

2night.

**GUIDA AI LOCALI
PUGLIA ESTATE 2015**

2night Guide - Supplemento promozionale a 2night Magazine

2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

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

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica - Rubano (PD)

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:

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

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

con il patrocinio di



I LOCALI DELL'ESTATE

Ci piace pensare alla Notte come ad un film, una pellicola i cui protagonisti siamo noi e le cui scenografie sono i locali e i loro ambienti. Le serate memorabili possiedono uno script dalle atmosfere teatrali, le loro sceneggiature sono visionarie rispetto ai copioni diurni dettati dalla logica. Di Notte la ragione ha le difese abbassate e per contro l'emotività si amplifica; il dolore può diventare immenso mentre la felicità può sfiorare l'euforia.

Questa Guida ai Locali dell'Estate vuole essere la sceneggiatura per il tuo film dell'estate. Abbiamo affiancato i locali emergenti delle ultime stagioni a quelli storici che conosci e frequenti da molto tempo. Adesso sta a te esplorare le location delle tue prossime memorabili avventure estive .

SENHIT



WWW.SENHIT.COM/IT

INDICE DEI LOCALI

Guida promoredazionale a cura di 2night Native Adv

BISCEGLIE

Ciccio e Birra – pizzeria	pag. 9
A Barraca – chiringuito	pag. 10
St. Peter – gelateria e american bar	pag. 11
Caffetteria Ventitrè – caffetteria e lounge bar	pag. 12
Palazzo Bonomi – hotel, ristorante e cocktail bar	pag. 13
Cacio e Pepe al Mar – ristorante e braceria	pag. 13

TRANI

I Cinque Sensi – pizzeria, braceria e ricevimenti	pag. 14
Il Marchese Orangerie – ristorante e cocktail bar	pag. 15
U Diavlicchje – pizzeria e ristorante	pag. 16

BARLETTA

La Bufala – pizzeria e ristorante	pag. 17
Friedrich II – pub bavarese	pag. 18

CANOSA DI PUGLIA

Taverna Dei Principi – ristorante e pizzeria	pag. 20
Excalibur – gastropub	pag. 21

MARGHERITA DI SAVOIA

Bella Gaia – lido balneare	pag. 22
-----------------------------------	---------

MINERVINO MURGE

Supremo Piacere – pizzeria, braceria e cocktail bar	pag. 23
---	---------

CORATO

La Fazenda – braceria e trattoria	pag. 24
Antico Bar Commercio – bar e pub	pag. 25

MOLFETTA

Totò - trattoria	pag. 25
Scaccomatto – antipasteria e pizzeria	pag. 26
Cipriani – gelateria e cocktail bar	pag. 27
Villaggio Lido Nettuno – lido balneare e discoteca	pag. 28
Tres Jolie – american lounge bar	pag. 29
Bolero – american bar	pag. 29
Sapemore – ristorante internazionale	pag. 30
La Claque – ristorante di pesce	pag. 31

GIOVINAZZO

Romanazzi's – ristorante di pesce	pag. 31
La Sfizzieria – pizzeria	pag. 32
La Creperia – ristorante e creperia	pag. 33
Lonada – pub spagnolo	pag. 34

BARI

Couch Club - american restaurant	pag. 35
Kill Time – american bar	pag. 36
Paneolio&sale – osteria e pub	pag. 37
Oktoberfest - osteria e pub	pag. 38
Timeout – pub	pag. 39
Open Café – open bar e gelateria	pag. 40
Hop! – osteria e pub	pag. 41
Terra di Mezzo – osteria e pub	pag. 42
Hamp – hamburgeria	pag. 43
Cantiere del Gusto - norcineria	pag. 43
Gadi – gelateria	pag. 44
Gyrosteria Yannis – ristorante greco	pag. 45
Le Officine Clandestine – laboratoria idea-gastronomico	pag. 46
Bubula steakhouse – braceria	pag. 46

TERLIZZI

Al Consoli – pizzeria	pag. 47
------------------------------	---------

PALO DEL COLLE

Giacuda – braceria	pag. 47
---------------------------	---------

BITONTO

Il Patriarca – ristorante di mare e pizzeria	pag. 48
Golden Bowling – sala giochi	pag. 48
Borgo Bontà – ristorante e ricevimenti	pag. 49

GRUMO APPULA

Parco Giannini – ristorante e pizzeria	pag. 50
---	---------

CASAMASSIMA

Holiday Residence – accomodation e ristorante	pag. 50
Musta' – caffetteria e pub	pag. 51
Convivendo – caffetteria e ristorante	pag. 52

BITETTO

Dorotea La Spaghetteria – spaghetteria e ristorante	pag. 54
Fame – oil bar	pag. 55



ACQUAVIVA DELLE FONTI

Cecenero – risto-pizzeria	pag. 56
L'Angolo nel Bosco – pizzeria	pag. 56
Il Canto VI – american bar e pizzeria	pag. 57
Papiè Bistrot – bistrot	pag. 58
La Tana Di Coriolano – risto-pizzeria	pag. 60

CASSANO DELLE MURGE

Amicizia – agriturismo	pag. 59
Dominus – osteria con pizza	pag. 61
Sol Di Pepe – ristorante	pag. 61
Pecora Nera – country pub	pag. 62
La Selva Di Diana – ristorante e pizzeria	pag. 60

SAMMICHELE DI BARI

Sant'Agata – braceria	pag. 63
Il Casale – braceria	pag. 63

PUTIGNANO

Suite 801 – ristorante	pag. 64
-------------------------------	---------

NOCI

Agriturismo Beethoven – agriturismo	pag. 65
--	---------

CASTELLANA GROTTE

Sciakallaghan – pub	pag. 66
Le Jardin du Bleu Belle – risto-pizzeria	pag. 66
Dimora Perseo – ristorante e pizzeria	pag. 67
Locanda Romanelli – bruscherteria e ristorante	pag. 68

ALTAMURA

Must music_restaurant – american-risto lounge bar	pag. 68
---	---------

MATERA

Morgan – osteria e pizzeria	pag. 69
Cucina 78 – ristorante	pag. 70
Saxa – caffetteria, ristorante e pizzeria	pag. 70
Cream Irish Pub Guinness – irish pub	pag. 72
Taverna La Focagna – trattoria	pag. 74



www.materaballoonfestival.it





PEUGEOT

NUOVA PEUGEOT 108. SHOW YOUR TALENT.



€ 99,00

al mese COMPRESO ASSICURAZIONE RCA - 1 ANNO
FURTO INCENDIO - 3 ANNI
ANTIFURTO GT-ALLARM



Offerta valida fino al 31/12/2014 per Nuova Peugeot 108 Access 1.6 VTi 84CV 3 porte (Bianca Spigola) messa da strada inClavi, IPT esclusa € 8.950,00 comprendente la scorta di ricambio.
Escluso di finanziamento con formula a 4CV € 30.000,00 (tassa € 3.000,00 + 36 rate da € 98,77 + valore futuro garanzia € 4.335,00).
T.A.N. 3,99% - T.A.E.G. 7,50%

BAT



Ciccio e Birra

Via N. Sauro, 50 - Bisceglie (BT).

