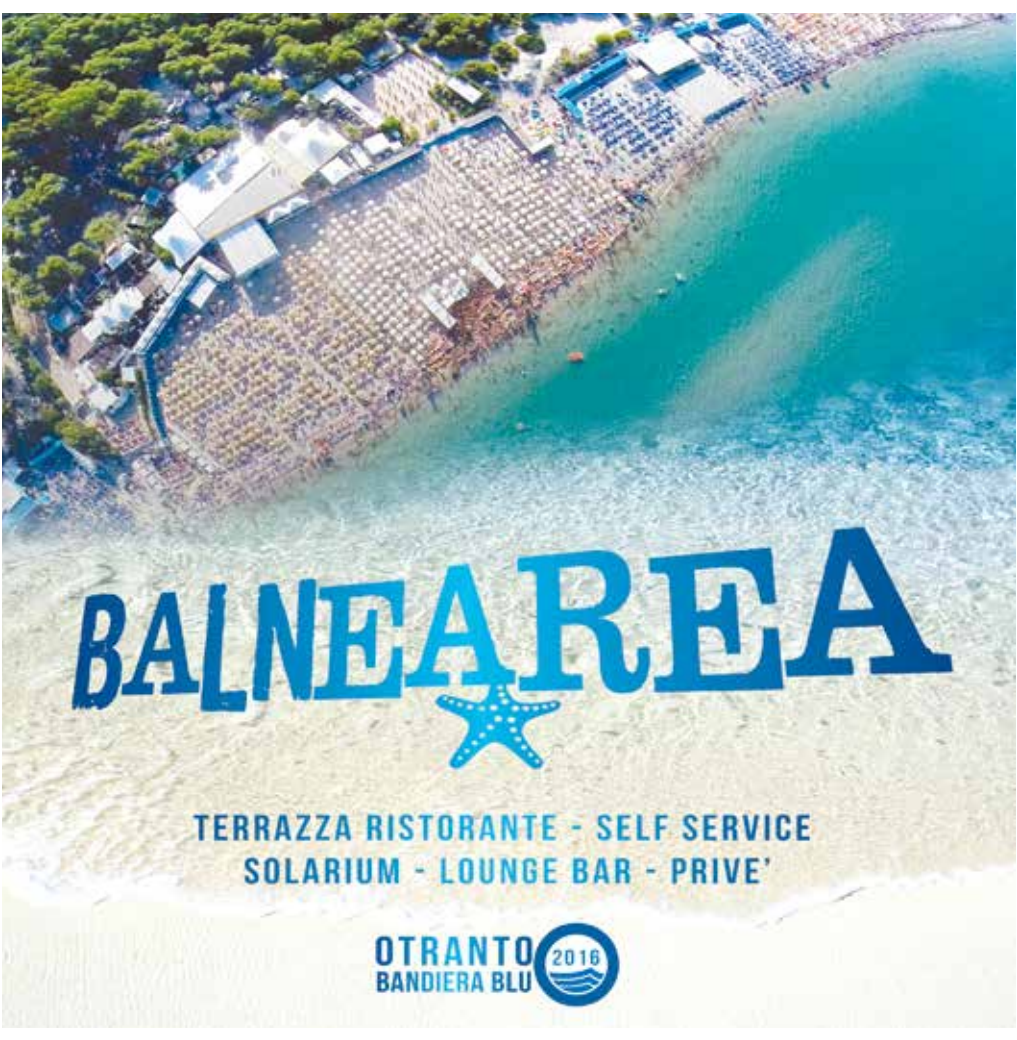


2night.

freetimeguide
PUGLIA e BASILICATA
II - 2016



Supplemento promozionale a 2night Magazine



BALNEAREA

TERRAZZA RISTORANTE - SELF SERVICE
SOLARIUM - LOUNGE BAR - PRIVE'



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 & 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

COORDINATORE EDIZIONE: Mirko Galletta

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2016 anno XII, Estate 2016

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



*memo
estate 2016*

*andare in vacanza
(non in ferie)*

*mescolarsi
con le persone
del posto*

*viaggiare senza
fare il turista*

INDICE DEI LOCALI

Guida promoredazionale a cura di 2night Native Adv

BARI

Cavanbah		
pub birreria	pg. 8	
Officine Clandestine		
american bar	pg. 9	
Boccaccio		
cocktail bistro	pg. 9	
That's All! – café bistro	pg. 9	
Biancofiore Ristorante		
ristorante	pg. 12	
Gyrosteria Yannis		
ristorante greco	pg. 13	
La Parrilla De Juan		
pub mojiteria	pg. 14	
Cantiere Del Gusto		
ristorante	pg. 14	
Faros beer & café		
american bar/birreria	pg. 15	
Fish Fizz		
ristorante/cocktail bar	pg. 15	
Oktoberfest		
osteria/birreria	pg. 16	
Paneolio&sale		
ristorante	pg. 17	
Kill Time		
american bar	pg. 18-19	
Hop! – pub	pg. 21	
Timeout - pub	pg. 22-23	
Gadi'		
gelateria artigianale	pg. 24	
Open Café – open bar	pg. 25	
Whisky A Go Go		
risto-pizzeria	pg. 26	
Moderat		
ristorante/american bar	pg. 26	
Intrattieno bistrò		
bistro	pg. 27	
GIOVINAZZO		
Tramp beer&drink		
pub/birreria	pg. 27	
Dejavu – braceria	pg. 27	
Carnivora de gustibus carnis		
ristorante/brasserie	pg. 28	
La Sfizeria – pizzeria	pg. 29	
La Fava – wine bar	pg. 29	
Romanazzi's Apulia Restau-		
rant – ristorante	pg. 29	
La Creperia – creperia	pg. 30	
Al Cantagallo – pizzeria	pg. 31	
MOLFETTA		
Tres Jolie – american bar	pg. 31	

BITONTO

Il Patriarca	
ristorante/pizzeria	pg. 32
Borgo Bontà – risto-pizza	pg. 32
Fico Moro – bistrot	pg. 33

BITETTO

Novecento	
ristorante bistrot	pg. 33
Fame – oil bar	pg. 34
Dorotea La Spaghetteria	
ristorante	pg. 36

CORATO

La Fazenda	
ristorante/braceria	pg. 33
Antico Bar Commercio	
risto-cocktail bar	pg. 34

TORITTO

I Vecchi Sapori	
braceria	pg. 35

SAMMICHELE DI BARI

Sant'Agata - braceria	pg. 35
------------------------------	--------

CASAMASSIMA

Musta' – risto-pub	pg. 35
---------------------------	--------

GRUMO APPULA

Parco Giannini	
ristorante/pizzeria	pg. 36

CASSANO DELLE MURGE

Pecora Nera country pub	
pub	pg. 37
Dominus osteria con pizza	
osteria/pizzeria	pg. 38
La Bottega di Pierino	
braceria	pg. 39
Canto VI	
risto-pizza	pg. 40
La Selva di Diana	
risto-pizza	pg. 40

ACQUAVIVA DELLE FONTI

L'Angolo Bosco	
risto-pizza	pg. 40
Sol Di Pepe - ristotante	pg. 41
Olio Glocal Food Experience	
ristorante	pg. 41
Il Covo del Tesoro - pub	pg. 41
Papiè Bistrot – bistrot	pg. 42

GIOIA DEL COLLE

Panta Rei	
ristorante/wine bar	pg. 43
Orazero	
cocktail bar	pg. 44

CONVERSANO

Della Corte	
caffetteria/american bar	pg. 44
Pantarei	
gelateria/cocktail bar	pg. 44

PUTIGNANO

Coffee Shop	
cocktail bar	pg. 44

CASTELLANA GROTTA

Dimora Perseo	
ristorante	pg. 46

NOCI

Attenti Al Luppulo	
birreria artigianale	pg. 47

GRAVINA IN PUGLIA

Big Barrel	
pub con pizza	pg. 48

Old River Pub

pub con pizza	pg. 48
---------------	--------

The Cave

ristorante/spaghetteria	pg. 49
-------------------------	--------

ALTAMURA

Bottega Del Luppulo

birreria con cucina	pg. 50
---------------------	--------

Birbacco

wine bar/pizzeria	pg. 52
-------------------	--------

Papilla – pub

	pg. 52
--	--------

Must music_restaurant

risto-american bar	pg. 53
--------------------	--------

MOLA DI BARI

Cine Lumière

pub/beer shop	pg. 54
---------------	--------

BISCEGLIE

Ciccio e Birra – pizzeria	pg. 55
----------------------------------	--------

A Barraca – cocktail bar	pg. 56
---------------------------------	--------

Caffetteria Ventitré

caffetteria	pg. 56
-------------	--------

Masseria San Felice

ristorante	pg. 57
------------	--------

INDICE DEI LOCALI

St. Peter - Alle Vecchie Segherie
gelateria/american bar pg. 58

TRANI
CinqueSensi
risto-braceria/pizzeria pg. 58
La Terrazza Sul Mare
ristorante pg. 59
Babalù – cocktail bar pg. 60
U'Diavlicchje
risto-pizza pg. 60
Trani '70 – ristorante pg. 61
Tortuga – pub pg. 61

