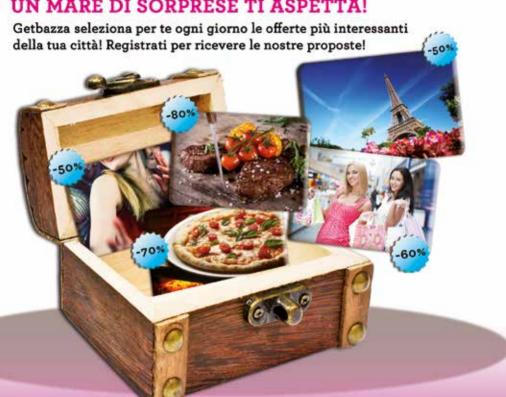




### UN MARE DI SORPRESE TI ASPETTA!



# 2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

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

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi, Riki Kontogianni

COPERTINA: Diana Lazzaroni

**STAMPA:** Chinchio Industria Grafica - Rubano (PD)

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITA':

Francesco Panebianco (329.8080278)

Provincia di Bari: Nadia Gentile Cell: 349.5295828

Area Brindisi, Lecce e Taranto: Giuseppe Fusillo Cell: 349.0670909

info@2night.it

COORDINATORE EDIZIONE: Mirko Galletta

testata reg. presso il Trib. di Venezia, n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia, 2014 anno XI, Ottobre 2015

2night Magazine lo trovi a: Roma, Milano, Torino, Bologna, Firenze, Venezia, Napoli, Palermo, Bari, Catania, Padova, Rimini, Brescia, Verona, Lecce, Trieste, Pescara, Treviso, Bergamo, Ragusa, Vicenza, Teramo, Udine, Taranto, Pordenone, Matera, Cesena, Siracusa, Monza, San Marino, Barletta, Varese, Gorizia, Brindisi.



### Editoriale

Il successo degli ultimi anni di trasmissioni televisive come Master Chef o Cucine da Incubo ha evidenziato come gli chef nel nuovo millennio siano entrati di diritto a far parte dei divi dello star system. Diventare un cuoco importante o un imprenditore nel mondo della ristorazione è diventato un sogno di molti giovani che scelgono per questo le scuole alberghiere o nuovi programmi universitari legati al management per la "food industry". Ouesto si riflette anche sul mondo del divertimento serale e notturno. La gara per la nuova generazione di trentenni non sembra essere più su chi ha collezionato il maggior numero di di set di David Guetta o di Skrillex ma su chi ha sperimentato più ristoranti stellati o alla moda. Naturalmente anche chi non ha il sogno di diventare un cuoco professionista si cimenta sui fornelli, nella sua quotidianità o nelle cene a casa con gli amici per testare la sua bravura. Chi scrive su 2night Magazine fa parte di quest'ultimo gruppo e si diverte un mondo a riprovare a comporre a casa i piatti più interessanti (e meno difficili) che propongono i ristoranti che frequenta. La passione che condividiamo con molti dei nostri lettori ci ha portato dunque a chiamare gli chef dei nostri ristoranti preferiti di Puglia e a farci dare una ricetta che ritengono significativa per il loro locale. Perché un conto è provare a rifare la ricetta andando a occhio e un conto è rifarla con le indicazioni precise del cuoco.

Buon lavoro in cucina Giorgio Govi

# REALIZZA IL TUO SOGNO...

FIAT - 500 1.2 Lounge 69cv E6 16/06/2014 KM 33.341 benzina



€ 9.100,00

FIAT - 500 1.3 MJT 16V Lounge 95CV E5+ 31/01/2014 KM 28.992 diesel



€ 10.800,00

OPEL - ADAM 1.2 JAM 70CV 22/05/2014 KM 39.159 benzina



€ 8.350,00 grigio metallizzato

CITROEN - DS3 CABRIO 1.6 E-HDI SO CHIC 90CV ETG6 12/03/2014 KM 36.503 diesel



€ 13.600,00 grigio metallizzato

FIAT - PANDA 1.3 MJT 16V 4X4 75CV E5+ 17/04/2014 KM 36.911 diesel



€ 12.200,00 rosso metallizzato

FIAT - PANDA 1.3 MJT 16V Lounge 75CV E5+ 16/04/2014 KM 54:963 diesel



€ 9.150,00 blu metallizzato





Via Zippitelli, 2 - Bari Tel./Fax 0805346731

Davide 3292535697



Tutto quello che volevi sapere sui piatti dei ristoranti e non hai mai osato chiedere

# Le ricette dei locali pugliesi

A cura di Mirko Galletta, Marcello Volpe, Tony Colella e Grazia Liche



# Indice dei locali

BARI		PALO DEL COLLE	
Paneolio&sale	pg. 12	Giacuda	pg. 68
Oktoberfest	pg. 13		1.5
Kill Time	pg. 14	BITETTO	
Couch Club	pg. 16	Dorotea la Spaghetteria	pg. 34
Open Bar	pg. 17	Ristorante Novecento	pg. 35
Terra Di Mezzo	pg. 18	Fame	pg. 36
Hop!	pg. 19	#1 #111 ##111	
Timeout	pg. 20	CASAMASSIMA	
Spops	pg. 21	Mustà	pg. 33
HamP	pg. 22	RUTIGLIANO	
Gyrosteria Yannis Biancofiore Ristorante	pg. 23 pg. 24	Ville De Paris	60
Mangiafuoco	pg. 24 pg. 60	Ville De Paris	pg. 68
Whisky A Go Go	pg. 60 pg. 61	ACQUAVIVA DELLE FO	NTI
Chagall Cafè Restaurant	pg. 61	Il Canto Sesto	pg. 37
Mimi' Ristorante In Carne	pg. 62	Barba Nera	pg. 38
Cantiere Del Gusto	pg. 62	Papiè Bistrot	pg. 39
Gadì	pg. 63	L'Angolo Nascosto	pg. 69
Le Officine Clandestine	pg. 63	,	F 5
	1.5	BINETTO	
SANTO SPIRITO		Parco Giannini	pg. 69
Carnivora de gustibus carnis	pg. 26		
		CASSANO DELLE MUR	
GIOVINAZZO		Agriturismo Amicizia	pg. 40
Romanazzi's Apulia Restaurant	pg. 27	Pecora Nera	pg. 41
La Sfizieria	pg. 64	Dominus osteria con pizza	pg. 42
La Creperia	pg. 65	SAMMICHELE DI BARI	
Al Cantagallo	pg. 66	Il Casale	
MOLFETTA		II Casale Sant'Agata RistoBraceria	pg. 70 pg. 70
La Claque	pg. 28	Sant Agata Ristobraceria	pg. 70
Tres Jolie	pg. 29	CONVERSANO	
Cipriani	pg. 25	Macina Pepe	pg. 43
Sapemore	pg. 63	Shelter	pg. 71
Superiore	pg. 00	onette.	P9.72
CORATO		GIOIA DEL COLLE	
La Fazenda	pg. 66	Hills Pub	pg. 71
Antico Bar Commercio	pg. 66	Marabù	pg. 72
		Orazero Cafè	pg. 72
BITONTO		Panta Rei, Flow Cafè	pg. 74
Il Patriarca	pg. 31	210.01	
Camera A Sud	pg. 32	NOCI	
Golden Bowling	pg. 67	Agriturismo Beethoven	pg. 46
Borgo Bontà	pg. 67	Suite 801	pg. 47



### >>

	MATERA	
pg. 56	Taverna La Focagna	pg. 85
		pg. 86
11	Cucina /8	pg. 86
	LECCE	
		pg. 57
		pg. 57
F 5 · · ·	Pulp	pg. 87
	Tennent's Grill	pg. 88
pg. 74	Mood	pg. 88
pg. 76	Road 66	pg. 89
pg. 77		pg. 89
		pg. 90
10		pg. 90
		pg. 91
		pg. 91 pg. 92
		pg. 92 pg. 92
		pg. 92
pg. 01	Prohibition	pg. 93
		1-3
pg. 52	OTRANTO	
pg. 81	Tartufi & Funghi	pg. 94
	SQUINZANO	
pg. 53	Pasticceria Vittoria	pg. 94
pg. 54		. 3
pg. 82		
pg. 82		pg. 95
	Donegal	pg. 95
ng 55	GALLIPOLI	
pg. 55		pg. 96
		pg. 96
pg. 83		pg. 96
1.5	Casanova	pg. 96
		, ,
pg. 83		
	pg. 44 pg. 45 pg. 74 pg. 76 pg. 76 pg. 76 pg. 77 pg. 48 pg. 49 pg. 50 pg. 80 pg. 81 pg. 52 pg. 81 pg. 53 pg. 54 pg. 54 pg. 54 pg. 52 pg. 82 pg. 82	pg. 56  Taverna La Focagna Morgan pizzaécucina Cucina 78  pg. 44 pg. 45 pg. 74     LECCE pg. 74     Cicin E Tria pg. 76     Mamba Grill & Sound Pulp Tennent's Grill pg. 76     Road 66 pg. 77     Trumpet SettediSette Douglas Hyde Online pg. 48     Online pg. 49     La Locanda Del Ragioniere gianmirò pg. 80     Original Coffee&cigarettes viveur Prohibition  pg. 52     OTRANTO pg. 81     Tartuf & Funghi  SQUINZANO pg. 53 pg. 54 pg. 54 pg. 82 pg. 84 pg. 85  GALLIPOLI Aputea Concept Bar 15 Gradi pg. 83  Partenopei Casanova

pg. 9

**SAVELLETRI**Casale Del Murgese



www.radioselene.it







# Baccalà alla barese

### Ingredienti:

- Baccalà 150g
- · Cavoli 30g
- · Pomodorini pachino 20g
- · Patate 20g
- · Prezzemolo 1g
- Farina 5q • Semola 5q
- · Olio extravergine g.b.
- · Peperoncino 0,1g
- · Olive baresi 20g

### Procedimento:

- Operazioni preliminare: fumetto di pesce ricavato dalla pelle del baccalà; sbollentare i cavoletti, tritare il prezzemolo, tagliare i pomodorini in 4.
- Miscelare semola e farina e sfarinare leggermente il baccalà. Rosolare leggermente in padella il baccalà con l'olio. Aggiungere in padella il restante degli ingredienti tranne il pecorino. Proseguire nella cottura per circa 3-4 minuti per far sì che gli ingredienti uniscano il sapore. Aggiungere un po' di fumetto e una spolverata di pecorino e mettere in forno per altri 5 minuti a 200 gradi.
- A cottura ultimata lasciare riposare per gualche minuto affinché la salsa del baccalà diventi cremosa. Impiattare decorando con pomodorini fritti o bavette al nero di seppia fritte.



### Lo chef: Vito de Liso

Dopo gli studi alberghieri, gestisce le cucine di importanti locali baresi mettendo a frutto la sua vasta preparazione in campo gastronomico a 360 gradi. Scrive per una nota rivista del settore.

2night.it/paneolioesale



# Stinco di maiale in salsa di agrumi

### Ingredienti:

- Limoni 2
- Arance 2.
- Pompelmi 2.
- · Stinco di maiale
- Ritagli di suino 500g Cipolla 1
- · Carota 4
- Gambi di sedano 4
- Burro 40 a · Acqua 41
- Vino bianco 200g
- Zucchero 50a
- · Sale e pepe q.b.

#### Procedimento:

- Incominciare preparando il fondo bruno di suino.
- Mondare, lavare e tagliare a cubetti la cipolla, il sedano e le carote. Scaldare in una casseruola una noce di burro, unire i ritagli di suino e farli caramellare bene, poi aggiungere le verdure e farle rosolare.
- Bagnare con il vino e cuocere per gualche minuto. Aggiungere l'acqua e cuocere fino a guando il fondo non si riduce del 50% avendo cura di schiumarlo per togliere le impurità. Spegnere il fuoco, lasciare riposare 10 minuti, filtrare al passino fine.
- Nel frattempo che il fondo si riduca, ricavare il succo dei limoni, delle arance e dei pompelmi con uno spremiagrumi; caramellarli con lo zucchero per bilanciare il retrogusto amarognolo. e incorporarlo al fondo di suino. Lasciarlo ridurre e regolare di sale.
- Ottenuta la salsa, far rosolare lo stinco in una casseruola a fuoco vivace con una noce di burro, dopo aggiungere la salsa agli agrumi e lasciar cuocere a fiamma bassissima per circa 2 ore girando di tanto in tanto la carne, ed eventualmente aggiungendo acqua.
- · Lo stinco sarà pronto guando la carne si staccherà senza fatica dall'osso.



### Lo chef: Michele Santoro

Dopo essersi laureato in Economia e Commercio, decide di seguire la sua passione per la gastronomia e si forma con corsi, libri e soprattutto presso l'Oktoberfest dagli albori dello stesso locale.

2night.it/oktoberfest





Via Posca 39 70124 Bari Info: 080.5613790

ORGANIZZA IL TUO EVENTO DA NOI! VENERDI E SABATO DJ-SET CON KIKKO ESSE





# **Pulled Pork** Sandwich

### Ingredienti:

- · Panino fatto in casa
- · Spalla di maiale c.ca 5 kg
- Mix di spezie
- · paprika forte

### Procedimento:

- Massaggiare la spalla di maiale con un mix di spezie fatto di paprika dolce, pepe, peperoncino, curcuma, aglio, cipolla, zucchero di canna, senape in polvere e sale. Successivamente ricoprire la spalla e lasciarla in frigo a marinare per 48 ore. Successivamente cuocere a bassa temperatura (90 gradi) per circa 5 ore.
- A fine cottura sfilacciare o affettare la carne e farcire il panino con cipolla caramellata e salsa barbecue fatta in casa.



### Lo chef: Giovanniello Antonio

Nato a Milano, classe 1985. Dopo essersi formato presso la scuola alberghiera "Perotti" di Bari, ha ha acquisito nuove conoscenze e perfezionato la sua professionalità presso strutture in Umbria, Basilicata, Puglia, Toscana, Lazio, Abruzzo e Veneto.