Info: 327.2393818, 348.0035011

A cena. Chiuso il lun.

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 venerdì alla domenica) è la pizza col bordo farcito di ricotta e salame piccante, o zucchine e gamberetti... Una vera delizia servita su tagliere.

AUTOPUGLIA

BARI Via Zippitelli, 2 (tangenziale Bari)

BARLETTA Via Trani, 141

Info: 080.5346444 - autopuglia@tin.it



PASSIONE
PEUGEOT



A Barraca

Panoramica Ugo Paternostro – Bisceglie (BT). Info: 328.6127642.
Tutti i giorni dalle 9 all'alba.

Sia di giorno che di sera qui ci si accomoda ai tavolini bianchi in un contesto particolarmente estivo fatto di amache, pagode in paglia, ombrelloni, frutta fresca e cocktail. Grandi novità nella drink list di quest'anno con nuovi cocktail e distillati speciali. A pranzo

e cena si propongono piatti freddi e caldi, panini, piadine, tramezzini e focacce. Nel weekend, dj set ed aperitivi.



St Peter

Via Porto, 33 – Bisceglie (BT). Info: 080.9143466, 348.3945178.
Dalle 07 alle 13 e dalle 15 alle 22. Sabato aperto h24. Domenica chiuso dalle 15 alle 17. Chiuso il martedì.

Una pasticceria dalla tradizione consolidata che soddisfa i capricci di gola con dolci preparati artigianalmente da pasticceri esperti, membri dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. E' anche american bar, con aperitivi salati, cocktail, centrifugati e frappè

da gustare in compagnia: magari, nell'ampio spazio all'aperto. St Peter prepara torte personalizzate per ogni occasione e offre un impeccabile servizio catering.



Caffetteria Ventitré

Piazza Vittorio Emanuele, 23 – Bisceglie (BT). Info: 080.3958278.
Aperto 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. La Caffetteria Ventitré sorge nel pieno centro di Bisceglie, di fronte la 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 privé rialzato.



Palazzo Bonomi

P.zza Castello, 7 – Bisceglie (BT).
Info: 080.9722535.

Il ristorante è aperto a pranzo e a cena, e chiuso il lunedì. Il lounge bar è aperto tutto il giorno, ed è chiuso il martedì.

Non solo un Hotel 4 stelle, ma anche un raffinato ristorante che attraverso specialità di pesce fresco, un panoramico roof garden ed un'atmosfera elegante, riesce a regalare momenti culinari di alto livello. E' anche Lounge Bar, in cui vivere in compagnia eventi e dj set o gustare colazioni, aperitivi e cene informali.

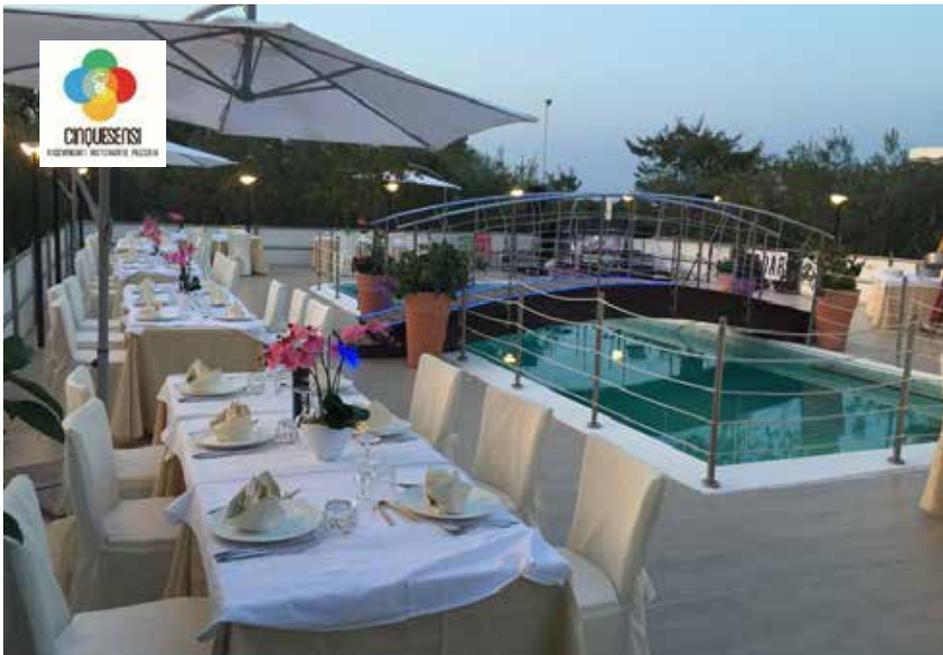


Cacio e Pepe al Mar

Lungomare C. Colombo – Bisceglie (BT).
Info: 389.8389342.

A pranzo e a cena.

Braceria, ristorante e pizzeria: nella rinnovata sede estiva sul lungomare di Bisceglie, Cacio e Pepe al Mar propone specialità di carne, piatti tipici pugliesi, pizze e specialità di pesce. Non mancano dessert artigianali, preparati con cura e maestria da chi, da ben tre generazioni, riesce a soddisfare i capricci dei più golosi. Nel segno della qualità anche i vini e le birre artigianali.



Cinque Sensi

Contrada Dei Monaci, 2 – Trani (BT). Info: 0883.401016, 347.0350184, 349.2107336.
Aperto a cena.

Un locale che dal nome fa già capire quanto gli interessi una qualità completa delle cose, per ottenere risultati appaganti per tutti i cinque sensi. Carne alla brace e una pizza cotta rigorosamente in forno a legna e preparata in fantasiosi modi, sono lo zoccolo

duro di questa pizzeria-braceria che lascia accomodare gli ospiti in una grande e fresca location in cui spicca la piscina. La sua cucina tenta i palati con piatti di terra o mare, ma anche con pizze preparate con un impasto che vuole 48 ore di maturazione.



Il Marchese Orangerie

Pizza Quercia, 4 - Trani (BT). Info: 388.3646024, 347.8974796.
Dalle 09:30 alle 2. Chiuso il mercoledì.

Affacciato sullo splendido panorama del porticciolo turistico e della Cattedrale, è un ristorante che propone, sia a pranzo che a cena, specialità di pesce fresco. Il menù cambia quotidianamente, in base al pescato del giorno. E' anche café e cocktail bar: per-

mette di gustare ricche colazioni o di incontrarsi con gli amici per condividere un drink, un caffè, un aperitivo, un cocktail. In estate ci si accomoda all'aperto, al fresco delle palme. Non mancano eventi.

**Vuoi diventare
un 2nighter?**

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



U Diavlicchje

Via Zanardelli, 38/40 – Trani (BT).