ANDRIA
Est Vineria – wine bar pg. 59

BARLETTA
La Bufala – risto-pizzeria pg. 61
Saint Patrick – irish pub pg. 62
Friedrich II – pub pg. 63
Veleno Fish Restorart
ristorante pg. 64
El Tapas De Poldo
pub spagnolo pg. 64

Taverna Dei Principi
risto-pizza pg. 65
Supremo Piacere
pizzeria/american bar pg. 65

CANOSA DI PUGLIA
Twins' Risto Show
risto-pizza pg. 66
Tenuta Cefalicchio
pg. 67
Osteria Vinalia
pg. 67

MATERA
Morgan – cucina e pizza pg. 68
Cucina78 – ristorante pg. 69
La Fedda Rossa
bruscheria pg. 69
Taverna La Focagna
taverna e wine bar pg. 70
Saxa – ristorante pg. 71

Cream Irish Pub
irish pub pg. 72

LECCE
Tennent's Grill – pub pg. 73

ARADEO

Charad Pub – pub pg. 74

GALLIPOLI
Casanova – ristorante pg. 74
La Vinaigrette
ristorante pg. 74

Sant'Andrea Torre Dell'Orso (Le) Foto di Alessandro Demetrio. (CC BY-ND 2.0) <http://bit.ly/torredellorso>

Puglia Summer Guide 2016
La guida ai migliori locali della Puglia

BARI E PROVINCIA



Cavanbah

Piazza Mercantile, 66 – Bari.

Info: 392.2509630

Aperto dalle 20 alle 3, la domenica su prenotazione dalle 11:30 alle 13:30.

Locale comodo ed accogliente nel centro storico, il Cavanbah si distingue per una vasta scelta di birre, circa centodieci etichette, di cui molte artigianali. L'arredamento è arricchito da mostre di fotografia e pittura che variano ogni mese. La cucina propone gustosi taglieri di salumi e formaggi, piadine, insalate focacce e dolci. Ottimi i cocktail.



Le Officine Clandestine

Piazza Mercantile, 67 – Bari. Info: 3279559424,

3292423840

Dalle 19 in poi.

Un luogo dove arrivare, fermarsi, leggere, ascoltare, suonare, pensare, bere, ubriacarsi. Che si vuole di più! Le Officine è un mix in cui godersi una serata nel cuore di Bari e della sua movida, per assaporare il piacere di una birra, di un drink all'aperto o lasciarsi tentare dall'aperitivo freak.



Boccaccio cocktail bistro

C.so V. Emanuele II, 61 - Bari. Info: 080.3212803,

346.3676955

Dalle 12 alle 15:30 e dalle 18 alle 2. Chiuso lunedì.

Cocktail-bistro dedicato alla Puglia e ai suoi piaceri gastronomici. Un concept culinario studiato per ridare slancio alla buona cucina barese con una spolverata di innovazione fatta con la creativa novità dello street food. Non manca l'attenzione alla musica dal vivo.



That's All

C.so V. Emanuele II, 35 - Bari. Info: 334.1996435.

Dalle 18. Chiuso lun.

Un café bistro dove sentirsi a casa tra food, beverage e tanta musica. Il suo target di riferimento non esiste perché si dedica a tutti senza selezioni, proponendo un aperitivo h24 e mai banale, che si basa sulla buona tradizione pugliese. Roba che col tuo drink ti ritrovi a goderti una porzione di pasta al forno.

REALIZZA IL TUO SOGNO...

FIAT 500 L
1.3 MJT POP STAR 85CV



27/03/2015 KM. 36.465

ALFA ROMEO
GIULIETTA 1.6
JTDM DISTINCTIVE 105CV



24/06/2015 KM. 31.287

OPEL INSIGNIA SW
2.0 CDTI COSMO
163CV AUTO



12/02/2015 KM. 27.902

OPEL MOKKA 1.6 CDTI
COSMO S&S
4X2 136CV M6



12/05/2015 KM. 28.840

FIAT PANDA 1.2
LOUNGE 69CV E6



29/01/2015 KM. 26.574

LANCIA YPSILON 1.3
MJT GOLD S&S 95CV



16/03/2015 KM. 40.620

NiG
motorsystem srl

Agente **2ndmove**
by Europcar

Via Zippitelli, 2 - Bari

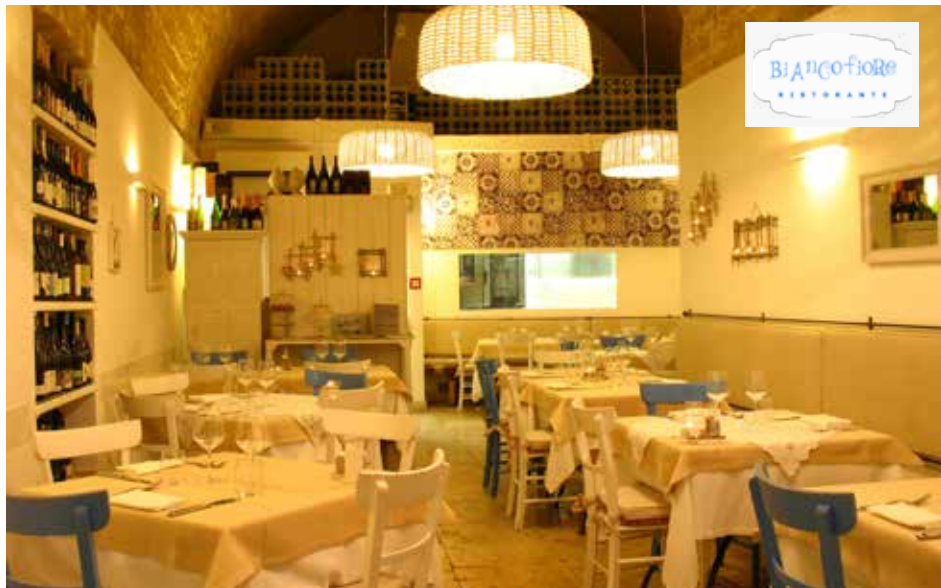
Tel./Fax 0805346731

Gianfranco
3292535697

Trova l'auto per te!

13/06/2015 KM. 41.057
4 TO 400 00





Biancofiore Ristorante

C.so V. Emanuele II, 13 – Bari. Info: 340.8946354.
A pranzo e cena. Chiuso lunedì.

Ristorante di mare dedicato alla cucina tipica regionale realizzata con prodotti di stagione, genuini e a km zero. Il ristorante Biancofiore è apprezzato tanto dai turisti così come dai pugliesi grazie ad una gastronomia che parte dal basso e si nobilita attraverso l'estro dello chef che rivisita la tradizione. L'attenta gestione di Daniela e Diego Biancofiore consente una continua accurata selezione di prodotti naturali di qualità che esaltano i piatti proposti. La pasta è rigorosamente fresca, il pesce appena pescato, le carni sono le migliori così come i formaggi e i dolci artigianali.



Gyrosteria Yannis

Via Re Manfredi, 22 – Bari. Info: 0805283094 – Take-away: via Nicolai, 11/13 – Bari. Info: 0805283094
Aperto dalle 20 alla 1.

La Gyrosteria Yannis è un autentico angolino di Grecia nel cuore di Bari Vecchia, punto di riferimento per chi, in coppia o in gruppo, ama provare nuovi sapori. Il locale è dipinto di bianco e azzurro come i tipici ristoranti greci e si distingue per la cortesia del personale e l'atmosfera calorosa e familiare in cui ci si ritrova, come in compagnia di vecchi amici. Dando una occhiata al menù ottimi il vino o la birra. Per il cibo da provare pita, piatti unici, paste salate, salse e contorni tipici e dolci tradizionali.



La Parrilla De Juan

Piazza Mercantile, 21 – Bari.

Info: 080.5245692, 334.6683352.

Aperto tutti i giorni dalle 18:00 alle 03:00, escluso il lunedì.

La Parrilla de Juan è il locale storico della movida di Bari vecchia, punto di riferimento per chi cerca relax e piaceri per il palato. Il menù propone sapori latini come taco, fajita, burrito, nacho e tante altre specialità della cucina nostrana come panini, piadine, taglieri di salumi e formaggi, o delizie brasiliane come riso e fagioli neri.