2night.it/couchclub



# **Crostata Frangipane**

### Ingredienti:

- Uova 2.
- Zucchero a velo 200g
- Farina di mandorle 200g
- · Burro fuso 200g
- · Amido di mais 10g
- Pesche sciroppate · Crema pasticcera
- · Pasta frolla

### Procedimento:

- Montare uova e zucchero, incorporare il burro precedentemente fuso e infine le polveri.
- Foderare con la pasta frolla una tortiera di diametro 26 cm e ricoprirla alla base con la crema pasticcera, versare il composto e quarnire con le pesche sciroppate. Infornare a 180 gradi per 50 minuti circa.



### Lo chef: Francesco Di Bitonto

Barese, classe '85. Sin da giovanissimo coltiva la sua passione per la ristorazione. Nel 2004 lascia la Puglia per perfezionarsi in hotel e ristoranti italiani. Oggi è chef e banqueting manager.

2night.it/opencafe



# Stufato alla **Pilsner Urquell**

### Ingredienti per 4 persone:

- Per la marinatura: olio evo 100cc
- Pilsner Urquell 250cc
- · Patate 120g
- · Carote 80g
- · Scalogno (o cipolla) 60g
- · Per lo stufato: spezzatino di manzo 600g
- Pilsner Urquell 100cc
- Olio evo 100cc
- · Brodo vegetale 1lt
- · Pepe e sale q.b.

### Procedimento:

- Affettare finemente lo scalogno e affettare a dadini patate e carote. Porre in un recipiente la carne insieme alle carote, patate e scalogno, e coprire il tutto con l'olio e la birra. Coprire il recipiente con una pellicola da cucina e lasciar riposare in frigorifero per 24h circa.
- Togliere la carne dalla marinatura, asciugarla e infarinarla. con cura. In una casseruola versare l'olio e le verdure della marinatura e farle soffriggere insieme alla carne fino a quando quest'ultima non avrà raggiunto una colorazione ottimale per la cottura. Sfumare con la birra e aggiungere il pepe e il brodo e cuocere a fuoco moderato per circa 1 ora e 30 minuti.
- Se il fondo di cottura si restringe troppo, aggiungere altro brodo o acqua. A fine cottura aggiungere sale a piacere.



### Lo chef: Davide Polignano

Nato a Bari, titolare di Terra di Mezzo, un luogo magico dove perdersi volentieri. Giochi da tavola, buon cibo, tanta buona birra: è questa la ricetta vincente.

night.it/terradimezzobari



# Millefoglie di salmone e zucchine con crema di patate e brunoise di verdure

### Ingredienti:

- Salmone 150g
- · Zucchine 1pz
- Carote 1pz.
- · Patate 1 grande
- Scamorza affumicata 100g
- Scorza di un limone
- · Sale e pepe g.b.

### Procedimento:

- Crema di patate: lessare le patate, sbucciarle e schiacciarle. Incorporare le scorze di limone, sale e rimettere sul fuoco e aggiungere acqua fino al raggiungimento della cremosità voluta.
- Tortino: lavare le zucchine e privarle della buccia (ma conservandola), poi tagliarle a rotelle sottili e scottarle in olio bollente usando un coppapasta del diametro di circa 8 cm. Alternare salmone preaffettato, zucchine scottate e scamorza affumicata affettata, e ripetere per ottenere due o tre strati.
- Infornare a 180° per 15 minuti circa.
- Brunoise: tagliare le carote a cubetti molto piccoli e le bucce delle zucchine precedentemente conservate, e cuocerle al vapore per 5 minuti.
- Impiattare il tortino con la crema di patate versata immediatamente prima del servizio e completare con la brunoise di verdure.



### Lo chef: Nicola Vita

Nasce a Bari, classe 1992, da madre trentina e padre pugliese. La passione per la cucina lo cattura da bambino segnando tutte le sue scelte di vita, tanto da tatuarsi uno chef sul torso in giovanissima età.

2night.it/hop-bari.html



# **Club sandwich** con pastrami, pomodoro, cheddar, insalata e tennesse bbg

### Ingredienti:

- Pastrami 150g
- Pomodoro 1
- Cheddar Insalata
- Tenessee barbecue
- Maxi toast 2 pezzi

### Procedimento:

- Preparazione del pastrami: Prendere un pezzo di sotto fesa di manzo americana e metterlo a macerare con paprika dolce, pepe, aromi per arrosto, ed olio, per una notte intera. Successivamente porre in affumicatore a 100 gradi con un aromatizzazione di legno di botti di Jack Daniels e birra per 3/4 ore.
- Dopo aver fatto tutto guesto, prendere il manzo e fargli fare un passaggio sulla griglia, per poi lasciarlo riposare per tre ore.
- · Affettare il pastrami realizzato e farcire il pancarrè precedentemente tagliato in due per ottenere 4 triangoli.
- Farcire club sandwich a strati con i 4 triangoli, il pastrami e tutti gli altri ingredienti.
- Tenere il tutto assieme con uno stecco a mo' di spiedo.



### Lo staff: Timeout

Lo staff cucina del Timeout è per forza di cose una macchina da guerra. Questa macchina è guidata da 4 chef diversi: Matteo Puppo Nicola Silvestri Gianni Di Ciaula Giuseppe Ranieri.

2night.it/timeout



### Ingredienti per 4 persone:

- Spinaci 600 g
- Burro 30 g
- Sale affumicato 5 g
- · Capperi sotto sale 400 g
- Carota 300 g
- Cipolle bianche 2.
- Costa di sedano 1
- Tagliolini 380 g Olio evo a.b.
- · Sale q.b
- · Pepe q.b

# **Tagliolini** crema di spinaci, capperi, sedano, carote e cipolla

#### Procedimento:

- Privare gli spinaci dalle nervature centrali e dal gambo in eccesso; lavarli e asciugarli. Sbollentarli in acqua salata per circa 2 min e successivamente immergerli in acqua e ghiaccio.
- · Frullare il tutto, aggiungendo acqua di cottura, se serve, e il burro a piccoli cubetti.
- Nel frattempo dissipare e lasciare sotto l'acqua per 20 min i capperi. Asciugarli e metterli in forno a 72 gradi per circa 3 ore. Una volta seccati, ridurli in polvere.
- Pulire e privare dalla parte esterna le carote; pararle e tagliare dei cubi di circa 5 mm x 5 mm.
- Adagiare i cubetti in una busta sotto vuoto con olio, sale. affumicato, acqua frizzante ed estratto di sedano dato dal centrifugato di esso.
- Chiudere la busta e cuocere a circa 65 gradi per 1 ora e 40 min, sempre sottovuoto.
- Pulire la cipolla e tagliarla in spicchi regolari. Cuocere in pentola al minimo, coperti da olio, sale e acqua per circa 50 min.
- Una volta cotti, fare riposare per una mezz'ora abbondante. privati del liquido in eccesso.
- Sciogliere una noce di burro in padella; aggiungere le carote e la cipolla e saltarvi i tagliolini precedentemente cotti all'interno del bollitore.
- Impiattare con la crema di spinaci come base; successivamente adagiare i tagliolini e completare il piatto con una spolverata di polvere di capperi.



### Lo chef: Mirko Pantaleo

Giovane ma non privo di esperienza: ha intrapreso la professione all'età di 12 anni. Ha girato l'Italia e l'Europa, arrivando a condividere i fornelli con chef stellati quali Diego Rossi, Juri Chiotti, Masayuki Kondo e Antonino Cannavacciuolo.

2night.it/spops



### Ingredienti:

- Hamburger di rana pescatrice da 130g
- · Panino all'olio 1
- Mela Smith ½
- Yogurt magro 30 g
- Asparagi 40 g
- Pancetta tesa 1 fetta
- Parmigiano grattugiato q.b.
- Sale, pepe e olio evo q.b.
- · Burro q.b.

# "Ponente"

### Procedimento:

- Per iniziare tagliare gli asparagi a listarelle e avvolgerli nella pancetta tesa condire con sale, pepe, parmigiano grattugiato, per ultimo spennellarli con del burro fuso. Prepare una teglia con della carta forno e cuocere gli asparagi per 10-15 minuti nel forno a 180 gradi.
- Nel frattempo che gli asparagi completano la cottura in una padella aggiungere un filo di olio extra vergine di oliva e cuocere l'hamburger di rana pescatrice per circa 6-7 minuti. Correggere il sapore con del sale e del pepe.
- Tagliare il panino all'olio in due metà uguali e piastrarlo senza renderlo biscottato, tagliare la mela a fettine di circa 1-2 mm.
- Guarnire il panino con yogurt magro e Mela Smith, adagiare l'hamburger di rana pescatrice precedentemente cotta, aggiungere gli asparagi e la pancetta tesa resa croccante in una padella. Completare con un altro po' di yogurt e un filo di olio extra vergine di oliva.
- Servire caldo.



### Lo chef: Nicola Signorile

Nato a Bari nel 1992, scopre la passione della cucina già a 8 anni. Dopo il diploma presso l'istituto alberghiero comincia il suo percorso professionale nelle migliori sale ricevimenti della regione, sempre con la Puglia nel cuore.



2night.it/hamp



Moussaka

### Procedimento:

- Soffriggere la cipolla, tritata finemente, in due cucchiai d'olio fino a farle imbrunire. Aggiungere la carne e cuocere tutto insieme. Aggiungere vino, pomodori tagliati sottili, spezie, sale e pepe. Coprire, e cuocere per 20 minuti, girando di tanto in tanto. Aggiungere prezzemolo e formaggio grattugiato.
- Tagliare le estremità delle melanzane, senza sbucciarle, Sciacquarle e ricavarne fette di meno di un cm. Immergerle in acqua salata per 30 minuti, strizzarle con delicatezza, sciacquarle e strizzarle di nuovo e poi lasciarle scolare. Friggerle in olio di semi e a fuoco basso finché diventeranno leggermente dorate.
- Se si preferisce una versione più leggera si possono cuocere (spennellate appena d'olio) in forno o grigliarle.
- Alcune ricette della moussaka prevedono le patate, che vanno tagliate finemente e saltate appena in padella con olio di semi.
- Si può assemblare la moussaka. Il primo strato va formato con le patate. Poi un secondo strato con metà delle melanzane. si ricopre con il composto di carne macinata e di nuovo uno strato di melanzane. L'ultimo strato va fatto con la besciamella preparata e cosparsa di formaggio e pane grattugiato. Cuocere in forno a 180° per 1 ora, finché sulla superficie della moussaka si sarà formata una crosticina scura. Lasciar raffreddare almeno 10 minuti prima di servire.

### Ingredienti:

- Melanzane 1kg
- · Olio vegetale 160ml
- · Cipolla grande 1
- Carne macinata di manzo.
- · Vino bianco 1 bicchiere
- Besciamella
- · Pomodori 1kg
- · Sale, pepe, origano, cannella. prezzemolo
- · Formaggio grattugiato 25g



### Lo chef: Yannis

Qualche cliente è stupito nel vedere che non ho i connotati tipicamente greci. Io sorrido, perché dopo aver gustato le nostre specialità ricambiano il sorriso!

2night.it/gyrosteriavannis



## Triglia di scoglio ripiena di pomodori confit con rape e crema di friggitello

### Ingredienti:

- Triglia di scoglio da 150/200g
- Pomodori ramati 2.
- Cime di rapa pulite 500g
- · Peperone friggitello 500g Tarallo pugliese 100g
- Peperoni gialli 2.
- · Erbe miste (menta, maggiorana, timo, fiori di borragine)
- · Pane al nero di seppia
- · Sale pepe q.b.
- · Olio extra vergine d oliva

### Procedimento:

- Per la triglia: sguamare e pulire delicatamente la triglia, privarsi della testa e sfilettare lasciando I estremità della coda. Con una pinzetta da cucina privarci di tutte le spine presenti.
- Pomodoro confit: incidere e sbollentare i pomodori per circa 25 secondi raffreddare istantaneamente in acqua e ghiaccio. privarsi dei semi e della buccia asciugare delicatamente e condire con sale aglio timo e maggiorana coprire con olio evo e infornare a 140° per 40 minuti.
- Per la salsa di peperone friggitello: spadellare i peperoni con olio e aglio vivacemente un volta cotti e raffreddati eliminare semi e picciolo e poi emulsionare in un frullatore con olio, ed infine filtrare ed eliminare varie impurità.
- Condire leggermente la triglia con sale, pepe, olio e timo. Adagiare all'interno 2 petali di pomodoro confit e passare in padella antiaderente a fuoco moderato da una parte all'altra, finire la cottura in forno a 180° per 4 minuti.
- · Finitura: adagiare la salsa di friggitelli alla base, porre una cialda di pane nero e appoggiare la triglia cotta, poi guarnire a piacimento con cime di rapa (sbollentare e condire con olio e sale) finire il piatto con del tarallo spriciolato e con germogli ed erbette varie



### Lo chef : Giacinto Fanelli

Dopo aver conseguito il diploma alberghiero, inizia la sua esperienza professionale in hotel, resort della riviera romagnola, in Liguria e in Toscana, per poi tornare a Bari alla quida del Ristorante Biancofiore.