Info: 347.6506319.

Tutti i giorni dalle 20 all'1.

E' nel borgo antico di Trani che prende vita U Diavlicchje, un ristorante pizzeria dai colori vivaci e i sapori genuini. Una ricca cucina di mare e di terra si sposa con una scelta variegata di pizze permettendo così di spaziare, ad esempio, dal polpo grigliato con bufala e pomodori su zoccolo di Altamura al ciccio ripieno di spianata piccante e ricotta. Non mancano antipasti, primi e secondi. Nella bella stagione, ci si accomoda in un ampio dehors immerso nel fascino delle viuzze del centro storico.



La Bufala

Via Regina Margherita, 292 – Barletta (BT). Info: 0883.890702.

A pranzo e a cena. Chiuso il sabato a pranzo.

Un ristorante pizzeria dagli ambienti vivaci e dalla cucina invitante. L'eccellenza del locale è rappresentata dalla 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.



2night La Guida al Turismo, 2023, eventi della società



Friedrich II

*Pizza della Sfida, 10 – Barletta (BT). Info: 348.3929778.
Tutti i giorni dalle 18 all'1.*

È il nuovo punto di riferimento in Puglia per chi desidera gustare specialità bavaresi. Un pub dagli ambienti accoglienti, che nella bella stagione permette di cenare sotto le stelle, in uno spazio arieggiato. Nel menù, ispirato alla cucina teutonica, troviamo: piat-

ti tipici come lo stinco di maiale in crosta alla birra, specialità di carne, wurstel alla griglia, antipasti, hamburger, panini, hot dog, insalate e tanto altro. Ogni settimana propone appuntamenti con la musica dal vivo.





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 inte-

grale, di Kamut e ai cereali. La carta birre annovera numerose varietà artigianali, anche senza glutine. In estate ci si accomoda nel rinnovato spazio esterno: non mancano serate musicali e gastronomiche a tema.



Excalibur

Via dei Tigli, 21 – Canosa di Puglia (BT). Info: 389.4359012, 0883.890275.
Dalle 20 in poi. Chiuso il martedì.

Circondato da un accogliente e spazioso giardino che permette di vivere all'aria aperta i numerosi eventi estivi, dispone anche di un parco giochi per bambini. Nel menù spiccano pizze cotte nel forno a legna, antipasti di carne e di pesce, panini e piadine,

taglieri di salumi e formaggi, nonché ottime carni alla brace da accompagnare con birre alla spina, anche artigianali.



Bella Gaia

Via Traiano, 7 – Margherita di Savoia (BT). Info: 392.3417991.
Dalle 07:30 in poi.

Un beach club che si affaccia su un mare premiato per il secondo anno con la Bandiera Blu, e che accoglie i propri ospiti in una spiaggia attrezzata di: ombrelloni distanti ciascuno 5 mt dall'altro, un Chiringuito completamente al servizio della spiaggia,

un baby park attrezzato, wi-fi gratuito. A pranzo e a cena, offre pizze cotte nel forno a legna con farine rimacinate a pietra, che si affiancano ad un'offerta food selezionata e di qualità, da gustare comodamente seduti in riva al mare o anche da asporto.



Supremo Piacere

Interno Villa Faro – Minervino Murge (BT). Info: 388.4761200, 393.9235519.
Dalle 05:30 alle 14 e dalle 16 in poi.

Posto nel punto più alto di Minervino Murge, 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. Tutti i weekend ci si diverte con concerti live e dj set. In estate ci si accomoda all'aperto.

BARI E PROVINCIA



La Fazenda

Via Poerio, 13 - Corato (BA). Info: 080.8723784, 366.1924986, 334.2853151.

A pranzo e a cena. Chiuso il lunedì.

I sapori genuini di una masseria in pieno centro a Corato: La Fazenda è 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 qualità, 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.



Antico Bar Commercio

Corso Cavour, 40 - Corato (BA).
Info: 348.3268392.

Dalle 8 alle 13 e dalle 16 alle 01. La domenica dalle 17 in poi.

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. Da scoprire le simpatiche promozioni che puntualmente offre. Permette di accomodarsi in un ampio spazio esterno e offre una gratuita connessione wi-fi.



Trattoria TOTò

Galleria Liborio Romano, 8 - Molfetta (BA).
Info: 080.3217203.

Aperto a pranzo e cena. Chiuso lunedì a pranzo e domenica a cena.

Una piccola bomboniera dedicata alle cose semplici, ai sapori di una volta, alla buona vecchia cucina della nonna, quella fatta per le poche persone della famiglia. La tavola è imbandita con classiconi come: spaghetti aglio, olio e peperoncino, penne all'arrabbiata, salmone con burro e limone, gamberoni alla griglia, e braciole al sugo.



Scacomatto

Via S. Domenico, 7 – Molfetta (BA). Info: 349.7521973, 080.4038172.
Aperto a cena. La domenica anche a pranzo. Chiuso il lunedì.

Antipasteria e pizzeria dagli ambienti ampi e spaziosi, per offrire il massimo comfort ai propri ospiti. Scacomatto eccelle nella pizza, preparata in diverse varianti: ma sa anche come sorprendere con specialità pugliesi e sapori che sono frutto di abbinamenti ricercati e vincenti. Non mancano specialità di pe-

sce, come la frittura di paranza, il sashimi di salmone e l'angus marinato, primi piatti di mare, insalate, panini, dessert e birre artigianali.



Cipriani

Banchina San Domenico – Molfetta (BA). Info: 349.4467379.
Tutti i giorni dalle 7 alle 3.

E' una delle più antiche gelaterie della Puglia, con una vasta scelta di prodotti artigianali, precorritrice nel proporre, già 15 anni fa, anche gelati senza glutine. E' anche cocktail bar e caffetteria in cui fermarsi per gustare colazioni, aperitivi, cocktail, nonché specialità salate, anche per celiaci, come pizze, crepes e

panzerottini. Numerosi i concerti e i dj set che accoglie ogni settimana. Grazie anche all'ampio spazio esterno, è punto di ritrovo per eccellenza in qualsiasi momento della giornata.



Villaggio Lido Nettuno

SS 16 uscita Bisceglie Sud – Molfetta (BA). Info: 080.3384569 - www.villaggiolidonettuno.it
Lido aperto dalle 9 in poi. Jubileebeach aperto il sabato, dalle 23 in poi.

Lido balneare attrezzato che si affaccia su una splendida oasi naturale protetta. Ogni giorno al mare si affianca il divertimento fatto con lezioni di aerobica, ginnastica in piscina, lezioni di ballo caraibico, oltre a tornei di calcetto, beach volley,

diving, acquascivolo... Al suo interno non manca una pizzeria ecologica sul mare, e la storica discoteca Jubileebeach.



Tres Jolie

Via E. Berlinguer, 2/A - Molfetta (BA)
Info: 349.3820497, 349.5031798.
Dalle 7 in poi.

