

## Ancona

### Clandestino Susci Bar

83  

44 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

loc. Portonovo - fraz. Poggio  
Baia di Portonovo ☎ 071801422

☎ www.morencedroni.it

**CHIUSO** martedì; aperto solo a pranzo escl.

venerdì, sabato e domenica (da giugno a settembre sempre aperto)

**COPERTI** 30

**FASCIA DI PREZZO** €€€

 tutte     

**RISTORANTE.** Qui, sulla spiaggia più intima di Portonovo, Moreno Cedroni ha creato anni fa questo Chiosco/Bar/Ristorante che, specialmente di sera, regala un'atmosfera magica e complice. Ogni anno, oltre a numerosi piatti di successo del passato, viene proposto un nuovo menu a tema, quest'anno è il Susci Movies, ispirato a grandi successi del cinema. Ecco allora piatti come: Donne sull'orlo... (a base di Gazpacho) o, pomodori verdi fritti. Altri piatti da provare sono la storica pizzetta con sgombro, burrata e pomodorini o il Corte D'Este (anguilla fumante all'alloro). L'estro e la padronanza tecnica dello chef rendono ogni piatto veramente stimolante e al contempo divertente. La carta dei vini è in tono: vini accattivanti e gioiosi, spesso prodotti da piccoli vignaioli, accanto a un'adeguata selezione di bollicine e Champagne. Un'esperienza unica, anche per il contesto romantico creato dalla piccola baia adriatica.

### Da Marcello - Il Laghetto

77  

40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO

loc. Portonovo  
via Poggio ☎ 071801183

☎ www.illaghetto.com

**CHIUSO** mercoledì; in estate sempre aperto

**COPERTI** 50

**FASCIA DI PREZZO** €€

 MCard, Visa, POS  

**RISTORANTE.** Una cucina marinara priva di fronzoli ma di grande sapore, un servizio attento e accogliente, una carta dei vini che offre di che divertirsi e una posizione invidiabile a metri zero dal mare hanno reso nel tempo questo ristorante una vera e propria istituzione della baia di Portonovo. Qui nella stagione estiva il protagonista principale diventa il mosciolo (cozza selvatica) declinato in varie preparazioni tra cui gli spaghetti oppure gratinati ma la proposta è varia e non mancano guizzi creativi come le seppiole, carciofo alla giudia con salsa di ostriche e nero di seppia. Per chiudere in dolcezza non mancate l'appuntamento con la ciambella con zabaione, un must.

### Sot'aj archi

 

via Marconi, 93 ☎ 071202441

☎ www.ristorantesotajarchi.it

**CHIUSO** domenica

**COPERTI** 50

**FASCIA DI PREZZO** €

 MCard, Visa, POS  \*

**TRATTORIA.** Il locale posto sotto i palazzoni che sorvegliano l'ingresso alla zona portuale di Ancona condensa il meglio e il peggio delle veraci trattorie che ne hanno viste molte. Il peggio è rappresentato dall'ambiente un po' spartano e affollato, dalla limitata scelta di vini (ma il giusto Verdicchio è già in fresco), da alcune cotture non sempre centrate. Il meglio è rappresentato dalla semplicità senza filtri sulla freschezza del pesce e di una mano che lo propone in ricette tramandate: moscioli (le cozze selvagge del Conero) aperte in tegame, seppie e piselli, paste con sughi espressi, pesce del giorno al forno o la zuppa di pescato misto con il peperone. Anche il servizio gentile tutto al femminile di stampo familiare rientra tra le cose positive.

### La Tavola del Carmine

 

fraz. Torrette

s.da del Carmine, 51 ☎ 071889403

☎ www.latavoladelcarmine.com

**CHIUSO** mercoledì tutto il giorno; domenica sera

**COPERTI** 40

**FASCIA DI PREZZO** €

 DC, MCard, Visa, POS

  \*    

**TRATTORIA.** Poco fuori Ancona, ma in aperta campagna, l'azienda del Carmine produce frutta, verdura, pasta, uova, olio ed altro ancora, coi quali foraggia l'interessante cucina del suo ristorante. Un'offerta strettamente legata ai propri prodotti, e a pochi altri fornitori, tutte eccellenze marchigiane. Tre i menu a disposizione, due da 40 euro per 5 portate, "A spasso nell'orto" e "A base d'olio", e il percorso più lungo, "Sensazioni del momento", 50 euro per 6 portate. Interessanti le crêpe ripiene di ricotta di bufala, con pesto di pistacchi e paccasassi; questi ultimi, eccellenza del Conero, sono finocchi selvatici marini, dal gusto unico. Carta dei vini principalmente di territorio, servizio curato, ambiente comodo e moderno. L'azienda ha anche un agriturismo dove pernottare.