2night.it/biancofioreristorante

# Segui 2night.

anche su



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

Cerca le pagine Facebook della tua città,

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



## **Brasato al Barolo**

### Ingredienti:

- Polpa di manzo di coscia 800g
- Barolo 700 ml
- · Brandy 5 cucchiai
- Farina tipo "00" 20g
- Brodo di carne q.b.Cipolla 1
- Costa di sedano 1
- Carota 1
- Burro 40a
- Foglia di alloro 1
- · Foglioline di timo e maggiorana
- Bastoncino di cannella
- Chiodi di garofano 5
  Bacche di ginepro 5
- Bacche di ginepro
   Chicobio di calio 1
- Spicchio di aglio 1
- Pepe in grani
- Sale

### Procedimento:

- Mondare e lavare la cipolla, il sedano e la carota. Tagliare la cipolla in 4 parti e steccate con chiodi di garofano. Lavare e asciugare le erbette aromatiche.
- Mettere il manzo in una ciotola, unire le verdure, l'aglio sbucciato e leggermente schiacciato, l'alloro, il ginepro, la cannella e il vino. Coprire il tutto con una pellicola, lasciare al fresco per 12 ore.
- Sgocciolare la carne dalla marinata e infarinarla.
- Filtrare la marinata, togliere i chiodi di garofano dalla cipolla, eliminare la cannella l'aglio. Tritare le verdure eliminando anche l'alloro e le bacche di ginepro.
- In una casseruola fare appassire il burro, le verdure tritate l'alloro e il ginepro. Prendere il pezzo di carne e farlo
  rosolare bagnandola con il brandy. Sfumare, salare e pepare e
  aggiungere metà marinata. Coprire e cuocere a fuoco basso
  per 3 ore unendo, se serve, un mestolo di brodo per volta. Fare
  restringere sul fuoco il sugo di cottura. Affettare la carne e
  impiattare coprendola con il fondo di cottura.

### Lo chef : Nicola Romano

L'esperienza fatta in famiglia, nel settore delle carni da ben tre generazioni, lo porta a realizzare un'alternativa di gusto in Santo Spirito: un ristorante dove la carne è sovrana.







# Riccioli di sogliola su passata di lenticchie, pancetta e carciofo grigliato

### Ingredienti:

- Lenticchie 100a
- · Sedano, carote e cipolla
- · Olio extra vergine di oliva
- Sogliole 2
- Pancetta affumicata 50g
- Carciofi 2

### Procedimento:

- Per il passato far appassire un fondo con sedano, carote, cipolle e olio. Mettere le lenticchie all'interno e coprire con acqua, far cucinare a fiamma bassa fino a creare un purè.
- A cottura ultimata versare in un mixer e montare con olio extra vergine di oliva.
- Nel frattempo sfilettare le sogliole e arrotolare i filetti ricavando dei riccioli, salare e pepare e mettere in forno a 180 gradi insiemi ai cubetti di pancetta.
- Composizione del piatto
- Disporre la purea di lenticchie sul fondo, adagiare i riccioli di sogliola, i cubi rosolati di pancetta e il carciofo grigliato. Guarnire con un filo di olio extra vergine di oliva di coratina



Lo chef: Giuseppe Romanazzi

Nasce a Milano nel 1982 da genitori di origini pugliesi. È proprio nella cucina della mamma che scopre la passione culinaria, fatta di odori, sapori e tradizione.

night.it/romanazzi



## Burrito con canocchia a nudo ed emulsione di fico d'India

### Ingredienti:

- Tortilla
- Cavolo cappuccio viola
- Misticanza
- Canocchia
- · Aceto di mele
- Ricotta salata
- · Fico d'india
- Olio, sale e pepe a.b.

### Procedimento:

- Tagliare il cavolo cappuccio viola in parti molto sottili, condire con olio sale, pepe e un filo di aceto di mele per marinarlo. Far riposare.
- · Per l'emulsione del fico d'india: tagliarlo a piccoli pezzi, aggiungere un pizzico di sale e pepe e un filo d'olio. Utilizzare un frullatore a immersione per frullare il tutto e ottenere l'emulsione.
- Per il burrito: scaldare la tortilla da entrambi i lati su una padella antiaderente. Farcire con il cavolo cappuccio viola, aggiungere un po' di misticanza e le cicale a nudo crude precedentemente pulite (quarda qui come farlo: www.bit.ly/canocchialaclaque), grattugiare la ricotta salata e completare con un po' di emulsione di fico d'india.
- Avvolgere la tortilla pressando bene gli ingredienti all'interno; una volta chiusa, tagliare le estremità e dividere a metà.



Lo chef: Giuseppe Ciavarelli

Avvia la sua formazione professionale in Emilia Romagna al fianco del maestro Felice lo Basso. Successivamente lavora in tutta Italia, fino quando decide il ritorno nella sua terra natale, dove fonda il suo ristorante assieme a Isabella De Candia.

2night.it/laclaque



# Mizzyy

### Ingredienti:

- · Gin Bulldog 3cl
- Bitter Rouge Carlo Alberto 3cl
- · Liquore al pompelmo rosa 3cl
- · Fiori di hibisco 3cl
- Infusione di pepe rosa 3cl
- Boccioli di Erika 3cl.

### Procedimento:

- Mettere in un filtro di cotone tutte spezie ed erbe elencate negli ingredienti e lasciarle in infusione nel drink. La preparazione viene fatta, infatti, direttamente nel bicchiere versando tutto all'interno e mescolando con un long spoon (cucchiaio lungo).
- Utilizzare come bicchiere un tumbler basso.



### Barman: Francesco De Mola

Inventa, miscela e riempie bicchieri da 18 anni. Ha freguentato alcuni corsi di miscelazione, un corso di flair e fatto tanto studio personale della merceologia... erbe e spezie, carving, tipologie di miscelazione alternative e fiumi di sperimentazione. Come maestro ha avuto Marco Canova per il flair; e come fonte d'ispirazione Dario Comini, che Francesco ritiene un vero guru per la sua arte e la sua grandissima umiltà.



2night.it/tresiolie



# **Blizzard**

### Ingredienti:

- · Pestato di lime 6 pezzi
- · Zucchero di canna
- Rhum bianco 5/8
- Granatina 1/8
- Bols 1/8
- · Sheridan (solo parte liquore chiaro)

### Procedimento:

- Pestare lime e zucchero di canna.
- · Aggiungere rhum e granatina e mescolare.
- Aggiungere Bols e Sheridan, mescolare con la cannuccia fino a creare l'effetto "Blizzard".



### I barman: Il bello, il brutto e il cattivo

Il bello: Ditmir Mataj 18 anni di origini albanesi. La sua passione è la scultura con la frutta. Il brutto: Fabiano Petruzzella, 32 anni: barman con esperienza internazionale, ha lavorato negli ultimi 3 anni a Dublino. Il cattivo: Luca Cifarelli figlio d'arte dell'Antica Gelateria Cipriani. E' lui il creativo.





### Pacchero al Negramaro di grano duro con filetto di tonno rosso e polpa di riccio su letto di pachino e olio evo

### Ingredienti per 4 persone:

- Paccheri 500g
- Tonno rosso fresco 300g
- · Ricci freschi 30 (o polpa di riccio in vasetto 100g)
- · Aglio 1 spicchio
- Olio e pepe a.b.
- Basilico
- · Pomodoro pachino 100g

### Procedimento:

- Tagliare a pezzi il tonno rosso e metterlo a marinare con il basilico e un po' di olio evo.
- Sbollentare per qualche minuto i pomodori e tagliarli a pezzi dopo averli spellati.
- Pulire i ricci recuperando la loro polpa ed evitando presenza di sabbia o spine. Far dorare in una padella una piccola quantità di olio evo e aggiungere aglio tritato finemente, il tonno con tutta la sua marinatura e i pomodori. Far cuocere per pochi minuti aggiungendo un mezzo bicchiere di acqua di cottura.
- Portare ad ebollizione l'acqua precedentemente salata e immergervi i paccheri fino ad ottenere una cottura piuttosto ritardata. Scolare e ripassare in padella.
- Continuare la cottura insaporendo con pepe fresco e foglie di
- Mantecare bene il tutto aggiungendo metà dose della polpa di riccio e saltarli.
- · Servire a tavola e aggiungendo su ogni porzione una percentuale di polpa di riccio a crudo e condire tutto con olio evo.



### Lo chef: Emanuele Natalizio

Una passione maturata sin da giovanissimo. Dopo essersi formato in vari ristoranti fuori e dentro la Puglia, e aver lavorato con Nino de Palma (uno dei migliori pasticceri bitontini). Emanuele Natalizio torna a lavorare in quella struttura in cui aveva lavorato dai 12 ai 22 anni, e ne fa il suo ristorante.

2night.it/ilpatriarca



# Pizza agli asparagi e al Lardo di Colonnata

### Ingredienti:

- Farina di tipo 1
- · Crema di asparagi
- Mozzarella
- · Asparagi grigliati
- Pomodorini
- · Lardo di Colonnata
- Crema di aceto balsamico

### Procedimento:

- Preparare l'impasto rigorosamente con lievito madre, facendolo maturare per un minimo di 48 ore.
- Pulire gli asparagi necessari per una pizza e grigliarli in padella; con gli asparagi restanti preparare una crema.
- Condire la pizza con la mozzarella e la crema di asparagi precedentemente realizzata, per poi adagiarci il Lardo di Colonnata.
- Cuocere la pizza nel forno a legna. Quando è pronta, adagiarci su i pomodorini già tagliati e condire con l'aceto balsamico.



### Il pizzaiolo: Vincenzo Catelli

Avvia la sua formazione a Bitonto presso la scuola dell'Associazione Pizzaioli Pugliesi Qualificati, per poi continuare a sperimentare e ad inventare instancabilmente direttamente al banco lavoro, a stretto contatto col forno a legna, suo fido collega.





# **Bistecca Brontosauro**

### Ingredienti:

· Tronchetto di manzo irlandese o australiano 1600g

### Procedimento:

- Tagliare la porzione di manzo della larghezza di una costola. intera. Successivamente rifiliare solo il cube-roll pulendo l'osso per lasciarlo bene in vista, con il classico look ad ascia indiana (infatti guesto taglio si chiama anche Tomahawk). Il pezzo che va in cottura si aggira intorno ai 1100 grammi.
- Eseguire la marinatura con 3 tipi di pepe (bianco, nero, rosa), 3 spezie (aglio, salvia e timo) e 3 tipi di sale (integrale, rosa e nero) per 12 giorni sottovuoto.
- La cottura avviene in 3 fasi: mezzora su ogni lato su griglia a fiamma bassa. Successivamente far riposare per 3 minuti e poi ultimare la cottura a fiamma alta sui 2 lati e sui 4 fianchi. A termine della cottura su griglia riposa in una bacinella di acciaio per alcuni minuti, per far sì che le fibre della carne riassorbano parte dei succhi e vapori persi con la cottura.
- Questa carne è molto tenera e priva di nervi e grasso, guindi è molto facile da porzionare per gustarla anche in più persone.
- Viene servito con contorno di patate fritte e fagioli speziati.



### Lo chef: Angelo Borrelli

Giovane chef che a dispetto dell'età ha maturato una notevole esperienza in villaggi turistici internazionali nella lavorazione della carne. La sua passione sono i grandi tagli di carne che richiedono cotture e tecniche particolari.

2night.it/musta



# "Awand naa"

### Ingredienti:

- · Spaghettoni trafilati al bronzo
- · Olio extra vergine di oliva
- · Scalogno
- Aglio
- · Erbe aromatiche
- Salsiccia di Norcia
- · Salsa di pomodoro
- Melanzane
- N'duia calabrese
- Sale

### Procedimento:

- Riscaldare in padella un'emulsione di scalogno, aglio, erbette aromatiche e olio extra vergine di oliva locale.
- Aggiungere la salsiccia di Norcia fresca a cubettini e rosolare.
- A parte, in olio bollente, friggere i cubettini di melanzana, scolandoli a fine cottura e facendoli riposare su carta assorbente.
- Quando la salsiccia é cotta, versare un mestolo d'acqua di cottura della pasta in padella con salsa di pomodoro fresco e n'duja calabrese.
- Saltare in padella gli spaghetti con la salsa, i cubetti di melanzana fritta e "Awand naa....vedi ke ti manqi".



Lo staff: Dorotea La Spaghetteria

Uno staff di giovani affiatati, amanti del buon cibo e del bere artigianale, sempre in cerca del piatto giusto per ogni occasione. Non fanno mai mancare passione, simpatia e anche un pizzico di follia creativa (q.b.).





# Orecchiette con melanzane profumate al pesto con pinoli

### Ingredienti per 4 persone:

- · Orecchiette fresche 300g
- · Ricotta dura g.b.
- · Sale e olio evo g.b.
- Melanzane 2 piccole
- · Pomodorini ciliegini 350g
- Pesto di basilico 120g.
- · Pinoli 1 confezione
- · Vino bianco 1 bicchiere
- · Aglio 2 spicchi

### Procedimento:

- Lavare la melanzana sotto l'acqua corrente, tagliarla a fette e poi ancora a dadolata. Metterla in acqua e sale per qualche minuto.
- · Lavare e tagliare a metà i pomodori.
- In una teglia, fare un fondo di olio e rosolare l'aglio.
- Aggiungere la melanzana ben strizzata e farla rosolare da tutti i lati: lasciarla cuocere per circa 10 minuti e poi inserire i pomodorini. Coprire con un coperchio e lasciarli appassire a fiamma bassa.
- Sfumare con il vino bianco e lasciare cuocere per altri 10 minuti.
- Qualche minuto prima di togliere dal fuoco, quando ormai sarà ben amalgamato, aggiungere il pesto. Mescolare e lasciare da parte.
- Cuocere le orecchiette in acqua e sale e, non appena al dente, scolarle. Versare le orecchiette nel composto appena preparato.
- · Tostare in una padella i pinoli.
- Servire con una spolverata di ricotta dura e distribuire i pinoli.



### Lo chef: Rocco Violante

Fin da giovane matura esperienze significative in Italia e all'estero, coltivando la capacità di arricchire i sapori pugliesi con accostamenti sempre nuovi ed originali.

2night.it/novecento-ristorante-bitetto.html



# Bruschettone Fame

### Ingredienti:

- · Stracciatella 100 g
- · Cime di rapa fasanese 200 g
- Acciughe sott'olio 4
- Pane 1 quartino
- Cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti 1
- · Olio evo q.b.
- · Olio al peperoncino q.b.