Un propulsore di movida, buon bere e buona compagnia. Al Tres Jolie si fa colazione, si beve il caffè tra amiche, il calice di vino alla prima uscita romantica, si sorseggia un drink durante l'aperitivo, o si sta in gruppo stuzzicando qualcosa come bruschettoni, tramezzini, toast, insalate, o golose crêpes. Qui si sta come in un grande salotto open 24, apprezzando sia gli stilosi interni in verde acido, che lo spazio all'aperto.



Bolero lounge bar

Piazza Margherita Di Savoia, 3 - Molfetta (BA).
Info: 331.5994602.
Aperto dalle 7.00 in poi.

Un luogo dedicato al relax e allo stare tra amici in qualsiasi momento lo si desideri: dalla colazione al dopocena, dall'aperitivo alla cena passando per il pranzo fino ad arrivare al pre e post disco. Al Bolero impazzano i drink e gli eventi di dj set del venerdì, ma c'è spazio anche per piatti freddi, taglieri, bruschettoni, piadine, carpacci, e panini.



Sapemore il cucininostrano

Via Cifariello, 5 - Molfetta (BA). Info: 080.2047757, 391.1314113.
Aperto h. 8/13-17 in poi. Chiuso il lun.

Aperto dalla colazione fino al dopocena, il Sapemore è un locale votato ai principi del green food in cui gustare un gustoso mix di cucina tipica e greca, fatto di 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.



La Claque

Via S. Salvatore, 18 - Molfetta (BA).
Info: 080.9143009, 340.6735365.

Aperto a pranzo e cena. Chiuso domenica e lunedì sera.

Prodotti a km zero, pesce fresco, e uno chef insuperabile che con creatività reinventa la cucina pugliese mantenendo saldo il legame tra tradizione e innovazione. Questo rinomato ristorante è una bomboniera nel borgo antico, e d'estate si fa ancora più affascinante con la situazione nelle sue stradine in cui propone l'aperitivo outdoor con sashimi, ostriche, crudo di mare o frutta.



Romanazzi's Apulia Restaurant

Cala Porto - Giovinazzo (BA).

Info: 080.3323845, 339.7013864.

A pranzo e cena. Chiuso mercoledì.

Il ristorante giusto dove assaporare il mare in uno dei luoghi più romantici del centro storico di Giovinazzo: il porticciolo, all'interno dell'antica torre di guardia. Qui lo chef-patron prepara indimenticabili specialità dal gusto raffinato e volto ad esaltare i prodotti ittici di assoluta freschezza, come tasca di branzino con fave e cicorie e vongole in guazzetto.



La Sfizzeria

Pizza Meschino, 3 - Giovinazzo (BA). Info: 080.3948176, 348.2292853.
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 Sfizzeria 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.



La Creperia cinereo lembo caffè

Pizza Zurlo, 16 - Giovinazzo (BA). Info: 080.3943441.
Aperto a cena. Chiuso il mercoledì.

Tony e Maurizio Duri sono i creatori di questa perla: uno scrigno di bellezza e qualità gastronomica in una corte all'interno del borgo antico, da godersi ancor più cenando nella situazione all'aperto. Nell'aria un profumo di buono irresistibile svela una

cucina che propone delizie come gnocchi al pistacchio, vasetto dessert nuovo e tutto da scoprire, e le intramontabili crêpes, come quella al pesto e patate servita con riso Basmati.



Lonada cervezeria y tapas

Via De Turcolis, 2/B – Giovinazzo (BA). Info: 342.0171013, 320.7226655.
Aperto a cena.

Storico pub e osteria spagnola che intrattiene i suoi ospiti con cucina, buona birra, calcio in tv, ed eventi musicali. Al Lonada si gustano prodotti iberici e messicani, ma non solo: formaggi iberici, tapas, bocadillos, jamon, tortillas sfornate al momento e farcite (nulla di surgelato), paella, ricche insalate, bur-

ritos, e pizze preparate anche con prodotti spagnoli, come quella con il chorizo. D'estate la struttura si apre creando una situazione ariosa in cui è piacevole trascorrere la serata.



Couch Club american restaurant

Via E. Caccuri, 47 - Bari. Info: 0805610433 - www.couchclub.it
Aperto dalle 18:30. Chiuso la domenica.

E' tempo di America a tavola! Al Couch Club piace cambiare e sperimentare sempre nuove esperienze, così ha deciso di fare un temporaneo cambio maglia e sperimentare la nuova veste "american restaurant". La sua cucina propone hamburger deliziosi completamente fatti in casa, sandwich e club sandwich

vari e molto abbondanti, oltre a dolci come la famosa cheesecake. Al Couch si va per cena o dopo-cena, ma soprattutto per sentirsi a casa e sorseggiare uno dei suoi cocktail preparati ad hoc, e per questo invitiamo a chiedere info al personale per scoprire mondi nuovi.



Kill Time

Via Caccuri, 39 - Bari. Info: 080.5613790 – 328.7463930.
Tutti i giorni dalle 8 del mattino alle 2 di notte.

American Bar, bistrot, caffetteria di giorno, ma anche cocktail bar, pub e discobar fino a tarda notte. E' un concept bar realizzato nella zona del quartiere Poggiofranco a Bari, che ricorda un po' una plaza spagnola dove i giovani amano incontrarsi e

divertirsi. Luogo d'incontro dove poter bere cocktail, birre e vini accompagnati da insalate, piadine, panini, club-sandwich, taglieri, carpacci, crostoni e dolci di qualità sia pranzo che a cena. Organizza spesso eventi con dj set.



Paneolio&sale

Via E. Caccuri, 61 - Bari. Info: 351.1914591.
A pranzo e a cena. Chiuso il lun.

Tutta la baresità buona chiamata a raccolta in questa osteria-ristorpub che fa della cucina e delle tradizioni folkloristiche del capoluogo pugliese un manifesto di genuina bontà. Paneolio&sale è ipercharacterizzato, mostrando alla perfezione tutte le sue passioni. Si

gustano i piatti della tradizione barese, oltre a panzerotti (classici, di carne, alle rape, con ricotta forte), calzoni monoporzione, panini con mortadella e provolone, o con la frittata o la parmigiana, con crudo alla barese, e con l'immane polpo.



Oktoberfest

Via E. Caccuri, 59 - Bari. Info: 348.2655171.

A cena.

Dal 2004 anima le serate a Bari con un'ottima cucina che esula dalla dimensione di "semplice" pub. L'Oktoberfest è un'osteria e pub in stile bavarese. Un locale storico ormai, che propone qualità sia nella proposta birraia che nella gastronomia. Il menù offre piatti

unici di carne come: tagliate, entrecôte, bistecche, grigliate, salsicce, stinco di maiale, pollo, würstel tedeschi, carpacci; il tutto sempre ben accompagnato da patate, insalata e salse varie. Non mancano hamburger, piadine, pretzel, insalatone e buoni cicci farciti.



