

2024



TUTTI A TAVOLA

non solo ricette

• AMPO VERDE •

FIORI • PIANTE • OLANDESI

VIENI IN STORE
Ancona, via Marconi 12

SEGUICI SUI SOCIAL
@campoverdeancona

ORDINA ON-LINE
www.campoverde.store

PuntOcasA^{Italia}

**La vendita della tua casa
richiede un partner
di fiducia 🎯**

Il nostro staff esperto è pronto
a offrirti assistenza completa,
dalla valutazione accurata dell'immobile fino alla
conclusione dell'affare.

Un servizio completo
che va oltre la semplice intermediazione,
assicurandoti trasparenza
e professionalità.

Scegli l'eccellenza 📍
Passa a trovarci
**o contattaci subito per scoprire
cosa possiamo fare per te ➡**



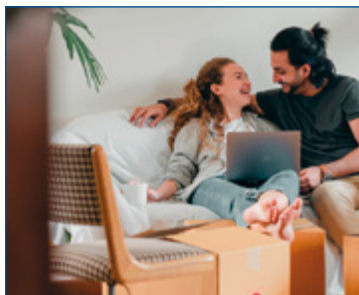
 Corso Carlo Alberto 37, Ancona

 **071 44726**

 **340 3360012**

 **puntocasaitalia06@gmail.com**

 **www.puntocasaancona.com**







Sot'aj archi
VINO & CUCINA

IL PESCE FRESCO ABITA QUI

Locale storico di Ancona, Sot'AJ Archi da 28 anni è sinonimo del mangiare bene e genuino. E' una cucina tipica di mare quella proposta dalla signora Paola e dal suo staff e rappresenta un ideale connubio tra ristorazione innovativa e tradizione. Ambiente familiare e accogliente, recentemente rinnovato ed ampliato, con una gestione tutta al femminile. Sot'AJ Archi propone solo pesce fresco per lo più proveniente dal pescato giornaliero del nostro mare. Sot'AJ Archi è una trattoria marinara, un ricercato ritrovo per buongustai che desiderano assaporare la tipica cucina di mare delle Marche, ma che hanno anche il desiderio di esplorare nuovi sapori.



Ancona Via Guglielmo Marconi 93 - tel. **071 202441** - www.ristorantesotajarchi.it



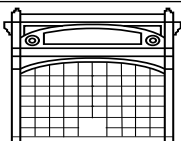
Professionalità ed affidabilità nel panorama turistico marchigiano. Molteplici proposte ed esperienze di viaggio che includono le mete culturali e paesaggistiche più belle del mondo.

Le due titolari, Alessandra e Roberta Cinti protagoniste nel settore turistico, sono un punto di riferimento per chi ama viaggiare e potere organizzare una vacanza che sia indimenticabile.



*Collaborazione
con i migliori Tour Operator
Viaggi di gruppo
Viaggi di nozze
Viaggi su misura personalizzati
Biglietteria aerea
Biglietteria Marittima*

VIA DELL'INDUSTRIA 12 - ANCONA
071 2803549 • www.cintiviaggi.com



Al Mercato delle Erbe

MARIO CALVIO

Macelleria con cucina

071.200237 c.so Mazzini

RAGÙ MARCHIGIANO DI MARIO CALVIO

Ingredienti:

1 carota media, 1 cipolla media, 1 costa di sedano, 1 chiodo di garofano e 2 bacche di ginepro, 600 gr Pomodori pelati, Manzo macinato 180 gr, Manzo a bocconcini 200 gr, 6 Costine di Maiale, 1 osso di Manzo e di maiale, ¼ di Volatile, 100 gr di rigaglie e zampe di pollo.

Preparazione:

Per iniziare, sbollentare le rigaglie di pollo, tagliarle a pezzettini e lasciarle da parte.

Appassire le verdure in una casseruola alta, con 3 o 4 cucchiai di olio (a sentimento) e un pizzico di sale. Poi una volta rosolate (non bruciate) metterle da parte.