### Procedimento:

- Porre sul fondo di una casseruola un cucchiaio di olio, un trito di cipolla rossa di Acquaviva e sale grosso.
- Aggiungere le cime di rapa, precedentemente mondate e lavate accuratamente.
- Coprire la casseruola con un coperchio e lasciar cuocere il tutto a fiamma media per circa 20 minuti (fino a quando le cime di rapa avranno cambiato colore).
- Prendere il quartino di pane e tagliarlo in due parti in senso orizzontale.
- Porre una parte in forno preriscaldato a circa 250° C fino a doratura desiderata.
- Una volta tostato, bagnarlo con un filo di olio evo e distribuire la stracciatella in maniera uniforme.
- Aggiungere le rape precedentemente stufate e decorare con filetti di acciuga.
- · Condire con abbondante olio al peperoncino.



### Lo staff: Fame

Il FAME è un'attività a conduzione familiare, dove la freschezza delle figlie si unisce all'esperienza dei genitori, per fare cultura dell'olio extravergine, prodotto nel frantoio di famiglia.





# Pizza Canto VI

#### Ingredienti:

- · Farina biologica
- · Pomodori secchi
- Mozzarella di bufala
- · Capocollo di Martina Franca · Caciocavallo podolico
- Cipolla rossa
- Lievito
- Olio evo
- Sale
- Acqua
- Basilico

#### Procedimento:

- Preparare l'impasto biologico napoletano con lievito madre e farlo lievitare per oltre 70 ore. Stenderlo e prepararare la base della pizza.
- · Condire con: mozzarella di bufala doc, cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti, capocollo di Martina Franca (presidio Slow Food), pomodori secchi, caciocavallo podolico, gualche foglia di basilico e infornare a 400 gradi.



#### I pizzaioli : Gianni Crisantielli (a sinistra) e Gianfilippo

#### Tafuni

Gianni Crisantielli è acquavivese, classe 1980. E' maestro e istruttore dell'Accademia Italiana della Pizza a Bari. Dopo varie esperienze nel settore gastronomico in diversi paesi del mondo, si specializza in impasti diretti e indiretti, speciali come canapa. grano arso, carbone vegetale, Kamut, napoletana, e focaccia barese, per poi diventare membro docente della Pizza Italian Accademy (P.I.A.).

Gianfilippo Tafuni si forma ad Acquaviva delle Fonti sotto la quida del maestro Gianni Crisantiello, e si iscrive all'albo dei pizzaioli della P.I.A.





# Nodini del **Cambusiere**

#### Ingredienti:

- · Bocconcini di carne di cavallo 160a
- · Formaggio stagionato
- · Cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti 10 g
- Pancetta 20g
- Polpa di pomodoro 70 g
- Sale grosso di Trapani
- · Pepe al mulinello
- · Rum scuro

#### Procedimento:

• Fare appassire in una padella la cipolla con pancetta e sale grosso. Arrivata a temperatura aggiungere i bocconcini di carne a fiammeggiare con il rum scuro. Evaporato l'alcol, versare la polpa di pomodoro cotta e ben fredda (shock termico) per poi far cuocere il tutto per 9 minuti.



#### Lo chef: Carlo Schiralli

Classe '69. Nato a Binetto. Dopo aver concluso gli studi presso l'alberghiero lavora presso sale ricevimenti perfezionando la sua genuina cucina tipica pugliese.





# Club sandwich salmone con salsa guacamole

#### Ingredienti:

- Pane per tramezzino 6 fette
- · Salmone fresco tagliato a fette 150a
- · Zucchero di canna 35g
- Sale fino 35q
- Raspatura di limone 2g
- · Zenzero grattugiato 2g
- · Timo 2q
- Maggiorana 2g
- Avocado 1
- · Olio evo 30g Cipolla rossa 10g
- · Succo di lime ridotto 10g
- · Lattuga 6 foglie
- · Sale e pepe g.b.

#### Procedimento:

- Adagiare le fette di salmone in una bowl ricoprendolo con la soluzione di sale, zucchero e aromi, e lasciare marinare per circa 2 ore. Successivamente, togliere il salmone dalla marinatura, sciacquarlo e asciugarlo bene con della carta.
- Pulire un avocado maturo, tagliarlo a pezzi e porlo in un mixer per mixarlo per qualche secondo con la cipolla rossa precedentemente tagliata a piccoli pezzi. Continuare a mixare aggiungendo olio evo a filo. Infine aggiungere il succo di lime ridotto regolando di sale e pepe.
- Tagliare il pane creando 12 triangoli uguali. Scottare su ambo i lati su una piastra calda i triangoli ottenuti e farli raffreddare.
- Stendere i 12 triangoli di pane spalmando su ognuno di essi la quacamole. Adagiare una fetta di salmone marinato e la fetta di lattuga solo su 6 triangoli. Chiudere a sandwich con i triangoli rimanenti e servirlo freddo.



#### Lo chef: Domenico Maselli

Nasce ad Acquaviva delle Fonti nel 1988. Muove i primi passi professionali affiancando lo chef Michele De Rosa, che ha rafforzato in lui la già esistente passione per la

2night.it/papiebistrot



# Tagliolini e cicerchie

#### Ingredienti:

- · Cicerchie
- Aglio
- Cipolla
- Peperoncino
- · Sale q.b.
- · Olio extravergine di oliva

#### Procedimento:

- Mettere a bagno le cicerchie per circa 8 ore. A fine bagno metterle in una casseruola e coprirle di acqua. Aggiungere l'aglio e lasciar cuocere per 2 ore circa.
- Preparare a parte un soffritto con olio extravergine d'oliva, cipolla e peperoncino.
- Una volta cotte le cicerchie unirle al soffritto e lasciarle insaporire per 5 minuti a fuoco basso.
- Servire con crostini di pane o pasta fresca corta.



#### Lo chef: Digregorio Vita

Tutta la sua esperienza gastronomica è basata sulla tradizione gastronomica pugliese che si è consolidata ed è passata in primis attraverso la sua famiglia, per poi farla sfociare nella cucina del suo agriturismo con i prodotti del suo orto e del suo allevamento.



2night.it/amicizia



#### Ingredienti:

- Stinco di maiale intero di c.ca 1.200 kg
- · Glazen Toren Triple 10 cl.
- · Senape di Digione
- · Coriandolo q.b.
- Maggiorana g.b.
- · Timo q.b..
- · Bacche di ginepro 3 palline intere
- · Sale di sedano q.b.
- · Olio extravergine d'oliva del Sud 3 cucchiai
- · Aglio 1 spicchio
- Prugna secca

# Stinco di suino del Pecora Nera

#### Procedimento:

- · Lavare con acqua corrente lo stinco intero, porlo in un forno a vapore a 80° per 8 ore, posizionando alla sua base un contenitore in acciaio al fine di recuperare parte dei liquidi che il pezzo di carne emetterà.
- Nell'abbondante tempo che rimane, pulite accuratamente le spezie e gli aromi spezzettandoli in un mortaio assieme alla prugna secca, lavorando di gomito, schiacciatele con cura emulsionando con un cucchiaio di olio d'oliva del Sud fino ad ottenere una poltiglia che, una volta pronta ben amalgamata. riporrete in frigo.
- In una padella antiaderente versate i due cucchiai di olio evo del Sud e guando è ben caldo inserite lo spicchio d'aglio in camicia che toglierete non prima di averlo schiacciato con una forchetta non appena imbiondisce.
- Subito dopo accorpate la poltiglia di spezie che avete preparato in precedenza stemperando la birra Glazen Toren Triple a temperatura ambiente e 3 cucchiai colmi del grasso che lo stinco avrà prodotto nel forno a vapore.
- Quando tutto il composto emetterà un inebriante profumo spegnete i fornelli: avrete così una salsa per impreziosire lo stinco cotto a vapore che se volete potete addirittura grigliare poiché rimarrà sempre tenero ed umido all'interno.

Birre consigliate: Marzen tedesca. Double belga o una rossa italiana.



#### Lo chef: Palma Majullari

Si è formata cucinando per la famiglia e soprattutto per i figli, che ora godono di ottima salute. Di sé dice: "Odio i prodotti alimentari con impressa la data di scadenza. preferisco fare la spesa da chi coltiva/alleva i prodotti con le proprie mani".

2night.it/pecoraneracountrypub



# Cavatelli fatti a mano con pancetta, cicerchia e cipolla rossa di Acquaviva

#### Ingredienti:

- · Cicerchia 50g
- · Cavatelli fatti a mano 50g
- Olio e sale q.b.
- Cipolla rossa di Acquaviva delle Fonti 10g
- Pancetta tesa 30g

#### **Procedimento:**

- Mettere a bagno la cicerchia per 12 ore in un pentolino. cuocere la cicerchia con acqua, sale a fuoco lento per circa 1 ora in una casseruola rosolare la cipolla rossa di Acquaviva con la pancetta e poi aggiungere la cicerchia.
- Bollire i cavatelli in acqua salata. Successivamente aggiungere i cavatelli nel pentolino dove è stata rosolatala cipolla e la pancetta, e poi amalgamare il tutto.
- Impiattare e servire con crostini di pane di Altamura.



#### Lo chef: Pasquale Chimienti

Nato ad Acquaviva delle Fonti nel 1974, intraprende l'arte culinare da giovanissimo grazie alla sua forza di volontà e all'amore per la sua terra. Questa sinergia ha dato vita al Dominus.

2night.it/dominus



# **Pizza** Macinapepe

#### Ingredienti:

- · Farina 00 a lunga lievitazione
- Olio
- Sale
- · Lievito madre
- Mozzarella
- Pere
- Gorgonzola
- Speck
- Pepe nero in grani

#### Procedimento:

- Per preparare il classico impasto per la pizza, sciogliere il lievito in acqua e amalgamarlo con farina, sale e olio.
- Dopo la lievitazione stendere la base.
- Nel frattempo riscaldare il forno fino a 360 gradi.
- · Arricchire la base pizza con abbondante mozzarella, sottili fette di speck, fette di pera e tocchetti di gorgonzola.
- Infornare fino ad ottenere una cottura uniforme.
- Una volta sfornata la pizza, concludere con una pioggia di pepe macinato.



#### Il pizzaiolo: Roberto Palumbo

E' un vero intenditore del gusto. Esplora la Puglia alla ricerca di prodotti nuovi e di qualità. Lavorando in giro per il mondo ha imparato a soddisfare i palati di tutti.

2night.it/macina-pepe-conversano.html



# **Risotto con** asparagi selvatici e capocollo di Martina Franca presidio Slow Food

#### Ingredienti per 4 persone:

- Riso Carnaroli 250 g
- Capocollo di Martina Franca presidio Slow Food 100 g
- Asparagi selvatici 150 g
- · Brodo vegetale 2 lt
- Olio Extravergine d'oliva pugliese q.b
- · Vino bianco secco q.b.
- Sale e pepe q.b.
- · Burro chiarificato q.b.

#### **Procedimento:**

- In una casseruola bassa far tostare il riso carnaroli con l'aggiunta dell'olio evo.
- Ad avvenuta tostatura, sfumare con il vino bianco e proseguire la cottura, per 13 minuti, con il brodo vegetale caldo.
- Nel frattempo mondare e tagliare a losanghe gli asparagi, e tagliare a cubetti il capocollo.
- A metà cottura del risotto aggiungere gli asparagi.
- A cottura terminata spegnere la fiamma e mantecare il risotto aggiungendo il burro, il capocollo, il sale ed il pepe.
- Impiattare con l'aiuto di un coppapasta e creare una decorazione a forma di rosa con una fetta di capocollo.



#### Lo chef: Felice Pagano

Nasce ad Avellino nel 1993 e si diploma all'alberghiero di Castellana Grotte (BA). Dopo aver lavorato per numerosi chef stellati, corona il suo sogno inaugurando a febbraio la sua "Dimora Perseo".



2night.it/dimoraperseo





# SCIRKRLLAGHAN

PUB - PANINOTESA-BIRRERIA

VIA GIOVANNI BOVIO, 15. CASTELLANA GROTTE (BA)





# "Maccheroni Beethoven"

#### Ingredienti:

- · Carota 1
- · Cipolla 1 Prezzemolo a.b.
- Salame dolce
- · Olive nere snocciolate
- Peperoncino
- Capperi
- · Pomodori a pezzi

#### Procedimento:

- Scaldare in una padella l'olio e aggiungere carota, cipolla e prezzemolo. Aggiungere al soffritto il salame dolce, guando sarà rosolato aggiungere i pomodorini, portare in ebollizione e continuare la cottura a fuoco lento per circa 30 minuti. Successivamente aggiungere le olive snocciolate e i capperi e aggiustare di sale.
- In una pentola cuocere la pasta, tirarla al dente e saltare in padella aggiungendo al tutto un po' d'acqua di cottura. Servire caldo.



#### Lo chef: Maria Romano

Nasce a Gioia del Colle nel 1983. Asseconda la sua innata passione per fornelli ed enogastronomia quando si rifugia nelle amene campagne di Noci, dove prende vita il Beethoven.

2night.it/agriturismobeethoven





#### RISTORANTE E AMERICAN-LOUNGE BAR

Aperto a cena dal venerdi alla domenica. La domenica anche a pranzo.

Sempre aperto dalle 15 per visite, tranne il lunedi

Suite 801 - www.suite801.it

Contrada Barsento Putignano (BA) Telefono: (+39) 080 4978914





# **G**nocchetti di patate alle melanzane con zuppetta di scampi e gamberi rossi

#### Ingredienti per 4 persone:

- Patate 300g
- Farina "00" 100g Uovo 1 tuorlo
- Latte 100ml
- Melanzane trifolate 100g Sale fino q.b.
- Olio evo 1 cucchiaio
- Scampetti 8
- · Gamberi rossi 8 · Aglio 1 spicchio
- · Prezzemolo tritato q.b.
- Pomodorini 400g
- · Fumetto di scampi e gamberi 100a

#### Procedimento:

- Preparare il fumetto utilizzando gli scarti di scampi e gamberi e tenerlo da parte.
- Bollire le patate, schiacciarle con l'apposito attrezzo e impastare il tutto con melanzane trifolate, uovo, farina, sale e latte.
- · Lasciar riposare per 10 minuti l'impasto e procedere nella realizzazione degli gnocchi.
- Soffriggere olio e aglio in una padella, dopo di che aggiungere pomodorino, prezzemolo e il fumetto già preparato.
- Scottare i crostacei e tenerli da parte.
- Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, saltarli con la zuppa preparata precedentemente e adagiarvi i crostacei.



#### Lo chef: Dino Dell'Orco

Interpreta la cucina come esaltazione dei sapori della nostra terra, del nostro mare e della produzione casearia locale, spinto dalla convinzione che non serve stravolgere il gusto e il profumo dei nostri prodotti.

2night.it/palazzobonomi









SERVIZIO CATERING FESTE PRIVATE









# **Gamberi** in crosta alle mandorle con salsa agrodolce

#### Ingredienti:

- · Mazzancolle di media grandezza 4 o 5
- Mandorle affettate
- Farina
- Uova
- Acqua minerale
- · Salsa di pomodoro
- Miele
- Aceto
- Zucchero

#### Procedimento:

- Decapitare le mazzancolle e sgusciarle tagliando il codino. Eliminare il budellino e poi battere le mazzancolle su un foglio di velina fino ad appiattirle.
- Preparare una pastella con farina, uova e acqua minerale molto fredda e intingere i gamberi.
- Nella pastella preparata in precedenza impanarli nelle mandorle precedentemente affettate.
- Assemblare il piatto con la salsa a specchio, adagiare le code e decorare con della misticanza. Servire caldo.
- Per la salsa: scaldare in un pentolino la salsa di pomodoro, il miele, la farina, lo zucchero e l'aceto e far ridurre a fuoco lento fino a renderlo denso.
- Frullare la salsa e passarla in un setaccio.
- Portare l'olio a temperatura e friggere le code fino a dorarle.



#### Lo chef : Leonardo Lambo

Dopo aver conseguito il diploma alberghiero, inizia la sua esperienza professionale nel ristorante di famiglia, conseguendo attestati da corsi fatti in scuole di cucina. Dopo una piccola parentesi lavorativa in Francia, decide di rientrare in Puglia. Dal 2011 gestisce la cucina del ristorante Cinque Sensi, a Trani.



2night.it/cinquesensi



# 2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata

SCARICA L'APP E' GRATIS!





# **Paccheri** al tonno rosso

#### Ingredienti:

- Olio
- · Cipolla rossa
- Vino bianco
- Prezzemolo
- Passata

#### **Procedimento:**

- Soffriggere la cipolla, aggiungere cubetti di tonno e rosolare a fuoco lento.
- Appena rosolato, aggiungere vino bianco e saltarlo. • Aggiungere un cucchiaio di passata, prezzemolo e un pizzico
- Scolare la pasta 2 minuti prima della loro cottura e continuare la cottura nel preparato amalgamando il tutto.



**Lo chef : Gaetano Acquafredda**Nato il 03/08/1983, vanta oltre tre anni di esperienza come cuoco.

2night.it/udiavlicchje



# Linguine, tonno e finocchietto

#### Ingredienti per 4 persone:

- Tonno fresco 300 g
- · Finocchietto selvatico 100 g
- Uvetta sultanina 1 cucchiaino
- · Pinoli 1 cucchiaio
- Spicchi di aglio 3
- · Olio extra vergine di oliva 1 bicchiere
- · Linguine 320 g
- Prezzemolo 1 manciatina
- · Sale e pepe g.b.

#### Procedimento:

- Per la salsa al finocchietto selvatico:
- Lavare accuratamente il finocchietto selvatico:
- Sbollentare il finocchietto in acqua salata per circa 5-6 minuti;
- In una padella, versare mezzo bicchiere di olio di oliva e 1 spicchio d'aglio in camicia, aggiungere il finocchietto, i pinoli e l'uva sultanina, far cuocere il tutto con l'acqua di cottura. Il risultato sarà una salsina verde.
- Sminuzzare il tonno a tocchetti.
- Preriscaldare in una padella l'olio rimasto e i 2 spicchi d'aglio precedentemente tritati.
- Aggiungere il tonno, il sale, il pepe ed il prezzemolo.
- Scottare a fiamma alta per circa 1 minuto e abbassare la fiamma sino ad ottenere una salsina.
- Scolare al dente le linguine e saltarle in padella con la salsa.
- · Servire ben caldo con una guarnizione di finocchietto selvatico crudo.



#### Lo chef: Nicola Bissanti

In questi 13 anni tra i fornelli del Saint Patrick, è riuscito a mescolare le tradizioni culinarie del Sud Italia con quelle irlandesi. Piatti a base di birra e carne sono tra le sue specialità ma anche piatti a base di mare o con i colori della sua terra riescono a soddisfare anche i palati più esigenti.

2night.it/saintpatrick



# Stinco di maiale alla birra

#### Ingredienti per 4 persone:

- · Stinchi di maiale 4
- · Birra bionda 33 cl.
- · Salvia q.b.
- · Rosmarino g.b.
- Timo g.b.
- · Bacche di ginepro q.b.
- · Alloro 1 foglia
- · Sale e pepe q.b.

#### Procedimento:

- · Disporre gli stinchi di maiale in un contenitore.
- Condire con un filo d'olio e con le spezie su tutti i lati: infine, irrorare con la birra.
- · Lasciare poi riposare gli stinchi per qualche ora in frigo.
- Preparare il brodo di carne. Mentre il brodo si scalda, prelevare gli stinchi lasciando la marinatura nella terrina.
- Preriscaldare il forno a 190° (non ventilato).
- Mettere gli stinchi in una pirofila, irrorare con la marinatura e infornare.
- Controllare gli stinchi ogni 5/10 minuti. Se il sughetto evapora, aggiungere del brodo.
- La cottura richiede da un minimo di 1 ora e 15 minuti ad un massimo di 2 ore.



#### Lo chef: Giuseppe Gambarrota

Lavora in cucina da più 10 anni, spinto da una passione nata fin da piccolo. L'amore per questo mestiere lo ha portato a conoscere una nuova cultura culinaria, quella tedesca, e ad unirla alle specialità tipiche del nostro territorio.





# **Medaglione** di manzo lardellato con patata schiacciata, aromatizzata al rosmarino

#### Ingredienti:

- Entrecote di manzo 600 g
- Lardo 100 g
- · Olio evo q.b.
- · Patate 3
- · Sale e pepe g.b.
- Stracciatella 200 g

#### Procedimento:

- Prendere un pezzo di entrêcote, tagliarlo a metà ottenendo così due medaglioni.
- · Avvolgere i medaglioni con il lardo di Colonnata e, con uno spago da cucina, legarli.
- Far bollire le patate in una pentola, coprendo interamente con acqua fredda e portarle in cottura.
- · Scaldare una padella antiaderente, aggiungere un filo d'olio extravergine di oliva e rosolare i pezzi di carne da entrambi i lati.
- Una volta cotte le patate, scolarle e lasciare da parte un po' di acqua di cottura; aggiungere del rosmarino amalgamando il
- In una teglia con carta da forno, cuocere il manzo, aggiungendo una noce di burro.
- · Al termine della cottura, liberare i medaglioni dallo spago e servirli sulla patata ben calda, coprendoli con stracciatella e rosmarino.



Lo chef: Riccardo Notarpietro

Muove i suoi primi passi nella cucina di El Tapas de Poldo, inizialmente come banconista, fino ad arrivare a prenderne le redini. Nei suoi piatti ritroviamo ingredienti semplici e genuini, preparati con i prodotti provenienti dalla sua terra, nel rispetto delle tradizioni.

2night.it/eltapasdepoldo



Black Angus Hamburger Angus Burger

**OGNI GIOVEDÌ** musica dal vivo OGNI MARTEDI Dr.Why

Trasmette tutti gli eventi sportivi

Cine Lumière Viale Paolo VI 63/65 Mola di Bari (BA) tel:0803328951



# Ciciri e tria

#### Ingredienti:

- · Ceci secchi 300 gr.
- Tria
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- · Sale grosso 2 manciate
- · Cipolla 1
- Acqua
- Rosmarino a.b.
- · Alloro 4 foalie
- · Peperoncino o pepe q.b.
- · Olio extravergine di oliva

#### Per la preparazione della tria:

- · Farina di grano 500 gr
- · Acqua q.b.
- Sale 1 cucchiaino

#### Procedimento:

- Per preparare la tria fatta in casa, mescolare tra loro farina di grano, acqua e sale. Una volta ottenuto un composto omogeneo ed elastico, lasciarlo riposare per circa mezz'ora; successivamente, stenderlo fino ad ottenere un foglio dello spessore di 2-3 mm, che viene poi tagliato in maniera tale da ottenere striscioline della larghezza di 1 cm o poco più.
- Dopo aver tenuto i ceci in acqua per alcune ore, in modo da farli ammorbidire, cucinarli insieme alla cipolla, che dovrà appassire dolcemente versando di tanto in tanto dell'acqua. Alla fine, insaporire il tutto con un po' di rosmarino e di alloro.
- Con una parte dei ceci realizzare una vellutata che servirà come letto per la composizione finale del piatto.
- · Cucinare la pasta fatta in casa (la tria) e, poco prima che sia del
- tutto cotta, prenderne una parte e friggerla per ottenere i cosiddetti "frizzuli" (della pasta fritta, dalla quale deriva appunto il nome "tria").
- Quando la pasta è ben cotta, scolarla unirla ai ceci cotti, saltando il tutto per qualche minuto.
- · Disporre la vellutata di ceci, precedentemente realizzata, al centro del piatto e adagiarvi i ciceri e tria; guarnire il piatto con i frizzuli e un rametto di rosmarino fresco.



#### Lo chef: Stefania Fiorita

Appassionata di cucina, ama miscelare i profumi e i sapori della gastronomia mediterranea, che considera culla di prelibatezze. Da qui nasce l'idea di dar vita, insieme a Nadia, ad un bistrot intimo e raccolto che raccontasse il suo amato Meridione.

2night.it/meridione-bistrot-lecce.html



# Bocconcini di filetto al Flambè

## Procedimento:

- · Tagliare il filetto di manzo a piccoli tocchetti, in maniera tale da formare dei bocconcini.
- Infarinare leggermente i bocconcini appena preparati e soffriggerli con un filo d'olio di prima qualità. In guesta fase, si consiglia di tirare la carne con del buon brandy, che conferisce un sapore particolare dal retrogusto leggermente dolce.
- Preparare la fonduta di formaggio, facendo fondere a fuoco lento piccoli pezzi di burro. Con l'aiuto di una frusta da cucina, amalgamare il burro fuso alla farina, sciogliendo eventuali grumi. Aggiungere latte freddo e, continuando a miscelare lentamente, portare il composto a ebollizione.
- Dopo qualche minuto, una volta ottenuta una crema densa e liscia, condire con sale e pepe o altre spezie a scelta. Lasciare sobbollire qualche altro minuto continuando a mescolare. Grattugiare a parte il formaggio di Castelmagno e aggiungerlo poco per volta alla fonduta, mescolando sempre con decisione, a fuoco molto basso o se necessario spento, fino ad ottenere un composto ben amalgamato.
- Mettere la fonduta su un piatto piano, posarvi sopra i bocconcini di filetto.
- Porre nel piatto, come guarnizione e per accompagnare la pietanza, un paio di mezze fette di pane e servire.

# Lo chef: Teresa Tamburrino

Dinamica e appassionata, Teresa nasce a Borgagne nel 1964. Dopo 20 anni trascorsi in Emilia Romagna, l'amore per la sua terra e la passione per la cucina la riportano nel Salento, dove entra a far parte dello staff efficiente e affiatato del Mamba.



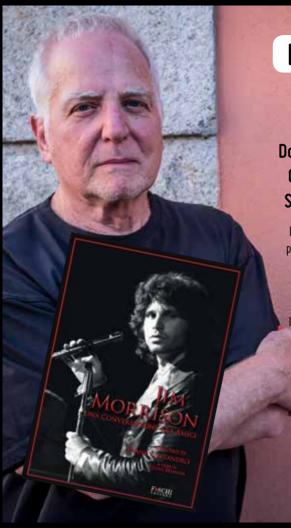
#### Ingredienti:

- · Per i bocconcini:
- · Filetto di manzo 250 gr
- Olio guanto basta
- · Brandy (una tazzina da caffè)
- · Sale guanto basta
- · 2 Fette di pane

#### Per la fonduta:

- · Burro 50 ar
- · Formaggio di Castelmagno 100 ar
- Farina quanto basta
- · Sale guanto basta
- · Pepe guanto basta





# FRANK LISCIANDRO

ITALIAN BOOK TOUR

Venerdì 6 novembre - BARI Domenica 8 novembre - PESARO Giovedì 12 novembre - ROMA Sabato 14 novembre - TORINO

Da contorno alla presentazione ci saranno proiezioni filmati, set acustico ed elettrico con musiche dei The Doors.

