402425154

Braccia che ha ben chiaro qual è la sua passione maggiore, e cioè la carne, e per questo la mette in risalto occupandosi e preoccupandosi principalmente di essa, senza lasciarsi prendere da distrazioni aggiuntive come ad es. la pizza, che richiama a facili consensi popolari. Dopo aver creato quel giusto solletichio alla fame, il Queen Italian Steakhouse dà l'avvio ai suoi piatti forti in cui principe indiscusso è la carne certificata, di qualità elevata, e di fattura nazionale ed internazionale, cotta esclusivamente con legno di quercia, quindi senza l'uso del carbone, e che conferisce alla carne un sapore e un aroma del tutto particolari, oltre a permettere una cottura più omogenea. Il menù propone goulash all'ungherese, fiorentina di manzo e di scottona, chianina, entrecote argentino e di angus irlandese, black angus americano, carne di bisonte...

Orario: Dalle 20:00 in poi. Chiuso il lunedì

PROMO REVIEW



BLACK CHERRY GASTROPUB

Via Cesare Pavese - Cassano delle Murge (BA). Info: 331.1016877

Due ambienti, non troppi coperti, ma tanta cura dei dettagli. Un buon posto dove far scivolare una bella serata tra amici; che sia per il piacere di sedersi a tavola o per una serata più godereccia tra cocktail e cicchetti, da vivere tra l'esterno e il locale, tra il bancone o il privé Liberty. Il Black Cherry non è un ristorante, ma nemmeno un vero e proprio pub; è una via di mezzo tra l'uno e l'altro: un gastro pub. Il menù propone primi e secondi piatti di carne e pesce, antipasti e taglieri di salumi e formaggi, come si fosse in un ristorante, ma al contempo offre anche panini, piadine, patate e insalate come nella tradizione del pub. Qui si cena accompagnando le portate con un buon calice di vino o con una fresca birra alla spina o in bottiglia, artigianali belghe o tedesche.

Orario: Aperto da giovedì a domenica dalle 20:30 alle 02:00
SAB: menù fisso a tema € 10

PROMO REVIEW



PANTA REI, FLOW CAFÉ

Via M. Petrerà, 9 - Gioia del Colle (BA).

Info: 393.3614208 - www.2night.it/pantarei

A pochi passi dalla piazza centrale è il luogo dove arte, gusto e raffinatezza si mescolano regalando emozioni senza tempo. Incantevole il clima che si respira di sera, tra luci soffuse e candele profumate. Un elegante wine bar e ristopub in cui gustare taglieri di formaggi, salumi e specialità della casa, tagliate di angus argentino e fiorentine. E' anche una fornitissima enoteca: più di 500 tipi di vino, bianchi e rossi di tutto il mondo, oltre 30 birre artigianali e più di 100 diverse tipologie di rum, cioccolato, sali e spezie. Panta Rei è anche sala da the nel pomeriggio, dove incontrarsi per momenti di relax e assaporare 20 tipi tra the e infusioni da accompagnare con dolci frollini. In programma, invitanti serate di degustazione

Orario: Aperto dalle 18 alle 03. Chiuso il lunedì

RESTAURANTS 2.0 ITALIA

A CENA NEI LOCALI CONSIGLIATI DAI 2NIGHTERS

I
COM
MENTI
DEGLI
UTENTI

RM CAESAR CLUB *By puccioleaderbet*

Via Merulana, 111 - Roma.

Sono ormai un habitué del Caesar Club. Devo dire che mi trovo sempre molto bene, ci vado spesso con la mia ragazza. Un ambiente tranquillo, c'è di tutto, dal vino ai cocktail (sono molto buoni e anche ben presentati), il venerdì o il sabato si può trovare un dj con la musica, veramente giusto per passare delle buone serate in compagnia... carino davvero!

BA OKTOBERFEST *By angie59*

Via Caccuri, 59 - Bari.

Un pub davvero bello e raffinato! Bella la location, lo staff è gentilissimo e si relaziona con il pubblico in modo esemplare! Anche l'offerta del menù è valida e i piatti sono ben preparati e gustosi! Ottimo lo stinco di maiale e anche le insalate. Un pub dove ci tornerò sicuramente!

PE SAPÒ RISTORANTE MARINARO *By seregourmet*

Via Irma Bandiera, 3 - Montesilvano (PE).

Abbiamo acquistato la bazza e abbiamo mangiato a dismisura un brodetto di pesce veramente buono! Titolari cordiali e simpatici, locale molto bello. Ci torneremo presto!

VE PIZZERIA ALL'ANFORA *By matteog74*

Sestiere Santa Croce, 1223 - Venezia.

Allora, semplicemente, questo è l'unico posto in cui vi consiglierò di mangiare la pizza a Venezia. La pizza è davvero buona, il locale spartano ma carino; d'estate c'è anche un dehors. Prezzi in ordine.

BO IL PIRATA DEL PORTO *By sullivan*

Via Del Porto, 42 - Bologna.

Questo è uno dei miei ristoranti preferiti a Bologna dove gustare la pizza o un buon primo di pesce. Il rapporto qualità prezzo è ok, come buono è il servizio offerto.

FI DARVISH *By niconotte*

Via Ghibellina, 76r - Firenze.

Devo ammettere che si spende poco... anzi il giusto... ma si resta incantati dalla quantità e qualità dell'arredamento. Se passate di là un giro lo merita ed anche una sosta.

LASCIA IL TUO
COMMENTO SU
WWW.2NIGHT.IT



MAXCOMMUNICATION.IT

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

I PREZZI PIU' BASSI D'ITALIA

100 LOCANDINE A3+

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

soli
25
euro

5.000 BIGL. DA VISITA

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

soli
35
euro

5.000 FLYERS 10x15

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

soli
45
euro

TRASPORTO in 24/48 ore IN TUTTA ITALIA

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

s.: www.maxcommunication.it

m.: info@maxcommunication.it

t.: 049.8841331

RICHIEDI GRATUITAMENTE IL NS. CATALOGO/LISTINO PRODOTTI

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

MISIEDO



Prenota di gusto!

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

Scopri le nuove offerte!

Riservato con **MISIEDO**
Prenota di gusto!

www.misiedo.com

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

www.misiedo.com

