

EVENTI SPECIALI

Sabato 1 Dicembre

ore 17.00 VITTORIANO - Il Regno dell'Aperitivo Italiano
Corso Umberto I, 188

MERLUZZO, TRIGLIA, CANOCCHIE: IL PESCE DELL'ADRIATICO GOURMET

Show cooking realizzato dallo **Chef Massimo Garofoli** del ristorante Mescola di Civitanova, a cura dell'**Associazione Provinciale Cuochi Macerata "Antonio Nebbia"** e in collaborazione con il **Mercato Ittico Civitanovese**.

Merluzzo impanato al forno con salsa Tartara - Triglia in casseruola con riso thai, salsa di cocco, cipolla lemongrass, coriandolo e lime - Zuppetta di patate, canocchie ed olive nere

Ingresso Libero

Per info e prenotazioni 389.6489661



A SEGUIRE: Presentazione del progetto **"Acquisti solidali"** organizzato da Confartigianato Imprese Macerata in collaborazione con MyMarca.

A Natale puoi regalare prodotti agroalimentari delle aziende colpite dal sisma.

Pacchi e cesti small-medium-large a partire da € 27.



APERIGUSTO GUIDATI Incontro con i produttori locali

1 e 2 dicembre 2018 dalle ore 18.30

BAR TORREFAZIONE GROTTINO SHANGAI Solo Sabato 1
Via Trento, 13/A

Degustazione guidata di vini della **Cantina Sant'Isidoro di Corridonia (MC)**



GRAMMI LITRO

Via Lido, 4

Degustazione guidata delle birre artigianali del **Birrificio MC77 di Serrapetrona (MC)**



MESCOLA

Via Conchiglia, 33

Presenza durante la serata del produttore della **Birra Artigianale Kuka di Civitanova (MC)**



Solo Domenica 2

VITTORIANO - Il Regno dell'Aperitivo Italiano
Corso Umberto I, 188

Aperitivo con la presenza nel locale delle aziende:

**Cantine Fontezoppa di Civitanova (MC),
norcineria Re Norcino di San Ginesio (MC)**



WINE WAY BISTROT

Corso Dalmazia, 32

Presenza nel locale di un sommelier che presenterà i vini dell'**Azienda Agricola Biologica Clara Marcelli di Castorano (AP)**



APERITIVI E PIATTI TIPICI DEL NOSTRO TERRITORIO REALIZZATI CON PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DELLE IMPRESE ARTIGIANE DELLA PROVINCIA

SI RINGRAZIA



APERIGUSTO FA PARTE DEL CIRCUITO EVENTI



SEGUICI SU



Confartigianato Imprese Macerata
Via Pesaro, 21 - 62100 MACERATA
Tel. 0733.366437 - 389.6489661
www.macerata.confartigianato.it



CON IL PATROCINIO DEL



Comune di
Civitanova Marche



**aperi
gusto**
aperitivi & tipici maceratesi

**Sabato 1 e Domenica 2
DICEMBRE 2018**

CIVITANOVA MARCHE
DALLE ORE 18.30 NEI LOCALI ADERENTI

APERITIVI E PIATTI TIPICI DEL NOSTRO TERRITORIO REALIZZATI CON PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DELLE IMPRESE ARTIGIANE DELLA PROVINCIA



1 BAR CENTRALE - ENOTECA
Piazza XX Settembre, 64 (vialetto sud) - Tel. 329.1137817
Aperitivo: Degustazione di vini tipici rossi e bianchi marchigiani: Tenuta Cocci Grifoni, Azienda Agricola Vicari, Casa Vinicola Garofoli accompagnati da stuzzichini vari • € 4

2 BAR PANETTERIA PASTICCERIA "FIOR DI GRANO"
Viale Matteotti, 104 - Tel. 0733.717816
Aperitivo: Stuzzichini misti e pizza di formaggio di nostra produzione, salumi artigianali della "Macelleria Simone" di Recanati. Calice di Vino rosso dell'Azienda Agricola Maccaroni Stefano ed Elisabetta di Recanati • € 9

3 BAR PIZZERIA ROSSO BLU
Corso Vittorio Emanuele, 1/3 - Tel. 0733.815778
Aperitivo a buffet: - Calzoncini rustici di vari gusti - Pizza con ciauscolo - Pizza con rucola, pancetta grana e aceto balsamico... e tanto altro ancora. Vino locale o birra • € 7

4 BAR TORREFAZIONE GROTTINO SHANGAI
Via Trento, 13/A - Tel. 0733.814751
Apericena: Tagliere di affettati e formaggi locali accompagnato da vini della Cantina Sant'Isidoro • € 12

5 BAR TROPICALE BATINZA
Via della Vela, 130 - Tel. 324.7962564
Aperitivo: Tagliere di prodotti locali abbinato a calice di vino a scelta tra Passerina e Rosso Piceno della Cantina Velenosi • € 9

6 CAFÈ SERVIDEI
Via Saragat snc - Tel. 0733.812290
Aperitivo: Vincisgrassi, salumi e formaggi locali. Calice di vino locale • € 8

7 CAFFÈ DEL VIALE
Viale Matteotti, 52 - Tel. 373.8159997
Aperitivo a buffet: Polenta con salsiccia e tartufo, olive tartufate ascolane, porchetta e salumi del Salumificio Monterotti, formaggi, vincisgrassi. In abbinamento vini dell'Azienda Vinicola Biologica Pantaleone • € 7

8 CAFFÈ GALLERIA
Pzza XX Settembre, 10 - Tel. 0733.470960
Apericena: Coratella d'agnello al limone e uova, vincisgrassi, cannolo marchigiano con mousse di baccalà mantecato, olive all'ascolana e cremini, focaccia con crema di ciauscolo e spuma al pecorino, flan di zucca con crema di parmigiano 36 mesi. Calice di vino a scelta tra Rosso Piceno Tenute Rio Maggio o Verdicchio di Matelica dell'Azienda Agricola La Monacesca • € 15

9 CAFFÈ NOIR
Via Martiri Delle Foibe 12/H - Tel. 347.6702969
Apericena: Tagliere di salumi nostrani, crostini caldi misti, formaggi con confetture e mieli a Km 0, assaggio di polenta casareccia, porchetta fatta in casa (per la preparazione e cottura) accompagnata da crescina marchigiana. Vino Rosso Piceno Cantina Saputi o Vino bianco Pecorino Cantina San Filippo • € 15
Sabato 1 dicembre aperitivo in musica con Dj Tosoni.

10 EL BRANDITO - ORIGINAL FOODS
Viale Matteotti 56/58 - Tel. 320.4668379
Apericena: Assaggi di pesce "scelti da noi" abbinati a calice di Vino locale • € 15

11 GRAMMI LITRO
Via Lido, 4 - Tel. 345.9215953
Aperitivo: Fritto misto di Olive all'ascolana dell'azienda Mamma Teresa di Ascoli, chips di zucchine e patate fatte in casa. Selezione a scelta di una birra piccola artigianale di nostra produzione (birrifico Artigianale MC77 di Serrapetrona). • € 9
Apericena: Tagliere misto con degustazione di affettati dell'Azienda Re Norcino e formaggi dell'Azienda Agricola Fontegranne abbinato ad una focaccia bianca del Panificio Eredi Borroni. Selezione a scelta di una birra media artigianale di nostra produzione (birrifico Artigianale MC77 di Serrapetrona) • € 15

12 IL GRECALE
Via C. Colombo, 336 - Tel. 0733.70638
Apericena: Tagliere di salumi e formaggi, focaccia con farina di soia. Vini della cantina Santa Liberata • € 12