Far rosolare la carne, nella stessa casseruola in questo ordine: prima le ossa di manzo e maiale; poi le costine di maiale, il manzo a bocconcini; poi il manzo macinato; aggiungi le rigaglie precedentemente sbollentate e le verdure appassite; lasciar rosolare lentamente tutto insieme per 4/6 minuti. Sfumare con mezzo bicchiere di vino Rosso Conero, Appena evaporato il vino aggiungere i Pomodori pelati, aggiustare il sale e lasciare "pippiare per 4 ore".

Si suggeriscono Tagliatelle o Vincisgrassi e Vino Rosso Conero DOC di accompagnamento.



ONORANZE FUNEBRI

— DORICA —
MANGIALARDO
G U A D A G N I N I
dal 1971



SERVIZIO 24 H

335 8153088

Ancona - Via Ugo Bassi 20

Falconara - Via Italia 40

CASA FUNERARIA

Ancona - Via di Pontelungo 96

www.dimangialardogquadagnini.it



Via Marconi 4 - Zona Archi - 071 9694919 - 335 7443425

FILETTO DI TONNO CON PUNTARELLE

Ingredienti per 4 persone:

½ kg Puntarelle, 1 alice sottolio, 4 o 5 capperi, Olio extravergine d'oliva, Sale rosa grezzo

Preparazione:

Pulire le puntarelle, tagliarle a listarelle e lasciarle per circa 1 ora in un recipiente di acqua e ghiaccio, battere a coltello l'alice con i capperi fino a ridurla ad una crema. Scolare le puntarelle da acqua e ghiaccio e condirle in un recipiente con la crema di acciughe e capperi, condire con olio extra vergine, sale e pepe Q.B. Nel frattempo mettete sul fuoco una bisticchiera quando sarà rovente adagiate sopra le 4 fette di tonno per circa 25 secondi per lato, togliere dal fuoco e adagiare al centro del piatto aggiungere un pizzico di scaglie di sale rosa insieme ad un filo di olio extravergine, terminate il piatto aggiungendo al lato le puntarelle.



· CAMPOVERDE ·
FIORI · PIANTE · OLANDESI

È ORA DI RAVVIVARE
LA TUA VITA CHE
DA OGGI CAMBIERÀ



ANCONA, Via Marconi, 12

WhatsApp (+39) 349 799 09 67

SHOP ONLINE www.campoverde.store

garden



CANNELLONI AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

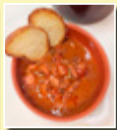
- 500 gr pasta fresca
- 500 gr macinato di manzo,
- 100 gr petto di pollo
- 2 salsicce
- 2 uova
- 100 gr di grana padano,
- sale, pepe e noce moscata

Preparazione:

Bagnare la pasta in acqua tiepida, stenderla in una teglia e riempirla dell'impasto precedentemente amalgamato. Fare dei cannoli e bagnarli con ragù e besciamella. Mettere in forno per 40 min. circa.



Ristorante GINO



SPECIALITA'
Stoccafisso



Piazza Rosselli 26

STOCCAFISSO ALL'ANCONETANA

Ingredienti:

1 kg. di Stoccafisso già bagnato di 1ª qualità (Ragno o Westre/Prima Ancona), 1 costa di sedano verde, mezza cipolla media, 1 carota, 2 agli, 1 rametto rosmarino, 2 peperoncini (facoltativo), 400 gr di pomodori di collina (2 barattoli), 1,5 kg. di patate, 1/5 litro di olio extra vergine di oliva, 1/3 di lt di Verdicchio dei Castelli di Jesi, mezzo litro acqua, sale qb.

Preparazione:

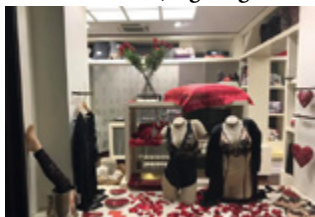
Pulire lo Stoccafisso togliendo la spina centrale, tagliarlo a pezzi e predisporlo in una teglia dal bordo alto. Condirlo con sedano, carota, cipolla e rosmarino tritati, aggiungere sale qb., l'olio extra vergine di oliva, l'acqua il vino e i pomodorini. Far bollire per mezz'ora ed aggiungere uno strato di patate a spicchi grandi fino a coprire totalmente il pesce. Lasciarlo cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Togliere dal fuoco e lasciarlo intiepidire lentamente. La ricetta classica prevedeva di mettere uno strato di canne di bambù tra il fondo della teglia e lo Stoccafisso per non farlo attaccare, ma ora è sufficiente un griglia.