### WineNot?

 

l.mare L. Vanvitelli 24b ☎ 0712074832

☎ www.winenotancona.it

**CHIUSO** domenica; aperto solo la sera

**COPERTI** 40

**FASCIA DI PREZZO** €

 DC, MCard, Visa, POS  \*   

**WINE BAR.** In zona portuale, WineNot? è il locale voluto dalla famiglia Bernetti, proprietaria di

Umani Ronchi e dell'Hotel Palace che lo ospita, a disposizione di una clientela amante del buon vino: oltre alla proposta completa dell'ampia gamma della casa vi sono diverse etichette tratte dai cataloghi delle migliori aziende italiane. In un ambiente elegantemente moderno e informale si possono ordinare dei "cicchetti" (polpettine di pesce, spiedini, fritti) per accompagnare il calice ma anche avere qualcosa di più sostanzioso tra burger, club sandwich, paste e pietanze a tema ittico o terragno. Servizio giovane e accogliente.

### Ascoli Piceno

## LocandaImperfetta

75 |

40 CUCINA | 12 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Costanzo Mazzoni, 6 ☎ 0736780918  
www.locandaimperfetta.it

**CHIUSO** martedì

**COPERTI** 30

**FASCIA DI PREZZO** €

**RISTORANTE.** Nelle mura di un palazzo storico in centro di Ascoli si aprono le porte di questo grazioso ristorante guidato dallo chef Roberto Di Sante. L'ambiente è accogliente, il menu creativo ma senza eccessi con piatti ben riusciti e altri da migliorare. "La gallina ha fatto l'uovo al tartufo nero" è un simpatico uovo cotto a bassa temperatura con tartufo, collaudate le crescentine con i salumi Passamonti. Bene i primi piatti che propongono in modo divertente sapori collaudati come per lo Spaghettono con pomodoro arrosto, guanciale e olive. Buona la scelta dei secondi piatti con anche proposte di mare. Carta e servizio dei vini da migliorare.

### Civitanova Marche [MC]

MACERATA KM 27

## Chalet Galileo

79 |

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
v.le IV Novembre (concessione 25)  
☎ 0733817656 www.ristorantegalileo.it

**CHIUSO** martedì **COPERTI** 40

**FASCIA DI PREZZO** €€

**RISTORANTE.** Il bianco stabilimento balneare sul lungomare civitanovese apparentemente potrebbe sembrare uno come tutti gli altri ma una volta varcata la soglia sarete colpiti dalla dalla location ben curata e dalla professionalità del personale pronto ad accogliervi. Ma la vera differenza ed arma vincente è la scelta della materia prima: pesce freschissimo e proveniente solo dall' Adriatico (zona Fao 37.2.1). In cucina la mano di Maria Rosa Tarantini ed in sala suo marito Stefano Orso sono la chiave vincente. La freschezza del prodotto è evidente fin dal primo boccone ed in ogni piatto è seguita dalla stagionalità delle verdure, come nei deliziosi tortelli al nero di seppia ripieni di baccalà e mix di cavolfiori. Consigliatissime le zuppe di pesce sia in chiave classica

(bollito di pesce con sale Hawaii) o in chiave rivisitata (come nella versione del brodetto "Brodetterò"). Ampia e ben strutturata la cantina con una vasta scelta di etichette bio frutto della passione e ella competenza di Stefano. Servizio premuroso.

## Mangia

78 |

39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Pitignano, 50 ☎ 0733890053  
www.mangiaristorante.it

**CHIUSO** mercoledì; aperto solo la sera escl. sabato e domenica (in estate sempre aperto solo la sera escl. domenica)

**COPERTI** 60

**FASCIA DI PREZZO** €€

**RISTORANTE.** Nel verde dei primi colli alle spalle di Civitanova, una bella villa accoglie il regno dello chef Paolo Mazzieri. Vi pratica una cucina dal doppio binario dove accanto a un registro tradizionale si usano tecniche ben più moderne e innovative. Si resta saldamente ancorati a terra quando la scelta cade sui piatti cardine della cucina maceratese (vincisgrassi e piccione ripieno in primis) mentre si va sull'ottovolante con la parte più creativa, rappresentata dal petto di anatra con salsa al caffè e ponzu dai-dai. Molto buoni i dessert dove l'estro dello chef fa sempre centro. Una bella cantina è gestita con competenza dal sommelier Emanuele Boccaccini che coordina un servizio caloroso e professionale.

## Vitanova Ristorante al Lido

78 |

40 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO  
v.le G. Matteotti, 1 - Giardini di Lido Cluana - Palazzina Nord ☎ 3714103690

www.vitanovaristorante.it

**CHIUSO** lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo

**COPERTI** 30

**FASCIA DI PREZZO** €€€

**RISTORANTE.** La palazzina nord in stile liberty dei giardini del Lido Cluana ospita questo elegante ristorante con piacevole dehors estivo alla cui guida c'è lo chef Andrea Mosca. La filosofia è semplice: qui il pesce è protagonista assoluto, soprattutto nei crudi e nel pescato del giorno proposto ai carboni o in crosta di sale nel forno a legna. Grande attenzione alla freschezza e alla stagionalità delle materie prime quindi, e una manipolazione attenta e minimale che tende ad esaltarne la qualità. La cantina offre di che bere bene e inoltre il maître Carlo Borroni propone anche centrati abbinamenti con cocktail ben eseguiti che vi consigliamo di provare. Un servizio professionale e attento completa il quadro.