13 LA TERNANA
Via Duca degli Abruzzi, 40 - Tel. 0733.815741
Aperitivo: Crostini assortiti, galantina di nostra produzione, affettati di provenienza locale. Drink (vino, cocktail o prosecco) • € 9
Apericena: Crostini assortiti, galantina di nostra produzione, affettati di provenienza locale, vincisgrassi, polenta bianca con salsiccia e funghi. Drink (vino, cocktail o prosecco) • € 12

14 LO VARCHETTO "QUELLO CHE TROI... MAGNI"
Corso Dalmazia, 74 - Tel. 320.6808433
Apericena: Polenta frita con Brodetto o con "quello che troemo", assaggio di frittura di pesce "de Citanò". Calice di Verdicchio Azienda Agricola Vignamato • € 15

15 MESCOLO
Via Conchiglia, 33 - Tel. 0733.774435
Aperitivo: (sabato 1 fino alle 20.30 e domenica 2 fino a tarda sera) "Lo stuzzico" - triglia ai ferri, canocchia nella sua salsa, pizzetta frita, alicie marinata. Calice di vino Cantina Castrum Morisci o Birra Artigianale Kukà • € 11

16 MOLLICA OSTERIA DI TERRA E DI MARE
Viale Matteotti, 47 - Tel. 366.3272685
Apericena: Tagliere di Affettati locali (Macelleria Rapari Renato di Macerata), gnocchi alla papera (Macelleria Rapari), frascarelli, maialino in porchetta (Macelleria Rapari), ciambellone della casa, panna cotta al Varnelli. Calice di Vino Rosso Lacrima di Morro d'Alba Laureto della Cantina Badiali & Candelaresi, acqua 0,5 L • € 15

17 PIZZERIA "MITICO" dal 1954
Corso Umberto I, 137 - Tel. 327.7452797
Aperitivo: Tris di pizzette farcite con salumi e formaggi tipici del territorio maceratese • € 6 (con bevanda analcolica) o € 7 (con bevanda alcolica).
Apericena: Focaccia ripiena con ciauscolo IGP e pecorino. Birra artigianale Il Mastio • € 7

18 PIZZERIA CIAK EXPRESS BORGO MARINARO
Via della Nave, 23 - Tel. 0733.810267
Aperitivo: A scelta tra 1) Focaccia spinaci freschi e salmone affumicato al profumo di agrumi; 2) Focaccia mortadella e carciofi grigliati; 3) Pizza A (con impasto "Ciak Air Max") pomodoro DOP, stracciatella e alicie marinate fresche + Pizza B crema di zucchine, bocconcini di bufala e granella di noci. (Tutte le preparazioni sono realizzate con Olio Extravergine del Frantoio Fratelli Natali). In abbinamento Birra 33cl "Oltremondo" del Birrifico Contadino • € 7

19 RAPHAEL BEACH RISTORANTE SUL MARE
Lungomare Piermanni 2 - Tel. 0733.772128
Apericena: Crostone di alicie marinate in panzanella, trippa di rana pescatrice ai ketchup marchigiani, seppioline alla brace con verdure. Drink a scelta • € 15
Su richiesta è possibile cenare con menù a tema Aperigusto.

20 RENZETTI APERITIVO & BAR
Via Santorre di Santarosa, 37 - Tel. 0733.812697- 339.2336035
Aperitivo: Un ricco buffet a base di prodotti maceratesi come ciauscolo, olive fritte, frascarelli, ciambellone e altro. In abbinamento vini maceratesi o cocktail con profumi Varnelli come:

- mandarino Varnelli cup - negroni macchiato all'amaro sibilla - sibilla's - la fata bianca in ricordo dei famosi consumatori dell'assenzio di fine 800 (Van Gogh, Degas, Picasso, Hemingway...) • € 12

21 RISTORANTE AMICI DEL GATTO
Viale Vittorio Veneto, 238 - Tel. 0733.811414
Apericena: Mezzemaniche con rana pescatrice (piatto unico primo e secondo). Abbinato a Calice di Vino Azienda Agricola Santa Cassella • € 15 **È gradita prenotazione.**

22 RISTORANTE IL VENEZIANO
Viale Matteotti Conc. 20 - Tel. 0733.810123
Aperitivo: Proposte a base di pesce dell'Adriatico, abbinato a calice di vino locale • € 9
Apericena: Proposte a base di pesce dell'Adriatico, polenta, brodetto. Calice di vino locale • € 12

23 RISTORANTE PIZZERIA CASABLANCA
Contrada San Michele, 71 - Tel. 0733.892822
Apericena: Vincisgrassi abbinati a Vini della Cantina Sant'Isidoro • € 15

24 RISTORANTE PIZZERIA DA PAMELA
Via Regina Elena, 47 - Tel. 0733.812532
Apericena: (solo sabato 1 dicembre) Antipasto con salumi provenienti dal Salumificio Monterotti, olive all'ascolana e crema frita, vincisgrassi e coniglio in porchetta tutto di nostra produzione. Ciambellone fatto in casa e vino cotto. Calice di vino delle Cantine D'Ercoli • € 15

25 RISTORANTE PIZZERIA VAI MO'
Via Ciro Menotti, 5 - Tel. 0733.816830
Apericena: Prima portata: polipo tostato alla griglia con crema di porro e patate. Seconda portata: tonno pinna gialla in porchetta. Calice di vino locale. • € 15

26 ROBERTO CANTOLACQUA PASTICCERE
Via Duca degli Abruzzi angolo C.so Dalmazia - Tel. 0733.969950
Apericena: - Macaron al tartufo dei Sibillini - Panino latte al ciauscolo e pecorino di Visso - Polenta con trota di Sefro - Vincisgrassi maceratesi - Coniglio in porchetta - Carciofo di Montelupone profumato al "Varnelli". Tarte Mela Rosa dei Sibillini e vino Cotto. Vini Cantina il Pollenza. • € 15

27 SAUARDÒ - PIZZA AL TAGLIO
Via della Carena 44 - Tel. 0733.717419
Aperitivo: Degustazione di 3 tipologie di pizza: 1) Ricotta, Pera angelica e sapa; 2) Erbe strascinate e ciauscolo; 3) Pizza a fantasia dello Chef. Birra del birrifico "Birraformante" di Porto Sant'Elpidio. • € 8

28 VECCHIO CAFFÈ MARETTO
Piazza XX Settembre, 95 - Tel. 0733.811387
Aperitivo a buffet: Coratella d'agnello con uova, polenta salsiccia e costarelle, crostino con salsiccia, verdure gratinate, coniglio in porchetta, vincisgrassi, gnocchetto con la papera, salumi tipici marchigiani, ricotta di pecora, pecorino. Vino locale o Cocktail. • € 10 (sabato) • € 12 (domenica con buffet più abbondante).

29 VITTORIANO - IL REGNO DELL'APERITIVO ITALIANO
Corso Umberto I, 188 - Tel. 0733.781210
Apericena: "Merenda del marchese" composta da salumi dell'azienda Re Norcino e formaggi eccellenti marchigiani, due bruschette, confettura marchigiana. In abbinamento con un calice di vino delle Cantine Fontezoppa (a scelta tra bianco, rosso e spumante). • € 15
Su richiesta è possibile cenare con menù a tema Aperigusto "Cena del Duca".

30 WINE WAY BISTROT
Corso Dalmazia 32 - Tel. 391.3500996
Apericena: Salmone marinato alle rape e melograno con citronella su Carasau - Tartare di manzo, salsa di rafano bianco e Maldon affumicato - Spiedino di tofu e verdura di stagione glassati al Teryaki - Mini-Bun American Way: Burger, astice e mayo al wasabi. Vino al calice della Cantina Clara Marcelli a scelta tra: Pecorino Irata - Rosso Piceno Superiore - Corbu Marche Rosso. • € 14