INGRESSO GRATUITO. POSTI LIMITATI.
INFO E PRENOTAZIONI: INFO@THEDOORS.IT

organizzazione tour:

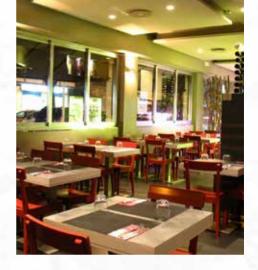


www.thedoors.it

foto Alberto Pezzali

# GUIDA AI LOCALI DELLA PUGLIA

# BARI e PROVINCIA



# Mangiafuoco ristobeef & wine

V.le Concilio Vaticano II, 158 – Bari. Info: 0805613325 Aperto a cena. Chiuso la domenica

Risto-braceria dove i toni scuri dell'arredamento si mescolano con l'illuminazione per creare una location raffinata e d'effetto in cui abbandonarsi ai piaceri di una buona entrecôte ai porcini, o delle tradizionali bombette impanate da godersi tra i piaceri del buon vino. La scelta sulla came è vasta, e non esclude zampina, picanha, tagliata di scottona, di pollo ruspante o di black angus, Fiorentina (T-Bone), stinco alla griglia.

Piatto: Fiorentina e costolette all'americana Gestore: Donato Attolico





# Whisky A Go Go

V.le Pasteur, 12 - Bari, Info: 3299257624, 0809240371 Aperto dal mattino fino a notte.

Con un nome così, in questo risto-pub non può mancare la musica dal vivo, ma non si fa desiderare anche un food entertainment di qualità proposto sin dalla mattina con ricche colazioni e cornetti, caffè e dolci artigianali (anche senza glutine). A pranzo e a cena si resta stupiti per la qualità della cucina, che porta in tavola ottimi primi piatti di terra e di mare, pizze, squisiti panzerotti fritti, carpacci, carne alla brace e pesce, frittura, gamberoni ai pistacchi.

Piatto: Tortello al nero di seppia ripieno al salmone con ragù di astice e pistacchi

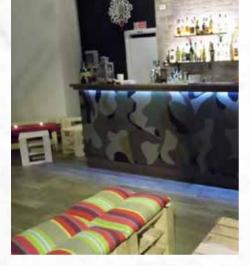
Chef: Fabio Losacco

### Chagall cafè & restaurant

Via Zanardelli, 50 - Bari, Info: 3245942043, 3391134603 Aperto al mattino, pranzo e cena. Chiuso domenica

Un locale dallo stile elegante e luminoso, che a pranzo come a cena sa creare una rilassante atmosfera in cui vivere e condividere la passione per l'arte, la cultura ed il buon cibo. Al mattino propone colazioni, croissant, spremute, crostate, tè: mentre a pranzo/cena fa brillare i talenti del ristorante con una gastronomia che fa pizza, ma soprattutto cucina senza mai far mancare l'intrattenimento con la musica dal vivo o altri eventi

Piatto: Crespelle ricotta e spinaci Chef: Piero D'Urso





### Postaccio

Via Enrico Pappacena 4/f, Bari. Info: 3408233241

Cicchetteria, rumeria e american bar, Postaccio è un bel locale accogliente e molto funzionale. Qui potrete bere oltre 40 tipi di cicchetto, mojito, ottimi cocktail e distillati e birra in bottiglia e alla spina.

Arredamento intrigante nel guale spicca il grande bancone. Disponibile per compleanni e feste.

Barman/Gestore: Riccardo La Padula Cocktail: Smeagol

### Cantiere del Gusto

Via Melo da Bari. 29 - Bari. Info: 0809756382, 3381264191 Aperto da lunedì a sabato 10-15 e 18-01

Cantiere del Gusto è una esperienza enogastronomica nata dalla passione per la tradizione culinaria italiana ed il buon bere. Seguendo l'evoluzione di vini, salumi e formaggi provenienti da tutta Italia, ogni settimana propone prodotti diversi menù, nuovi ogni giorno, sempre Made in Italy. Aperitivi selezionati, degustazioni e dopocena con dolci abbinati a vini passiti e distillati.

Chef: Roberto Capobianco Piatto: Carpaccio del Cantiere





### Gadì

Via Niccolò Piccinni, 24 - Bari, Info: 0804035619 Aperto da domenica a venerdi 10-00, sabato 10-03

Una nuova idea di gelato, completamente artigianale in una gelateria "faidate", questo è Gadì, nel centro di Bari, per stupirvi con buon gusto, genuinità e tante sorprese per il piacere del palato. Gadì propone anche zuppe, frullati e vellutate di verdura e frutta per un break a pranzo light, con ingredienti esclusivamente biologici e senza glutine.

Chef: Isabella Tatone

Piatto: Gelato al cioccolato e pistacchio con arancia, mandorle e variegato fondente.

### Le Officine Clandestine

Pzza Mercantile, 67 - Bari, Info: 3279559424, 3292423840 Aperto dalle 17 in poi

Un luogo dove arrivare, fermarsi, partire, ritornare, fuggire, leggere, discutere, ascoltare, suonare, pensare, bere, ubriacarsi, amare. Che si vuole di più! Le Officine sono un mix potente in cui godersi una serata nel cuore pulsante di Bari e della sua movida, per stare nel locale al bancone o nel suo spazio esterno (ma chiuso e riscaldato), o bevendo un drink o una birra in piedi nella stessa piazza. Il menù tenta i palati con pucce, insalate, carne, terrine, maxi toast.

Piatto: "Aperitivo Clandestino", con 6 specialità a base di formaggi, funghi, carne e verdure Chef: Fabrizio Panzarini





### La Sfizieria

P.zza Meschino, 3 - Giovinazzo (BA). Info: 0803948176, 3482292853 Aperto a cena e la dom. anche a pranzo. Chiuso il martedì

Storica risto-pizzeria nel borgo antico di Giovinazzo. In questo contesto suggestivo La Sfizieria propone tutte le gioie della pizza cotta in forno a legna e realizzata in mille fantasiosi modi. Il menù invoglia anche alla degustazione della buona cucina tipica pugliese, fatta con prodotti freschi e genuini, con specialità sia di mare che di terra che tentano il palato con bontà come ad esempio orecchiette con farine di castagne o mezzi paccheri con pesto di rucola.

Pizza: fiori di zucca, capocollo di Martina Franca e stracciatella
Cheft Fabio Carlà

# La Creperia cinèreo lembo cafè

P.zza Zurlo, 16 — Giovinazzo (BA). Info: 080.3943441 Aperto a cena. Chiuso il mercoledi

Tony e Maurizio Duri sono i creatori di questa perla: uno scrigno di bellezza e qualità gastronomica che sorge in una cortiall'interno del prezioso borgo antico giovinazzese. Nell'aria un profumino di buono irresistibile svela una cucina che propone le sue celebri crèpes crèpes, come quella al pesto e patate servita con riso Basmati, ma anche delizie come qnocchi al pistacchio, e il vasetto dessert.

Piatto: "Caserecce Mariagrazia" con salsa rosa, zucchine fritte, bacon, Grana Padano, basilico
Chef-patron: Maurizio Duri





# **Al Cantagallo** pizza & cucina

Via Molfetta, 18/20 - Giovinazzo (BA), Info: 3471127335 Aperto a cena. Chiuso il mercoledì

Il suo motto è "pizza & cucina", e fa ben capire i talenti di questo curato locale, che prepara un'ottima pizza cotta in un debito forno a legna, preparata anche con impasti alternativi e per intolleranti al glutine e al lattosio. Ma il menù del Cantagallo sa deliziare anche con primi e secondi di terra e mare come: paccheri al ragù di crostacei, troccoli con gamberi zucchina e agrumi, fusilloni con funghi cardoncelli ricottina di bufala e pesto di noci.

Pizza: "Bologna", con ortadella, pistacchio e crema di pistacchio Chef: Francesco Balliana

# Sapemore il cucininostrano

Via Cifariello, 5 - Molfetta (BA), Info: 080.2047757, 391.1314113

Green food in un melting pot di sapori che si sposano nel bel borgo antico di Molfetta. Aperto dalla colazione fino al dopocena, il Sapemore per la sua gastronomia miscela cucina tipica e cucina greca utilizzando sempre prodotti rigorosamente freschi e di giornata (soprattutto il pesce, approvvigionato presso il vicino mercato ittico). Il suo menù è ogni giorno una novità, visto che dipende da quel che si acquista al mattino.

Piatto: Polpo con patate cotto al Primitivo di Manduria Chef: Corrado De Gennaro e Antonio Cupeddu





### La Fazenda

Info: 080.8723784, 366.1924986, 334.2853151. A pranzo e a cena. Chiuso il lunedì.

Ristorante, braceria, trattoria con specialità di carne, salumi e formaggi, prodotti in proprio, frutto di un lavoro altamente professionale e di esperienza. Una garanzia per la genuinità e la freschezza di ciò che l'ospite ritrova in tavola: dagli antipasti ai primi, ai secondi di carne. Non mancano menù a prezzi fissi ed eventi tesi ad esaltare il piacere del gusto.

Chef: Filippo De Salvo Piatto: Trofie funghi e pancetta di produzione propria

### Antico Bar Commercio

C.so Cayour, 40 - Corato (BA), Info: 348.3268392.

Ideale per buffet e colazioni di lavoro permette di assaporare specialità come le pucce, le pizze sushi, gli hamburger, le insalate in crosta di pane, gli antipasti, i carpacci, le patatine fritte ed il fritto misto. Il tutto accompagnato da una vasta scelta di birre estere, nonché da cocktail fantasiosi. Ogni venerdì è possibile assaporare una delle Cene Speciali del locale, tutte da scoprire.

Barman: Giada Casciello Drink: Fast Cake





# **Golden Bowling**

SP231 al km 5 - Bitonto (BA). Info: 3297143552. Aperto dalle 18 a notte fonda

Per chi vuole qualcosa in più dalla classica serata al pub. Il Golden Bowling accoglie al tavolo per cenare con la pizza, ma soprattutto giocare a più non posso. Si tratta di un grande tempio dedicato al divertimento nelle sue forme più varie: dai videogiochi al bowling, dalla carambola al Calciobalilla, dallo stare tra amici come al bar o al pub al ballo in discoteca. Infatti al suo interno (al piano superiore) c'è il Golden Disco, che fa ballare tutti con house music, commerciale, salsa, divertentismo, hit.

Panino: con salame piccante Gestore: Anna Mena

# **Borgo Bontà**

C.da Chiuso delle Colonne - Bitonto (BA). Info: 3927152963 Dal giov. al sab. dalle 18 in poi; e la dom. solo a pranzo

Quasi un vero borgo immerso nel verde delle campagne bitontine, ricco di aree diverse in cui apprezzare il luogo, la sua cucina, e far divertire i bambini. Borgo Bontà è particolarmente family friendly grazie alla sua ampia struttura in cui c'è un parco giochi attrezzato, enormi gonfiabili, e un ristorante che gode dei prodotti del suo orto, ma anche della pizza e della carne alla brace, senza tralasciare la passione per la birra artigianale: la sua "'Na Birr".

Pizza: "Ulixes", con pesto di rucola stracciatella e mandorle tostate

Chef: Gabriele Sannicandro





### Giacuda braceria

Corso Vittorio Emanuele, 78 - Palo del Colle (BA).

Aperto a cena. Chiuso la domenica (aperto su prenotazione)

La passione per la came e l'accoglienza al centro di tutto. Giacuda, all'interno di un locale molto curato, realizza un'oasi di pace per ogni amante della carne alla brace, proponendo specialità come: Fiorentina, Chianina, Scottona, agnello, Black Angus, 'nghiemeridde, hamburger, zampine, bombette, salsiccia di Norcia, terrine di braciole di vitello al sugo. Chi ama la carne deve conoscere questo bel locale.

Piatto: Braciole di trippa al sugo e 'nghimmeridde Chef: Arcangelo D'Agostino

### Ville de Paris

Via Martinelli, 27 - Rutigliano (BA). Info: 080.3210298. Dalle 19 in poi. Chiuso il martedì.

Accolto, in pieno centro, nel rinomato Palazzo de Franceschis. Ville de Paris è una pizzeria creperia, dai sapori genuini. Le pizze, cotte nel forno a legna, lievitate 72 ore e preparate anche con impasti alternativi, sono le specialità della casa. A queste si aggiungono crepes dolci e salate, preparate anche al forno in tradizionali terrine, pucce, panini e piadine. E' anche rosticceria, con specialità da asporto.

Chef: Pasqua Cannone Piatto: Crepe Passione



# L'Angolo Nascosto

Via Bonaventura Veracroce, 8 - Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 0804034198, 3384889659 Aperto a cena. Chiuso il mer.

Otre 50 pizze diverse da sperimentare per il proprio palato! In questo ristorante-pizzeria gli amanti della pizza trovano il loro amato forno a legna, ma anche pizze senza glutine e con mozzarella senza lattosio per gli intolleranti, oltre a pizze realizzate con impasti alternativi per chi ama i sapori diversi dai soliti. Un consiglio: quando siete qui non tralasciate le specialità di came e pesce. Adatto alla cena tra amici come alle feste private.

Piatto: lombo di Scotton acon cardoncelli, pachino e pecorino toscano stagionato in grotta

Chef: Domenico Masiello







### Il Casale

Via V. Innocente Spinelli, 5 - Sammichele Di Bari (BA).

Dalle 11 per il pranzo e dalle 18 per la cena. Chiuso il mer.

Il marchio "Il Casale" nasce ben 25 anni fa con Giuseppe Bassi, chef e patròn di questa solida realtà. Oggi Giuseppe è ancora in cucina, ma con lui ci sono anche i suoi figli, che hanno portato una ventata di freschezza, ma lasciando immutata la qualità a tavola. Il menù propone pizze e primi piatti, ma la carne è sicuramente la carta forte: si mangia un angus irlandese di assoluta qualità, ma non manca la classica zampina, le hombette

Piatto: "Orecchiette al Casale" con tocchetti di zampina pomodorino fresco in terrina di terracotta con mozzarella Chef: Giuseppe Bassi

# Sant'Agata RistoBraceria

Piazza Aldo Moro, 32 - Sammichele Di Bari (BA). Aperto a cena. A pranzo e la domenica, su prenotazione.

La carne, prodotta in proprio, è protagonista di un menù completo di specialità, tale da permettere di festeggiare piccoli ricevimenti. Il ricco beerbook, con specialità artigianali, si abbina ad un'ottima carta vini. Il locale offre gustose idee regalo per ogni occasione.

Chef: Gianni Sportelli

Piatto: Tartare con uovo, capperi, olive, cipolla, rucola e aceto balsamico





### Shelter food&drink

Piazza della Vonciliazione, 1 - Conversano (BA). Info: 3450600511 Sempre aperto dalle 19.30 in poi.

E' la paninoteca-hamburgeria che molti aspettavano. Lo Shelter sorge ai piedi del mirabile castello e della cattedrale. Lo Shelter crea un punto di riferimento per chi ama il mondo gourmet degli hamburger e dei panini. E dei panzerotti, proposti in 8 gusti. I suoi panini sono home made al 100%, dalla carne all'impasto del pane, e si può scegliere fra 4 tipi di farina differenti: carbone vegetale, canapa sativa, cereali, classico.

Piatto: "Double Burger" con doppio bacon, Philadelphia, cipolla caramellata, pomodorini e rucola Chef: Davide Firrao

### The Hills Pub

Via San Pio Da Pietralcina, 10 - Gioja Del Colle (BA). Sempre aperto dalle 20 in poi. Chiuso il martedì

Pub votato al rock, alla buona birra, e al pub's food di qualità e anche studiato per vegetariani e vegani. The Hills Pub oltre alla smodata passione per la birra propone panini e hamburger gourmet 100% home made, club sandwich, hot dog, bruschettoni, insalate come la Caesar Salad, taglieri di salumi e formaggi, e croccanti patatine Dippers. Hills Pub seleziona le migliori birre tedesche e belghe, e la bottiglieria internazionale per soddisfare ogni tipo di palato.

Piatto: Black Angus americano su pietra lavica Gestore: Nino Tamborrino





### Marabù

Via R. Rossellini, 10 - Gioia Del Colle (BA). Info: 0803432942, 3463760878 Sempre aperto a cena

A pochi minuti dal centro, questo locale propone la cucina tipica pugliese, carne e pesce, ma anche hamburger e pizze. Con ben 2 forni il Marabù riesce ad essere celere nel servizio e a preparare anche pizze senza glutine, oltre che con impasti alternativi come quelli fatti con farina di Kamut, di farro, grano arso o saraceno, multicereali. Tra gli ingredienti, freschi e a chilometro zero, ci sono anche salumi e mozzarelle senza lattosio

Pizza: "Scarola", crema di parmigiano, scarola e pomodorini Chef: Daniele Rigido

### **Orazero Cafè**

Piazza Carlo Alberto – Gioia del Colle (BA). Info: 3939384406 Aperto dalle 7.30 alle 14 e dalle 16 in poi. Chiuso lunedi pomeriggio e domenica mattina

La grandezza di un'intera piazza tutta per la piccolezza minuscola di questo locale. Orazero è sempre pronto a soddisfare ogni esigenza del food & beverage per tutte le diverse fasce di una giornata. C'è la pausa caffè, il momento dell'aperitivo, il momento per stuzzicare e quello per la cioccolata calda, c'è l'happy hour e la voglia del calice di vino o del drink, fino al momento più pazzo a suon di shots creativi.

**Drink:** "Savonese", con gin, vermuth rosso e Chinotto e con guarnizione zest di limone **Barman:** Gianluca Fraccascia

2night
Ristomati, locali, eventi ed idea per

ROMA

# Vuoi diventare un 2nighter?

## **LAVORA CON NO!!**

scrivi a: job@2night.it informazioni su: www.2night.it

2night. La guida a ristoranti, locali, eventi della tua città.





#### Panta Rei, Flow Cafè

Via Michele Petrera, 9 - Gioja del Colle (BA), Info: 393,3614208. Dalle 08 alle 13 e dalle 17 in poi. Chiuso il lunedì.

Un elegante wine bar e ristopub in cui gustare 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. La mattina è caffetteria con ricche colazioni

Chef: Piero Leccese

Piatto: Tartare di scottona piemontese, mango e riduzione al primitivo

#### Locanda Romanelli

Via Oronzo Viterbo, 2 - Castellana Grotte (BA). Info: 328.6476822 - www.locandaromanelli.it A pranzo e a cena. Chiuso il lunedì a pranzo ed il martedì.

Una bruschetteria nel cuore del centro storico: meeting point ideale per un aperitivo, un pranzo o una cena a base di bruschette gourmet, preparate con pane di Altamura e farcite in maniera creativa e gustosa. Ricche di sapore anche le insalate, le specialità di came, gli antipasti,

Chef: Stefano Martellotta

Piatto: Strascinata di farro con zucca, salsiccia di Norcia e zucchina fritta alla poverella







Via Caduti delle Folbe, 15 - Altamura (BA) Info e prenotazioni: 080.3106980, 345.6570549, 345.6571043 www.birbacco.it ■ Birbacco









#### La Fenice

Via Latorre, 72 - Castellana Grotte (BA). Aperto a cena. Su prenotazione, a pranzo e la domenica.

Tante le specialità di carne che qui è possibile scegliere: brasciole: zampine: tagliate, fiorentine e maxi costate cotte e servite su pietra di sale rosa himalayano. Non mancano gamberoni, polpi alla brace e la frittura mista di pesce. E ancora: oltre 60 varietà di pizza preparate anche con impasti alternativi, primi piatti (disponibili solo in settimana) e dessert.

Pizzaiolo: Dario Baldasarre Pizza: Pizza La Fenice

#### Must music restaurant

Via Caduti delle Foibe. 29 - Altamura (BA). Info: 0803142382, 3389757161, 3208111990 Aperto dalle h 19 alle 3. Chiuso lunedì e martedì

Food, fun & dance. Il Must riassunto in 3 parole. Questo famoso dinner & dance sprizza proposte da tutti i pori con eventi di karaoke, di set, balli latino-americani, live music, partite in tv, Silent Disco, ma senza far mancare una buona ristorazione appetibile per tutte le fasce d'età, per la cena tra adulti o tra ragazzi e feste private.

Piatto: Risotto gamberi rossi arancio e liquirizia calabra Chef: Massimo Buono





Via Locorotondo, 11 - Altamura (BA) Info e prenotazioni: 080.3113449 www.papillafoodanddrink.it Papilla food and drink





PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.



#### GUIDA AI LOCALI DELLA PUGLIA





#### Ciccio e Birra

Via N. Sauro, 50 – Bisceglie (BT). Info: 3480035011 Aperto a pranzo e cena. Chiuso il lunedi

Questa pizzeria è un inno alla fantasia: quella utilizzata nella preparazione di cicci farciti e pizze. La pizza è rigorosamente cotta in forno a legna, preparata da una squadra di pizzaioli che riduce i tempi di attesa al tavolo. Chicca di gusto (non ordinabile dal venerdi alla domenica) è la pizza col bordo farcito di ricotta e salame piccante, o zucchine e gamberetti... Una vera delizia servita su tagliere.

Piatto: Ravioli con crema di pistacchi e gamberetti freschi Chef: Enza Todisco





#### Caffetteria Ventitrè

P.zza V. Emanuele, 23 - Bisceglie (BT). Info: 0803958278 Dalle 7 in poi. Sab. h24

Punto d'incontro per l'intera giornata per chi ama stare tra amici e lasciarsi coccolare da caffetteria, cucina, e beverage. Caffetteria Ventitrè sorge di fronte alla Villa Comunale, è un angolo di piacere da dedicarsi nei momenti di relax, brevi o lunghi che siano. Va bene per la colazione, l'aperitivo, il pranzo e la cena, la pausa caffè, il dopocena o la cosiddetta colazione notturna, ma anche per festeggiare l'evento privato e magari prenotare il privè rialzato.

Dolce: "Profumi di Sicilia", a base di cioccolato fondente, rum e pasta di fico

Pasticcere: Pietro Di Noto

#### Fornostar 72h

Via M. Pagano, 208 - Trani (BT). Info: 348.2734667. Dalle 18 in poi. Chiuso il mercoledì.

Quando lo street food incontra la qualità, ecco che nasce Fornostar 72h: una pizzeria d'asporto che reinterpreta il "mangiare per strada" attraverso pizze al taglio alla romana fatte lievitare per 3 giorni e farcite con ingredienti di stagione, accuratamente scelti. A gueste affianca birre belghe e vini in calice, in abbinamenti che puntano al gusto senza compromettere la convenienza.

Pizzaiolo: Angelo Depalo

Pizza: Pizza all'Amatriciana (rigorosamente con guanciale!)





#### La Bufala

Via Regina Margherita, 292 - Barletta (BT). Info: 0883.890702. A pranzo e a cena. Chiuso il sabato a pranzo.

L'eccellenza di guesto ristorante pizzeria è la mozzarella di bufala, presente in molte pietanze proposte. Ma il menù è completo e spazia dai ricchi antipasti ai primi piatti di mare e di terra; dai secondi alla brace alle pizze cotte nel forno a legna, ai dolci artigianali come la pastiera napoletana, la torta ricotta e pere o i babà. La cucina a vista permette di ammirare gli chef all'opera.

Pizzaiolo: Raffaele Il Grande Pizza: Cornetto di bufala

#### **T**ijuana

Via Baldacchini, 14 - Barletta (BT). A pranzo e a cena. Chiuso il lunedì.

Un ristorante, american bar con un menù variegato, nel guale i sapori locali si mescolano a piatti che si ispirano alla cucina messicana. Una rivisitazione a favore del gusto, che si esprime attraverso prelibatezze come il chili con carne, il burrito e le alette di pollo. Diversi gli eventi, gli aperitivi e i di set che permettono di trascorrere serate piccanti.

Chef: Nicola Seccia Piatto: Chili con came





#### Taverna dei Principi

Via Kennedy, 17 - Canosa di Puglia (BT). Info: 389.6447878. A pranzo e a cena. Chiuso il martedì.

Qui ritroviamo i sapori genuini della cucina pugliese: negli antipasti, nella pasta fresca fatta in casa, nella pizza di grano arso, nelle specialità di carne come gli straccetti di cavallo al vino rosso. La pizza è preparata anche con impasti alternativi, come quello integrale, di kamut e ai cereali. La carta birre annovera numerose varietà artigianali, anche senza glutine.

Gestore: Franco Balzano

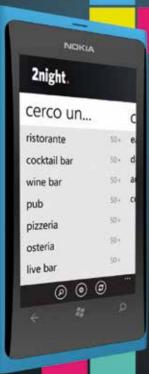
Pizza: Pizza di grano arso con cime di rape e burrata

#### Supremo Piacere

Interno Villa Faro - Minervino Murge (BT).

Si distingue per un menù che spazia da specialità di carne come le salsicce locali o i tradizionali arrosticini di agnello, a pizze preparate con lievito madre e ingredienti selezionati. E' anche caffetteria, con oltre 25 tipi di caffè, e cocktail bar capace di proporre oltre ai classici mix, originali cocktail molecolari. Nei weekend ci si diverte con concerti e di set.

Pizzaiolo: Giuseppe di Claudio Pizza: pizza Peppa Pig



# 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





#### GUIDA AI LOCALI DELLA PUGLIA





#### Taverna la Focagna

Via D. Ridola, 4 - Matera, Info: 0835,344093 A cena. Chiuso il mercoledì

A pochi passi dai Sassi si crea un mondo genuino e legato alle tradizioni che ritornano al presente, per far scoprire i piaceri della cucina lucana, di un calice di vino tra amici, di una cena in un contesto guasi magico. Alla tavola de La Focagna ci si accomoda con piatti semplici e gustosi come: spaghetti aglio e olio, cavatelli asparagi e fagioli: o con delizie come: corteccioni rape e salsiccia, capunti funghi porcini e cinghiale, la tipica cialedda fredda.

Piatto: "Crapiata", zuppa di legumi e grano duro cotti in un tegame di terracotta insaporito con foglie d alloro e patate. Chef: Alina Stelian





#### Morgan

Via Bruno Buozzi, 2 - Matera, Info: 0835312233, 3289172020 Aperto a cena e anche a pranzo il sabato e la domenica

Nel Sasso Caveoso il Morgan sfrutta la storica e suggestiva location per realizzare un'osteria e pizzeria scavata nella roccia, con vari ambienti ipogei dove accomodarsi a tavola e godere della sua buona cucina che propone specialità della tradizione lucana, dove il dictat è ovviamente la pasta fresca. La pizza è cotta, come tradizione vuole, in forno a legna ed è proposta anche con impasti alternativi, come con farina di farro, di Kamut o con il grano arso.

Piatto: Frizzulli al pesto lucano ai cruschi e mandorle Gestore: Gianni Genco

#### Cucina78

Via D'Addozio, 78 - Matera, Info: 329,0394198 Dalle 9:30 fino a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì

Nel cuore di guella Matera che fa invidia al mondo e che lascia a bocca aperta per il suo fascino, Cucina 78 riprende in mano un'antica dimora ipogea per ridonarle nuova vita con un progetto dedicato all'accoglienza e all'enogastronomia. Caffetteria durante il giorno, e ristorante per il pranzo/ cena, propone le ricette tradizionali fatte di zuppe, ortaggi, legumi, mettendo assieme i sapori del mare con guelli della terra, come con gli spaghetti con polpo e peperoni di Senise, ma anche piatti nazionali e pugliesi come ad esempio gli Spaghetti all'Assassina, e portate di carne arrosto.

Piatto: cavatellino con cardi, funghi cardoncelli della Murgia e mollica fritta

Chef-patron: Luigi Pellicciari

#### GUIDA AI LOCALI DELLA PUGLIA





#### Pulp

Via Corsica, 29 - Lecce, Info: 380 7446722

Un ristopub dove riscoprire il piacere del divertimento e della buona compagnia, lontani dal caos: è il Pulp, che nel nome come nell'arredamento omaggia una delle fiction più famose della storia del cinema. Tra mura bordeaux superglitterate e il poster di una giovane Uma Thurman irriverente e seducente, un'offerta gastronomica ampia e variegata, sia di pesce che di carne, con ottime proposte in chiave veg.

Piatto: Cavatelli del pescatore Chef: Paride Caforio





#### **Tennent's Grill**

Via Taranto, 175 – Lecce. Info: 0832279475 Tutte le sere

Ci accoglie così il Tennent's Grill, con la musica dei Guns N' Roses, l'atmosfera british e il profumo di arrosto. Nato nel 2007, per i buongustai salentini è tra i pub di Lecce che hanno fatto storia. È il posto giusto per tutte le occasioni e le età, a pochi passi dal centro e con ampia possibilità di parcheggio. Bruschette, panini, insalate, grigliate, pizze. Tra le birre artigianali spicca Urbock 23, doppio malto di casa Eggenberg.

Piatto: Galletto speziato Chef: Ugo e Marco

#### Mood

Viale Rossini, 44 – Lecce. Info: 3283060433 Tutti i giorni dalle 8 a tarda sera.

Al suo quarto anno di vita il Mood cambia pelle: interamente ristrutturato, elegante ed informale al tempo stesso, prevede un menù ancora più ricco per soddisfare le esigenze di tutti i clienti, ponendosi a metà tra il pub e l'easy restaurant. Spazia dai classici hamburger agli ottimi piatti stagionali, arricchiti da contaminazioni internazionali. L'offerta si completa con l'american Bar ed il servizio caffetteria, disponibile fino alle 20.

**Pietanza:** Pollo al curry con riso basmati **Chef:** Rudy





#### Road 66

Via dei Perroni 8 - Lecce Info: 0832246568 Tutte le sere dalle 19.30

Lo storico Road 66 nacque dall'idea di quattro amici che volevano riprodurre nel lembo più estremo del sud Italia i locali da strada che caratterizzano l'America. Il tutto su una delle arterie più frequentate della movida leccese che poi. non a caso, sarebbe stata soprannominata "la via dei pub". Un angolo USA in Salento, punto di riferimento per bere un'ottima Eggenberg, gustare specialità messicane, originali panini o carne alla brace.

Piatto: Asado de manzo Chef: Danilo Stendardo

#### **Trumpet**

Via Manfredi angolo via Umberto I - Lecce. Info: 3247765682 Tutte le sere

Simpatia, qualità e accoglienza: sono queste le parole d'ordine del Trumpet, un risto-lounge bar ideale per un aperitivo, per una abbondante cena o anche solo un after dinner, gustando drink, birre artigianali o dell'ottimo vino made in Salento. I piatti forti in menù sono i pregiati tagli di carne e le specialità di mare, che dilettano i palati più esigenti. La pizza, anche con impasto al kamut, è a lievitazione naturale.

Drink: Famous Black Tea Bartender: Cristian Pellegrino





#### **Douglas Hyde**

Via Bartolomeo Ravenna, 17 – Lecce. Info: 3201865016 Tutte le sere dalle 18

A pochi passi dalla circonvallazione di Lecce, il Douglas si è distinto per lo stile irlandese e la passione per la birra artigianale, coronamento perfetto per piatti creativi che spaziano dai panini, alle insalate, dai piatti di pesce alle stuzzicherie, per non dimenticare le speciali pizze. Un posto accogliente dove sentirti sempre a casa, nato nel 1997 ma rinnovato nella gestione dal 2013.

Piatto: Piatto unico Douglas con gamberoni, involtini di verdure e funghi farciti
Chef: Santino Madaro





#### Online

Vico Boemondo, 26 - Lecce, Info: 3495174409 Aperto tutte le sere

Non un pub, non un cocktail bar nè birrificio: Online è tutte queste cose messe insieme. Un locale 2.0, dove direttamente dal proprio smartphone, puoi comporre e ordinare le pietanze, comodamente seduto al tavolo. Nel cuore pulsante del centro storico di Lecce, a due passi dalla rinomata via dei pub, Online porta direttamente in città il profumo del mare, con tanto di barca, palme, cappelli da marinaio e arredamento da lido balneare.

Piatto: Maxi pucce farcite di pesce Chef: Andrea Micaletti

#### La Locanda **Del Ragioniere**

Via Principi di Savoia, 39 - Lecce, Info: 08321690975

Non penseresti mai di entrare nel centro storico di Lecce e gustare specialità brasiliane. Come il vero churrasco de picanha allo spiedo: oppure la fejoada, una fagiolata preparata secondo la tradizionale ricetta brasiliana, o ancora la macaxeira fritta. E invece tutta questa scelta ce l'hai lì, a pochi metri da Porta Napoli, tra volte a stella in pietra leccese e un arredamento in parte arabeggiante. Non mancano anche ottime specialità salentina.

Piatto: Tagliatelle della Locanda Chef: Salvatore Fiorentino





#### **G**ianmirò

Piazza Sant'Oronzo angolo via Verdi 16 - Lecce. Info: 339 4153121/320 4142500 Tutti i giorni dalle 7 a notte fonda

Un mix tra tradizione e innovazione, tra classico e moderno. tra una location storica nel cuore di Lecce e la varietà dei cocktail, serviti in calici di cristallo lavorato e preparati secondo le antiche ricette del proibizionismo americano. Tutti i nomi delle pietanze in menù sono ispirati a famosi boss della malavita newyorkese, ad armi ottocentesche o ai primi modelli di automobili che hanno fatto storia.

Piatto: Puccia Ralph Chef: Gianni Vese

## Original Coffeeandcigarettes

Tutte le sere Chiuso il merc

Non c'è niente di meglio che mangiare con gusto cibi di qualità, abbinando all'aperitivo un drink creato ad hoc. Come succede all'Original Coffeeandcigarettes, dove l'esperta barlady Ana Maria Diaconescu, vincitrice del "Premio Speciale alla ricerca" nella Gin Cup 2015, sa proporti un drink ideale. coniugando i tuoi gusti con una vasta scelta di liquori e distillati, frutta fresca, spezie, pepi, macerazioni e infusioni.

Specialità: cocktail creativi Barlady: Ana Maria Diaconescu





#### Viveur

Via Umberto I. 27 - Lecce (LE), Info: 3208611465 Aperto tutte le sere dalle 19 alle 2.

Struttura confortevole e accogliente nel cuore del centro storico leccese, il Viveur è molto più di un semplice locale nel quale trascorrere la serata. È un'esperienza sensoriale a 360° tra musica, arte e gusto, per prendersi una pausa in una delle strade più in della movida salentina. In un ambiente easy, dove l'arredamento moderno si mescola alla classicità della pietra leccese, si possono degustare pucce o aperitivi, accompagnati da una ricca carta di vini, drink e birre artigianali.

Specialità: Puccia del Viveur Chef: Stefano Dell'Anna

#### **Prohibition**

Via G. Paladini. 19 - Lecce (LE). Info: 3898823930 Tutte le sere. Chiuso il lun.

Già dalla soglia capisci che là dentro c'è tutto un altro mondo: un lungo bancone in legno, alti sgabelli, un salottino e una penombra che non è soltanto un dettaglio. Un cocktail bar appena inaugurato che vuole diventare un punto di incontro ma anche un progetto volto a portare nella città del barocco la cultura del saper bere, per chi ha voglia di sapere cosa c'è dietro l'ideazione di un perfetto drink, da assaporare in buona compagnia.

Cocktail: Old fashioned Bartender: Antonio Lecciso





#### Tartufi & funghi

Tutte le sere, nel weekend anche a pranzo. Chiuso il mart.

Una norcineria originale di alta qualità a pochi metri dal lungomare di Otranto, Tartufi&Funghi resta subito impresso per la sua creatività. Pergolati di uva finta, mura di simil-pietra leccese, cucina a vista e poster fotografico incomiciato da tappi di sughero dimostrano la volontà di Giuliano di creare qualcosa di innovativo. Cavalli di battaglia, oltre ai salumi e ai primi, i tartufi originari di Otranto.

Specialità: Carbonara al tartufo Chef: Angela Siciliano

#### Pasticceria Vittoria

Piazza Vittoria angolo via Brindisi - Squinzano (LE). Tutti i giorni dalle 7 alle 24.

Creatività, esperienza e tradizione sono le tre parole d'ordine per la pasticceria Vittoria di Squinzano, che da 30 anni ha fatto storia riconfermandosi come uno dei capisaldi della tradizione dolciaria salentina e un comodo punto di incontro per clienti di tutte le età. Sono almeno tre le specialità degne di nota: "pilini", dolcetti a base del vino "Pilu Niuru", i "mandorlotti" e i rustici.

Specialità: Pilini (biscotti al vino) Chef: Antonio Spalluto





#### **Mind The Gap**

Tutte le sere tranne il lunedì

Messo da parte tutto il suo accento british, questo ristopub si presenta dopo il cambio di gestione come un angolo di raffinatezza, visibile sia nella scelta dell'arredamento che nelle proposte presenti in menù. Oltre alle pizze cotte in forno a legna, infatti, dalla bellissima cucina a vista prendono vita piatti creativi e secondi soprattutto a base di carne. Immancabili l'angolo bar e il palco dove settimanalmente si svolgeranno i concerti live.

Piatto: Spaghettoni con ragù di mare Chef: Giuseppe Carlino

#### **Donegal**

Via Carmeliti 21 - Nardò (LF) Info: 3427319505 Tutte le sere

Un pianoforte con un grammofono, tavolate di legno e i cappelli verdi appesi ti fanno capire subito lo spirito del Donegal Public House: un irish pub che è ormai un punto di riferimento evergreen, con il suo arredamento e le pareti tappezzate di grandi nomi della musica internazionale. Il cavallo di battaglia sono gli hamburger, che oltre alla qualità vantano porzioni titaniche. Le 200 etichette di birre e il rock live previsto dalla programmazione invernale sono la ciliegina sulla torta.

Piatto: Hamburger Beckett Chef: Misciali Andrea





#### **Aputea Concept Bar**

Via Roberto D'Angiò 2/A - Gallipoli (LE). Info: 3495049038 Tutte le sere

Aputea è l'idea di due giovani che due anni fa hanno deciso di dar vita a un luogo che potesse racchiudere tutto il loro estro creativo senza trascurare la qualità delle materie prime. Concept bar con il retrogusto di un pub, si è fatto notare da subito per l'arredamento, curato in ogni minimo dettaglio, con citazioni letterarie e gigantografie di grandi uomini come Lennon, Mandela e Gandhi. Imperdibili gli appuntamenti con la musica live.

Piatto: Tagliere aputeosi Chef: Valeria Cantore

#### 15 Gradi

Via Unione Militare, 4 - Gallipoli (LE). Info: 3477298332 Tutti i giorni a pranzo e a cena

Una veste completamente rinnovata, pur conservando intatta la sua mission: la cultura del buon cibo e del buon vino. Ampliata nella struttura, con un'ulteriore sala interna ed un gazebo esterno, 15 Gradi diventa un'osteria con proposte enogastronomiche per veri intenditori. Sarà lo stesso titolare ad illustrare ai suoi clienti tutte le caratteristiche organolettiche dei vini e dei piatti consigliandone, all'occorrenza, gli abbinamenti.

Piatto: Tagliata di bufala con yogurt e feta Chef: Francesca



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

Tribewanted Monestevole I ● @ Tribewanted





#### **Partenopei**

Corso Roma 62/64 - Gallipoli (LE). Info: 0833263303 Tutte le sere dalle 19.30 all'1. Chiuso il merc.

Dove c'è Napoli c'è allegria. E il ristorante pizzeria Partenopei di Gallipoli non smentisce questa certezza. Sin dalla soglia ti senti trasportato nei vicoli del capoluogo campano, tra profumi e sapori che rispecchiano con una devozione guasi sacra la tradizione gastronomica napoletana: dalla pizza verace al calzone fritto, passando da dolci come il babbà, la pastiera, la sfogliatella.

Piatto: Pizza napoletana con mozzarella di bufala Chef: Simone Boellis

#### asanova

Riviera A. Diaz, 75 - Gallipoli (LE). Info: 3911069025 Tutti i giorni dalle 11 alle 14.30 alle 17.30 alle 2

Un mix di passione, seduzione e mistero dà il benvenuto nel ristorante Casanova, nel centro storico di Gallipoli. Elegante non solo nel menù, ma anche nella struttura, impreziosita dalle dame in maschera che decorano le pareti e dal manichino di Casanova che ti accoglie all'ingresso, con i suoi meravigliosi abiti d'epoca. Ideale anche per un dopocena. grazie ai cocktail fatti con frutta.

Pietanza: orchidee nere ripiene in salsa di crostacei Chef: Carlo Cuppone



LA CREATIVITA', L'ENTUSIASMO E LA PROFESSIONALITA' DEI NOSTRI GRAFICI A VOSTRA DISPOSIZIONE PER CONSULENZE, PROGETTAZIONI O LAVORI ESECUTIVI!

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

1250 BIGLIETTI DA VISITA PLASTIFICATI

F.TO 5,5x8,5 CM, CARTA 350 GR., A 4 COLORI F/R., PLASTIFICATI LUCIDI F/R **€ 18** +IVA

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

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

€40+IVA

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

5000 PIEGHEVOLI F.TO A4 APERTO CARTA 135 GR. CONSEGNATI PIEGATI €105+IVA

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

5000 CARTOLINE

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

€ 39+iva

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

5000 VOLANTINI F.TO 15x20 CM CARTA 135 GR. A 4 COLORI F/R **€ 54**+1∀A

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

500 CALENDARI DA TAVOLO TO 21x9,8 CM CARTA 135 GR. COMPOSTO DA 6 FOGLI (12 MESI - 12 FACCIATE) STAMPA A 4 COLORI F/R RILEGATURA A SPIRALE

£378+IVA

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

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

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