Timeout

Via Fanelli, 285/C - Bari. Info: 389.6954338.

Aperto a cena.

Una steakhouse che trasmette tutti i migliori eventi di calcio, tennis, basket, boxe... immergendo il cliente all'interno di veri e propri campi sportivi, con tanto di reti, canestri, corde. Nel menù c'è un'ampia varietà di club sandwich, ma principe indiscusso della cucina è l'hamburger gourmet: totalmente home made

e fatto con carne di manzo di prima scelta rigorosamente americana. Non manca la bestia "Man vs Food", ovvero 1 kg di hamburger con salsa barbecue, patate fritte, formaggio Cheddar, insalata, pomodoro e bacon.



Open Café

V.le Papa Giovanni XXIII, 38/b – Bari. Info: 080.9752584, 380.7690667.
Sempre aperto, dalle 6 in poi.

Vero open bar aperto dalle prime luci e fino a notte inoltrata, senza risparmiarsi sabati h24. L'Open Café è caffetteria, american bar, bistrot, wine bar e ottima gelateria artigianale. Il piccolo elegante spazio interno, in cui consumare una ricca colazione, il

caffè o un tè con un'amica, diventa molto più grande e appetibile per gruppi ed eventi con lo spazio secondario, dove si apre un giardino confortevole e affascinante alla sera, dove vivere eventi live, party, meeting, business lunch, o feste private.



Hop!

Via Devitofrancesco, 11 – Bari. Info: 080.5560628.
A pranzo e a cena. Chiuso domenica a pranzo.

Un locale arredato in stile industriale per un menù che è un viaggio degustativo per cui ad ogni birra è abbinato un piatto. Perché si parte dalla birra! L'ampio bancone dispone di ben 15 a rotazione, mentre siamo a 100 per le birre in bottiglia. Circa

il food... lo chiami semplicemente "pub" un locale dove mangi leccornie come orecchiette al ragù tirato all'Oud Bruine? O hamburger gourmet sfumati alla Urquell; fusi di pollo alla Zwickel; noce di vitello alla griglia sfumata alla Johann Auer.



Terra di Mezzo

Via di Tullio, 14-16 - Bari. Info: 080.5573692.
Aperto tutti i giorni dalle 20:30 alle 2:30.

Uno dei pub storici di Bari, meta di giovani e meno giovani che si incontrano per gustare ottima birra, Tennents rossa o doppio malto, Pilsner Urquell, Guinness, Haker Pschorr e Bass Scotch e saporite vivande, tra cui specialità come hamburger, pizze,

piadine, taglieri e carne alla brace. Nella birreria ludoteca Terra di mezzo è possibile incontrarsi per giocare con i giochi di società, continuamente aggiornati. Ottima anche la selezione di vini. Ricca programmazione di eventi.



HamP Hamburgeria di Puglia

C.so V. Emanuele II, 92 - Bari. Info:
360.1063191 - www.hampuglia.it
Aperto a pranzo e a cena. Chiuso domenica a pranzo.

Tutto fatto coi prodotti di mamma Puglia e completamente home made: dalle patate alle salse e fino ai panini. HamP utilizza per i suoi hamburger solo ingredienti freschi di giornata provenienti da piccoli produttori, prediligendo la materia prima biologica e che rispetti i cicli della natura. Le birre proposte sono quelle artigianali dei birrifici Birranova e Zerottanta; mentre i vini sono quelli delle Cantine Centovignali.



Cantiere del Gusto

Via Melo da Bari, 29 - Bari.
Info: 080.9756382, 338.1264191.
Da lunedì a sabato dalle 10 alle 15 e dalle 18 all' 1.

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, per un menù nuovo ogni giorno, sempre Made in Italy. Aperitivi selezionati, degustazioni e dopocena con dolci abbinati a vini passiti e distillati.



Gadi

Via Niccolò Piccinni, 24 – Bari. Info: 0804035619.
Aperto da lunedì a venerdì, la domenica dalle 10:30 alle 00:00, sabato dalle 10:30 alle 03.

Una nuova idea di gelato, completamente artigianale proposto in una gelateria "fai da te", questo è Gadi, nel centro di Bari pronto a stupire con buon gusto, genuinità, e tante sorprese per il piacere del palato. Gadi non è solo gelato artigianale, ma propone

anche zuppe, frullati e vellutate di verdure e frutta, ottimi ingredienti per un break a pranzo light. Anche grazie alla tipologia degli ingredienti esclusivamente biologici e senza glutine.



Gyrosteria Yannis

Via Re Manfredi, 22 – Bari. Info: 080.5283094 – Take-away: Via Nicolai, 11/13 – Bari. Info: 080.5283094.
Tutti i giorni dalle 20 alla 1.

Il locale è dipinto di bianco e azzurro come i tipici ristoranti greci, con quaranta coperti per la clientela e si distingue per la cortesia del personale e l'atmosfera calorosa e familiare in cui ci si ritrova, più che come semplici clienti, in compagnia di vecchi amici.

Il Menù propone ottimi il vino o la birra, con l'esclusiva Mythos. Per quanto riguarda il cibo provare pita, piatti unici, paste salate, salse e contorni tipici e dolci tradizionali.



Le Officine Clandestine

Pizza Mercantile, 67 – Bari. Info: 3279559424, 329.2423840.

Dalle 17 in poi.

Un luogo dove arrivare, fermarsi, partire, ritornare, fuggire, leggere, discutere, ascoltare, suonare, pensare, bere, ubriacarsi, amare. È 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 all'aperto, o bevendo un drink o una birra in piedi nella stessa piazza. Il menù tenta con: pucce, insalate, carne, terrine, maxi toast.



Bubula Steak House

Piazza del Ferrarese, 18 – Bari.

Info: 080.3215092, 348.2891530.

Aperto dalle 11 a pranzo e a cena dalle 19.

Chiuso il mercoledì sera.

Nato dall'esperienza nella ristorazione e dalla richiesta da parte del pubblico di un locale del genere nel centro storico di Bari, Bubula è un elegante braceria e pizzeria arredata con tante gigantografie con foto di noti attori mentre mangiano sul set o in privato. Ottima location per serate di coppia o in gruppo, propone antipasti con prodotti locali, hamburger, filetti, tagliate, pizze e dolci accompagnati da birre e vini locali.



Al Consoli

Pizza Europa, 26 - Terlizzi (BA).

Info: 338.9426579, 338.1519951.

Dalle 7 in poi. Chiuso lun.

Risto-pizzeria aperta a pranzo e cena che propone specialità di terra e mare, come: impepate o sauté di cozze e vongole, frutti di mare crudi, involtini di speck, risotto crostacei e pesto di zucchini, tagliolini scampi e vongole. Nonostante la cucina molto curata, non si fa desiderare la pizza, preparata come tradizione vuole, in forno a legna, e in modi classici e fantasiosi (anche senza glutine).