Cantiere del Gusto

Via Melo, 29 – Bari. Info: 080.9756382, 338.1264191.

Aperto dalle 10 alle 15 e dalle 18 in poi. Chiuso il sabato e la domenica. Chiuso ad agosto.

Nasce dalla passione per la tradizione culinaria italiana e per il buon bere. Propone vini, salumi e formaggi provenienti da piccoli produttori sparsi in tutta Italia, selezionati personalmente: prodotti artigianali di alta qualità, che periodicamente si aggiornano. Un Made in Italy che racconta emozioni attraverso esperienze di gusto.



Faros Beer & Café

Largo Giordano Bruno, 30 – Bari.

Info: 392.2727984.

Aperto dalle 8 alle 2, esclusa la domenica.

Meta di molti per la sera ma anche per aperitivi, pranzo e colazione. Buoni i cocktail, le birre, i vini ed è gustoso tutto quello che si mangia. Il Faros completamente rinnovato, propone ricchi menù mediterranei con primi, secondi, carpacci, bruschettoni e tanto altro. Inaugurato da poco il locale gemello, per chi ama il luppolo con oltre 130 etichette di birra.



Fishfizz

Via Posca, 43 – Bari. Info: 080.8642053, 340.6611962.

Aperto dalle 17 in poi. Chiuso il lunedì.

Permette di accostare il gusto di specialità a base di crostacei sempre freschi, al piacere di assaporare cocktail mai banali, capaci di custodire in un bicchiere, una storia da vivere e condividere. Nulla è lasciato al caso: tutto, dalla qualità degli ingredienti utilizzati al personale attento e qualificato, è curato affinché una serata al Fishfizz si traduca in un'esperienza da ripetere.



Oktoberfest

Via Caccuri, 59 – Bari. Info: 348.2655171.
Aperto a cena.

Aprire nel lontano 2004 e fare la storia dei pub a Bari. Oktoberfest è oggi un luogo dedicato ai sapori buoni, genuini, home made e di qualità, ma sempre adeguando le specialità tedesche al gusto italiano e alla sua cucina mediterranea. Si tratta di una birreria-braceria in stile bavarese che propone un ottimo menù a base di piatti tipici d'Oltralpe, come: stinco di maiale, Bockwurst, bretzel, hamburger, taglieri di carni miste, carpacci e insalate. Non può mancare l'adorazione della birra: importata direttamente dal Raderberger, il più grande birrificio tedesco. La passione per il calcio va a braccetto con quella per il calcio, infatti si trasmettono le dirette Sky.



Paneolio&Sale

Via Caccuri, 61 – Bari. Info: 351.1914591.
Aperto a pranzo e cena. Chiuso il lun.

Tutta la baresità buona a raccolta in questo locale che fa della cucina e delle tradizioni folkloristiche del capoluogo pugliese un manifesto di genuina bontà. Paneolio&sale è un locale che nasce dalle menti illuminate delle gestioni di altri due gettonati pub della città: l'Oktoberfest e il Timeout; e anch'esso è ipercaratterizzato, mostrando alla perfezione tutte le sue passioni e proporre a tavola il meglio della cucina barese con piatti, panini, panzerotti (rape, carne, ricotta squanti), calzoni e tanto altro. Qui si mangiano gli spaghetti alla San Giuanin, le cozze, le sgagliozz, il polpo, la tiella d' patàn ris e cozz, la parmigiana e tanti eccetera.



Kill Time

Via Caccuri, 39 – Bari. Info: 080.5613790, 328.7463930.

Orario: 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. Il Kill Time è un concept bar realizzato a Poggiofranco, sul prolungamento di Via Caccuri, che ricorda un po' una plaza spagnola dove i giovani amano incontrarsi e divertirsi. Il Kill Time è un ottimo luogo d'incontro dove poter bere cocktail, birre e vini e mangiare insalate, piadine, taglieri di salumi e formaggi, panini, club-sandwich, carpacci, crostoni, aperitivi e dolci di qualità a pranzo e a cena.





Hop!

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

Il piacere della buona cucina brassicola, quella che sa miscelare la gastronomia con la birra, riuscendo a dare "una birra per ogni piatto", dall'hamburger ai primi piatti con cottura a bassa temperatura alla birra per creare leccornie come fusi di pollo alla Zwickel o straccetti di vitello scaloppati alla Kellerbier con contorno di insalata. Le birre presenti sono 15 alla spina, e ogni stagione se ne ospitano più di 100 etichette da tutto il mondo. Si può ordinare birra alla spina persino da asporto, grazie alle caraffe ermetiche in vetro. Hop! è presente anche nel borgo antico con la sua seconda sede.



Timeout

Via Fanelli, 285 – Bari. Info: 389.6954338.

Aperto dalle 20 in poi.

Un'idea unica in Italia, che mette d'accordo chi ama lo sport con i cultori della buona tavola. Timeout è steakhouse, birreria e american pub in ben 1200 mq per quattro ambienti diversi, ognuno con una propria anima e con schermi pronti a trasmettere gli eventi sportivi più cool, le partite live e quelle che non sai mai dove poter vedere. D'estate si aggiunge la mega zona all'aperto, dotata di un maxischermo da 4x3 mt e di un'area attrezzata bimbi con servizio hostess. Da mangiare, club sandwich, black angus, ghiotti hamburger in ogni formato, tra cui il Man vs Food da kg 2,8 e 33 cm di diametro. Tutto debitamente annaffiato con della birra.





Gadi

Via Niccolò Piccinni, 24 – Bari. Info: 080.4035619.

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 "faidate", questo è Gadi, nel centro di Bari pronto a stupirvi con buon gusto, genuinità, e tante sorprese per il piacere del palato. Gadi oltre ai gelati artigianali, tutti privi di glutine, propone anche centrifugati, frullati, e piccoli menù per la pausa pranzo a base di zuppe e vellutate, grazie anche alla tipologia degli ingredienti esclusivamente biologici e senza glutine.

Gadi organizza e prepara catering per compleanni e feste a domicilio.



Open Café

V.le Papa Giovanni XXIII, 38/b – Bari. Info: 080.9752584, 380.7690667.

Aperto dalle 6 alle 2; sabato h24.

Vero open bar aperto dalle prime luci fino a notte inoltrata. L'Open Café è caffetteria, american bar, bistrot, wine bar e speciale gelateria artigianale. In questo locale si ritrova il piacere di coccolarsi e di dedicarsi del tempo per l'anima, anche solo per sorseggiare un tè o un buon caffè accompagnato da un dolce. Il biglietto da visita è sicuramente il curato spazio all'aperto, ma all'interno si scopre un mondo fatto di eleganza e classe ideale per accogliere gruppi, banchetti, feste private ed eventi, come interessanti concertini acustici o jazz.



Whisky A Go Go

V.le Pasteur, 12 – Bari. Info: 329.9257624, 080.9240371.

Aperto dalle 7, a pranzo e cena fino a tardi.

Risto-pub che prende ispirazione dall'omonimo famoso locale di Hollywood. Al Whisky A Go Go non manca quindi la musica dal vivo, ma nemmeno un buon food entertainment di qualità, dalla mattina con ricche colazioni e cornetti, al pranzo alla carta o a menù degustazione; dal pomeriggio con caffè e dolci artigianali, a cena con primi, crêpes, insalate e pizze fino a tirar tardi.



Moderat

Corso Vittorio Emanuele II, 97-101 – Bari. Info: 393.0872722.

Aperto tutti i giorni dalle 10:30 alle 2.

Un locale sobrio ed elegante, dove è un piacere mangiare e bere seduti nell'ampio dehor. Primi, pesce, carne, insalate, taglieri e degustazioni particolari compongono il menù del Moderat, bel locale che propone anche vini locali, un ottimo american bar, estratti e centrifugati.



Intrattieno bistrò

Via Carrante, 21 – Bari. Info: 080.2082733.

Aperto a cena da mercoledì a sabato.

Ristorante dai sapori nazionali ed internazionali, e dall'animo di viaggiatore. Intrattieno bistrò è un luogo in cui le papille e olfatto sono i primi sensi a prendere il cliente per mano e a portarlo in giro assaporando i sapori delle diverse gastronomie del pianeta, mai facendo mancare il giovedì dedicato ai panzerotti.



Tramp Beer&Drink

Piazza Vittorio Emanuele, 26 – Giovinazzo. Info: 348.9022364.

Aperto tutti i giorni dalle 11 alle 2.