www.inzonamedia.it

*Maison
Lingerie*

G MAISON I E

C.so Mazzini, (angolo galleria Dorica) | Ancona | 071.201663



LM - La Marchigiana
dal 1952

Studio di consulenza automobilistica
Agenzia nautica - STED

Sportello
Telematico
dell'Automobilista



ANCONA 071202365
via Marsala 10

www.inzonamedia.it

La Stilografica



c.so Garibaldi 55 - Ancona

prink®

cartucce ad ogni costo



ANCONA P.ZZA KENNEDY 13/A
071 2070838 - ancona105@prink.it

Vendi con RE/MAX

Devi vendere casa, un negozio, un locale commerciale, un terreno? Qualsiasi immobile tu debba vendere, affidati ad un esperto consulente immobiliare RE/MAX che ti garantisce qualità, velocità, trasparenza e professionalità della trattativa.

ANCONA

Via Martiri Della Resistenza, 25
Ufficio: **+39 071 20 70 030**

www.remax.it/centrocasa



FALCONARA MARITTIMA

Via Giuseppe Verdi, 10/B
Ufficio: **+39 071 91 18 25**



open **HOUSE**

**IL NUOVO MODO DI VENDERE,
COMPRARE E AFFITTARE CASA**

CONTATTI

+39 071 2070030 | www.remax.it/centrocasa

www.inzonamedia.it

FIRST TATTOO STUDIO IN TOWN *Since 1982*



TOM
Art Studio
TATTOO

**BODY PIERCING
TATTOOING
ART GALLERY**

Instagram icon [tom.tattoo.art.studio.ancona](https://www.instagram.com/tom.tattoo.art.studio.ancona)

Phone icon **071 53760**

ANCONA WATERFRONT

VIA XXIX SETTEMBRE, 2

*Ordina il tuo panino
gourmet di mare
al n. 375 5849835*



**IL PANINO
MARINO**



ANCONA
Piazza Don Giovanni Minzoni 11/A



www.inzonamedia.it

Ferramenta Più

**DETTAGLIO E INGROSSO
ACCESSORI PER MOBILI
E INFISSI IN LEGNO
ED ALLUMINIO**

07185320 via Tavernelle 77

***Fratelli*
Ulisse** Cromature auto
e moto d'epoca
Lucidature

Dorature Laminature Argentature



071.55719 via Pizzecoli 36

**LAVANDERIA
EXPRESS 1**

di Marchetti Fernanda e Dolcini Erika

Via Carducci, 8
ANCONA

Tel. **071 200625**



Esclusivo Bistrot

**A «GRAND» EXPERIENCE
A DUE PASSI DA
E AFFAC**

**Via Thaon de Revel
info@grandho
www.grandho**



EXPERIENCE SINCE 1958
IN THE HISTORIC CENTER
OF PASSETO ON THE SEA

Via Ancona 07131307
www.hotelpassetto.com
www.hotelpassetto.com



GRAND HOTEL PASSETTO



VERDICCHIO

*Il sole, l'uliviera, un vento
che in ogni parte
Alcun tempo di loro
a braccia aperte.*

CAPODIMONTE

CAPODIMONTE

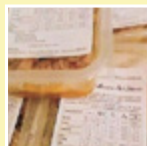
TERRE DI CONFINE

The image features a bottle of wine on the left. The bottle has a white label with the text 'VERDICCHIO' in large, bold, black letters. Below it is a short poem in Italian. At the bottom of the label is a black silhouette of a castle tower. A dark green band at the base of the label contains the word 'CAPODIMONTE' in white. The background is a dark night sky with a full moon and a classical monument with columns and a pediment, illuminated from below. A white silhouette of a knight on a horse is positioned in the foreground, facing the monument. At the bottom right, the brand name 'CAPODIMONTE' is written in large, white, sans-serif letters, with 'TERRE DI CONFINE' in smaller letters below it.

100 anni portati bene



Rg
Ristorante Gino



**PER LA PRIMA VOLTA IL FAST DELIVERY
INCONTRA LO SLOW FOOD**

I migliori piatti tipici quando volete
e ovunque vogliate!