Giacuda braceria

C.so Vittorio Emanuele, 78 - Palo del Colle (BA). Info: 080.2081009, 389.2133033.

Aperto a cena. Chiuso la dom.

La passione per la carne 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.

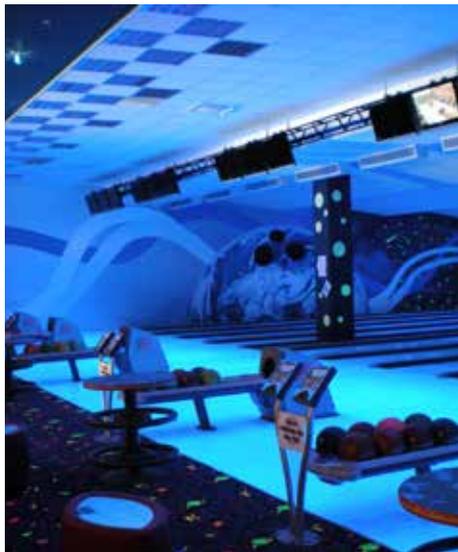


Il Patriarca

Via Beccherie Lisi, 15 - Bitonto (BA).
Info: 080.3740840.

A cena. La dom. a pranzo. Chiuso mar.

In un'invidiabile location all'ombra della splendida Cattedrale, Il Patriarca fa accomodare i suoi clienti in una struttura all'altezza della gastronomia che propone. Alla sua tavola c'è il top della ristorazione pugliese, realizzata dallo chef-patròn Emanuele Natalizio, figura principe de Il Patriarca che ha saputo realizzare quest'oasi di bontà dominata da ingredienti genuini, pesce e frutti di mare, ma anche da una pizza pluripremiata.



Golden Bowling

SP231 al km 5 - Bitonto (BA). Info: 329.7143552.
Aperto dalle 18 a notte fonda.

Il Golden Bowling sviluppa nella sua grande area 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, divertimento, hit.



Borgo Bontà

C.da Chiuso delle Colonne - Bitonto (BA). Info: 392.7152963.
Aperto dal giov. al sab. dalle 18 in poi; dom. solo a pranzo.

Un'ampia struttura immersa nel verde ideata per l'accoglienza di gruppi, famiglie, e luogo ideale in cui festeggiare feste di compleanno per bambini, banchetti per battesimi, comunioni, lauree, anniversari. Borgo Bontà accoglie a pranzo e a cena tra gli uliveti

delle campagne bitontine con pizze, carne alla brace, e la sua birra artigianale, la 'Na Birr.



Parco Giannini

Sp Grumo-Sannicandro km 5 – Binetto (BA).

Info: 347.2790212.

Aperto tutto il giorno.

Immerso nel verde è ristorante, pizzeria, sala ricevimenti, b&b, nonché struttura sportiva con campetti di calcio ed enormi piscine scoperte. La cucina propone pizze cotte nel forno a legna, primi, secondi di carne e di pesce e tanto altro. Ottimo il rapporto qualità prezzo dei menù fissi del weekend. Non mancano appuntamenti con il divertimento, da vivere nell'ampio spazio all'aperto.



Holiday Residence

Sp 65 Casamassima/Conversano km 3,150

- Casamassima (BA). Info: 080.8915657,

348.3737715.

Il ristorante è aperto su prenotazione, il venerdì sera, il sabato sera e la domenica a pranzo. Per gli ospiti della struttura è aperto tutte le sere tranne la domenica sera.

Offre agli ospiti il fascino di due antiche masserie dotate di tutti i comfort, al quale si aggiungono altri 12 appartamenti e 4 camere standard: completamente indipendenti, sono dotati di tutti i servizi, compreso l'angolo cottura.



Musta'

Via Bari, 108 – Casamassima (BA). Info: 080.676012.

Aperto dalle 7 in poi. Lun. chiuso dalle 16 in poi.

Un locale poliedrico aperto tutto il giorno, capace di navigare a vele spiegate tra le varie fasce della giornata con servizi diversi e sempre ad alti livelli. Il clima rilassato, l'atmosfera informale tra amici, lo rende il luogo ideale in cui accomodarsi per un

pranzo o una cena sana, appetitosa, e anche diversa dal solito. Il suo menù propone pizza, primi piatti, piadine, e black angus australiano, irlandese, e small beef olandese, utilizzata anche per preparare ghiotti hamburger gourmet.



Convivendo

Via Amendola, 2 - Casamassima (BA). Info: 080.674146, 388.4761825.

Dal lunedì al giovedì dalle 07 alle 20 e dal venerdì alla domenica dalle 7 alle 23.

Fin dal mattino propone colazioni golose, con torte artigianali e specialità di pasticceria per accompagnare un ottimo caffè. In qualsiasi momento della giornata è possibile fare tappa per aperitivi, granite, sorbetti, frappè, yogurt gelato o prelibate cioccola-

te fredde. A pranzo e a cena, presenta una cucina tipica pugliese, con un menù che varia in base alla stagionalità dei prodotti, ma anche panini, tramezzini, bruschettoni e crepes.



www.radioselene.it





Dorotea La Spaghetteria

Via A. Costa, 21 - Bitetto (BA). Info: 349.7866363, 347.3748939 - www.dorotealaspaghetteria.it
Chiuso il lunedì. Aperto anche a pranzo.

Un punto di riferimento per gli amanti del buon cibo e del bere artigianale. "Pasta per passione" è il leit-motiv di Dorotea: non solo spaghetti, ma una varietà in costante aggiornamento di pasta fresca e secca artigianale, preparata con semole biologiche, con

grano duro Senatore Cappelli, senza glutine, di farro, integrale e pasta di riso. Le nuove specialità vegane e vegetariane rendono ancora più ricco e sfizioso il menù.



Fame

Strada provinciale 207 - Bitetto (BA). Info: 327.4726564.
Dalle 20 in poi. Chiuso il lunedì.

Il primo Oil Bar di tutto il Sud Italia: un locale nel quale l'olio, prodotto in proprio, non è considerato un semplice condimento ma un vero e proprio alimento da gustare nelle sue diverse varianti, in abbinamento ad ingredienti locali e genuini. Il risultato è

un menù nel quale spiccano i bruschettoni, ma in cui troviamo anche insalatone, antipasti di stagione, primi di mare e di terra e secondi di carne. Nell'ampio spazio esterno, circondato da ulivi secolari, si vivono anche eventi e concerti live.



Cecenero

Piazza Maria SS. di Costantinopoli, 5 - Acquaviva delle Fonti (BA).

Info: 080.7586661, 339.4787152.

A cena e dom. anche a pranzo. Chiuso il lun.