Il Tramp è il punto d'incontro e di riferimento per un buon drink o per la degustazione di vini e birre importate da tutto il mondo, proposte in una vasta ed accurata selezione in bottiglia o alla spina. Tramp propone anche un buon menù gourmet con hamburger e fingerfood.



Dejavu

Via Fossato, 46 - Giovinazzo (BA). Info: 349.5048073.

Aperto a cena. La domenica aperto solo a pranzo.

Una braceria antipasteria in cui è possibile scegliere direttamente dal bancone la carne che si vuole gustare: al piatto, così come in gustosi panini. Nel ricco menù di cucina casereccia, troviamo anche specialità di pesce come il polpo alla brace. In estate ci si accomoda anche all'aperto.



Carnivora de gustibus carnis

Via G. Garibaldi, 15 – S. Spirito (BA). Info: 080.5332527, 320.7483310
A pranzo e cena. Chiuso domenica sera.

"Per gli altri la carne è debole, noi abbiamo un debole per la carne migliore". E' il motto di questo bel ristorante alternativo che nasce dall'esperienza pluriennale di una famiglia coraggiosa che decide di offrire solo ingredienti selezionati per piatti rivisitati in modo creativo. Battute al coltello in tartare, carpacci, mondegghili, verdure in tempura, primi, chateaubriand, spezzato alla curcuma, T-bone steak e molto altro realizzato da una cucina orchestrata dalle sole mani di Nico Romano, abbinando ogni piatto alle oltre 100 etichette dei selezionati vini.



La Sfizzeria

Pizza Meschino, 3 - Giovinazzo (BA).
Info: 0803948176, 3482292853.
A cena e la dom. anche a pranzo. Chiuso il mart.

Storica risto-pizzeria nel suggestivo contesto del borgo antico, dove crea un ampio locale perfetto per eventi privati, banchetti, e assaporare il piacere della pizza cotta in forno a legna e realizzata in mille fantasiosi modi. Non mancano piatti con specialità di mare e di terra.



La Fava - Teatro Del Gusto Enoteca Differente

Pizza Porto – Giovinazzo (BA). Info: 080.3323845, 339.7013864
A pranzo e cena. Chiuso il mer

Un luogo affascinante e di grande impatto visivo, fatto per incontrare gli amici, per abbandonare lo smartphone e dedicarsi al piacere di uno speciale calice di vino accompagnato da un tagliere soprafino, di una bruschetta gourmet o della proposta del giorno.



Romanazzi's Apulia Restaurant

Via Fossato, 46 - Giovinazzo (BA). Info: 349.5048073.
Aperto a cena. La domenica aperto solo a pranzo.

Una poesia sul mare per pranzo o cena. Questo è ciò che ci si riserva accomodandosi in questo rinomato ristorante sul porticciolo. La cucina pugliese e la passione per il pesce passa attraverso l'estro dello chef-patron, capace di lasciarsi ispirare quotidianamente dal mare.



La Creperia cinereo lembo caffè

Pizza Zurlo, 16 — Giovinazzo (BA). Info: 080.3943441.
Aperto a cena.

Tony e Maurizio Duri sono i creatori di questa perla: uno scrigno di bellezza e qualità posto in una corte del prezioso borgo antico. Nell'aria un profumo di buono irresistibile svela una cucina che propone le sue celebri crêpes, come quella al salmone affumicato con ricotta di bufala e grissino al sesamo; o la mozzarella di bufala con mandorle tostate, rucola e pomodorino ciliegino semisecco; gli amati gnocchi al pesto di pistacchio o il richiesto piatto fusion con gamberi al panko serviti con edamame e salsa in agrodolce, una bontà impreziosita nella versione deluxe da mini crêpes farcite con baccalà mantecato al latte. All'esterno un godibile spazio all'aperto rende ancor più speciali le cene estive.



Al Cantagallo pizza & cucina

Via Molfetta, 18/20 - Giovinazzo (BA).
Info: 3471127335.

Aperto a cena. Chiuso il mercoledì; sempre aperto ad Agosto.

Il suo motto è "pizza & cucina", e rende subito l'idea di quali sono i suoi talenti. Al Cantagallo è una storica pizzeria ben conosciuta per la sua pizza: cotta in un debito forno a legna e preparata anche con impasti alternativi e per intolleranti al glutine (è disponibile anche la mozzarella senza lattosio). Il menù delizia anche con primi e secondi di terra e mare come paccheri al ragù di crostacei, troccoli con gamberi zucchini e agrumi, fusilloni con funghi cardoncelli ricottina di bufala e pesto di noci.



Tres Jolie

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

Dalle 7 in poi. Chiuso il martedì.

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 il post serata, o si sta in gruppo stuzzicando un bruschettone, o apprezzando una crêpes, un'insalata, o una caprese di seitan e pane bianco con crema di olive nere.



Il Patriarca

Via Beccherie Lisi, 15 – Bitonto (BA).

Info: 080.3740840.

Aperto a cena, e la domenica anche a pranzo.

Eccelso ristorante-pizzeria del borgo antico, e che d'estate fa accomodare gli ospiti all'ombra della splendida Cattedrale. Lo chef-patron Emanuele Natalizio propone una cucina tipica locale rivisitata, fatta di specialità di mare quali pesce, crostacei, frutti di mare, carpacci di pesce, e una grande creatività. La sua pizza è un marchio di fabbrica: cotta in forno a legna e preparata anche con impasti alternativi.



Borgo Bontà

C.da Chiuso Delle Colonne – Bitonto (BA).

Info: 392.7152963.

Aperto a cena. Chiuso il lunedì.

Un'ampia struttura immersa nel verde, ideata per l'accoglienza di grandi gruppi e famiglie, luogo ideale in cui organizzare banchetti e festeggiare eventi privati. E' un'oasi perfetta per chi ha bimbi, visto che ha un parco attrezzato, giochi e gonfiabili. Gli adulti godono invece del mangiare immersi nella natura, magari intervallando i pasti con una passeggiata all'aria aperta, sedendosi su una panchina vicino un trullette e respirare aria buona.



Fico Moro

Pizza Cavour, 23 – Bitonto (BA). Info: 328.1522993, 339.8162145.

Dalle 11 alle 5. Chiuso il lun.

Bistrot d'eccellenza per il borgo antico. All'interno dell'antico Torrione Angioino, Fico Moro crea una location d'élite in cui si propone come caffetteria, american bar, e ristorante. D'estate è particolarmente piacevole la grande terrazza all'aperto, in cui accomodarsi godendosi il panorama, un drink o i live.



Novecento Ristorante Gourmet & Bistrot

Via Lucatorto, 38 – Bitetto (BA). Info: 080.9920481, 347.1983558 – www.violanterocco.it

Aperto a pranzo e a cena. Chiuso la domenica sera ed il lunedì.

Il menù, continuamente aggiornato, si compone di ingredienti ricercati e affianca specialità di mare e di terra a ben 150 etichette di vino e birre artigianali. Una proposta gourmet e bistrot all'insegna della qualità.



La Fazenda

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

Aperto 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 di ciò che l'ospite ritrova in tavola: dagli antipasti ai primi, ai secondi di carne.



Antico Commercio

C.so Cavour, 40 – Corato (BA).
Info: 348.3268392.

Aperto dalle 08:30 alle 13 e dalle 16:30 all'01. La domenica dalle 17:30 in poi.

Qui, la cucina tradizionale incontra nuovi gusti, creando cibi dai sapori inaspettati dove si può mangiare tutto: persino i piatti realizzati in crosta di pane. Vi attende la selezione di oltre 40 birre, vini e cocktail realizzati da creativi barman. Vegetariani e celiaci sono i benvenuti. Nella bella stagione ci si accomoda anche all'aperto. Non mancano eventi ed appuntamenti fissi.



Fame – Oil Bar

SP 207 – Bitetto (BA). Info: 327.4726564.
Aperto dalle 20 in poi. Chiuso il lunedì.

Il primo Oil Bar del 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. Nel menù spiccano i bruschettoni, ma troviamo anche insalate, antipasti, primi di mare e di terra e secondi di carne. Nell'ampio spazio esterno si vivono anche eventi e concerti.



I Vecchi Sapori

Via della Vittoria, 30b – Toritto (BA).
Info: 349.7809356.

Aperto dal giovedì al sabato dalle 20 in poi.

Una macelleria, braceria che permette di visionare direttamente il prodotto che si vuole gustare. Le specialità di carne tipiche, il servizio attento e l'alta qualità di ciò che viene servito in tavola, fanno di I Vecchi Sapori un locale di riferimento per gli amanti della carne alla brace.



Sant'Agata RistoBraceria

Pizza Moro, 32 – Sammichele Di Bari (BA).
Info: 080.8910759, 349.7760447.

Aperto a cena. Su prenotazione, a pranzo e la domenica.

La carne, prodotta in proprio, è protagonista del menù: salsicce, straccetti, bistecche di podolica, angus irlandese, tagliate, bombette, spiedini. Non mancano primi, insalate, dessert e birre artigianali. In estate, si cena anche in un'ampia terrazza.



Musta'

Via Bari, 108 – Casamassima (BA). Info: 080.676012.
Dalle 7 e a pranzo e cena. Chiuso il lun.

Locale capace di navigare a vele spiegate tra le varie fasce della giornata con servizi diversi e sempre ad alti livelli professionali. Da mangiare propone piadine, insalate assortite, e fantastici Hamburger House anche con panini a base di pesce, primi di carne e pesce, secondi alla griglia, e non manca la pizza e un mega spzio esterno.



Dorotea La Spaghetteria

Via A. Costa, 21 - Bitetto (BA).

Info: 349.7866363, 347.3748939.

Aperto anche la domenica a pranzo e per piccoli ricevimenti. Chiuso il lunedì.

Si distingue per una varietà in costante aggiornamento di pasta secca artigianale preparata con grani antichi macinati a pietra e trafilati al bronzo dai migliori pastifici della zona. La ricerca continua di produttori che fanno del buon vino una filosofia di vita, fanno sì che la carta vini venga arricchita periodicamente.



Parco Giannini

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

Info: 347.2790212.

Aperto tutto il giorno. Chiuso il lunedì.

Immerso nel verde è ristorante, pizzeria, sala ricevimenti, b&b, nonché struttura sportiva con campi 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.



Pecora Nera country pub

Via Colamonico, 74 - Cassano delle Murge (BA). Info: 080.3072088, 347.3010176.

Aperto dalle 20 in poi.

Pecora Nera: indipendenza, birra, cucina, musica. Questa la fede di uno dei locali più interessanti del Meridione. Per l'estate nel suo Biergarten ci si gode natura, stelle, live music, e una santa birra importata senza terze parti e debitamente servita fresca di produzione. Pecora Nera è una fucina di idee e iniziative; nume tutelare di una cucina genuina di montagna studiata per sposare birra e prodotti della Murgia per proporre una cucina "tradizionale/etnica" (non definitela assolutamente "km zero"). La scommessa è quella di riportare in Puglia piatti etnici dove le birre sono l'ingrediente principale.



Dominus osteria con pizza

*P.le De Consolibus, 3 – Cassano delle Murge (BA). Info: 080.776505, 320.2526109.
Aperto a cena e la domenica anche a pranzo. Chiuso il mart.*

In una splendida location storico-artistica, a due passi da quel polmone verde che è la Foresta di Mercadante e sul piazzale del cinquecentesco convento di Santa Maria degli Angeli, il Dominus crea un'osteria-pizzeria in cui il piacere della buona tavola e della gastronomia pugliese si sposa incondizionatamente a quello di mangiare all'aperto o in terrazza. Qui la comitiva di amici, così come la famiglia, trova la dimensione ideale per gustare la pizza cotta in forno a legna o le gioie della cucina pugliese rivisitata.



La Bottega di Pierino

*C.da Cristo Fasano, 162 - Cassano delle Murge (BA). Info: 080.763393.
Braceria: da ven. a sab. h. 20-23; vendita: dal gio. alla dom. h.9:30/13-15:30/20.*

All'interno dell'Agriturismo Amicizia sorge questo angolo buono e genuino dedicato alle degustazioni e al biomercatino. La Bottega di Pierino propone carni esclusivamente degli allevamenti dell'Amicizia, cioè carni estremamente genuine e controllate perché prodotte da animali sani, naturalmente vigorosi, e che conservano tutti gli aromi e i sapori dei pascoli incontaminati murgiani. Qui si trovano carni e insaccati, latticini, sottolii, ortaggi, pane e prodotti da forno, farine, olio, vino, succhi, confetture, rosolii e miele. Tutti prodotti autoctoni assolutamente lontani dalle filiere industriali.



Canto VI

Via Convento, 30 – Cassano delle Murge (BA).

Info: 320.5310796.

Aperto a cena. Chiuso il lunedì.

Un luogo di piacere per il palato così gustoso da infondere quasi il senso di colpa nelle anime più candide. Il menù propone la pizza cotta in forno a legna firmata Accademia Italiana della Pizza, ma anche primi piatti golosi come paccheri alla menta e pecorino, secondi di carne, e hamburger.



La Selva di Diana

Foresta Mercadante – Cassano delle Murge (BA).

Info: 080.3466100.

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

Un ristorante-pizzeria nel luogo più bucolico e lussureggiante della Murgia. La Selva di Diana fa rigenerare i suoi clienti con aria pura, natura, ma soprattutto una cucina tipica fatta di salumi e formaggi pregiati, primi piatti e grigliate di carne, senza far mancare una buona pizza.



L'Angolo nel Bosco

C.da S. Martino – Acquaviva delle Fonti.

Info: 338.4889659.

A cena.

E' la sede estiva de L'Angolo Nascosto, e si trova all'interno di una lussureggiante e ampia struttura. L'ideale per gruppi ed eventi privati. Gli amanti della pizza trovano qui pane per i propri denti con ben 50 tipi diversi di pizze cotte in forno a legna, tra impasti alternativi, senza glutine e con mozzarella senza lattosio.



Sol di Pepe

Via IV Novembre, 9 – Cassano

delle Murge (BA). Info: 388.9997625.

Aperto a pranzo e cena. Chiuso il martedì.

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.



Olio Glocal Food Experience

Via M. Quatraro, 1 – Acquaviva delle Fonti (BA).

Info: 080.761189.

Aperto dalle 11:30 alle 14:30 e dalle 20:00 in poi. Chiuso il lunedì.

Ristorante e Take Away, permette di assaporare una cucina di pesce di qualità e specialità, come i panzerotti, preparati con ingredienti locali, di prima scelta. Alla ricca e completa ristorazione, curata in ogni minimo dettaglio, abbina birre artigianali e una vasta scelta di vini. Suggeriva la cucina a vista, che permette di ammirare gli chef all'opera.



Il Covo del Tesoro

Via per Adelfia km 0,500 – Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 080757051.
Aperto a cena.

Il Barba Nera con la bella stagione si sposta a cielo aperto nella sede estiva poco fuori il paese. E' qui che il Capitano ha nascosto il suo tesoro ricco di monete d'oro e monili. Il Covo del Tesoro conserva tutte le qualità della sede invernale, fatta di musica dal vivo, una buona pizza cotta in forno a legna e di una cucina brassicola curata e fantasiosa che va ovviamente a braccetto con la proposta birraia.



Papié Bistrot

Estramurale Molignani, 30 – Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 080.761851
Aperto dalle 6 in poi.

Un vero bistrot in cui si miscela cultura e enogastronomia di elevata qualità. Il Papié dona al paese un luogo di intrattenimento per ogni fascia della giornata e fino a notte tarda. D'estate il tetto si apre sul cielo rendendo il locale particolarmente piacevole in cui fare una rigenerante colazione, un pranzo veloce, una cena o il drink tra amici con una pizza o un piatto vegetariano.



Panta Rei, Flow Café

Via Michele Petrera, 9 - Gioia del Colle (BA). Info: 393.3614208.
Aperto dalle 08:00 alle 13:00 e dalle 17:00 in poi.

Un elegante wine bar e ristopub in cui gustare taglieri di formaggi, salumi e specialità della casa, tagliate di angus argentino e fiorentine, aperitivi e dolci ricercati. 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. Incantevole lo spazio esterno, immerso nel centro storico, in cui cenare d'estate tra luci soffuse e candele profumate.



Orazero Cafè

Pizza Carlo Alberto – Gioia del Colle (BA).

Info: 3939384406.

Aperto h. 7.30/14 e dalle 16 in poi. Chiuso domenica mattina.

La grandezza di un'intera piazza per la piccolezza minuscola di questo locale. Orazero è un luogo fatto per godersi il tempo, per stare tra amici, incontrarli, e far scorrere le ore con i drink perfetti preparati dall'esperto Gianluca Fraccascia e far serata.



Della Corte

Pizza Conciliazione, 5/6 - Conversano (BA).

Info: 080.3328303.

Aperto tutti i giorni dalle 7 in poi.

Il "salotto della città" all'ingresso del Castello medievale: una caffetteria, gelateria, american bar dove poter assaporare cocktail preparati a regola d'arte, colazioni, gelati artigianali e aperitivi, comodamente affacciati su uno degli angoli più frequentati di Conversano. In estate ci si accomoda nell'ampio spazio esterno, dominato dal fornitissimo american bar, per vivere momenti di puro relax, nonché eventi e concerti.



Pantarei

Via Porta Antica della Città, 25 - Conversano (BA). Info: 327.0997803, 342.8361827.

080.7984134.

Aperto dalle 07 alle 13 e dalle 17 in poi. Chiuso il lunedì mattina.

Una gelateria artigianale nella quale assaporare gusti preparati quotidianamente nel proprio laboratorio, e dolci speciali, come il Waffle. E' anche lounge bar, con una proposta di cocktail, colazioni e aperitivi molto interessante.



Coffeeshop

Via Estramurale a Levante, 42 - Putignano (BA).

Info: 329.3399823.

Aperto tutti i giorni dalle 05:30 in poi.

Una birreria, caffetteria che offre una vasta scelta di birre, provenienti da tutto il mondo, da accompagnare ad una gastronomia semplice ma efficace. Ricca la caffetteria, che fin dalle prime luci dell'alba permette colazioni e pause relax da gustare in compagnia di sfiziose specialità.



Dimora Perseo

Via Vecchia Putignano, 49 - Castellana Grotte (BA). Info: 393.3351782 - www.dimoraperseo.it
Aperto a cena. La domenica, solo a pranzo. Chiuso il lunedì.

Accolta in un casolare dell'800, circondata da un giardino rigoglioso e da campagne a coltivazione biologica, 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 con specialità cotte nel forno a legna e preparate con lievito madre, nonché pregiate specialità di pesce. Apre a pranzo su prenotazione.



Attenti al Luppolo

Via Vittorio Emanuele II, 21 - Noci (BA).
Info: 331.8983663, 349.3021770.
Aperto dalle 19 in poi. Chiuso il martedì.

Una birreria che ama proporre solo specialità selezionate e rigorosamente artigianali. Oltre 80 birre in bottiglia e alla spina, sia italiane che estere, dominano un beer book in continua evoluzione. A questo associa una gastronomia genuina e preparata al momento.

Vuoi diventare un 2nighter?

SIAMO ALLA RICERCA DI
UN REDATTOR PER
L'AREA DI GIOIA DEL COLLE

scrivi a:
risorseumane@2night.it
Informazioni su www.2night.it





Big Barrel

Via Padova, 1 – Gravina in Puglia (BA).

Info: 080.3263054, 329.2221862.

Aperto dalle 20 in poi. Chiuso il lunedì.

Bistrot, pub e pizzeria. Tre profili in uno per un locale che offre al cliente un'ampia location in cui dedicarsi al relax tra amici assieme soprattutto alla buona tavola. La sua proposta presenta una lunga lista di pizze, primi e secondi piatti di carne e pesce, ottima carne come quella di Wagyu, bruschettoni, carpacci, frittute, e toast.



Old River Pub

Via S. Giuseppe, 92 – Gravina in Puglia (BA).

Info: 080.3269023, 338.2120795

Aperto dalle 19.

Ci sarebbe poco da dire su un locale aperto nel lontano 1996 e tuttora aperto con la medesima gestione. Old River Pub infatti quest'anno celebra i 20 anni di attività. In fondo basterebbe questo per far capire che si tratta di uno dei migliori locali della zona. Il suo menù invoglia la fame con pizze, carne o bruschettoni gourmet preparati con pesce spada, ma anche piadine, pucce e panini e hamburger al piatto.



The Cave

Pizza Plebiscito, 18 - Gravina in Puglia (BA). Info: 080.3327178, 347.9594658, 346.4152907.

Dalle 19 in poi. Chiuso il mer.

Sorge in una location privilegiata a due passi dalla Cattedrale e dalla Gravina sotterranea, e offre una struttura realizzata su più livelli e scavata nella roccia. Pub, pizzeria, e spaghetteria di grande qualità gastronomica che gode anche di un fresco spazio all'aperto. La sua cucina è quella gravinese e murgiana, in cui non manca la pasta fresca e specialità per vegetariani/vegani. L'impasto della pizza è fatto al 100% con lievito madre e farina macinata a pietra, ed è fatto maturare per 48-72 ore. The Cave organizza dal 2 al 7 Agosto l'Oktoberfest della Murgia: tutto il centro storico rivive di gastronomia, birra e tanti eventi.



Bottega del Luppolo

Via Almirante, 113 – Altamura (BA). Info: 080.2464097, 329.2938826.
Aperto dalle 20:30. Chiuso il martedì.

Che l'amore principale di questo locale sia la birra lo si intuisce subito dal nome. Ci sono circa 70 bottiglie e 5 vie alla spina, ma ciò non fa trascurare di certo il food. Bottega del Luppolo prepara hamburger home made (anche vegano), club sandwich, e panini gourmet, ma anche specialità di carne al piatto come il petto di pollo alla birra. Ogni giovedì c'è la rassegna culinaria dal mondo in cui letteralmente sfiziarsi gustando specialità della cucina tedesca, messicana, asiatica, turca, greca, spagnola, francese.



www.radioselenite.it





Birbacco wine pub

Via Caduti Delle Foibe, 15 - Altamura (BA).

Info: 080.3106980.

Aperto dalle 20:30 in poi. Chiuso il mercoledì.

La passione per la birra e il vino fa nascere il Birbacco, un risto-pub e pizzeria dalle atmosfere suggestive d'estate fa sbocciare il suo grande giardino all'aperto. Oltre alla pizza (cotta in forno a legna), il menù offre specialità di carne, taglieri di salumi di Norcia e di formaggi debitamente abbinati a marmellate e mostarde, hamp&buffalo burger, ma anche pucce, ciabatte e baguette ai 5 cereali, piadine e carpacci.



Papilla food&drinks

Via Locorotondo, 11 - Altamura (BA).

Info: 080.3113449, 345.6570549, 345.6571043.

Dalle 20:00. Chiuso il lun.

D'estate questo locale raddoppia la sua bellezza grazie al curato spazio all'aperto con tavolini illuminati dalle candele, ma l'atmosfera e il design che da subito colpiscono sono solo un'anteprima del piacere che dà la sua cucina. Tra party e live music, Papilla propone crêpes, pucce, piadine, hamburger con Scottona di primo taglio, pizze quadre e piatti come tagliolini agli scampi, paccheri con gamberi e profumo di tartufo.



Must music_restaurant

Via Caduti delle Foibe, 29 - Altamura (BA). Info: 080.3142382, 338.9757161, 320.8111990.

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, dj 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: dalla cena tra adulti a quella con la pizza tra ragazzi, fino ai banchetti per le feste private. D'estate tutto si fa più splendido con la grande terrazza che offre una location d'eccezione in cui trascorrere le serate tra privé, divani, pouf e tavoli.



Cine Lumière

V.le Paolo VI, 63/65 – Mola di Bari (BA). Info: 080.3328951, 349.7664028, 393.5205576.
Aperto dalle 18:30 in poi. Chiuso il lunedì.

Le specialità di questa norcineria vineria, soddisfano papille e pupille: dai secondi di carne come il Black Angus australiano e gli hamburger, ai panini. Quest'ultimi vengono farciti utilizzando solo ingredienti di prima scelta come l'alta norcineria Renzini, affettata al momento, o salsine ricercate, come quella al tartufo. Nel variegato menù, non mancano specialità di mare. E' anche beershop con oltre 90 tipologie di birra, da sorseggiare magari nell'ampio spazio esterno. Il locale trasmette partite ed eventi sportivi. Ogni giovedì accoglie serate a tema.



BAT



Ciccio e Birra

Via N. Sauro, 50 – Bisceglie (BT).
Info: 348.0035011.
Aperto a pranzo e cena.

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.



A' Barraca

Panoramica Ugo Paternostro (presso l'Arena del Mare) – Bisceglie (BT). Info: 3286127642
Dalle 09:00 alle 05:00.

Questo è il luogo del divertimento per eccellenza, il Beach Bar con una special drink list che per la stagione estiva 2016 propone cocktail tutti da provare: uno dei must è il Latin Lover, drink dedicato a Rodolfo Valentino. Ricco l'happy hour della domenica dopo le 19.00, dove tra dj-set e bitter violenti, puoi mangiare pan brioches farciti, taglieri con salsine partorite dalla fantasia della chef Rosita, che la mattina per le colazione sforna muffin, torte e crostate.



Caffetteria Ventitré

Pizza V. Emanuele, 23 – Bisceglie (BT).
Info: 080.3958278.
Dalle 7 in poi. Sab. h24.

Punto d'incontro per l'intera giornata per chi ama stare tra amici, godersi un buon caffè o la famosa pasticceria siciliana di Di Noto. Caffetteria Ventitré 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.



Masseria San Felice

Via San Felice – Bisceglie (BT). Info: 3356288532 - www.masseriasanfelice.net.
Dalle 09:30 alle 20:30, chiuso la domenica.

In una dimora del '500, un ambiente curato in ogni dettaglio, questa location si presta a qualsiasi tipo di evento come matrimoni, comunioni, battesimi o compleanni. Nei giardini della corte, a bordo piscina è possibile celebrare il matrimonio con rito civile. I weddings planners si occuperanno di tutto: dal bouquet al fiore all'occhiello dei testimoni. Dalla cucina mediterranea, al vegetariano, rinomato il sushi e il pesce freschissimo. Lo chef Antonio Meliotta con il suo staff, ascolta e cerca di esaudire ogni esigenza.



St. Peter - Alle Vecchie Segherie

Via Porto, 33 – Bisceglie (BT). Info: 080.9143466, 348.3945178.

Aperto dalle 7 alle 13 e dalle 15 alle 22. Sabato 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.



Cinque Sensi

C.da Dei Monaci, 2 – Trani (BT). Info: 0883401016, 347.0350184, 349.2107336.

Aperto a cena e domenica anche a pranzo.

Carne alla brace e 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 una splendida piscina. La sua cucina tenta i palati con specialità di terra e di mare per chi vuole vivere una cena a due, in gruppo, in famiglia, o per i suoi eventi privati.



La Terrazza sul Mare

P.zza Marinarai d'Italia, 4 – Trani (BT). Info: 0883.481907, 347.8184886, 348.4706671.

Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì.

Oltre a specialità di pesce fresco, nel menù troviamo pizze gourmet di alto livello, preparate a regola d'arte da Fabrizio De Vincenziis, pizzaiolo vincitore al "Festival della pizza pugliese". Altrettanto di qualità, la ristorazione a cura dello chef Vincenzo Sardaro. Incantevole la terrazza vista mare nella quale ci si accomoda in estate.



Est Vineria

Via C. Troia, 11 – Andria (BT). Info: 380.3691547.

Aperto tutti i giorni dalle 20:00 alle 00:30, chiuso il martedì.

L'enoteca con oltre 200 etichette di vino che insieme all'alta gastronomia, fa viaggiare i suoi commensali in un percorso di sapori e odori nel Sud Italia. Prerogativa di Est Vineria è esaltare i prodotti del Mezzogiorno con menù stagionali, un'offerta che varia a seconda dei prodotti che la terra offre, grazie ad una ricerca sul territorio "on the road".



Babalù

Via Statuti Marittimi, 22 – Trani (BT).

Info: 389.7818116.

Dalle 17.30 alle 5.00.

Il Luxury bar del Nord Barese, la location giusta dove portare una tipa per il primo appuntamento, una carovana di amici per festeggiare o passare una serata all'insegna del bere, buona musica e bella gente oltre che un'ottima cucina. Gli eventi, come i concerti organizzati da Maurizio, sono sempre al top.



U'Diavlicchje

Via Zanardelli, 38/40 – Trani (BT).

Info: 347.6506319.

Aperto dalle 20 in poi. Chiuso il lunedì.

Un ristorante pizzeria nel quale una ricca cucina di mare e di terra si sposa con una scelta variegata di pizze. Permette 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. In estate, ci si accomoda nell'ampio dehors immerso nel fascino del centro storico.



Trani '70

Ple S. Maria Di Colonna – Trani (BT).

Info: 391.4227345, 329.9365189.

Aperto tutti i giorni dalle 8.30 alle 23.00.

Aperto dalla colazione fino al dopocena, il ristorante Trani '70 è il luogo ideale per una colazione in riva al mare, un pranzo formale o una cena tra amici. I colori del ristorante: azzurro intenso danno un senso marittimo, la cucina offre pesce sempre fresco.



Tortuga Public House

Supp. della Conca, 11 (nei pressi del Porto) – Trani (BT). Info: 340.0570763.

Dalle 19:00 alle 03:00, dal venerdì alla domenica anche a pranzo.

Il luogo in cui bere, cenare, divertirsi e persino rimorchiare. Il Tortuga Public House, rinomato per i suoi drink e per la gastronomia "special", con i fuori menù che propone appaga carnivori, vegetariani e amanti di piatti singolari.



La Bufala

Via Regina Margherita, 292 – Barletta (BT).

Info: 0883.890702.

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

Non è solo una pizzeria dove poter assaporare la mozzarella di bufala in diverse varianti: è anche ristorante, con una vasta scelta di primi con pasta fresca, secondi di carne e dolci artigianali come la pastiera napoletana o i babà. Accoglie feste private e ricevimenti.



Saint Patrick

Via Cialdini, 15-17 - Barletta (BT). Info: 0883.347157 - www.saint-patrick.it.
Aperto dalle 11 all'01. Aperto anche a pranzo.

Vanta un' offerta gastronomica davvero di qualità: è possibile scegliere tra 40 tipi di pizze cotte nel forno a legna, antipasti di mare e di terra, primi e secondi piatti, panini, insalate e deliziosi dolci preparati in casa. E per chi ha voglia di gustare qualcosa di insolito il Saint Patrick propone carni argentine, entrecôte irlandesi o l'esclusiva e rinomata carne giapponese Wagyu. Il tutto accompagnato dalle numerose varietà di birre, prima tra tutte la Guinness. Nella bella stagione, accoglie i propri clienti nell'arieggiato spazio esterno antistante il locale.



Friedrich II

Pizza della Sfida, 10 - Barletta (BT). Info: 0883.348197.
Aperto tutti i giorni dalle 18:00 in poi.

Sapori e atmosfere che arrivano direttamente dalla Germania: il Friedrich II è il 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: piatti 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, da accompagnare alle diverse varietà di birra disponibili. Non mancano concerti ed eventi.



Veleno Fish Restorart

Via Cialdini, 21/23 – Barletta (BT).

Info: 0883.532880, 345.4483452.

Aperto dalle 11:30 alle 00:00. Chiuso il mercoledì.

Da anni sinonimo di qualità, è il ristorante di pesce per antonomasia: garanzia di una cucina creativa che ha come protagoniste assolute le eccellenze pugliesi. Le specialità di mare, sempre rigorosamente fresche, spadroneggiano in un menù da scoprire senza pregiudizi. Ricca la cantina con oltre 450 etichette regionali. E' anche enoteca e bistrò, con vendita diretta di prodotti tipici.



El Tapas de Poldo

Via Bari, 13; Via Benevento, 9 – Andria (BT).

Info: 0883.292318.

Aperto dalle 19 in poi. Chiuso la domenica.

Da oltre un decennio è considerato da tutti un angolo di Spagna. E' diviso in due ambienti: il primo, il fast food, nel quale assaporare al volo sfiziose specialità; il secondo, il pub, in cui gustare con calma le prelibatezze del rinnovato menù. Vasta anche la selezione di birre, tra le quali la Guinness alla spina. In estate ci si accomoda nell'ampio spazio esterno.



Taverna dei Principi

Via Sergente Maggiore Nicola Capurso, 48

Canosa di Puglia (BT). Info: 389.6447878.

Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il martedì.

Accolto in una nuova sede, propone specialità tipiche della cucina pugliese come la pasta fresca fatta in casa, la pizza di grano arso, 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.



Supremo Piacere

Interno Villa Faro – Minervino Murge (BT).

Info: 388.4761200, 393.9235519.

Aperto dalle 05:30 alle 14 e dalle 16 in poi. Chiuso il lunedì pomeriggio.

Si distingue per un menù che spazia da specialità di carne come le salsicce locali e i tradizionali arrostiti di agnello, a pizze preparate con lievito madre e ingredienti selezionati. E' anche caffetteria, con oltre 25 tipi di caffè, e cocktail bar. Non mancano concerti e dj set, da vivere nell'arieggiato spazio esterno.



Twins' Risto Show

Via Lavello, 42 – Canosa di Puglia (BT).

Info: 0883.662100, 349.5779723

www.twinsristoshow.it

Aperto dalle 20:30 in poi. A pranzo su prenotazione. Chiuso il lunedì.

Ad un menù ricco di pizze cotte nel forno a legna, ottime carni alla brace, antipasti, insalate, primi e dessert, si aggiunge il divertimento di show e concerti di qualità, accolti nel lussureggiante giardino. Non manca un attrezzato parco giochi, nel quale far giocare i più piccoli in sicurezza, sotto l'attento sguardo delle baby sitter.



Tenuta Cefalicchio

C.da Cefalicchio SP143, Km 3 – Canosa di Puglia (BT). Info: 3272903713

Aperto a pranzo e cena, chiuso il martedì.

Una location rustica e ricercata, con giardini e spazi verdi, l'ideale per festeggiare qualsiasi ricorrenza in stile country-chic. Tenuta Cefalicchio, nata come azienda agricola, offre vino e olio, prodotti direttamente nelle campagne circostanti.



Osteria Vinalia

C.so San Sabino, 11 – Canosa di Puglia (BT).

Info: 3337175003

Dalle 12:30 alle 14:30 e dalle 19:30 alle 22:30, chiuso il lunedì.

Non un ristorante, non un locale, si tratta di un'osteria a tutti gli effetti. Pasquale l'oste consiglia vini pugliesi, accostando portate di primi piatti e secondi con contorni di verdure colte nella zona. Qui si intreccia la tradizione e la cortesia del personale, a volte però può capitare che incontri anche qualche personaggio dello spettacolo.

MATERA



Morgan

Via B. Buozzi, 2 – Matera. Info: 0835312233, 328.9172020.

A cena. Sab. e dom. anche a pranzo.

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. D'estate è particolarmente piacevole mangiare nella zona all'aperto, dove si gode di una posizione privilegiata. Il menù propone specialità della tradizione lucana, dove il dictat è ovviamente la pasta fresca. La pizza è cotta in forno a legna ed è proposta anche con impasti alternativi.



Cucina78

Via D'Addozio, 78 – Matera. Info: 329.0394198

Dalle 9:30 fino a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì

Ristorante all'interno del Sasso Barisano, nel cuore della Matera antica, dove apprezzare un pranzo/cena in una struttura dal fascino unico, o con un panorama a dir poco fantastico. Cucina78 propone le ricette tradizionali lucane, bontà 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.



Fedda Rossa

Via del Corso, 90 - Matera. Info: 0835.1851813, 328.6170376, 328.9211962.

Aperto h. 12:30-15:00/19-24 Chiuso il lunedì.

Piccolo e intimo locale del centro di Matera, a due passi dai Sassi, in cui gustare un'aria familiare, ma soprattutto ottimi prodotti e specialità lucane, assieme a quella che è la regina incontrastata del menù: la fedda rossa, ovvero la classica bruschetta fatta con pane abbrustolito su entrambi i lati e condito con pomodori, origano, aglio, olio e sale. In questo locale la bruschetta si fa gourmet.



Taverna La Focagna

Recinto I Domenico Ridola, 4 – Matera. Info: 0835344093.
A cena. Chiuso il merc.

Sorge a due passi dal mondo antico dei Sassi, all'interno di quella che un tempo era un'abitazione di contadini. Dove una volta abitava una famiglia, oggi c'è questo apprezzato locale dai sapori genuini in cui incontrarsi e bere un calice tra amici e mangiare un pecorino con pere e miele. La gastronomia è inevitabilmente quella genuina della tradizione lucana, fatta con piatti come: spaghetti aglio e olio, corteccioni rape e salsiccia, cavatelli asparagi e fagioli.



Saxa

Via Duni, 26 – Matera. Info: 339.2144664, 338.3266292, 331.8553162.
Dalle 7 in poi. Chiuso il lun.

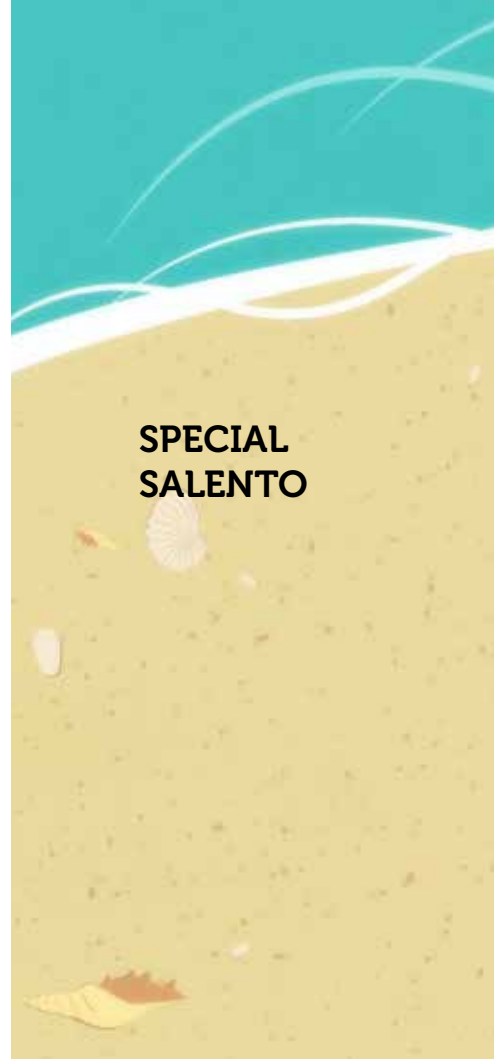
La sua posizione lo rende ideale per ogni esigenza: a soli 20 metri è presente un ampio parcheggio di ben tre piani, il locale inoltre si affaccia su una delle più antiche e importanti arterie della città: Via Lucana; a soli circa 100 metri è possibile accedere al Sasso Caveoso. Il turista stanco dalle lunghe passeggiate nei Sassi trova ristoro a tutte le ore sia per la colazione, che per il pranzo/cena, e anche ad orari non convenzionalmente italiani. Il menù alla carta offre una notevole varietà di piatti classici e moderni, ma soprattutto specialità di pesce. Non mancano anche piatti di carne e la sempre amata pizza.



Cream Irish Pub Guinness

Via L. Da Vinci, 9 - Matera. Info: 339.2144664, 331.8553162, 338.3266292.
Aperto dalle 19:30 in poi.

Irish pub molto conosciuto, immolato al mondo del beverage e soprattutto alla Guinness. Al Cream si gode delle atmosfere da tipico irish pub, ma la gastronomia è quella buona della cucina mediterranea. Il menù propone antipasti, stuzzicheria varia, panini, piadine, pane arabo, focacce, insalate, pizze. In quanto a beverage - dato il pub di stile irlandese e il nome platealmente ispirato ad una particolare bevanda - è naturalmente la birra che qui la fa da padrona alla spina o in bottiglia. D'estate tutto si sposta all'aperto in un'ariosa struttura adiacente al locale



SPECIAL SALENTO



Tennet's Grill

Via Taranto, 175 - Lecce. Info: 0832.279475.
Tutti i giorni dalle 19 alle 2.

Nato nel 2007, per i buongustai salentini è tra i pub di Lecce che hanno fatto storia. Con un'atmosfera spiccatamente british e un diffuso profumo di arrosto, è il posto giusto per tutte le occasioni ed età, a pochi passi dal centro e con ampia possibilità di parcheggio. Bruschette, panini, insalate, grigliate, pizze, il galletto speziato. Tra le numerose birre, la prima donna è la Urbock 23, doppio malto di casa Eggenberg.



Charad Pub

Via E. Toti, 57 – Aradeo (LE). Info: 0836.234413.
Tutte le sere dalle 19 alle 2. Chiuso il lun.

Da trappeto storico a locale accogliente dove degustare le ottime specialità dai primi, alle grigliate e alle pizze, anche d'asporto e al metro. Arredamento semplice, arricchito dalla vetrina con i fusti di birra esposti, collegati dal bancone: ben undici tipi. Ampia scelta anche nei distillati e cocktail.



Casanova

Riviera A. Diaz, 75 – Gallipoli (LE). Info: 391.1069025.
Tutti i giorni dalle 730 alle 24

Passione, seduzione e mistero ti danno il benvenuto nel ristorante Casanova, nel centro storico di Gallipoli. È impreziosito dalle dame che decorano le pareti e dalla ricercatezza dei piatti presenti in menù, soprattutto a base di specialità ittiche. Fiore all'occhiello è la terrazza, che regala un panorama mozzafiato.



La Vinagrette

Via XXIV Maggio, 37 – Gallipoli (LE).
Info: 0833.264501.
Tutte le sere, escluso il merc.

Dall'idea di due amiche nasce un piccolo gioiello, La Vinaigrette, dove poter mangiare pesce fresco, rivisitando le ricette della tradizione gallipolina. Originale nell'arredamento, presenta una vetrina dove viene esposto tutto il pescato. Vi si inoltre possono sorseggiare vini pugliesi, birre locali e grappe.



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

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.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@PUBBLISERVICE.INFO



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO
IL RISTORANTE IN UN Istante