SPECIALITA' Stoccafisso



 **STOCKFISH**
FOOD ITALY

Vi presentiamo la nostra nuova idea di ristorante.
Ricca di prodotti di alta qualità e tanti servizi
come degustazioni, fast delivery e slow food,
ma anche catering, eventi e allestimenti!



Piazza Rosselli 26 - Ancona

071 214 1163

www.inzonamedia.it

DLR AUTO MOTO
CARROZZERIA
OFFICINA MECCANICA

via della Montagnola 50

DONATO - 327 229 3128

La Chiave

**SPECIALISTI CHIAVI
E SERRATURE**

DUPLICAZIONE - RADIOCOMANDI - IMPIANTI MASTERIZZATI

ANCONA VIA TORRESI 22-24



Trattoria da Ulderico



Specialità pesce

Zona Archi - Via Mamiani, 9 Ancona
071 2072639 - www.trattoriaulderico.it

BRANZINO AL CARTOCCIO

Ingredienti:

4 Branzini grandi

Un rametto di Rosmarino

2 Spicchi d'Aglio

Succo di 1/2 Limone

Pan grattato q.b., Sale e Olio Extravergine d'oliva, Prezzemolo

½ bicchiere di vino.

Preparazione:

Preparare una marinata con del succo di limone, vino, aglio a pezzetti, prendere il pesce pulito, immergerlo nella marinata e lasciarlo per 20 minuti. Poi prendere i branzini e metterli uno alla volta in un rettangolo di carta forno con olio, rosmarino tritato e molliche di pane, aggiungere il sale e riempire l'addome con un trito di prezzemolo. Mettere sopra un cucchiaino della marinata preparata in precedenza. Chiudere il cartoccio e infornare a 200° per circa 20 minuti. Servire i branzini nel cartoccio. Buon Appetito.

www.inzonamedia.it

CENTER GRAFICA
STAMPA POSTER



VIA MARATTA 15

CARNI UNO

c.so Mazzini 8

Macelleria Salumeria



timbrificio
DUBBINI



VIA DELL'ARTIGIANATO, 30

RISTORANTE ZENZERO

Ancona 071 56166 zenzerofood@yahoo.com
ad angolo tra via Palestro e via Villafranca

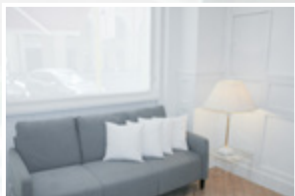
TONNARELLI CON CREMA DI PATATE AL BASILICO CARCIOFI TRIFOLATI E ALICI

Ingredienti:

patate
carciofi
alici
tonnarelli

Preparazione:

Far bollire le patate con un rametto di basilico e latte.
Dopo frullare e formare una vellutata.
Trifolare 1 carciofo con menta e prezzemolo.
Fare sablè di pane al rosmarino.
Saltare il tonnarello con olio al finocchio, aggiungere la pasta
e saltare con crema di patate, pane e alici.
Buon Appetito.



*“... è bello scoprire i sapori di un tempo,
le tradizioni non vanno dimenticate”*





RISTORANTE

Miscio
Vino e Cucina

Via Marconi 4 - Zona Archi - 071 9694919 - 335 7443425



DAL 1974
RIFERIMENTO
PER I LUXURY BRAND

*“Abbiamo portato la nostra
azienda all’eccellenza
con la qualità totale,
con l’efficienza,
la sostenibilità
ed il miglioramento continuo.*

*Affianchiamo e supportiamo
i top brand nella ricerca
e nella produzione di calzature
apprezzate in tutto il mondo”.*

FARIDA.IT

www.inzonamedia.it

CASA **PRO**
PROFESSIONISTI IMMOBILIARI



p.zza del Senato 10
328 1980861

alla terra d'oro



Ancona - corso Mazzini 89 - angolo via Marsala

AMOA

PARRUCCHIERIA
DONNA ESTETICA UOMO
VIA SAN MARTINO 21 AN

CAMPOVERDE

FIORI • PIANTE • OLANDESI

È ORA DI RAVVIVARE
LA TUA VITA CHE
DA OGGI CAMBIERÀ



Ancona, Via Marconi 12

Tel. 349 7990967

Shop online www.campoverde.store