La bellezza di un locale che si rispecchia nell'assoluta bontà della sua cucina, tra pizza e cucina fatta con ingredienti a km zero. Alla sua tavola si mangia una pizza pluripremiata cotta in forno a legna, e una gastronomia che si vanta di offrire il meglio della tradizione pugliese fatta con materie prime come il cece nero e la cipolla, le bietole, le rape, e i funghi cardoncelli.



L'Angolo nel Bosco

Via Roma - Acquaviva delle Fonti (BA).

Info: 080.4034198, 338.4889659.

Aperto a cena. Chiuso il mer.

Gli amanti della pizza trovano qui pane per i propri denti con ben 50 tipi diversi di pizze cotte in forno a legna, pizze senza glutine e con mozzarella senza lattosio, oltre agli impasti alternativi. Ma quando siete qui non tralasciate anche le specialità di carne e pesce. La sede estiva è immersa nel verde, in un contesto incredibilmente piacevole, adatto alla cena tra amici come alle feste private.



Il Canto VI

Via N. Abrusci, 137 - Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 328.5440826, 328.4259802.

A cena. Chiuso il lun.

Wine-lounge bar, nonché elegante pizzeria, dal curato look che dispone i suoi ambienti su tre superfici in perfetto stile dantesco, e d'estate in una fresca situazione all'aperto, nel borgo antico. Qui si gode di una cucina fatta con prodotti genuini a km zero, e

IGP. Il Canto VI è un urban food che propone pizza preparata con lievito madre, farine biologiche e una lievitazione di oltre 70 ore. Gli hamburger sono fatti con carne 100% vitello, con specialità bavaresi come wurstel tedeschi e crauti.



Papiè Bistrot

Via Barone Francesco Molignani, 30 (BA). Info: 344.2565167
Aperto tutti i giorni dalle 6 in poi

Un vero bistrot in cui si miscela cultura e enogastronomia di elevata qualità. Il Papiè Bistrot dona al paese un luogo di intrattenimento per ogni fascia della giornata e fino a notte tarda. Si tratta di un amabile locale dominato dal bianco e il legno candido, in cui accomodarsi per sorseggiare un caffè, fare la cola-

zione, un pranzo veloce, una cena o il drink tra amici. Non mancano le pizze e i piatti per vegetariani. Durante la bella stagione è particolarmente apprezzato il soffitto apribile, che lo trasforma in un fresco locale all'aperto.

DAL 4 AGOSTO AL 6 SETTEMBRE

La Grande Festa



IL PIÙ GRANDE EVENTO DEDICATO ALLA BIRRA
E AI SAPORI MURGIANI

Cassano delle Murge
www.festeesaporimurgiani.it

LOCATION



Taia dell'Amicizia
CASSANO DELLE MURGE



Agriturismo Amicizia



La Tana di Coriolano

Via G. Squicciarini, 8 - Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 080.2466021, 392.0763060, 389.1319801.

A cena (a pranzo solo su prenot.). Chiuso mar.

In un contesto antico come il borgo storico del paese, questo ristorante-pizzeria coccola l'ospite con una cucina dal rapporto qualità-prezzo sopra la media. Lo chef prepara gustosi piatti, curati nel gusto e nell'aspetto: risotti, costate di agnello croccanti in crosta di pistacchio, scaloppe funghi e noci, carpacci, polpo, bistecca con burro alle erbe.



Selva di Diana

Foresta Di Mercadante - Cassano delle Murge (BA). Info: 080.3466100.

Aperto a cena dal venerdì alla domenica, e dom. anche a pranzo.

Ristorante e pizzeria che trae linfa dalla sua amena location silvana. Nella sua cucina tipica il chilometro zero impera tra gli ingredienti freschi, utilizzati in primi e secondi piatti, oltre che nella pizza cotta in forno a legna. Lo chef propone una cucina tipica, e prepara specialità a base di funghi, carne alla brace, pesce fresco, selvaggina e prelibatezze dell'alta Murgia.



Dominus osteria con pizza

P.le Convento - Cassano delle Murge (BA). Info: 080.776505, 320.2526109.

A cena e la domenica (e i festivi) anche a pranzo.

Una giornata particolare, un evento da festeggiare, ma anche un semplice pranzo/cena con chi si vuole bene. Momenti che rappresentano un'occasione per godere del piacere della convivialità e delle gioie della cucina tipica pugliese, fatta con prodotti genuini e a km 0. In ambienti stile osteria anni '50-'60, qui si coccola il palato anche con la pizza, preparata anche con impasti alternativi.



Sol di Pepe

Via IV Novembre, 9 - Cassano Delle Murge (BA). Info: 388.9997625.

Aperto dalle 12:30 in poi.

Una location straordinariamente curata che fa del Sol di Pepe un ristorante e pizzeria in cui ogni dettaglio è stato immaginato per l'accoglienza in uno spazio sempre perfetto per qualsiasi tipo di banchetto: dalla pizza con pochi amici, alla ricorrenza con tavolate allegre e in compagnia di numerosi ospiti, fino alla romantica cena di coppia in un delicato e raffinato angolo in cui regna privacy ed eleganza.



Pecora Nera country pub

Via C. Colamonicco, 74 - Cassano delle Murge (BA). Info: 080.3072088, 347.3010176 - www.pecoranerapub.it
Aperto a cena.

Arrivi qui e trovi fondamentalmente 3 cose: la birra, selezionata e importata evitando inutili passamani; la cucina, gioca a inventare nuove ricette brassicole secondo una gastronomia di montagna; la musica dal vivo, interessante e innovativa, che mixa il divertimento con l'arte. Il menù: propone carne (il suo

stinco di maiale è mitico!), patate, legumi serviti in padella direttamente al tavolo, equisite fish & chips: 300 gr. di filetto di pesce fresco fritto con patate novelle, salsa con yogurt e limone.
...e poi c'è Santo Euligio!



Sant'Agata RistoBraceria

P.zza Moro, 32 - Sammichele Di Bari (BA).

Info: 080.8910759, 349.7760447.

Aperto a cena. Su prenotazione, a pranzo e la domenica. Chiuso dal 26/07 al 02/08

La carne, prodotta in proprio, è protagonista del menù del locale: pancette, capocolli, salsicce, stracetti, bistecche di podolica cotte alla brace, angus irlandese, tagliate, bombette, spiedini. Non mancano antipasti, primi, insalate, dessert e birre artigianali. In estate, si cena anche in un'ampia terrazza all'aperto.



Il Casale

Via Vito Innocente Spinelli, 5 - Sammichele Di Bari (BA). Info:

Aperto dalle 11 per il pranzo e dalle 18 per la cena. Chiuso il mercoledì

Il marchio "Il Casale" nasce ben 25 anni con Giuseppe Bassi, chef e patròn di questa solida. Oggi Giuseppe è ancora in cucina, ma con lui ci sono anche i suoi figli, che hanno portato una ventata di freschezza e novità, sempre 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 bombette.



Suite 801

S.da Vicinale Barsento – Putignano (BA). Info: 080.4978914 – www.suite801.it
Aperto a cena da ven. a dom. Sempre aperto dalle 15.00 per visite su prenotaz.

L'eccellenza del servizio e l'esclusività della struttura si fondono in uno scenario incantevole, sfondo ideale per cene ed eventi vari. Negli ambienti di Suite 801 è rilassante fermarsi per un drink o per godere della programmazione artistico-culturale. L'atmosfera si

fa calda d'inverno e d'estate la musica raggiunge i rivoli del giardino. Agli amanti dei prodotti del territorio vengono proposti piatti semplici e rivisitazioni della cucina tipica pugliese.



Agriturismo Beethoven

SP per Martina Franca al km 2 - Noci (BA). Info: 3460693679, 3333666728.
Dalle 18:30 in poi. Chiuso lun.

Un luogo immerso nella pace e nella tranquillità rigenerante delle campagne nocesi. L'agriturismo Beethoven, poco fuori il paese, realizza quel sogno di contatto con la natura che ogni essere umano porta con sé, creando una struttura ricettiva ideata per il

forestiero alla scoperta delle bellezze pugliesi, e per il cliente desideroso di trascorrere cene in compagnia di buona tavola e intrattenimento. Segnaliamo che inoltre è possibile fare passeggiate ed escursioni a cavallo.



Sciakallaghan

Via Bovio, 15 - Castellana Grotte (BA). Info: 328.1832988, 339.1749089.

Aperto a cena. Chiuso il mercoledì.

Dal pane alle patatine chips, dalle focaccine alle piadine, dalle salse ai dolci: qui, tutto è fatto in casa. Saporiti hamburger di vitello e di pollo vengono preparati dallo chef in diverse varianti. Non sono da meno i secondi di carne, i pan focaccia, le ciabatte, le pucce, le insalate e le alette di pollo fritte. A tutto ciò, abbina oltre 20 varietà di birra in bottiglia e alla spina.



Le Jardin du Bleu Belle

Via Aldo Moro, c/o Villa Comunale Tacconi - Castellana Grotte (BA). Info: 393.6656761, 339.1607117, 389.0514796.

Aperto tutto il giorno.

Aperto fin dalla mattina, permette di accomodarsi a tavola per gustare pizze, primi e secondi di pesce. Nel corso di tutta la giornata propone anche specialità d'asporto come panini e panzerotti al forno o fritti. Ideale per un aperitivo o per incontrarsi con gli amici gustando ottimi cocktail. Diverse terrazze all'aperto accolgono i clienti in estate.



Dimora Perseo

Via Vecchia Putignano, 49 - Castellana Grotte (BA). Info: 393.3351782 - www.dimoraperseo.it
A cena da giovedì a sabato. La domenica, a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì.

Accolta in un casolare dell'800 è ristorante, sala ricevimenti e pizzeria. La qualità degli ingredienti utilizzati, unita ad un servizio qualificato ed una cucina di alto livello ma alla portata di tutti, la rendono location ideale per matrimoni, eventi e feste private. All'elegante

ristorazione, abbina una pizzeria gourmet e pregiate specialità di pesce. Apre a pranzo su prenotazione, così come il martedì ed il mercoledì sera.



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: con i suoi ambienti raccolti e le sue atmosfere soft, è 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 carne, gli antipasti.



Must music_restaurant

Via Caduti delle Foibe, 29 - Altamura (BA).
Info: 080.3142382, 3389757161, 3208111990.
Dalle h 19 alle 3. Chiuso lun. e mar.

Food, fun & dance. Il Must riassunto in 3 parole. Questo famoso dinner&dance sprizza proposte da tutti i pori con eventi di karaoke, dj set, balli latino-americani, live music, partite in tv, Silent Disco, ma anche ristorazione per una cena tra adulti o ragazzi e feste private. Durante la bella stagione rifulge di splendore per cena e per gli eventi la grande terrazza all'aperto.

SPECIALE MATERA



Morgan

Via Bruno Buozzi, 2 - Matera.
Info: 0835.312233, 328.9172020
Aperto a cena e anche a pranzo il sabato e la domenica

All'interno dei famosi Sassi, più precisamente nel Sasso Caveoso, il Morgan sfrutta questa storica e suggestiva location per realizzare un locale scavato 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.



Cucina78

Via D'Addozio, 78 – Matera. Info: 329.0394198
Dalle 9:30 fino a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì

Nel cuore di quella 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 quelli 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.



Saxa

Via Duni, 26 – Matera. Info: 339.2144664, 338.3266292, 331.8553162
Aperto dalle 7 in poi e a pranzo e cena. Chiuso il lunedì

Alle porte dei celebri Sassi questo locale mette a disposizione del cliente, in ogni fascia della giornata, un ampio locale che svolge le attività del bar e dell'american bar: luogo privilegiato in cui bersi un caffè sfogliando un quotidiano; ma anche di ristorante e pizzeria proponendo a pranzo e cena una

cucina tipica a cui si affiancano le specialità di mare, dettagli non trascurabile per un locale lucano. Non manca un profilo più lounge per i più giovani o chi vuole sorseggiare un cocktail o un vino stuzzicando qualcosa.



Cream Irish Pub "Guinness"

Via L. Da Vinci, 9 – Matera. Info: 339.2144664, 331.8553162, 338.3266292
Aperto tutti i giorni dalle 19:30 in poi

Più che conosciuto irish pub immolato al mondo del beverage. Fuori dal ricco centro storico col suo traffico e i difficili parcheggi, il Cream offre comfort tout cour dal lontano 2002. Il suo nome è "Cream Irish Pub", ma a Matera tutti lo conoscono come "Guinness", ed un motivo ci sarà! Il suo stile è irlandese,

ma la sua cucina è ben impostata su quella di mamma Italia: pur essendo un irish pub, il Cream propone antipasti, stuzzicheria varia, panini, piadine, pane arabo, focacce, insalate, e pizze. D'estate il locale è tutto all'aperto.

pubbliservice
Immagine e qualità
Stampa e Grafica

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

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBLISERVICE.INFO

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 LAVORATIVE.

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.
+ VERNICE

€ 39 +IVA

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

500

BUSTE

F.TO 11x23 CM
CARTA USOMANO 80 GR.
A 4 COLORI SOLO F.

€ 43 +IVA

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

5000

VOLANTINI

F.TO 15x20 CM
CARTA 135 GR.
A 4 COLORI F/R

€ 54 +IVA

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

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

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



Taverna la Focagna

Via D. Ridola, 4 – Matera. Info: 0835.344093
Aperto a cena. Chiuso il mercoledì

A pochi passi dai Sassi e dagli antichi quartieri 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 quasi 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, costolette e salsiccia di maiale, spiedini di pollo, tacchino e maiale, tagliata di manzo con rucola, pecorino e pomodorini.



11/12
SETTEMBRE

—
MONZA,
VILLA REALE

MTV.IT/DIGITALDAYS



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante