

2night.

freetimeguide
PUGLIA E BASILICATA
febbraio 2015

Itinerario del gusto in Puglia



2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

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

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni

COORDINAMENTO DI EDIZIONE:

Mirko Galletta

HANNO COLLABORATO:

Marcello Volpe, Tony Colella, Grazia Licheri,
Giovanna Bonesso

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica
Rubano (PD)

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:

Francesco Panebianco (329.8080278)

Provincia di Bari: Nadia Gentile

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, febbraio 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.

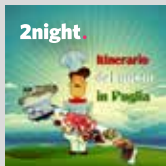
**UNA GUIDA RACCONTATA**

Questo numero di 2night Magazine inaugura una nuova stagione per la rivista e per il sito, 2night.it, di cui è figlia. Gli itinerari tra i ristoranti della regione sono infatti un "best of" di percorsi gastronomici che trovi su 2night.it, articoli che abbiamo pensato per guidare il lettore nella riscoperta dei sapori della Puglia.

Il sito, che eri solito consultare per conoscere gli eventi della tua città o le descrizioni dei locali del momento, si è infatti evoluto diventando una guida raccontata delle esperienze tra i locali della tua regione. Un modo nuovo per aiutarti a costruire la tua serata con consigli mirati su quello che ci è piaciuto. Aspettiamo i tuoi feedback online.

Buona lettura

Giorgio Govi



FEBBRAIO 2015

freetimeguide

6

IO MANGIO PUGLIESE E TU?

8

4 INDIMENTICABILI RISTORANTI DOVE MANGIARE PESCE

10

3 SPECIALITÀ DI CARNE PUGLIESI X 3 BRACERIE

15

LOCALI IN CUI MANGIARE LE VERE RICETTE MADE IN PUGLIA

26

BEST OF BARI

58

BEST OF BT

64

BEST OF MATERA

67

GRANDE SALENTO

Getbazza

UN MARE DI SORPRESE TI ASPETTA!

Getbazza seleziona per te ogni giorno le offerte più interessanti della tua città! Registrati per ricevere le nostre proposte!



Getbazza powered by 2night.

www.getbazza.com



Prenota di gusto!

**Goditi la tua cena!
Prenota il tuo tavolo con MiSiedo:
gratis, veloce, sicuro.**

Scopri le nuove offerte!



Guadagna punti registrandoti, prenotando e condividendo e
vinci voucher convertibili in cene omaggio da €15, €25 e €50.

www.misiedo.com





IO MANGIO PUGLIESE E TU?

La cucina pugliese continua a farci rimanere a bocca aperta anche se viviamo in questa regione da quando siamo nati. Sarà per questo motivo che abbiamo deciso di compiere questa scorribanda gastronomica tra le province di BAT, Bari e Lecce. Un percorso che tra zampine, pucce e pesce crudo ci ha portato ad assaggiare le eccellenze di questa magnifica terra.

*A cura di Mirko Galletta e
Grazia Pia Licheri*

4 indimenticabili ristoranti dove mangiare pesce

di Mirko Galletta



"Se Parigi avesse il mare, sarebbe una piccola Bari."

Quante volte l'abbiamo detto con orgoglio, e forse anche con una punta di presunzione? E' vero, alla mia città, e più in generale alla Puglia, mancherà una Tour Eiffel, un Musée du Louvre, qualche Arc de Triomphe qua e là, ma ha dalla sua parte una cucina capace di far invidia non solo a tutto il mondo, ma allo stesso Bel Paese.

Ho selezionato 4 posti del cuore dove il pesce fresco in tavola è una certezza, dove la parola "tradizione" si lega con le parole "sapore" e "buona cucina".

Una vecchia storia di successo

Andare in Puglia e non visitare Polignano a Mare è uno degli atti masochistici più grandi che un turista possa compiere. La patria di Domenico Modugno, ormai set a cielo aperto per cinema e televisione, è famosa anche per la rinomata cucina di mare proposta dal ristorante **Da Tuccino** (Via S. Caterina, 69/F - Polignano a Mare, BA). Era il 1968 quando Vito Centrone (detto Tuccino), affiancato da sua moglie Tonetta, iniziò a far da mangiare nella sua baracca fatta di legno e stuoie di canna in cui vendeva cozze e frutti di mare. Ieri come oggi, qui hai modo di assaporare dell'ottimo pesce fresco di pescato in un contesto che apre l'anima.



Bari vs Japan 1-0

Il capoluogo pugliese è ricco di ristoranti in cui mangiare pesce, specie se crudo e consumato en plein air. Basta andare di domenica mattina 'Nderr alla Lanz per rivivere un rito che anticipa di oltre un secolo l'arrivo del sushi in Italia e apprezzare tutto il sapore dei frutti di mare. Ma quando chiedi in città dove mangiare la vera cucina barese di mare, nove volte su dieci otterrai due soli storici nomi: **"Al Gambero"** (Corso Antonio De Tullio, 8) e **"Al Pescatore"** (Piazza Federico II di Svevia, 8), entrambi posti in location strategiche; il primo di fronte l'ingresso del Porto, l'altro a due passi dalla Cattedrale e dal Castello Svevo. Non saprei dire qual è il mio preferito, ma posso suggerire come regola, prima di lasciarsi andare alle tentazioni di primi e secondi piatti, di assaporare un tuffo nel vero mondo del barese doc: le crudité di mare, cioè antipasti a base di pesce crudo come i ricci da mangiare rigorosamente col pane, l'aratauff, le cozze nere e quelle pelose, i polpi e i cosiddetti "allievi" (tagliatelle di seppioline), ostriche, e noci bianche. Il tutto con una spruzzata di limone.

Quando "rozzo" fa rima con "squisito"

Negli 865 km di costa pugliese i luoghi in cui mangiare pesce si sprecano. Per lo scopo a me piace molto la piccola Mola di Bari, dove non manca un classico castello con a due passi una Villa Comunale e soprattutto un bel lungomare progettato dal grande architetto spagnolo Oriol Bohigas. E' particolarmente piacevole qui godersi pesce crudo, carpacci, e fritti misti proposti **Da Tommy (Cala Portecchia/ P.zza Marinarai d'Italia)**, una friggitoria/braceria solo estiva e che vanta 7 anni di attività. Ambiente molto spartano, ma pesce top. Tutto l'anno, in paese, c'è invece l'osteria **Al Gambero Rosso (Via Edmondo De Amicis, 3/5)**, che nasce da una costola del precedente locale e porta in tavola lo stesso ottimo pesce, ma dove poter assaporare con ben più comfort e cura degli arredi anche primi e secondi piatti. La prenotazione del tavolo non è obbligatoria, ma fondamentale visto che è sempre full.



3 specialità di carne pugliesi x 3 bracerie

di Mirko Galletta



Pugliesi: trulli, pesce, cime di rape e olio d'oliva. Forse nello stereotipo nazionale è questo il nostro profilo, ma in realtà non appena si mette piede nel Tavoliere ci si accorge subito che c'è molto più che Vino Negramaro, pasta fresca e ortaggi. Se è vero che siamo un popolo di marinai legato alla pesca, bisogna anche riconoscere che abbiamo una certa tradizione anche in ambito di carne.

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

€ 19 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNA TO 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 CONSEGNA TO PRESSO NOSTRA SEDE IN 24 ORE LAVORATIVE.

5000

PIEGHEVOLI

F.TO A4 APERTO
CARTA 135 GR.
CONSEGNATI PIEGATI

€ 115 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNA TO 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 CONSEGNA TO 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 CONSEGNA TO 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 CONSEGNA TO 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



www.radioselene.it



Paese che vai involtino che trovi

'Nghiemeridde, turcinelli, gnummareddi o turchinieddhi. Nomi e pronunce diverse per indicare la stessa cosa in tutta Puglia: squisiti involtini di interiora di agnello (polmone o fegato) cotti alla brace e con attorcigliato il budello dello stesso animale. Una specialità di carne tipicamente pugliese che, se nella descrizione fa assoluto ribrezzo, è altresì più che consolatoria la sensazione di goduria che dà alle papille, specie quando gli 'nghimmeredde sono leggermente abbrustoliti e belli salati. Lo sa bene il **Giacuda (C.so V. Emanuele, 78 - Palo del Colle, BA)**, che pur andando incontro ad una lavorazione più lunga e faticosa, li prepara in dimensioni più ridotte rispetto a quanto vuole la regola, ma in questo modo li rende delle vere ghiottonerie uno tira l'altro che non stufano l'appetito.



Zampina...horror vacui

Tra le altre leccornie che consiglio di provare ai miei colleghi veneti quando vengono a trovarmi in redazione, c'è la mitica **zampina**. Anche in questo caso c'è la componente "bleah!" solamente nel sentirne il nome, ma non si parla di zampa di un qualche animale, ma bensì di salsiccia: un prodotto a base di carne mista (bovino, ovino e suino) e altri ingredienti che si presenta a forma di spirale trafitta da un paio di lunghi spiedini. In questo caso quale cartello stradale migliore potrei suggerire di seguire se non quello per Sammichele di Bari? Nel paese famoso per la zampina si è guidati dall'inebriante profumo di brace che permea l'aria, e seguendo il fiuto ci si ritrova all'ingresso del **Sant'Agata (P.zza A. Moro, 32)**, ristorante-braceria che serve in tavola la tipica salsiccia arrotolata, ma di produzione autoctona, con la certezza della qualità e genuinità del proprio allevamento.



Il classico della nonna che non sbaglia mai

Vieni qui da noi e vorresti andar via senza aver assaggiato l'amata **braciola** di cavallo al sugo? Eresia! Classico piatto della domenica che spesso accompagna il ragù, la braciola - nella ricetta barese - è una fettina di carne di cavallo arrotolata su se stessa per contenere un ripieno preparato con aglio, sale, pepe, prezzemolo, formaggio (solitamente romano e tagliato a scaglie, non grattugiato), e lardo (o pancetta). Non è facilissimo trovarla in locali serali o risto-bracerie, mentre è d'obbligo per ogni agriturismo. Risulta fuori dal coro il **Carnivora de gustibus carnis (Via G. Garibaldi, 15 - S. Spirito, BA)**, locale dallo stile luminoso che la propone con orgoglio all'interno di un primo piatto nel matrimonio gastronomico più classico possibile: orecchiette fatta a mano con braciola al sugo.





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 1.0 VTi 68 CV 3 porte Rosso Sciarpe messa su strada inclusa, IPT escluso € 6.950,00 comprensivo di sconti estimazioni.
Esempio di finanziamento con formula F-MCIV: 30.000 KM coperto € 3.000,00 + 36 rate di € 98,77 + valore futuro garantito € 4.554,00
T.A.N. 3,99% - T.A.E.G. 7,50%

AUTOPUGLIA

B A R I Via Zippitelli, 2 (tangenziale Bari)

BARLETTA Via Trani, 141

Info: 080.5346444 - autopuglia@tin.it



locali in cui mangiare le vere ricette made in Puglia

di Mirko Galletta



Mangio pugliese e non mi avveleno. Un selfie-dictat (sorry per il fantaneologismo) che vale come promemoria e consiglio. Non è semplicemente questione di attaccamento alla propria terra o di fanatismo gastronomico, ma di volersi bene. Hai presente quelli a cui piace mangiare schifezze e poi si spaccano di footing e palestra per mantenersi in forma? Io preferisco fare l'attività fisica del mettermi in macchina, arrivare in questi 4 locali di seguito, spostare la sedia, e accomodarmi a tavola sicuro di mangiare solo prodotti sani e di mamma Puglia... e poi al limite prego San Nicola che mi faccia tenere a bada le quantità!

ONLINE SHOP



SCARANGELLI
HOTELLERIE
FURNITURE ALBERGHIERE

imbar

Da Scarangelli Hotellerie trovi il necessario per il tuo ristorante, la tua pizzeria, il tuo bar, il tuo albergo: 2.000 m2 di esposizione, 20.000 articoli in pronta consegna. Area riservata alle promozioni. Ti aspettiamo nel nostro show room per scoprire le ultime novità per la ristorazione.

Modugno (BA) SP. 231 Km O-600
Tel. 080 532 32 61 - scarangellihotellerie.it

specialità

L'agriturismo che non c'era

All'Agriturismo Ciriè

(S.P. 145 per la Foresta Mercadante - Cassano delle Murge, BA) rivive la tradizione contadina attraverso la storia della famiglia Ciriello. Bello come una sala ricevimenti, naturale come un agriturismo, il Ciriè ti fa gustare prodotti a chilometro zero dell'orto, ricette tipiche, pasta rigorosamente fatta a mano, olio extravergine di oliva al 100% artigianale, olive raccolte dagli alberi delle proprie terre, per una gastronomia che pugliesizza persino la pizza.



Dammi un cece e ti solleverò il mondo!

Il paese famoso per la cipolla rossa mi si fa allettante quando mi si propone una cena al Cecenero (P.zza Maria SS. di Costantinopoli, 5 - Acquaviva delle Fonti, BA). Quella che era una nevia nel secolo scorso è oggi un affascinante locale gestito con gioia e professionalità dai fratelli Alfonso, che fanno cucina e pizza in modo lodevole. Oltre a salumi e formaggi di grande valore, il Cecenero propone prodotti come bietole, rape, funghi cardoncelli, messi al servizio di squisite portate come i paccheri con scampì su crema di ceci neri o la pizza ai ceci neri con una lievitazione che va dalle 72 alle 96 ore.



...a km sotto lo zero

A Turi ho trovato un posto dove gli ingredienti della cucina passano in poco tempo dall'orto alla tavola. E' **Masseria Procida** (SP 32 Turi-Castellana Grotte, km 8 - Turi, BA), che utilizza per le sue specialità il meglio che offre il terreno pugliese: pomodori e melanzane sott'olio, paté di olive nere, finocchi, fave, cime di rape e tanto altro coltivato e preparato seguendo i metodi contadini di una volta. Con questo bendidio qui ti preparano orecchiette con pomodori secchi e rape, cavatelli con salsiccia e funghi cardoncelli in terrina o il tradizionale "trònere", ovvero involtino di vitello stracotto con cipolle e pomodorini.



Se l'hamburger non parla americano ...

Non sempre mangiare pugliese vuol dire pesce crudo e cime di rapa. Se ne hai voglia puoi concederti anche un signor hamburger gourmet, ma fatto solo, esclusivamente, necessariamente, e orgogliosamente, con prodotti pugliesi. **Da HamP (C.so V. Emanuele II, 92 - Bari)** le carni sono dell'Associazione Produttori "Le carni pugliesi", pancetta e capocollo sono di Martina Franca; la stracciatella è della Cooperativa Allevatori di Putignano, la scamorza è tipo Silano di Altamura; ketchup, maionese e patate sono fatte a mano. Persino la birra e vino parlano pugliese (Birranova e Zerottanta; vini delle Cantine Centovignali).



3 ristoranti salentini dove la cucina tipica è il primo comandamento

di Grazia Pia Licheri



L'odore di frittura a primo mattino mi mette di buon umore! O almeno quando vago per i vicoli antichi di Lecce e provincia.

L'immaginazione subito costruisce immagini con donne di un tempo all'opera con i capelli raccolti in un improvvisato chignon, il grembiule, le maniche alzate fin sopra l'avambraccio, mentre rapide e sicure preparano con pazienza le pietanze che la tradizione comanda dimostrando tutta la loro devozione per la numerosa famiglia e per la salute dei commensali.

2night.

SU

NOKIA LUMIA

Cerca un locale, un ristorante o un evento vicino a te

Cerca per parola chiave, tipo di cucina o di ambiente

Leggi le schede ricche di dettagli, guarda le foto dei locali, leggi i commenti degli utenti, visualizza sulla mappa

Cerca 2night su
Windows Phone
Marketplace



Windows Phone
Put people first.



TRIBEWANTED

MONESTEVOLE ITALIA

INDURISCE I PIEDI, MA AMMORBIDISCE IL CUORE.
Scopri perché su tribewanted.com

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

📍 Tribewanted Monestevole | 📱 @Tribewanted

Antipasti a più non posso

Il pane è un antipasto? Forse sì in Salento. Un turista apprezza anche il pane casereccio, fedele accompagnatore di ogni pasto, rigorosamente cotto nel forno a legna, con la sua mollica morbida e compatta e la crosta esterna dorata. Ma l'antipasto più famoso sono senz'altro le **pittule**: palline preparate con lo stesso impasto della pizza e fritte. Sono vuote o farcite con ingredienti a scelta. Per avere un'idea della moltitudine esistente di antipasti salentini io consiglio un pranzo alla trattoria-pizzeria **Da Tozzi (Via Madonna del Carmine - Soletto, LE)**. Qui gli antipasti sono a buffet, per cui puoi fare il giro panoramico del tavolo e prendere quello che più ti piace. Ottimi anche i pezzetti di cavallo al sugo e i turchinieddhi..



Il profumo della pasta fatta in casa

Come dimenticare il profumo della pasta fatta in casa? È inconfondibile, e risveglia ricordi d'infanzia che ti fanno sentire in bocca il sapore dei pranzi domenicali preparati dalle nonne. Le orecchiette, il vanto della Puglia, o le **sagne 'ncannulate**, tipicamente salentine, uno di quei piatti da provare almeno una volta nella vita. Sono una specie di pappardelle ritorte, simili a riccioli, da gustare con il ragù o, ancor meglio, con il sugo, insaporito però con una spolverata di formaggio pecorino o di formaggio ricotta. E sono esattamente come quelle della nonna le sagne dell'**Angiulino (Via Principi di Savoia, nel cuore del centro storico di Lecce)**.



A suon di...ciceri e tria

Poi ci sono quelle pietanze che sono talmente ricche che risulta difficile stabilire se rientrano tra i primi, i contorni o i piatti unici. **La taieddha**, ad esempio, si prepara informando una teglia con patate, zucca, cipolla, cozze nere, pomodori, prezzemolo e formaggio, disposti a strati. **La parmigiana di melanzane**, invece, alterna melanzane fritte e sugo. Per non parlare dei **ciceri e tria**, una pasta e ceci un po' particolare, che prevede di friggere una parte della pasta. Giusto perché quando mangiamo in Salento non ci facciamo mancare davvero nulla! Spostandoci verso la costa adriatica, a pochi passi dalla meravigliosa Otranto, amo gustare queste specialità immersa nella natura dell'agriturismo **Le Scalelle (S.P. Otranto-Uggiano La Chiesa)**. Durante il periodo invernale è aperto solo la domenica a pranzo, quindi se hai intenzione di andarci consiglio di prenotare col giusto anticipo.



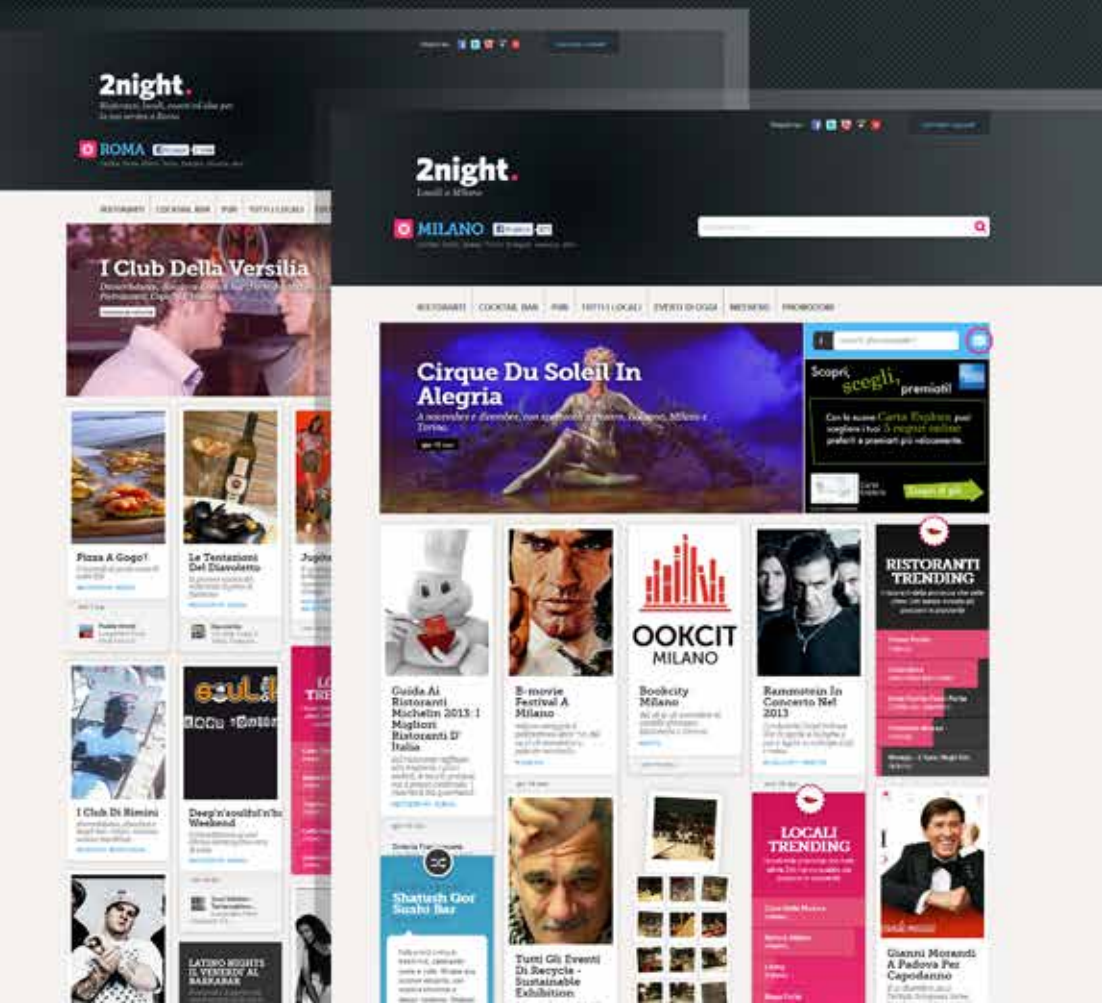
NEW LOGO NEW LOOK NEW SOUL

QUALI SONO I LOCALI E LE SERATE CHE VANNO?

Il nuovo 2night.it
ordina i luoghi e gli eventi
della notte per popolarità.
Abbiamo reso il ristorante cool,
la serata figa, la disco che tira
e l'aperitivo da non mancare
un'equazione matematica...
una sintesi che prende
in considerazione sia l'utente
che dice la sua sui social network,
sia la maggioranza silenziosa
che digita sul motore di ricerca.

2night.

Ristoranti, locali ed idee per la tua serata



SaintPatrick jazz club B&B guest house

DOMENICA 1 FEBBRAIO - SKAPOIT BAND (SKA REGGAE)

VENERDÌ 6 FEBBRAIO - TRADITIONAL IRISH TUNES (BALLATE E DANZE IRLANDESI)

DOMENICA 8 FEBBRAIO - ZERO 80 BAND (HITS ANNI '80)

VENERDÌ 13 FEBBRAIO - MOONDANCE QUARTET (OMAGGIO A MICHAEL BUBLÉ)

DOMENICA 15 FEBBRAIO - ARCADYA (POP ROCK)

MERCOLEDÌ 18 FEBBRAIO - COMPAGNI DI VIAGGIO (OMAGGIO A FABRIZIO DE ANDRÈ)

VENERDÌ 20 FEBBRAIO - RICOSON BAND (OMAGGIO A BUENA VISTA SOCIAL CLUB)

DOMENICA 22 FEBBRAIO

16° COMPLEANNO DEL SAINT PATRICK E MUSICA LIVE DELLA MITICA BANDA LOCA

VENERDÌ 27 FEBBRAIO - NOEMI SALVEMINI E DOMENICO BALDUCCI QUARTET (SOUL JAZZ FUNKY)

 SaintPatrick jazz club
 B&B guest house

Centro Storico - Barletta

www.saint-patrick.it

info 0883.347157

 [saintpatrickbarletta](https://www.facebook.com/saintpatrickbarletta)



Friedrich II Brauerei

WORK IN PROGRESS..



BA BEST OF BARI

BARI CITTÀ

EAT&DRINK

GYROSTERIA YANNIS

Ristorante: Via Re Manfredi, 22 - Bari. Info: 080.5283094 - 335.7092737 - Take Away: Via Nicolai, 11/13 - Bari. Info: 0805214797

Situata nel cuore della città vecchia, la Gyrosteria Yannis è un autentico angolo di Grecia.

Molto più che un bel posto dove assaggiare le specialità della cucina ellenica, è un punto di riferimento per chi, in coppia o in gruppo, preferisce variare e andare oltre la pizza o il panino. Piatti speziati, tradizionali, accompagnati da bevande

greche e non solo. Tutti i prodotti sono preparati secondo la tipica tradizione ellenica e mediterranea. Un locale ben arredato dove si respira il clima e il calore della terra di Grecia.

Si effettua anche servizio di ordinazione e consegna a domicilio.

Orario: Aperto tutti i giorni, dalle 20 in poi.

KILL TIME

Via Caccuri, 39 - Bari. Info: 0805613790 - 3287463930

American bar, bistrot, caffetteria di giorno, ma anche cocktail bar, pub e discobar fino a tarda notte. Il Kill Time è un nuovo concept bar realizzato nella bella zona di Poggioreale a Bari, sul prolungamento

di Via Caccuri, che ricorda un po' una plaza sulla ramba spagnola dove i giovani amano incontrarsi e divertirsi. Il Kill Time è un ottimo luogo d'incontro dove poter bere cocktail preparati da barman professionisti, birre e vini e mangiare insalate, piadine, taglieri e dolci di qualità a pranzo e a cena. Ricca la programmazione di eventi con live, dj-set e degustazioni.

VEN-SAB: dj-set con Kikko Esse Dj

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 8 alle 2

MANGIAFUOCO RISTOBEEF & WINE

Viale Concilio Vaticano II, 158 - Bari. Info: 0805613325

Risto-braceria che nasce dalla co-

tola della macelleria che sorge a pochi passi da essa. Il Mangiafuoco è un elegante locale dove i toni scuri dell'arredamento si mescolano con l'illuminazione per creare una location raffinata e d'effetto in cui abbandonarsi ai piaceri della carne. Il menù propone salsicce di vitello o maiale, le tradizionali bombette impanate e gli arrostiti tipici abruzzesi, gli 'nghimmeridde, zampina, picanha, tagliata di scottona, di pollo ruspante o di black Angus, entrecôte ai porcini, Fiorentina, stinco alla griglia e crema di salvia.

Orario: Aperto a cena. Chiuso la domenica

HOP!

Via Devitofrancesco 11 - Bari. Info:

0805560628

Hop! è nato dall'amore per la birra, dove tutto gira intorno alla bevanda estratta dal luppolo, dal cui prende il nome stesso.

Il motto di Hop! è: "una birra per ogni piatto ed un piatto per ogni birra". Infatti il menù proposto dai gestori di questo ampio ed accogliente locale arredato in stile "industriale", propone un percorso di degustazione per cui ad ogni birra sono abbinati alcuni cibi. L'ampio bancone dispone di ben 15 spine con etichette di birra che varieranno periodicamente, mentre le marche in bottiglia sono

quasi cento.

Da Hop! si può assistere alle dirette Sky su maxi schermo.

Orario: Aperto da lunedì a sabato dalle 12:30 alle 15:30, tutti i giorni dalle 20:30 alle 02:00

BARI HINTERLAND

EAT&DRINK

DOMINUS OSTERIA CON PIZZA

Piazzale Convento - Cassano delle Murge (BA). Info: 080.776505, 320.2526109 - www.dominuscassano.it

Una giornata particolare, un evento

da festeggiare, ma anche un semplice pranzo/cena con chi si vuole bene. Momenti che rappresentano una occasione per riunirsi attorno ad una tavola e godere del piacere della convivialità e delle gioie della cucina tipica pugliese, fatta con prodotti genuini e a km 0. In ampi ambienti stile osteria anni '50-'60, qui si coccola il palato anche con la pizza: cotta in forno a legna e preparata anche con impasti alternativi: ai cereali, con omega 3, e alla napoletana.

Orario: Sempre aperto a cena e la domenica (e i festivi) anche a pranzo

PECORA NERA COUNTRY PUB

Via Carmelo Colaninico 74 (Via Santeramo) - Cassano delle Murge (BA). Info: 0803072088, 3473010716

Il Pecora Nera realizza un locale con ambienti dal grande fascino, arredati in modo molto particolare, con tappi di bottiglie di birra a creare quasi dei mosaici, bicchieri, boccali, bottiglie e lattine di birra messi in bella mostra come fossero un'importante collezione di monete antiche. Si capisce subito qual è la passione di questo locale.

La cucina è molto fantasiosa e predilige una gastronomia tipica di

PROMO REVIEW



LE OFFICINE CLANDESTINE

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

Un luogo dove arrivare, fermarsi, partire, ritornare, fuggire, leggere, discutere, ascoltare, suonare, pensare, bere, ubriacarsi, amare. Un mix potente in cui godersi una serata nel fulcro pulsante di Bari e della sua movida. Piazza Mercantile custodisce Le Officine Clandestine sono un laboratorio di idee fatto di mostre e contest artistici mensili, musica dal vivo e dj set. L'offerta gastronomica è composta da una buona puccia artigianale, maxi toast, insalate assortite, carpacci, terrine e crostoni, piatti di carne come zampina, hamburger, salsiccia di Norcia. Circa il beverage non manca nulla: cocktail, frozen, pestati, shot, vino pugliese, e birre artigianali. Oltre a tutto ciò Le Officine sono un punto di riferimento anche sin dal pomeriggio coi servizi della caffetteria (caffè fatto con la moka!) per godersi una pausa relax nel cuore della città vecchia.

Orario: Aperto dalle 17:00 in poi

PROMO REVIEW



MIMI' RISTORANTE IN CARNE

Piazza Giuseppe Massari, 28 - Bari. Info: 0805217153

Un nuovissimo ristorante aperto in pieno centro a Bari per soddisfare gli amanti della carne, del buon vino e dei dolci più raffinati. Mimi Ristorante in Carne, come amano definirlo i gestori, nasce dall'idea di una famiglia di noti macellai per proporre un servizio di alta qualità.

Vi si possono gustare carni di ogni genere preparate nelle maniere più diverse, con contorni di verdure e accompagnate da vini rigorosamente pugliesi, birre artigianali e per chiudere cene con gusto e qualità, vasta è la scelta di dolci e di oltre cento rosolii di produzione propria.

Si effettua anche servizio di asporto su prenotazione.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 20:00 alle 00:00, esclusa la domenica.

GYROSTERIA
ΓΙΑΝΝΗΣ
ἡμεῖς ἡμεῖς
La Grecia in terra di Bari



TAVERNA GRECA

VIA RE MANFREDI, 22 BARI
(BORGO ANTICO BARI)
TEL. 0805283094

CONSEGNE A DOMICILIO
ANCHE A PRANZO

SERVIZIO CATERING

TAKE AWAY

VIA NICOLAI, 11/13 BARI
(NEI PRESSI DELL' ATENEIO)
TEL. 0805214797

WWW.GYROSTERIAYANNIS.COM

montagna, con legumi, patate e delizie che giocano con la sapienza brassicola.

Orario: Aperto dalle 20:00 alle 02:00

AGRITURISMO BEETHOVEN

Strada Provinciale Per Martina Franca al km 2 - Noci (BA). Info: 3460693679, 3333666728

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, per godersi la natura da un altro punto di vista, o richiedere lezioni private di equitazione (previa prenotazione).

GIO-DOM: karaoke

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 18:30 alle 02:00. Chiuso il lunedì

LA SELVA DI DIANA

Foresta Mercadante — Cassano delle Murge (BA). Infoline: 080.3466100

Un ristorante pizzeria all'interno della splendida Foresta Mercadante, un'oasi di gusto e tranquillità intitolata alla protettrice della fauna silvestre. Nei suoi ampi ambienti si pranza e si cena con una cucina improntata su specialità a base di funghi, selvaggina e prodotti tipici dell'alta Murgia, con un'assortita cantina di pregiati vini italiani.

La Selva di Diana ravviva costantemente le sue serate con una variegata programmazione di musica dal vivo; inoltre organizza feste private, ricevimenti, meeting di lavoro e visite guidate al Percorso Natura.

Orario: Dalle 21:00 dal giovedì alla domenica. Domenica aperto anche a pranzo

SUITE 801

C.da Barsento (Noci-Barsento Km 4) - Putignano (BA). Info: 080.4978914 - www.suite801.it

L'eccellenza del servizio e l'esclusività della struttura si fondono in uno scenario incantevole, sfondo ideale per cene ed eventi vari. Completamente restaurata nel rispetto delle antiche tradizioni, la struttura ospita un ristorante e un american-lounge bar. L'atmosfera si fa calda quando d'estate la musica raggiunge i privè del giardino. Agli amanti dei prodotti del territorio vengono proposti i piatti di una rinomata cucina semplice e che rivisita quella tipica pugliese. Per cena o dopocena, qui è rilassante fermarsi per un drink o per godere della programmazione artistico-culturale.

Orario: A cena da ven. a dom. (domenica anche a pranzo)

UPPER WALL

Strada Privata Albenga, 38 - Altamura (BA)

L'Upper Wall organizza happy hour con birra a metà prezzo e concerti di musica dal vivo di tutti i generi. Nel menu: spiedini di carne, pizza e crêpes. Ricercata è la selezione di birre alla spina (Hoegaarden, norvegese dal gusto assai deciso, o la Scotch Wellington).

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 20:00 alle 03:00, escluso il mercoledì.

CAFFETTERIA PRINCIPE

Piazza Aldo Moro - Cassano Delle Murge (BA). Info: 080.764024, 388.1746982

In un affascinante quanto storico contesto, sorge la Caffetteria Principe come un'oasi di relax e bontà al di fuori dal tempo. All'interno di uno splendido palazzo seicentesco, dimora nobiliare e

fiorire all'occhiello del borgo antico cassanese, la Caffetteria Principe accoglie i clienti con due ambienti: quello d'ingresso con il fornito bancone e dei tavolini; e quello più interno dove si fa sfoggio della suggestiva pietra viva a vista, ben esaltata dai giochi di luce. Questo lounge bar propone prelibatezze culinarie esclusive quali primi e secondi piatti e rosticceria.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 06:00 in poi

MESALIBRE BAR DE TAPAS RESTAURANTE

Via Giovanni XXIII, 53 - Gioia del Colle (BA). Info: 080.3434382

Tutto il calore della Spagna, delle sue taverne, dei suoi colori, sapori e profumi. Il Mesalibre è un american bar e ristorante adatto ai giovani come ai più grandi, a gruppi di amici così come a famiglie, grazie ai suoi diversi servizi e ad una struttura molto ampia e diversificata. Il suo nome significa "tavola libera", nel senso che qui si può mangiare, bere, ballare, ascoltare musica, giocare coi giochi da tavolo disponibili. Il menù propone tapas di pesce, di carne e verdura, paella, tapas vegetariane, bocadillos, insalate assortite, taglieri di formaggi e salumi spagnoli, carne e pesce.

Orario: Aperto dalle 17:30 in poi. Chiuso il lunedì

MISTRAL

Via Noicattaro - Rutigliano (BA). Info: 3402776796

Locale rinomato per i suoi panini, o meglio per la sua porchetta. Nonostante l'attento e cordiale servizio, ciò che qui conquista è la buona gastronomia proposta, tra l'altro a prezzi mai sopra i 5 euro (eccezione fatta per pochi determinati tipi di pizze). Il menù offre antipasti misti e stuzzicherie, insalate assortite, pizze e panini. Vera leccornia sono i "porchetta special", o i panini farciti a scelta, nel senso che il cli-

ente sceglie cosa metterci dentro (hot dog, hamburger, salsiccia di Norcia, prosciutto...crema di tartufo, zucchine gratinate, patate, funghi...).

Orario: Aperto dalle 20:00 in poi.

KYKLOS PUB

Via Matera - Altamura (BA). Info: 333.6824163

Kyklos fonda la sua qualità su quattro cose fondamentali: la sua cucina; il suo beverage; i suoi dolci; e non in ultimo la bellezza della struttura. Con un'immane forno a legna a vista il Kyklos garantisce un prodotto estremamente genuino e buono. Dal suo forno escono pizze tradizionali, a lievitazione naturale e speciali, ma anche pucce e piadine preparate al momento. Il suo menù propone una grande varietà di pizze, secondi di carne come angus, pollo, entrecôte, salsiccia di Norcia; carpacci, taglieri di salumi e formaggi, panini, piadine e pucce, pub's food.

Orario: Aperto a cena. Chiuso il lunedì

BELLI FRESCHI BUONI PER TRADIZIONE

Via Vittorio Veneto, 11 - Cassano delle Murge (BA). Info: 347.6415278

Solo prodotti naturali e freschi, sani, preparati davanti al cliente. Belli Freschi è gelateria artigianale di altissima qualità, caffetteria, ma dedicata anche a piccole preparazioni gastronomiche, aperitivi, centrifugati, dolci sempre freschi e nuovi, il tutto in una location che ricorda il sapore della tradizione, il calore dello stare in buona compagnia. Gli spazi al chiuso e gli ampi salottini all'esterno sono in grado di accogliere per brevi pause di piacere o per piccoli ricevimenti e banquet.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 07:00 in poi



Via Devitofrancesco 11 (BA) info:080.5560628

BARI NORD**EAT&DRINK****X.O. RISTORANTE**

Piazza Municipio, 3 - Molfetta (BA). Info: 080.4031756
La professionalità di X.O. extra old è cresciuta a tal punto da rendere necessaria la sua crescita come vero e proprio ristorante. Aperto sia a pranzo che a cena, qui ci si accomoda alla tavola di un curato locale pregno di atmosfera, come ci ha ben abituati già il lounge bar a fianco. Da X.O. Ristorante si gusta tutta la qualità della cucina mediterranea di qualità, e in particolare modo di quella pugliese, ma rivisitata dallo chef. Col suo menù delizia gli ospiti con una vasta scelta di antipasti di mare e di terra, primi piatti della tradizione locale.

Orario: Aperto a pranzo e a cena.

SWING PUB

V.le Pio XI, 21 - Molfetta (BA). Info: 080.3353553 — www.swingpub.it
Atmosfera musicali con pareti zeppe di foto di musicisti, menù sempre legato a promozioni e ottime birre. Sono solo alcuni degli ingredienti che fanno di questo pub ventennale il locale di punta della movida molfettese. Non è da tutti restare aperti per 20 anni, e questo è un forte segnale di ciò che questo pub rappresenta a Molfetta. Lo Swing è un punto di riferimento e relax. Ci si può accomodare per godere di un ghiotto panino o puntando sulla proposta della cucina con carni alla griglia, frittiture e carpacci. Oppure vivere questo locale nel dopocena con la compagnia di una buona pinta.
Orario: Dalle 7 alle 4. Chiuso il martedì

ROCKET

Via Crocifisso, 18 - Giovinazzo (BA). Info: 080.3945184
Un luogo accogliente dominato dal legno, dove trascorrere proprie serate intrattenendosi piacevolmente tra amici coi divertenti giochi da tavolo, oppure cenando amabilmente con la sua ottima cucina. Questo ampio pub fonda il suo look ricordando la famosa locomotiva Rocket del 1929. Oltre all'aspetto, anche il menù è molto curato, arricchito da cocktail internazionali, birre belghe alla spina, e dai golosi salumi di Norcia. La sua specialità più richiesta resta comunque la pizza: preparata in tantissimi modi, così da soddisfare i palati più esigenti.
Dal MAR al VEN: ci si diverte con i giochi da tavolo
Orario: Aperto dalle 20 alle 2. Chiuso il lunedì

BARI SUD**EAT&DRINK****OSTERIA AL GAMBERO ROZZO**

Via E. de Amicis, 3 - Mola di Bari (BA). Info: 3924546384.
Osteria che crea un'oasi per ogni amante della buona tavola e un tempio per chi ama il mare e i suoi prodotti. Il menù è palesemente improntato sul mare, con una gastronomia in cui impera il pesce. L'esperienza professionale decennale fa sì che i prodotti di mare serviti siano freschi di giornata. Lo chef-patron Tommaso Panzini realizza portate classiche come gli spaghetti alle cozze, tagliolini all'astice o all'aragosta, ma anche leccornie come grano ai frutti di mare, ravioli con crema di gamberi, orecchiette al nero di seppia con gambero rosso, polpo, frittura mista.
Orario: A pranzo e cena. Chiuso il martedì.

PROMO REVIEW**HAMP HAMBURGERIA DI PUGLIA**

C.so V. Emanuele II, 92 (BA). Info: 360.1063191

Qui si cucina con ingredienti freschi di giornata provenienti da piccoli produttori prediligendo la materia prima biologica e che rispetti i cicli della natura. HamP è un bel locale dallo stile luminoso e ricercato, dove addentare un hamburger significa assaporare tutti i piaceri della Puglia grazie all'utilizzo di prodotti a km zero e all'impiego della cara tradizione dell'artigianalità: infatti HamP prepara tutto rigorosamente a mano e fatto in casa: dai panini e le patate ai dolci, fino alle salse (ad esempio la Salsa HamP è una maionese vegana senza uova e ai sapori di Puglia). Gli hamburger contengono solo carne bovina di Scottona dell'Organizzazione Produttori "Le carni pugliesi"; i prodotti utilizzati sono biologici, freschi di giornata, come la giuncata, la zuccina grigliata, il pecorino canestrato pugliese, la cipolla rossa caramellata, la cicoria bollita.

Orario: A pranzo/cena e la domenica solo a cena

**PROMO REVIEW****TERRA DI MEZZO**

Via di Tullio, 14-16 - Bari. Info: 080.5573692

Uno dei più grandi e conosciuti pub baresi meta di numerosi giovani, nella birreria ludoteca Terra di mezzo è possibile incontrarsi per giocare con i numerosi giochi di società messi a disposizione dei propri ospiti, sorseggiando ottima birra o gustando le saporite vivande preparate da cuochi esperti. Tra le specialità da mangiare vi sono ottime pizze, piadine, hamburger, taglieri di salumi e formaggi, insalate e stuzzichini di ogni genere e tanta ottima carne alla brace. Per accompagnare le vivande ricche è la scelta di birre. Terra di Mezzo è infatti l'unico pub dotato di ben otto spine per spillare l'ottima Tennents rossa o doppio malto, o altre birre come la Pilsner Urquell, la Bass Scotch, la Haker Pschorr, la Guinness e la Franziskaner, ogni mese una birra ospite da assaggiare.
Orario: Aperto tutte le sere dalle 21 alle 03.
LUN: Serata Dr Why?



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

Via Posca 39 70124 Bari
Info: 080.5613790

www.killtime.it



OPEN CAFÉ'

Viale Papa Giovanni XXIII 38/b - Bari. Infotel: 0809752584
Caffetteria, american bar, bistrot, wine bar e tanto altro. Questo è Open Café, eclettico locale a Bari, arredato in maniera elegante e sobria per un ambiente comodo, accogliente e curato nei minimi particolari. Dispone di un'ampia saletta dove è possibile fare colazione, consumare la pausa pranzo con ottime pietanze, una cena leggera o incontrarsi con gli amici nel pomeriggio per un caffè con dolce o un aperitivo. Per la sera Open Café si propone come american bar per cocktail accompagnati da ottimo finger food o wine bar per degustare vini pugliesi e nazionali. Caratteristica e must dei gestori di questo locale è la massima attenzione alla qualità e alla scelta di prodotti locali per la loro tipicità e genuinità. Orario: Aperto tutti i giorni dalle 6 all'1.

PROMO REVIEW

Mangiafuoco ristorante & wine


Mangiafuoco
BONTÀ IN CARNE ED OSSA

Via Concilio Vaticano II, 158 - BARI
info & prenotazioni 080 561.33.25 | 338 33.08.313

APERTI A CENA | CHIUSO LA DOMENICA



R I S T O R A N T E & W I N E



2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata

ora anche su **android**





IL CANTIERE DEL GUSTO

Via Melo, 29 - Bari. Info: 0809756382 - 3381264191

Cantiere del Gusto è una esperienza enogastronomica che nasce dall'amore per la tradizione culinaria italiana e per il buon bere. Vini, salumi e formaggi rigorosamente Made in Italy, la qualità proveniente da piccoli produttori, vini delle aziende più ricercate affiancano nomi più blasonati.

Aperitivi selezionati, degustazioni e dopocena con dolci abbinati a vini passiti e distillati.

Un Cantiere aperto anche la mattina per servizio salumeria e a pranzo con tipologie di panini e piadine diverse ogni giorno.

Organizza eventi di degustazione, percorsi eno-gastronomici e cene di lavoro ed eventi e ricorrenze come brunch di compleanno, aperitivi di laurea e tanto altro.

Orario: Dal lunedì al sabato dalle 10:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alla 1:00.



TIMEOUT

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

Un progetto unico sul territorio nazionale. Timeout è steakhouse, birreria e american pub che crea all'interno di un vasto spazio quattro distinte aree personalizzate in nome dello sport. Schermi al led per vedere gli eventi sportivi più cool e sentirsi all'interno di un campo di calcio, da tennis, da basket... Il Timeout è un progetto realizzato da chi ama lo sport e la buona cucina. Il menù propone carne di manzo di prima scelta, rigorosamente americana o irlandese, per realizzare deliziosi hamburger gourmet con patate fritte, hot dog, ma anche carpacci, piadine e la buona schiacciata farcita. I più ghiotti e temerari potranno sfidare la propria fame con il "Man vs Food": 1 kg di hamburger con salsa barbecue, patate fritte, formaggio Cheddar, insalata, pomodoro e bacon, da gustare in più persone o da soli (!). Non manca una sana passione per la birra di qualità, con 8 vie alla spina e artigianali in bottiglia. Orario: Dalle 20 in poi

LES PLUS BON

Via Giuseppe Pavoncelli, 135 - Bari. Info e domicilio: 080.5026332 - www.2night.it/leplusbon

Piccola pizzeria d'asporto in cui godersi una pizza nella fugacità di una serata, o più comodamente a casa propria con il servizio d'asporto o con il rapido domicilio. Les Plu Bon infatti permette ai suoi clienti di consumare la pizza anche nel suo spazio interno, accomodandosi sugli sgabelli ai piani d'appoggio. La longevità di questo locale (ben 14 anni di servizio) è un chiaro indizio per capire una cosa semplice: la sua pizza è ottima! Les Plus Bon vanta una carta di oltre 80 tipi di varianti alla Margherita. Qui c'è davvero da sbizzarrirsi con golosità come la pizza "Italia", fatta con pomodoro, stracciatella, e pesto; la pizza alle rape; la classica "sckattata" barese con la ricotta forte; panzerotti al forno; il rolle di Nutella e ghiotte piadine da farcire come più si preferisce, scegliendo tra gli ingredienti a vista nel banco sempre freschi di giornata. Orario: Dalle 19:30



OKTOBERFEST

Via Posca, 59 - Bari. Info: 348.2655171

Storico risto-pub bavarese che dal 2004 propone qualità in ogni campo. L'Oktoberfest propone una cucina molto curata e ricca, con piatti unici che soddisfano ogni esigenza. Quello che oggi è il suo menù, in costante evoluzione, invita alla degustazione anche di primi piatti, oltre a ottime specialità di carne come: tagliate, entrecôte, bistecche, grigliate, stinco di maiale, pollo (tagliata, straccetti o intero al girarrosto), würstel tedeschi, carpacci. Non mancano ghiotti panini, piadine, bretzel, insalate assortite e l'immane pizza, proposta in fantasiosi modi. Si propongono inoltre birre artigianali alla spina e in bottiglia importate dal Raderberger, il più grande birrifico tedesco. Le birre presenti sono la Paulaner (Hacker-Pschor, Weisse, Salvator, Lager), e la Braufactum nella sua intera linea. Per gli amanti del divin nettare la cantina custodisce i vini pugliesi delle Cantine Sammarzano.

Orario: Sempre aperto a cena



COUCH CLUB

Prolung. di Via Caccuri, 47 - Bari. Info: 0805610433, www.couchclub.it

Il Couch Club si propone al pubblico come "unconventional restaurant", un ristorante a tutti gli effetti, ma innovativo per quanto riguarda l'arredamento, il concept e nel rapporto con gli ospiti, qui invitati a godersi la massima libertà e comodità. Si sceglie di trascorrere la serata su divanoni, poltroncine da lettura, panche, tavoli alti o classici, e abbandonarsi alla cena, ad un libro con un calice di vino, ad un aperitivo o ascoltando la live music con un drink al banco. Il menù invita a sfiziarsi con antipasti, primi e secondi piatti, dolci molto curati e ben preparati. Il cavallo di battaglia del locale è l'american food: club sandwich molto abbondanti e vari, toast preparati con la mollica del pane di Altamura, salumi di primissima scelta, e ricchi hamburger gourmet 100% handmade. Ampia la scelta di birre commerciali e artigianali, così come dei vini.

Orario: Aperto dalle 18:30 in poi



WHISKY A GO GO

V.le L. Pasteur, 12 - Bari. Info: 329.9257624, 080.9240371
www.whiskyagogo.eu

Risto-pub che prende ispirazione dall'omonimo famoso locale sul Sunset Boulevard di Hollywood. Al Whisky A Go Go non manca quindi la musica dal vivo, ma nemmeno un food entertainment di qualità, dalla mattina con ricche colazione, al pranzo alla carta o a menù degustazione; dal pomeriggio con caffè e dolci artigianali, a cena con primi piatti e pizze fino a tirar tardi con la ricca programmazione musicale. La proposta pizza vanta circa 60 tipi di variazioni sul tema; la cucina propone prodotti a marchio Slow Food, specialità di terra e mare, spaghetti e risotti, piatti vegani (anche nella caffetteria).

Orario: Aperto dalle 7 in poi

MAR: Pizza All You Can Eat - MER: panzerottata - GIO: karaoke & spaghetti - VEN: live music - SAB: Diamond Duo dal vivo - DOM: partite Serie A Tim live - 13/02: Simply Red tribute band - 20/02: Blue Beat - 06/03: Jumping Jack



CARNIVORA DE GUSTIBUS CARNIS

Via Garibaldi, 15 - S. Spirito (BA). Info: 080.5332527, 320.7483310 - www.ristorantecarnivora.com

Un ristorante che ama la carne e vuole proporla in tutti i modi possibili, ma solo utilizzando quella migliore e certificata. Carnivora è un bel ristorante alternativo che non si limita semplicemente a proporre carne e a metterla su una graticola, ma nasce dall'idea di apportare un tocco di originalità nei piatti e offrire una cucina creativa utilizzando pasta fresca, carni certificate e prodotti Slow Food. Ci si accomoda in curati ambienti dove sfogliare un menù che tenta il palato con vari tipi di carpacci, tartare battute al coltello con abbinamento di diverse tipologie di sali, ma anche antipasti, primi e secondi piatti, insalate, dolci artigianali. Per chi lo vuole è possibile richiedere il menù baby per i più piccoli, e il menù degustazione, con abbinamenti di vini e piatti ad un conveniente prezzo. Orario: A pranzo e cena. Chiuso dom. a sera e lun. a pranzo



JET SET BISTROT

Piazza Capitano, 43 - Bari Palese. Info: 346.6136605

L'arredamento, i colori, le atmosfere: tutto al Jet Set Bistrot è studiato nei minimi dettagli, per ricreare un ambiente casalingo degli anni '50. Aperto sin dalla mattina, propone colazioni, catteria francese e cremosi caffè: ma anche the e tisane, succhi di frutta bio, soft drinks, centrifugati di frutta fresca, birre artigianali, cocktail alcolici ed analcolici. L'appetito è acquietato da: tagli di salumi e formaggi selezionati, carpacci di pesce, fantasie di mare, pucce gourmet, sushi in crosta e ricchi panini farciti. Gelati artigianali e dolci squisiti sono presenti per i più golosi. Tra musica, concerti, luci soffuse e atmosfere lounge, il locale di sera si presta con successo ad aperitivi, eventi e feste private. Orario: Aperto dalle 07 alle 02. Chiuso il lunedì.

14/02: Menù di San Valentino; 17/02: Veglione di Carnevale a tema "Il feticcio"



CORE

Via Nazionale, 8s - Bari Palese. Info: 080.5302871, 339.6453801, 333.5737840

Dall'esperienza di Villa Aurora Bed & Breakfast, Core fa dell'accoglienza il suo mestiere, riuscendo a soddisfare ogni appetito. Una delle sue specialità è la pizza: disponibile anche da asporto e a domicilio, viene preparata da professionisti che provengono dalla Scuola Italiana Pizzaioli, ed è composta da farine di alta qualità, lievito madre ed ingredienti selezionati. La ristorazione è semplice e genuina, con primi piatti di pasta fresca, grigliate di carne, secondi di pesce: tutto preparato al momento, sia a pranzo che a cena. Non mancano panini, pucce e insalate. E' possibilità assistere alle partite di calcio con Mediaset Premium ed organizzare feste private. E' anche caffetteria, con colazioni a base di cornetti farciti al momento, e lounge bar con cocktail variegati. Orario: Aperto dalle 06:30 alle 23:30. Chiuso il lunedì dalle 16 in poi. 14/02: Menù di San Valentino; VEN: Karaoke; SAB: Musica live



LA CREPERIA CINÈREO LEMBO CAFÉ

Piazza Zurlo, 16 - Giovinazzo (BA). Info: 080.3943441 - www.lacreperia.it

Il mondo de La Creperia è un viaggio sensoriale che attraverso vista, olfatto, gusto, e inesorabilmente anche il cuore. Questo storico locale conquista col suo design, gli ambienti caldi, ma soprattutto con una cucina curata, genuina, che asseconda un menù in continua evoluzione fatto di primi piatti come: caserecce alle vongole, ravioli al radicchio, sedanini gorgonzola e noci, gnocchi al pistacchio; secondi come: pesce spada con salsa tzatziki, tortino ai cardoncelli, filetto di Marsala o al pepe verde, orata in crosta di patate, pesce spada a bruschetta; e le crêpes deliziose che la rendono famosa. La Creperia è uno di quei luoghi che trae linfa dal borgo antico, fondendosi con esso e al contempo impreziosendolo di una struttura completamente volta alla soddisfazione sensoriale del cliente, proposito ricercato con professionalità e talento gastronomico. Orario: A cena. Chiuso il mercoledì.



AL CANTAGALLO PIZZA & CUCINA

Via Molfetta, 18/20 - Giovinazzo (BA). Info: 347.1127335

Punto di riferimento per la pizza e la gastronomia. Francesco Balliana gestisce con successo Al Cantagallo, risto-pizzeria all'interno di una struttura ottocentesca che accoglie gli ospiti con estrema professionalità sposata ad un'amabile cortesia. La carta propone di continuare la tradizione della pizza cotta in forno a legna, preparata anche con impasti di farina di Kamut, integrale, senza glutine e con mozzarella senza lattosio. La cucina mediterranea non viene certo tralasciata, a favore di primi e secondi di terra e di mare come: paccheri al ragù di crostacei, troccoli Sirenuse (con gamberi zucchini e agrumi), fusilloni Cantagallo con funghi cardoncelli ricottina di bufala e pesto di noci, e tante altre proposte giornalieri, per una gastronomia basata sulla pasta fresca, gli ingredienti regionali e sulla filosofia del km 0. Disponibile per eventi privati. Orario: Aperto a cena. Chiuso il mercoledì



LONADA

Via De Turcolis, 2/B - Giovinazzo (BA). Info: 3420171013, 3207226655

Pub, osteria iberica e beer shop. Il Lonada è uno storico locale del borgo antico dove ci si diverte tra calcio in tv, eventi musicali, e buona tavola da assaporare rigorosamente con gli amici, in un'atmosfera piacevole. La cucina è impostata su prodotti iberici e messicani, ma non solo. Il menù propone formaggi spagnoli, chorizo, tapas, bocadillos, jamon, tortillas appena sfornate al momento e farcite (nulla di surgelato), paella (pre-ordinata dal giorno prima), burritos, ricche insalate, ma anche pizze classiche e fantasia, bianche e rosse, realizzate anche con prodotti spagnoli, come quella con il chorizo. Il beverage, oltre alla sangria e alle birre alla spina e in bottiglia, offre una fornitissima lista di whisky, rum e tequila, un buon vino spagnolo come l'immaneabile sangria. Segnaliamo che è presente il servizio Sky. Orario: Aperto a cena 28/02: Sputtanband dal vivo



IL DUCA

Pizza Benedettine - Giovinnazzo (BA). Info: 348.0321695

Gettonato locale dai sapori arcaici dove accomodarsi negli affascinanti ambienti interni, nel bel borgo antico giovinnazese. Il Duca è un ristorante molto suggestivo e all'interno del borgo antico, dove si affacciano le chiese antiche e le stradine si fanno strette. E' un pub che accoglie i clienti nei suoi ambienti dalla pietra viva a vista, dove si è serviti con gentilezza, per lasciar godere appieno di ogni momento di relax, buona cucina e, perché no, convenienza (visti i prezzi). Il menu soddisfa tutte le esigenze del palato con una cucina che predilige terrine, carne alla brace, piadine, panini, bruschette, insalate; debitamente da abbinare ad un vino regionale, o ad una birra alla spina o in bottiglia. Ricordiamo che Il Duca è anche american bar. Per essere sempre aggiornato sugli eventi: Facebook "Il Duca Giovinnazzo".

Orario: Aperto dalle 20:30 alle 00; il sabato fino alle 01:00. Chiuso il mercoledì



LA SFIZERIA

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

Storica risto-pizzeria che vanta una location in una delle piazze più suggestive del bel borgo antico. La Sfizeria propone tutte le gioie della pizza cotta in forno a legna e realizzata in mille fantasiosi modi, ma il menù invoglia anche alla degustazione della buona cucina tipica pugliese fatta con prodotti freschi e genuini, delle insalate assortite, delle chicche gastronomiche come gli antipasti e le terrine rustiche. Specialità sia di mare che di terra per i primi e i secondi piatti, che tentano l'ospite con bontà realizzate con pasta fresca come le orecchiette con farine di castagne, i mezzi paccheri con pesto di rucola, il riso Venere con crema di zucca e gamberi. Segnaliamo che La Sfizeria è disponibile per eventi privati (banchetti per battesimi, Prime Comunioni, lauree, compleanni, matrimoni...).

Orario: Aperto a cena e la domenica anche a pranzo. Chiuso il martedì



LA CLAUQUE

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

Curato ristorante nel borgo antico che sta letteralmente volando di bocca in bocca, anzi di palato in palato, grazie al suo applaudit chef Beppe Ciavarelli. La Claque propone un menu che invita a gustare le gioie dei sapori mediterranei dove impera il pesce fresco, quello crudo e le specialità orientali, i frutti di mare, i carpacci e le specialità dei primi piatti, assecondando i dettami di una cucina gustosa e ricercata, ma al contempo sana, figlia delle tradizioni pugliesi che sposano i prodotti locali a km 0 e la pasta rigorosamente fresca. I piatti invogliano alla degustazione di specialità di mare, ma anche di terra; non mancano portate in cui principe è la carne. L'attenzione alla genuinità ha portato la gestione ad ampliare la sua proposta gastronomica per offrire anche tutta la qualità della cucina vegetariana.

Orario: A pranzo e cena. Chiuso la domenica sera e il lunedì



TRATTORIA TOTO'

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

Una piccola bomboniera dedicata alle cose semplici, ai sapori di una volta, alla buona vecchia cucina della nonna, quella fatta per la famiglia, per poche persone e non per l'ampia sala di un ristorante. Scordatevi l'innovazione. La gastronomia della Trattoria TOTO è fuori da ogni concetto di precotto o surgelato, e allo stesso tempo lontano dall'allure enfatico delle grandi cucine. Qui si preferisce fare grande la tavola, imbandendola delle tipiche bontà italiane, come gli spaghetti aglio, olio e peperoncino, le classiche penne all'arrabbiata; specialità di carne come le bracioline al sugo, la pizzaiola; piatti di pesce come il salmone burro e limone, i gamberoni alla griglia. La cena è alla carta, mentre il pranzo è ad happy hour. Con soli 10 euro si accede al ricco buffet fatto di primi e secondi piatti, insalate e bontà varie, e una bevanda inclusa.

Orario: A pranzo e cena. Chiuso lun. a pranzo e dom. a cena



LA DARSENA

Via S. Anna - Molfetta (BA). Info: 348.2321752, 347.3068509, 0803388315

Il pubblico di questo locale è composto dagli amanti del mare, dei suoi prodotti, ma anche da chi ama la qualità in senso lato. La Darsena è uno dei più importanti locali molfettesi. Da anni propone ottima enogastronomia fondendo i profili di risto-pub. Il menù lascia gustare una buona pizza preparata con ingredienti freschi e genuini, crêpes, ma anche specialità di carne e di pesce, primi e secondi piatti come: trofie al pesce persico e gamberetti mantecati al mascarpone, risotto ai calamari con pomodori e lime, orecchiette al pesce spada e melanzana affumicata. I secondi piatti ingolosiscono con frittura di calamari, polpetti arrosto, tagliata di manzo, entrecôte alla birra o al Primitivo, darna di salmone in crosta di pistacchio su quadroni di peperoni scottati e riduzione al Campari.

Orario: A cena. Chiuso il lun.

GIO: i quiz del "Cervellone"



TRES JOLIE

Via E. Berlinguer, 2/A - Molfetta (BA) Info: 349.3820497, 349.5031798, 328.9791288

Completamente rinnovato, ma con il solito spirito che l'ha reso famoso, il Tres Jolie continua ad essere un propulsore di movida, buon bere e buona gastronomia. Che sia per una colazione, una serata o una festa privata, qui si sta come in una sorta di salotto open 24 ore che miscela divertimento, incontri, eventi ed idee sempre accompagnati da un'ampia selezione di cocktail, vini, birre alla spina e in bottiglia, ma soprattutto da una golosa piccola rosticceria. Il menù propone aperitivi finger food, bruschettoni, tramezzini, toast, insalate, golose crêpes dolci e salate, e un'ottima pasticceria artigianale. Due gli ambienti: uno interno e uno esterno (completamente chiuso e riscaldato). Le atmosfere e gli arredi curati ben si legano alle luci, che giocano bene la loro parte attorno al bancone realizzato in capitonné.

Orario: Sempre aperto dalle 7 in poi.



SAPEMORE IL CUCININOSTRANO

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

Votato ai principi del green food, il SapeMore è sinonimo di attenzione al gusto e soprattutto agli ingredienti. Il posto ideale per gustare piatti genuini in un mix di cucina tipica e greca, con antipasti, insalate, primi e secondi piatti studiati anche per vegani e vegetariani, dolci artigianali. Data la vicinanza al mercato, qui il menù è in continuo aggiornamento e segue quel che si acquista a mattina. Il pesce è sempre freschissimo, i prodotti rigorosamente a km 0, la pasta è quella fresca lontana dalle lavorazioni industriali. E' aperto dal mattino alla notte, e passa per la colazione, l'aperitivo, il caffè, la cena e il dopocena, mescolando cucina tipica pugliese con le specialità del mondo greco, ma sempre e solo mantenendo fede alla cura della proposta enogastronomica e alla freschezza dei prodotti.

Orario: Aperto dalle 8 alle 13 e dalle 17 in poi. Chiuso il lunedì



ANTICO BAR COMMERCIO

Corso Cavour, 40 – Corato (BA). Info: 348.3268392 - www.pubcommercio.altervista.org

Un locale dove, fin dalla mattina, la qualità del servizio e dei prodotti è sempre abbinata alla simpatia e alla disponibilità. Ideale per buffet, ricevimenti o colazioni di lavoro è il luogo perfetto per assaporare in relax le specialità del rinnovato menù come le pucce, le pizze sushi, gli hamburger, le insalate in crosta di pane, gli antipasti, i gustosi carpacci, le patatine fritte ed il fritto misto. Il tutto accompagnato da una vasta scelta di birre estere, nonché da cocktail fantasiosi ed invitanti. Da scoprire, inoltre, le simpatiche promozioni che puntualmente offre, come il nuovo Gratta e Vinci, che per ogni consumazione di minimo 25 euro, dà la possibilità di vincere numerosi premi e cene. Antico Bar Commercio, inoltre, offre gratuitamente ai suoi ospiti una veloce connessione Wi-Fi.

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



DOROTEA LA SPAGHETTERIA

Via Andrea Costa, 21 - Bitetto (BA). Info: 349.7866363, 347.3748939 - www.dorotealaspaghetteria.it

La capacità di unire una cucina sana ad un beverage accuratamente selezionato, ha reso Dorotea, un punto di riferimento per gli amanti del buon cibo e del bere artigianale: qui, birre provenienti dai migliori birrifici del territorio sposano perfettamente le creazioni dello chef. Questo mese sono state scelte per noi le varietà del Birrificio Artigianale Opperbacco. "Pasta per passione" è il leitmotiv 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. Il locale è aperto tutti i giorni anche a pranzo per soddisfare le esigenze di chi, anche nella pausa pranzo, non intende rinunciare alla qualità della cucina di Dorotea.

Orario: Chiuso il lunedì.

14/02: San Valentino a pranzo e a cena



L'INSOLITO POSTO

Corso Garibaldi, 22/24 - Bitetto (BA). Info: 080.4042073

Oltre ai panzerotti fritti, specialità del locale rinomata in tutto l'hinterland, propone: panini componibili anche a piacimento, tramezzini, pizze, primi piatti tipici, secondi di carne e di pesce (su richiesta anche frittura di pesce), insalate, così come tutto ciò che può comporre un abbondante buffet. Da provare le tradizionali tigelle emiliane: queste vengono preparate artigianalmente fin dall'impasto, seguendo la ricetta originaria. Una vera e propria specialità di produzione propria, arricchita da salumi misti e formaggi spalmabili, difficile se non impossibile da trovare altrove. Elevata l'attenzione per le esigenze dei clienti: il locale offre anche mozzarella senza lattosio e patatine fritte senza glutine. Ideale per feste private e di compleanno, offre anche un veloce e puntuale servizio a domicilio.

Orario: Aperto dalle 17:30 in poi. Chiuso il giovedì.



NOVECENTO RISTORANTE & WINE BAR

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

Ristorante, wine bar, caffetteria: aperto dalla mattina, propone a colazione prodotti da forno e pasticceria artigianale. Altrettanto ricchi e saporiti gli aperitivi, preambolo dei sapori che a pranzo (su prenotazione) e a cena, la cucina del locale regala. Il menù, costantemente aggiornato ed arricchito, propone piatti di mare e di terra. Particolarmente stuzzicanti le specialità di carne servite su pietra lavica. Capitolo a parte, meritano i risotti: a renderli speciali, l'utilizzo del pregiato riso acquerello Carnaroli Extra. Intrigante anche la proposta per il beverage: ben 80 etichette di vino si affiancano a birre artigianali italiane.

Orario: Aperto dalle 08 alle 14:30 e dalle 17 in poi. Chiuso la domenica sera ed il mercoledì. Aperto a pranzo solo su prenotazione.

14/02: Menù di San Valentino; VEN: Menù Bistrot



I VECCHI SAPORI

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

Non solo macelleria, con un'esperienza nel settore decennale, ma anche braceria dall'atmosfera familiare. Dal bancone vetrina è possibile visionare e scegliere direttamente ciò che si vuole gustare in tavola: tante le specialità, come la tipica Cervellata di Toritto, ovvero la salsiccia, composta solo da ingredienti naturali, senza aggiunta di conservanti e coloranti; la salsiccia di vitello con mozzarella, con la rucola e ai funghi; l'entrecôte di Angus scozzese; le tagliate; la salsiccia di suino a punta di coltello; gli straccetti di vitello impanati; gli straccetti di pollo al bacon. Solitamente è disponibile anche la carne di cinghiale e su prenotazione si possono assaporare le tradizionali bragiule di trippa e le bragiule al sugo. Piatti speciali come le orecchiette fresche al sugo sono sempre disponibili, previa ordinazione.

Orario: Aperto dal giovedì al sabato dalle 20 in poi.

14/02: Menù di San Valentino



IL NASCONDIGLIO

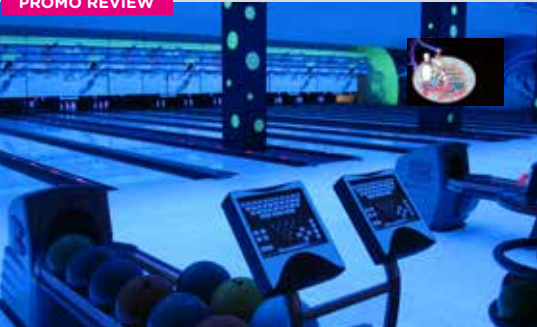
Via Municipio, 10 (c/o Largo Chiesa) - Binetto (BA). Info: 080.4037243, 339.5234752

Accolto in un antico frantoio in pietra viva, nel centro storico di Binetto, questo ristorante, pizzeria, braceria, permette di gustare diverse varietà di carni pregiate, cotte alla brace. Notevoli anche i formaggi e i salumi locali, i primi piatti della tradizione pugliese, sia di mare che di terra, e i secondi di pesce, che vanno a comporre un menù che si aggiorna periodicamente. Numerose anche le pizze, preparate con ingredienti selezionati e di prima scelta, disponibili su richiesta anche per celiaci. Da bere: numerose qualità di birre artigianali e vini pugliesi. I dolci sono fatti in casa, così come i rosoli: un'attitudine all'artigianalità che dimostra l'attenzione del locale verso la genuinità e la naturalezza delle specialità proposte.

Orario: Aperto dalle 20 in poi. La domenica aperto anche a pranzo.

Chiuso il lunedì.

GIO: Pizza a più non posso



GOLDEN BOWLING

SP231 al km 5 - Bitonto (BA). Info: 329.7143552

Alle porte di Bitonto, sulla strada provinciale che collega il paese a Bari, sorge un grande spazio dedicato al divertimento proposto in tutte le sale: il Golden Bowling, locale che sviluppa nella sua grande area un tempio dedicato al divertimento nelle sue forme più varie, dai videogiochi al bowling, dalla carambola al Calcioballila, dallo stare tra amici a cena al ballo in discoteca. Al suo interno, infatti, trova posto un pub e al piano superiore il Golden Disco, una sala da discoteca dove l'imperativo è ballare. Si tratta di un'ampia sala dove ci sono divanetti, un bar, e la postazione del dj. Stop. Il resto lo fa la musica proposta, l'animazione, le serate a tema, ma soprattutto i clienti, che si scatenano con house music, commerciale, salsa, divertentismo, hit e quant'altro vada bene a dare le giuste vibrazioni che fanno partire il corpo.

Orario: Aperto dalle 18 a notte fonda. La domenica aperto dalle 17



IL PATRIARCA

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

Un locale non è niente senza anima, e quella de Il Patriarca è costituita dagli ottimi chef-patron e pizzaiolo: Emanuele Natalizio e Alessandro Pastorella, vincitori entrambi di numerosi premi gastronomici e riconoscimenti. Il Patriarca nasce in un'invidiabile location: all'ombra di quel patrimonio artistico che è la splendida Cattedrale bitontina. All'interno l'ospite incontra una struttura antica dove accomodarsi a tavola con la qualità della cucina tipica rivisitata e degli ingredienti genuini. Nel menù si sceglie tra specialità di mare quali pesce, crostacei, frutti di mare, carpacchi di pesce. Negli anni '40 fu cantina, poi trattoria ed infine ristorante: questo luogo ha da sempre insito in sé l'anima del ristoratore, questo luogo va scoperto e amato da ogni appassionato di buona cucina.

Orario: Aperto dalle 19:30 in poi. La dom. aperto a pranzo. Chiuso il martedì



SALIERNO BISTROT

Via Dante, 14 - Bitonto (BA). Info: 080.3740785

Ecclettismo. E' questa la parola chiave che contraddistingue questo locale, perché il suo forte stile fa immergere il cliente in una dimensione di viaggio che porta la mente ai chiccosi caffè parigini, in una fusione tra stile classico e contemporaneo. Bistrot e antipasteria dallo stile unico e dal nome che a Bitonto è un vero e proprio brand di qualità, Il Salierno accoglie il cliente in primis con un locale curato e affascinante, il tutto all'insegna della bellezza degli arredi e di uno stile che esalta colori e luci. Il ristorante è immerso in un prezioso garden accompagnato dai colori e dai profumi tipici del Mediterraneo. Qui si gode dell'aperitivo no stop, tutta la giornata, con sfizioserie, prodotti genuini di terra e di mare a chilometro zero. La sua cucina propone specialità tipicamente mediterranee, e non manca quello che è l'orgoglio italiano in tutto il mondo: la pizza.

Orario: Dalle 06:30 in poi. Chiuso il lun.



GIACUDA BRACERIA

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

Nel cuore del paese il Giacuda realizza una braceria che unisce il piacere della carne, quella fresca e di qualità, con la tradizione delle beccherie, dove si sceglie quel che si vuol mangiare a cena non dalla carta (anche), ma direttamente dal bancone. Il locale propone carne di ottima qualità e di tutti i tipi, spaziando da quella italiana come la famosa Fiorentina, la Chianina, la Scottona e l'agnello, alla carne estera come l'entrecote o il black angus americano, fino ai tradizionali 'nghiemeridde. Il banco carni presenta con una carrellata di leccornie hamburger, zampine, ghiotte bombette dai mille sapori, salsiccia di Norcia, ma anche piadine speciali, cioè farcite con la carne e cotte in forno. Scelta la carne tocca allo staff cuocerla e servirla. Il cliente nel frattempo si gode antipasti, taglieri, terrine di bracirole al sugo.

Orario: Aperto a cena. Chiuso la domenica



AL CONSOLI

Piazza Europa, 26 - Terlizzi (BA). Info: 3389426579, 3381519951

Un locale che sorprende piacevolmente sedendosi a tavola. Al Consoli è una risto-pizzeria aperta dalle prime ore del mattino con la sua caffetteria, che garantisce sempre croissant, caffè, colazione o bevande fresche e piccoli snack. A pranzo e a cena ci si accomoda nella sala per apprezzare una buona pizza cotta in forno a legna (anche senza glutine), o la cucina mediterranea con specialità sia di carne che di mare. Alla tavola di Al Consoli si trova la pizza cotta come tradizione vuole, in forno a legna, e nei modi classici (Margherita, Quattro Formaggi, Quattro Stagioni, Capricciosa...) e a fantasia del pizzaiolo Michele D'Amato, che si diverte con ingredienti quali frutti di mare, funghi cardoncelli e salsiccia di Norcia, zucchine fresche, melanzane e peperoni, mozzarella di bufala, salame piccante, rucola e pomodorini.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 07:00 alle 01:00, escluso il lunedì



CONVIVENDO

Via Amendola, 2 - Casamassima (BA). Info: 080.674146, 388.4761825
Un luogo dove si incontrano e convivono esigenze, persone e interessi diversi tra loro ma uniti dal gusto. Aperto fin dal mattino, accoglie i clienti che desiderano dare alla giornata un'impronta di golosità: a colazione, torte artigianali e una varietà colorata e prelibata di pasticceria secca e fresca per accompagnare un ottimo caffè. In qualsiasi momento della giornata è possibile fare tappa al Convivendo per un aperitivo: da provare anche la tisaneria e la cioccolateria meridiana. A pranzo e a cena, presenta una cucina tipica pugliese, con un menù che varia in base alla stagionalità dei prodotti. Non solo primi, secondi e dessert, ma anche panini, tramezzini, bruschettoni e crepes dolci e salate. Ricca la cantina, con vini bianchi e rossi esclusivamente pugliesi.
Orario: Aperto il lunedì, il martedì ed il giovedì dalle 07 alle 20. Il mercoledì, il venerdì e la domenica dalle 07 alle 23. Chiuso il sabato.



PARCO GIANNINI

Strada provinciale Grumo-Sannicandro km 5 - Binetto (BA). Info: 347.2790212 - www.parcogiannini.it

Ristorante, pizzeria, sala ricevimenti, b&b, nonché struttura sportiva con campetti di calcio: immerso nel verde, Parco Giannini è luogo incantevole in cui trovare relax, ottima cucina e divertimento. Di qualità l'offerta culinaria basata su ingredienti locali e assolutamente genuini, capace di unire specialità internazionali ai piatti tipici della cucina pugliese. Oltre a poter gustare pizze cotte nel forno a legna preparate da esperti pizzaioli, antipasti, primi, secondi di carne, dessert e tanto altro, è possibile ordinare anche pietanze di pesce, rigorosamente fresco. Su prenotazione, permette di festeggiare ricorrenze e cerimonie. Il sabato sera propone menù a base di pizza, grigliata mista di carne o frittura mista di pesce. La domenica a pranzo, è possibile assaporare un ricco menù a 25 euro.
Orario: Aperto tutto il giorno. Chiuso il lunedì.
14/02: Menù di San Valentino



L'ANGOLO DIVINO

Via Kennedy, 32 - Rutigliano (BA). Info: 080.4767386

E' l'ideale per aperitivi stuzzicanti, pranzi succulenti, cene intime e ottime colazioni: l'ambiente è raffinato ed è evidente la cura per i dettagli. Una carta di birre selezionate, una vasta possibilità di scelta tra le migliori etichette di vini locali. Il tutto per accompagnare, sia a pranzo che a cena, ottimi primi, fantastiche crêpe, pizze cotte nel forno a legna con piastra in pietra roteante. Queste ultime meritano un capitolo a parte: l'impasto deriva da lievito madre e possono essere preparate anche con farina kamut, di farro integrale, ai 10 cereali, senza glutine, farina di soia e come vera pizza napoletana. Dal lunedì al venerdì, a pranzo o a cena, permette di gustare: bruschetta, olive, bevanda, pizza a scelta (tra quelle in elenco) e dolce della casa pagando solo 7 euro. Volentieri, accoglie anche piccoli ricevimenti e feste private.
Orario: Aperto dalle 05 alle 02.
14/02: Menù di San Valentino



2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata

SCARICA L'APP E' GRATIS!

Disponibile su
App Store



SANT'AGATA RISTOBRACERIA

Piazza Aldo Moro, 32 - Sammichele Di Bari (BA). Info: 080.8910759, 349.7760447

Dal 1998 si occupa di allevare suini, diventando esempio vivente di come la cosiddetta filiera corta possa servire a garantire qualità e possa preservare il gusto inconfondibile delle tipicità del territorio. La carne è regina indiscussa del menù del locale: pancette, capocolli e salsicce di produzione propria, straccetti crudi e saltati con aceto balsamico, bistecche di podolica cotte alla brace, angus irlandese, tagliate, bombette, spiedini. Ma la cucina di Sant'Agata è talmente completa da permettere di festeggiare piccoli ricevimenti e cerimonie. Un ricco beerbook permette di scegliere tra birre alla spina e rinomate birre artigianali: anche la carta vini non delude con un'ampia scelta di vini pugliesi. Il locale offre gustose idee regalo per ogni occasione. Orario: Aperto a cena. A pranzo e la domenica, su prenotazione.



L'INCONTRO

Via Calamandrei, 7 - Santeramo In Colle (BA). Info: 0803032184, 3927773545, 3404244225

Nato nel lontano '92, L'Incontro è un punto di ritrovo per amanti della buona cucina. I suoi spazi, interni permettono di rilassarsi in un'ampia struttura che dona ogni comfort. Ristorante, pizzeria e bistrot, vanta un vasto menù che non trascurava le richieste di clienti celiaci o vegetariani. La carta offre specialità di mare come: tagliolini ai crostacei, spaghetti allo scoglio, gamberi speziati, filetto di spigola e insalata di polpo; ma anche tipiche specialità pugliesi come le orecchiette con le cime di rape; specialità di carne come il risotto di chianina, le alette di pollo alla paprika, la tagliata di pollo o di manzo. Oltre a tutto questo bendidio c'è la proposta della pizza: cotta in forno a legna e preparata nei modi classici, bianca e rossa, e nei modi più fantasiosi come: mozzarella, crema di tartufo, chianina, funghi porcini.

Orario: Aperto a pranzo e cena. Chiuso il mercoledì



BLACK CHERRY

Via Pavese - Cassano delle Murge (BA). Info: 3279762978, 3801923156

Due ambienti, non troppi coperti, ma tanta cura dei dettagli. Un buon posto dove far scivolare una bella serata tra amici; che sia per il piacere di sedersi a tavola o per una serata più godereccia tra cocktail e cicchetti, da vivere tra l'esterno e il locale, tra il bancone o il privé Liberty. Il Black Cherry non è un ristorante, ma nemmeno un vero e proprio pub; è una via di mezzo tra l'uno e l'altro: un gastro pub. Il menù propone primi e secondi piatti di carne e pesce, antipasti e taglieri di salumi e formaggi, come si fosse in un ristorante, ma al contempo offre anche panini, piadine, patate e insalate come nella tradizione del pub. Qui si cena accompagnando le portate con un buon calice di vino o con una fresca birra alla spina o in bottiglia, artigianali belghe o tedesche.

Orario: Aperto da giovedì a domenica dalle 20:30 alle 02:00

GIO: karaoke con Lino Fly - SAB: menù fisso a tema euro 10

DOMINUS
osteria con pizza

GIO: DR. WHY

P.le Convento –
Cassano delle Murge (BA)
Info e prenotazioni:
080.776505, 320.2526109

Siamo sempre aperti a cena e
la domenica anche a pranzo

www.dominuscassano.it

Seguici su
Facebook
facebook.com/dominuscassano

servizio a domicilio
e d'asporto

2night.
Ristoranti, locali, eventi della tua città

Vuoi diventare un 2nighter?

SIAMO ALLA RICERCA DI REDATTORI PER LE AREE DI LECCE E TARANTO.

invia una mail col tuo c.v. a bari@2night.it

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

informazioni su: www.2night.it

AGRITURISMO AMICIZIA

C.da Cristo Fasano, 162 - Cassano delle Murge (BA). Info: 080.763393
- www.amicizia.it

Un mondo scrupolosamente mantenuto genuino ed incontaminato. Un agriturismo con 15 camere e un ristorante dedito alla cucina più buona e genuina. Quest'antica masseria della Murgia lascia godere momenti di relax a stretto contatto con la natura. Oltre all'opportunità di passeggiate a cavallo nei boschi, corsi di equitazione, escursioni, qui si degustano o acquistano specialità della cucina tipica contadina, come: pasta casereccia, funghi, carne arrosto del proprio allevamento, prodotti caseari, vino, miele, ortaggi, sott'oli. Amicizia effettua inoltre coltivazioni biologiche di olivi, ortaggi, alberi da frutta; alleva bovini, suini, cavalli, pollame. Inoltre è molto attivo nell'organizzazione di eventi socio/culturali dalla forte attrattiva. Su prenotazione, è possibile effettuare visite ai laboratori di produzione.

Orario: A pranzo e cena Info: www.bit.ly/qualitamicizia

AGRITURISMO CIRIE'

S.da per la Foresta Mercadante - Cassano delle Murge (BA). Info:
335.7529360, 340.5029833

Dall'esperienza dei fratelli Ciriello e dall'unione tra passato e presente, Filippo Ciriello ha realizzato quello che era un sogno coltivato da tempo: creare un agriturismo dedicato alle buone tradizioni familiari e alla ristorazione che esalta le tipicità pugliesi rinnovandole al contempo. Il tutto in un contesto curato ed elegante. La cucina si caratterizza di piatti realizzati con prodotti a km zero e ricette tipiche della tradizione, ma rivisitate dall'estro creativo dello chef. Ogni piatto è curato nei sapori, negli accostamenti e anche nella presentazione. I prodotti regionali e i piatti pugliesi sono preparati in modo fresco e giovanile. Ogni portata si offre come recupero dei sapori di un tempo, assieme ai metodi innovativi di oggi, senza lasciare a bocca asciutta nè celiaci, nè vegetariani o vegani.

Orario: Dal gio. al sab. a pranzo e cena; la dom. solo a pranzo

L'ANGOLO NASCOSTO

Via Bonaventura Veracrone, 8 - Acquaviva delle Fonti (BA). Info:
080.4034198, 338.4889659

Il fascino della pietra viva che si intreccia con le arcate e le volti, in una delle più antiche strutture del paese. E' L'Angolo Nascosto, un bel locale al di sotto dell'area pedonale, che ospita i clienti alla propria tavola per deliziarli con una buona pizza cotta in forno a legna. Gli amanti della pizza trovano qui sicuramente pane per i propri denti con ben cinquanta tipi diversi di pizze, tutte da provare. Il menù presenta anche antipasti, primi e secondi piatti, e specialità di carne e pesce, il tutto secondo la tradizione mediterranea, ma rivisitata dall'estro dello chef. L'Angolo Nascosto, grazie al suo ambiente unico molto curato, sa rendersi appetibile sia per il giovane che per l'adulto, per la famiglia e per il gruppo di amici, per la cena di lavoro e il festeggiamento con un banchetto di un evento privato.

Orario: Aperto a cena. Chiuso il mercoledì

Perchè PecoraNera è un PUB indipendente?

Essere indipendente, nel mondo della birra significa avere grande rispetto del prodotto e del cliente.

Avere conoscenza e cultura. Riuscire a dribblare la tentazione del facile ritorno e degli "incentive" che legano ad un unico fornitore al suo consueto, al comodo ovvio e al suo docile permanere.

PECORA NERA, con le sue molte referenze e i suoi 20 erogatori spilla birre sempre diverse, cerca di divulgare la vera cultura brassicola e di compiacere i gusti sempre più ricercati di una clientela che non si accontenta.

Perchè se noi siamo "PECORA NERA", anche i nostri clienti non scherzano.

Cassano delle Murge (Bari) • via Colamonico (via Santeramo) 74
tel 080 30 72 088 / 347 30 10 176 • www.pecoranerapub.it





GIOIA DI PIZZA NIGHT & DAY

SP82 al km 0,500 - Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 080.758892, 347.9127013

Luogo ideale in cui sfiziare il proprio palato con una grande varietà di pizze. Gioia di Pizza dispone di una grande struttura dove c'è un parcheggio, ampi spazi all'aperto e 4 ambienti molto curati, tra cui c'è anche una sala dedicata ai fumatori e regolata da aeratori a norma di legge. Il forno a legna è solo l'ABC per realizzare una svariata litania di pizze capaci di sfidare in fantasia il migliore dei creativi. Il suo menù è quasi un libro, e vanta un repertorio di ben 300 pizze diverse, preparate con impasti come: alla barese, napoletano, ai cereali, al Kamut, al mais con riso soffiato, integrale, alla canapa, al farro, al grano arso, di fibra per i clienti diabetici, e gluten free per quelli celiaci. Gioia di Pizza non è solo pizzeria, ma anche ristorante, la sua cucina è tipicamente pugliese, e sceglie prodotti freschi e a km zero.

Orario: Aperto ogni giorno a pranzo e cena



CECENERO CUCINA E PIZZA D'AUTORE

Pizza Maria SS. di Costantinopoli, 5 - Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 080.758661, 339.4787152

La bellezza di un locale che si riversa nell'assoluta bontà della sua gastronomia. Il Cecenero è un curato ristorante che lascia accomodare il cliente in un mondo rilassante e dedicato alla buona tavola. Qui la cucina lascia godere delle bontà della tradizione pugliese rivisitata con estro, e in cui vengono utilizzate le eccellenze delle materie prime locali, come il cece nero e la cipolla rossa di Acquaviva, le bietole, le rape, i funghi cardoncelli. Il menù propone taglieri, ottimi antipasti, primi e secondi piatti di terra e mare, astici vivi e crostacei in genere che il cliente può scegliersi direttamente dall'acquario. Nella carta non manca la proposta della pizza, preparata con 72 h di maturazione e in ben 95 modi diversi, fatta ad arte e anche con impasti alternativi. Dìponibile il servizio a domicilio.

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



BARBA NERA

Via Supriani, 28 - Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 080.757051

Avete mai trascorso una serata qui? E' di certo un'esperienza, o meglio una bella avventura alla tavola del mitico Barba Nera. Ci si cala in un'epoca diversa. Quasi sul set di un film di pirati dove non mancano bende agli occhi, teschi con tibie incrociate, botti di rum o polvere da sparo, cannoni, quadri di galeoni, pappagalii...il tutto all'interno di quello che nel 1300 era il carcere del paese. La cucina, come il beverage, è particolarmente curata e offre specialità brassicole che si fanno un tutt'uno con le ottime birre proposte. Nel menù ci sono anche panini alla piastra, pizze al tagliere, insalate, antipasti, risotti, secondi di carne. Al Barba Nera si mangia bene e ci si diverte anche con live, game quiz, e non mancano mai le partite di Serie A e Champions' in tv.

Orario: Dalle 21 alle 4. Chiuso il lun.

GIO: menù bavarese - VEN: quiz con Supermind



IL CANTO SESTO

Via Nicola Abrusci, 137 - Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 3285440826, 3284259802

Wine-lounge bar, nonchè elegante pizzeria, dal curato look e che dispone i suoi ambienti su tre superfici in perfetto stile dantesco. Gli ospiti sono accolti in un'antica struttura completamente restaurata, ma che mantiene chiari rimandi al passato. Qui si gode di una cucina internazionale fantasiosa e realizzata con prodotti genuini, a chilometro zero, e IGP: dai primi piatti del Bel Paese alla pizza, dagli hamburger americani ai piatti spagnoli. Accomodandosi alla tavola del Canto Sesto si è deciso di lasciarsi indurre in tentazione per accontentare il palato in un tripudio di golosità. Il menù propone piatti unici, hamburger gourmet, Club Sandwich e Sandfish, carpacci, pizze, specialità bavaresi come wurstel tedeschi e crauti, oltre alla buona e immane base mediterranea fatta di primi piatti del giorno.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 19:30 alle 01:00, escluso il lunedì.



AMICI MIEI

Via Roma, 179 - Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 080759559,

Un gruppo di amici che si mette su una barca e rema preciso dritto nella stessa direzione. E' questo Amici Miei, un bel locale che realizza un luogo particolarmente accogliente che omaggia la scanzonata goliardia della commedia del film di Monicelli. Ciò che si apprezza di questo risto-pizza non è solo la bella atmosfera, ma anche un personale altamente qualificato (come Giulio, sommelier e pasticciere formatosi a Londra) che di conseguenza realizza un menù di elevato valore gastronomico: dai primi alle portate di carne, dalle pizze speciali agli imperdibili dolci artigianali. La pizza è preparata nei modi classici, ma anche con alla napoletana, con farina di Kamut, di soia, o ai cereali. Non manca l'hamburger gourmet da 180 gr, preparato nel classico modo americano e con contorno di patatine; gli hot dog, le piadine, i bruschettoni, le insalate assortite, le crêpes.

Orario: Aperto a cena. Chiuso il lun.



SHERWOOD

Via Caduti di Via Fani, 3/5 - Altamura (BA). Info: 080.3144975 - www.2night.it/sherwood

Nato dalla passione e dal culto della birra, lo Sherwood si rifà alla mitica foresta nella quale si muoveva il leggendario Robin Hood; ogni cliente diviene commensale e personaggio di questo fantastico mondo antico. Naturalmente in questo pub il legno domina incontrastato dando quel calore in più al locale che lo rende un posto dall'aria familiare. Complice di tutto ciò è naturalmente la grande ospitalità di Antonio, l'ideatore di questa oasi d'incontro. Allo Sherwood si trova un beverage fornito quanto curato, in cui spicca la selezione di birre. Lo Sherwood e il suo chef inoltre offrono ottime pizze, panini e piadine, appetibili piatti come spiedini di carne mista con patate e insalata, nodini di cavallo con spicchi di patate e insalata, taglieri fantasia, patate al forno con specialità e salsine varie, bruschette, insalate, focacce...

Orario: Aperto dalle 20 alle 3. Chiuso il lunedì

BIRBACCO WINE PUB PIZZERIA

Via Caduti delle Foibe, 15/17 - Altamura (BA). Info: 080.3106980, 345.6570549, 345.6571043

Qualità in cucina e nella location. Birbacco è un wine pub che porta a nozze vino e birra con un'ottima gastronomia, dove tra l'altro non manca la pizza cotta in forno a legna. Questo locale accoglie i suoi ospiti in varie zone con uno stile particolare, fatto di un'atmosfera intensa dove giocano luci e ombre in una perfetta simbiosi con il legno dell'arredamento. La proposta culinaria non è da meno. Il menù è molto ampio e offre taglieri di salumi di Norcia, taglieri di formaggi abbinati a dovere a marmellate e mostarde, specialità di carne. La pizza è fatta senza alcuna improvvisazione per ingraziarsi il cliente, non è aggiunta in extremis per incrociare i favori del pubblico, ma fatta con consapevolezza, come tradizione vuole e in modi fantasiosi. Si accettano feste private su prenotazione.

Orario: Aperto dalle 20:0 alle 2. Chiuso il mercoledì

PAPILLA FOOD&DRINK

Via Locorotondo, 11 - Altamura (BA). Info: 080.3113449, 3456570549, 3456571043

Uno di quei locali che se ad Altamura non fosse esistito sarebbe stato un bel problema per i tanti giovani, e non solo, che amano accomodarsi a tavola o al banco con buona beer & food. Al Papilla brilla la bontà gastronomica che si sposa coi giusti abbinamenti del beverage, ma anche l'estetica curata di arredi ed atmosfere. L'ambiente del pub è unico, ma diviso appropriatamente per creare due zone che accolgono tavoli e un privé più intimo con un grande divano dove accomodarsi per un drink, una birra, un calice di vino accompagnato dal finger food. Il Papilla è difficilmente inquadrabile propriamente in una categoria, visto che la sua cucina sa conquistare l'adulto come il giovane. Il menù offre specialità di pesce e di carne, antipasti misti e taglieri, insalate assortite, piadine, e primi piatti.

Orario: Aperto dalle 20 in poi. Chiuso il lunedì

MACINA PEPE

Via Lago Sassano, 52 - Conversano (BA). Info: 080.4959117

La pizza, protagonista indiscussa del menù di Macina Pepe, è frutto di una preparazione attenta e curata da parte di chi è del mestiere da anni: l'impasto viene fatto lievitare in maniera naturale per 72 ore, cotto nel forno a legna e farcito con ingredienti rigorosamente di stagione. La scelta non si ferma alle pizze: antipasti nostrani, pucce, panzerotti e insalatone, regalano al palato una piacevole panoramica gastronomica del nostro territorio. Sincera e immanicabile compagna della pizza, la birra non manca di certo: il locale dispone di una carta birre quanto mai completa con varietà artigianali e non, provenienti da Italia, Germania, Austria, Belgio, Scozia, Gran Bretagna, Irlanda, Stati Uniti e non solo.

Orario: Aperto tutti i giorni, dalle 19:30 in poi.
05/02: Serata gastronomica di degustazione; 13/02: Carnevale con musica live e dj set

DA GIANPAOLO

Via P. Nenni, 87 - Conversano (BA). Info: 334.2426173, 329.1128673

Una pace per gli amanti della pizza (disponibile anche con impasti alternativi come: con farina di Kamut, di farro, di soia, o senza glutine). Da Gianpaolo è un'oasi con oltre 40 pizze, districandosi tra golose specialità preparate con l'impasto alla barese o tipico napoletano, con tanto di bordo ripieno a richiesta e cotte in forno a legna. Ma questo locale non è solo pizzeria, infatti la sua carta invoglia anche alla degustazione di primi come capunti con zucca e stracciatella di bufala, linguine con sarde e pesto di pomodori secchi, pinoli e pane aromatizzato, risotto con gamberi, rucola e noci. Per i secondi si sceglie tra carne e pesce. Se volessimo parlare anche di antipasti ci perderemmo in delizie come tempura di cacio cavallo podolico e crema di peperoni; bufalo marinato alle spezie, finocchi croccanti, arance e tagliatelle di verdure, e tante altre amenità.

Orario: Aperto a cena. Chiuso il lunedì

PANTA REI, FLOW CAFÉ

Via M. Petrerà, 9 - Gioia del Colle (BA). Info: 393.3614208 - www.2night.it/pantare

A pochi passi dalla piazza centrale è il luogo dove arte, gusto e raffinatezza si mescolano regalando emozioni senza tempo. Incantevole il clima che si respira di sera, tra luci soffuse e candele profumate. Un elegante wine bar e ristopub in cui gustare taglieri di formaggi, salumi e specialità della casa, tagliate di angus argentino e fiorentine. E' anche una fornitissima enoteca: più di 500 tipi di vino, bianchi e rossi di tutto il mondo, oltre 30 birre artigianali e più di 100 diverse tipologie di rum, cioccolato, sali e spezie. Panta Rei è anche caffetteria la mattina con ricche colazioni e sala da the nel pomeriggio, dove incontrarsi per momenti di relax e assaporare 20 tipi tra the e infusi da accompagnare con dolci frollini. In programma, invitanti serate di degustazione.

Orario: Aperto dalle 08 alle 13 e dalle 16 in poi. Chiuso il lunedì.

LIVING ROOM

Via Roma, 14 - Putignano (BA). Info: 333.8761617 - livingroom@tiscali.it

Luogo d'incontro per eccellenza della provincia barese, il Living Room si propone, da anni, alla sua clientela, con il suo savoir-faire giovanile ed elegante. Bar, caffetteria, cocktail bar e ristorante propone menù della casa rinnovati settimanalmente, disponibili anche a pranzo: è, inoltre, possibile ordinare del pesce, sempre fresco. I primi piatti si possono ordinare anche a cena, scegliendo tra specialità di terra o di mare. Novità anche per i vini con più di 50 etichette nazionali ed internazionali. Il locale è capace di soddisfare a trecentosessanta gradi anche le esigenze degli amanti dello sport, permettendo loro di seguire le partite di Champions, Campionato ed Europa League. In programma eventi live, dj set e serate a tema.

Orario: Aperto da lunedì a domenica dalle 07 alle 02. Il venerdì ed il sabato alle 03. Chiuso il martedì.

14/02: Menù di San Valentino; LUN: English Dinner



SCIAKALLAGHAN

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

Nel centro di Castellana Grotte, questo pub, paninoteca delizia gli ospiti con sapori intensi e ambienti accoglienti in cui trascorrere con gli amici, serate di gusto. Dal pane alle patatine chips, dalle focaccine alle piadine, dalle salse ai dolci: tutto è fatto in casa. Saporiti hamburger di vitello e di pollo, rappresentano il fulcro della cucina, preparati dallo chef in diverse gustose varianti. Non sono da meno i secondi piatti di carne con contorni; i pan focaccia, le ciabatte, le pucce, le piadine farcite con tanti ingredienti speciali; le insalate e le alette di pollo fritte. Sciakallaghan è anche birreria con più di 20 varietà in bottiglia e alla spina, scelte accuratamente affinché si sposino alla perfezione con i sapori della carne e della cucina. Il locale offre un servizio catering con antipasti, primi e secondi.

Orario: Aperto dalle 19 in poi. Chiuso il mercoledì.



LA FENICE

Via Michele Latorre, 72 - Castellana Grotte (BA). Info: 320.3185371, 080.3325301

Cene a base di pizze variegata o di bontà cotte alla brace, trovano posto a La Fenice. A dare il benvenuto agli ospiti, un banco vetrina assortito di specialità di carne, dal quale è possibile scegliere direttamente ciò che si vuole gustare: tagliate, filetti, brasciole, zampine, hamburger. Non mancano gamberoni, polpi alla brace e tranci di pesce spada. Il cuore del menù è rappresentato dalle oltre 60 varietà di pizze, anche dolci, preparate con diversi impasti. Il menù si completa con antipasti, specialità fritte, insalate, pucce, schiaccini e dessert artigianali. Tutto disponibile anche da asporto. Nel beverage troviamo anche birre artigianali, a tripla lievitazione e alla canapa. Il locale offre un servizio a domicilio che permette di far giungere a casa non solo le pizze, ma tutto ciò che è presente nel menù.

Orario: Aperto dalle 19 all'01. A pranzo su prenotazione.

14/02: Menù di San Valentino



MASSERIA PROCIDA

Sp 32 Turi-Castellana Grotte, km 8 - Turi (BA). Info: 339.1476567, 329.0112045 – www.masseriaprocida.it, masseria.procida@gmail.com

Circondata dalla natura e dai paesaggi dell'Alta Murgia, a due passi dalle suggestive grotte di Castellana: Masseria Procida è un agriturismo che ama portare in tavola una cucina pugliese buona e genuina. Utilizzando materie prime, in gran parte prodotte in proprio, propone menù che variano in base alla stagione e alla disponibilità degli ingredienti. I ricchi antipasti assortiti, i tradizionali primi piatti, le specialità di carne, come il Tronère, tipico involtino di vitello di Turi, i dolci della casa: sapori e profumi che si ispirano alla tradizione, presentati in tavola con cura e raffinatezza. Alla qualità della cucina, si aggiunge un servizio attento e cordiale, nonché il fascino di una masseria ricca di storia.

Orario: Aperto il venerdì a cena, il sabato a pranzo e cena, la domenica a pranzo. Il resto della settimana, su prenotazione.



*Venite a trovarci...
nel cuore delle Murge*

Suite
801

RISTORANTE E AMERICAN-LOUNGE BAR

Aperto a cena dal venerdì alla domenica.

La domenica anche a pranzo.

Sempre aperto dalle 15 per visite, tranne il lunedì.

☛ Suite 801 - www.suite801.it

Contrada Barsento Putignano (BA)

Telefono: (+39) 080 4978914





Agriturismo Beethoven
I vari aspetti della menestegria pugliese

- ✓ PIZZA COTTA IN FORNO A LEGNA
- ✓ GIO-DOM-KARAOKE
- ✓ CUCINA TRADIZIONALE
- ✓ PASSEGGIATE A CAVALLO ED ESCURSIONI

Agriturismo Beethoven
100 metri dalla casa di Beethoven

SP per Martina Franca al km. - Noci (BA)
Aperto a cena tutti i giorni tranne il lunedì
Info: 3460693679, 3333666728
"Agriturismo Beethoven"



PROMO REVIEW

CAFFE' DEGLI ARTISTI

Via Basile, 60 – Polignano a Mare (BA). Info: 339.6454750

Non è solo un'efficiente caffetteria e un frequentato e rinomato cocktail bar in cui assaporare drink preparati da barman simpatici e professionali. Qui, circondati da un ambiente curato nei minimi dettagli, ci si siede a tavola per saziare l'appetito con antipasti, pizze disponibili anche a pranzo, primi e secondi piatti, insalate, crepes dolci e salate e non solo. Fa contento anche chi è in cerca di qualcosa di più immediato con bruschettoni, tramezzini, toast, pucce e piadine. Deliziosa la pasticceria, per una colazione nutriente o un dolce post serata. Nel weekend, non mancano appuntamenti con il divertimento. Il sabato, il locale è aperto tutta la notte, per accontentare chi vuole concludere la serata o salutare l'alba con un ottimo cornetto.

Orario: Aperto dalle 06 alle 21. Sabato notte sempre aperto. Chiuso il lunedì pomeriggio.

VEN – SAB - DOM: Jam session - 14/02: Menù di San Valentino



PROMO REVIEW

DAMA DORE' CAFFE'

Via San Domenico, 26 - Noci (BA). Info: 080.3216072

Nel corso di tutta la giornata permette di gustare, in un ambiente allegro e vivace, tutto ciò che la cucina del locale propone come: panini, piadine, pucce, insalate, secondi di carne, antipasti, diverse varietà di pizze, anche dolci, e gustose quanto varieghe ricette di spaghetti. Non mancano prodotti senza glutine e senza lattosio, per intolleranti. Il tutto, disponibile anche la domenica a pranzo. Vasto il beverage composto da un'ampia varietà di cocktail e di birre, anche belghe. Il locale, inoltre, mette a disposizione dei propri clienti, una veloce e gratuita rete Wi-Fi e permette la visione delle partite di calcio su Sky. Puntuale e veloce, il servizio a domicilio Dama Delivery, che permette di ordinare, direttamente da casa, l'intero menù. Tutti i giorni, dalle 18:30 alle 21:00 è Happy Hour.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 11 alle 02.

PROMO REVIEW

IL CUCCUNDEO

Piazza Aldo Moro, 14 – Polignano a Mare (BA). Info: 080.4251085, 347.6761647 - www.cuccundeo.it

Nel cuore di Polignano a Mare, Il Cuccundeo propone una cucina tipica pugliese capace allo stesso tempo di accogliere elementi creativi e ricchi di fantasia. La freschezza delle materie prime, selezionate personalmente dallo chef, è il punto di partenza di una proposta culinaria che spazia da specialità di mare, come le zuppe di pesce o le varietà di crostacei, a prelibatezze di terra, come la rinomata fiorentina. Consistente la lista delle pizze, che oltre alle classiche varianti, include originali abbinamenti e possono essere preparate, su richiesta, anche senza lattosio. I dolci, come le torte, la pannacotta o i profiteroles, sono preparati artigianalmente. Vini pugliesi bianchi e rossi fanno parte della carta vini, votata alla qualità. Il locale accoglie feste private e ricorrenze.

Orario: Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì.

14/02 - 15/02 : Menù di San Valentino a pranzo

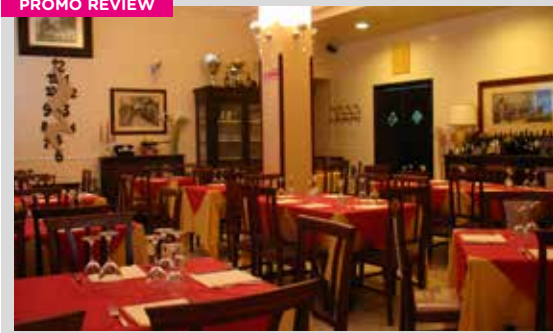
PROMO REVIEW

LA FOGGIA RISTORANTE CAFFÈ

Via Don F. Gigante, 4 - Alberobello (BA). Info: 080.4325927, 331.1693936

La splendida Alberobello conserva tra i suoi più preziosi gioielli il ristorante e caffetteria La Foggia. Si tratta di un locale polivalente, aperto da mattina a notte, che sa ben affrontare le varie fasce della giornata con diversi servizi e sale adeguate. La Foggia è caffetteria per la mattina e il pomeriggio, andando a proporsi per la colazione, un buon caffè, l'aperitivo; ma a pranzo e cena diventa il curato ristorante che tutti apprezzano. Il suo menù propone cucina pugliese e non, dominata dalla tradizionale pasta fresca (anche senza glutine). La carta offre specialità di terra e mare, pesce fresco dal venerdì alla domenica, ma anche la pizza, preparata anche senza glutine. Non manca l'attenzione rivolta anche agli ospiti vegetariani e vegani.

Orario: Aperto dalle 07:00 e a pranzo e cena. Chiuso il lunedì



BEST OF BAT

BISCEGLIE

DANCING&MORE

TRANSYLVANIA

Via S. Andrea, 42 - Bisceglie (BT). Info: 327.2451897, 392.3680478 - www.transylvania.it
Cos'è il Transylvania: un luogo da brivido capace di riscaldare la serata; un locale pieno di scheletri, croci, cadaveri putrefatti, ma così divertente da far resuscitare anche i morti; un locale dove cenare romanticamente alla luce di cerotti mortuari su bare usate come tavoli; un disco pub dove i soprammobili sono teschi e tibie, e dove alle pareti i quadri sono sostituiti da teste mozzate appese come trofei; un luogo dove ordinare qualcosa da bere che porta il nome "Veleno"; un locale dove ballare con l'orchestra della console di D Ferrarini, o cantare con il maestro di cerimonie F. Ricciuti
Orario: Aperto dal giovedì alla

domenica

EAT&DRINK

OLIOLA'

Via Ruvo, 88 - Bisceglie (BT). Info: 0803921478 - www.oli-ola.it
Oliola' è un locale ricavato all'interno di un frantoio. A mattina funge da negozio, mentre la sera del fine settimana si trasforma in ristorante e bruschetteria. La tradizionale fetta di pane di semola di grano duro abbrustolita diventa la base di un piatto d'autore, da gustare in ogni momento della giornata, "al volo" nei take away, tranquillamente seduti ai tavoli del ristorante o a casa. La grande varietà di bruschette proposte è accompagnata da una selezionata carta di vini e birre artigianali pugliesi, rendendo il pranzo o la cena in bruschetteria, un'esperienza di gusto unica.

Orario: Aperto da mattina a sera

PIAZZA GRANDE

P.zza V. Emanuele II, 114 - Bisce-

glie (BT). Info: 348.4360691, 328.3930329

Caffetteria e american bar che in pochi metri quadri sa far rilassare il cliente dall'alba alla notte, donandogli tutto il necessario per affrontare, continuare e chiudere la giornata. All'interno non dispone di troppi metri quadri, ma di due soli ambienti: uno dominato dal bancone e l'altro in cui accomodarsi su divanetti e tavolini, per rilassarsi con una sana colazione all'italiana, un caffè speciale fatto con yogurt bianco e caffè caldo, ma anche qualcosa di più sostanzioso con il brunch, un ricco aperitivo, piatti freddi, insalate, frutta, taglieri, carpacci ecc.

VEN e SAB: servizio conetteria notturna
Orario: Aperto (anche a pranzo) dal mattino in poi e per colazioni notturne. Chiuso il lunedì

AULD DUBLIN

Via S. Pellico, 4 - Bisceglie (BT). Info: 346.7680475

Una serata tra compagni per

bere un buon boccale di birra, divertirsi in una partita a freccette in tipico stile irish, ascoltare buona musica live. Auld Dublin è nato nel lontano 1994, quando gli irish pub erano in Italia quasi una chimera (soprattutto al Sud). In questo locale non può mancare l'intera linea Guinness, oltre alle altre birre. Per quanto riguarda il food l'Auld Dublin propone primi piatti e pietanze tipiche irlandesi per le serate più particolari, inoltre panini, pizze, insalate.

Orario: Aperto a cena. Chiuso il lunedì



DANCING

LA LAMPARA RISTO DANCING

V.le De Gemmis, 1 - Trani (BT). Info: 0883764856, 0883764859 - www.lalampara.com

La prima serata danzante è targata

agosto 1954. E' da allora che La Lampara fa moda e trend set. Questo locale, non a torto considerato il locale tipico della Dolce Vita pugliese, ha ospitato grandi artisti dell'epoca come le gemelle Kessler, Mina, Gino Paoli, Fred Buongusto, Battisti, solo per citarne alcuni. Gli ingredienti che ne hanno consacrato il successo sono l'eleganza, la buona cucina del ristorante, e l'ottima musica proposta sia dal vivo che dalla consolle.

Orario: Aperto a pranzo e a cena e dalle 23 in poi. Chiuso il

mercoledì

EAT&DRINK

MOOD LIVE & FOOD

Lungomare C. Colombo, 160 - Trani (BT). Info: 0883.485024, 347.3319050 - www.mood-live.net, www.moodristorante.it

Uno degli angoli più scenografici di Trani, ospita un vero e proprio punto di riferimento per i cultori del cibo, della musica e del bien vivre: è il Mood Live & Food, elegante ristorante a due passi dal Monastero di Colonna. Di

primissimo livello il menù ed il beverage, rappresentati da una cucina che parte dalle ricette tradizionali, locali, per fondersi con elementi innovativi ed internazionali. A rendere completa l'offerta del locale sono gli svariati appuntamenti settimanali e la possibilità di ospitare feste private e ricorrenze.

Orario: Aperto dal giovedì alla domenica dalle 20 in poi. La domenica, aperto anche a pranzo

IL TURACCIOLLO

Piazza Vittorio Emanuele 4, An-

dria (BT). Info: 388.1998889

CAFE' REAL

Via Cialdini, 35 - Barletta (BT). Info: 3404028037
American bar, stuzzicheria, paninoteca, conetteria, gelateria, wi-fi point per connettersi in qualsiasi momento alla rete. Il Café Real con il suo ampio spazio esterno e la saletta interna, è un punto di movida e di ritrovo per chi ama incontrarsi per l'appuntamento dell'aperitivo, con i drink analcolici alcolici e super alcolici fruttati e frizzanti del cocktail bar.

PROMO REVIEW



I CINQUE SENSI

C.da Carrara dei Monaci, 2 (vicinanze centro sportivo Ponte Lama) - Trani (BT). Info: 0883401016, 347.0350184, 349.2107336

Carne alla brace e pizza cotta rigorosamente in forno a legna, spettacoli brasiliani con musica e ballerine, GiroCarne e churrasco serviti con le spade. E' questo il mondo del Cinque Sensi, un locale che dal nome vuole subito far capire quanto gli interessi una qualità completa delle cose, per ottenere risultati appaganti per tutti i cinque sensi, accontentando olfatto, tatto e gusto con la sua buona cucina, mentre la vista è allietata dalla bellezza della location e l'udito dai suoni della natura. Il suo menù offre una grande quantità di pizze preparate in vari modi, ma soprattutto cotte in forno a legna e con un impasto che vuole 48 ore di maturazione. Oltre che con la pizza il menù fa venire l'acquolina con antipasti caldi, carne alla brace, carpacci, insalate assortite, taglieri di salumi e formaggi.

Orario: A cena e a pranzo solo su prenotazione.

PROMO REVIEW



CICCIO E BIRRA

Via N. Sauro, 50 - Bisceglie (BT). Info: 348.0035011

Qui ci si abbandona a tutte le gioie della pizza e dei suoi "derivati", come il goloso ciccio farcito. Il Ciccio e Birra è un ampio locale adatto a famiglie, gruppi di amici e feste e banchetti privati. Forno a legna, tanta fantasia e la simpatia del bravo Simone, mettono il carico per farlo eleggere come uno dei posti più gettonati della BAT. Un vero capitolo a parte lo merita l'imperdibile variante della pizza col bordo ripieno. Il Ciccio e Birra, solo dal martedì al giovedì, permette di scegliere la propria pizza o il proprio ciccio e di richiederli con il bordo ripieno; si tratta di una squisitezza farcita con ricotta, zucchine e gamberetti, oppure con salame piccante e ricotta, e poi servita a tavola su tagliere. Una vera delizia capace di dare due gusti e due sapori diversi nella stessa portata: quello della pizza scelta e il bonus del ripieno.

Orario: Aperto a cena e la domenica anche a pranzo. Chiuso il lunedì

PROMO REVIEW



Orario: Aperto tutti i giorni dalle 09:00 alle 02:00.

TAKE YOUR TIME

Via Nazareth, 54 – Barletta (BT).
Info: 328.3821497 - takeyourtime@hotmail.it

E' da qui che prendono vita serate coinvolgenti, tra piacevoli chiacchiere e ottimi drink; il Take Your Time è il meeting point per eccellenza, nel quale imperdibili appuntamenti settimanali e serate organizzate con importanti collaborazioni assicurano tanto sano divertimento. Ricco il beverage, nel quale spicca l'assenzio, servito nei modi classici o miscelato. Altrettanto invitante il menù che comprende crostini, terrine, macedonie, deliziosi panini e piadine. A disposizione dei clienti, anche una riservata ed accogliente saletta, per ricorrenze e feste private.

Orario: Aperto dalle 19 alle 02.
Il sabato fino alle 04. Chiuso il lunedì

ANTICA CUCINA

Via Marina 4/5, Barletta (BT).
Info: 0883521718

Ristorante che propone piatti della tradizione. Nel menu: gamberi e carciofi al profumo d'arancia, frutti del mare crudi, tagliere di salumi e formaggi pugliesi, frittura di verdura e provola affumicata, parmigiana di zucca, ruote pазze con battuto di pesce e capperi, linguine al ragù di crostacei, zuppa di cardi e funghi cardoncelli, frittura di pesce, baccalà dorato. Buona la cantina (Malvasia Bianca, Chardonnay, Bombino Bianco di Castel del Monte, Fiano, Acquaviva delle Fonti).

Orario: Aperto da mercoledì a domenica dalle 20:00 alle 02:00, da martedì a giovedì dalle 13:00 alle 16:00

SAINT PATRICK

Via Cialdini, 15-17 - Barletta (BT). Info: 0883.347157 - www.saint-patrick.it

Vanta un'offerta gastronomica davvero di qualità: è possibile scegliere tra 40 tipi di pizze cotte nel forno a legna, gustare 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 d'insolito il Saint Patrick propone carni argentine, entrecotes irlandesi o l'esclusiva e rinomata carne giapponese Wagyu. Il tutto accompagnato dalle numerose varietà di birre, prima tra tutte la Guinness. Immacabili gli appuntamenti con la musica dal vivo. Orario: Aperto dalle 11 all'01. Aperto anche a pranzo.

VELENO FISH RESTORANT

Via Cialdini, 21-23 – Barletta (BT). Info: 0883.532880, 345.4483452

Le numerose varietà di pesce locale, sempre freschissimo, sono alle base di tutto ciò che qui viene preparato: dagli antipasti, caldi e freddi, in cui la parte del re la fanno i frutti di mare; ai primi piatti, in cui il mare si abbina alla pasta fresca tipica pugliese; ai secondi, al forno o grigliati. Su richiesta, persino deliziosi sushi e sashimi. Il tutto da accompagnare con degli ottimi vini: vasta ed assortita la cantina di cui il locale dispone.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 12:30 alle 15:30 e dalle 20 all'01. Chiuso il mercoledì

CANOSA DI PUGLIA - ANDRIA

EAT&DRINK

EXCALIBUR

Via dei Tigli, 21 – Canosa di Puglia (BT). Info: 389.4359012, 0883.890275

Propone pizze cotte nel forno

a legna, antipasti di carne e di pesce, panini e piadine, taglieri, ottime carni alla brace ed innumerevoli stuzzicherie con cui accompagnare una buona birra alla spina. Guinness, Bitburger, birre belghe, birre nazionali, nonché specialità provenienti dai rinomati birrifici di Grado Plato e di Toccalmato sono solo alcune delle numerose qualità tra cui scegliere. Diversi gli eventi di musica live, gli appuntamenti di karaoke e Dr.Why. Il locale permette la visione delle partite di calcio su maxi schermo. Accoglie volentieri feste private e piccoli ricevimenti.

VEN: musica live

Orario: Aperto dalle 20 in poi. Chiuso il martedì.

PISANI 33

Via della Corte, 16 - Andria (BT).
Info: 338.6343873

Orario: Aperto dalle 17:30 in poi. Chiuso il martedì

VIRGO - BIGA

Via Francesco Ferrucci, 193 - Andria (BT). Info: 088388515

C'è chi cerca un luogo in cui mangiare qualcosa al volo, e chi invece predilige un posto in cui potersi accomodare e, in tranquillità, gustare specialità e sapori non comuni: per entrambi, Virgo rappresenta la soluzione ideale, in quanto pub e ristorante capace di garantire, per qualsiasi esigenza, una qualità ed una ricercatezza delle pietanze proposte, eccellenti. Il locale accoglie anche il Biga, pizzeria capace di offrire una proposta originale e di alto livello.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 20:30 alle 00:00, esclusa la domenica.

IL PICCIO BRACERIA

Chiuso Piazza, 6 - Minervino Murge (BT). Info: 0883.693754

LA DOLCE VITA

Piazzale della Stazione; Via Don Tonino Bello - Minervino Murge (BT). Info: 0883.692547

RISTORANTE LA TRADIZIONE CUCINA CASALINGA

Via Imbriani, 13 - Minervino Murge (BT). Info: 0883.691690

A SUD DELL'ANIMA

Via Chiuso Cancellò, 3 - Minervino Murge (BT). Info: 0883.691175

GOOD FOR FOOD

Viale Francesco Crispi - Andria (BT). Info: 333.1812990

Attraverso un look accattivante, una proposta culinaria di alto livello e una serie di appuntamenti serali mirati a coinvolgere la movida andriese con ospiti di calibro, il Good For Food è diventato in brevissimo tempo meeting point prediletto della sesta provincia. Un luogo in cui tra concerti live, dj set e sfiziose aperitivi il tempo scorre regalando piacevoli sorprese e inaspettati incontri.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 19:00 alle 02:00.

PESCANDALO

Piazza Plebiscito, 6 - Trani (BT).
Info: 0883487091

Il profumo del mare direttamente in tavola: è questo che Pescandalo si propone di fare attraverso un menù composto da quei piatti della tradizione pugliese che esaltano le prelibatezze dell'Adriatico. Un arredamento curato, un servizio attento, ed uno stile sobrio che si rispecchia in un ottimo rapporto qualità prezzo. Orario: Aperto dalle 12:30 alle 15:00 e dalle 19:30 alle 00:00

TWINS' RISTO SHOW

Via Lavello, 42 – Canosa di Puglia (BT). Info: 0883.662100, 349.5779723 - www.twinsris-

PROMO REVIEW



BABALU'

Via Statuti Marittimi, 22 (Porto di Trani) - Trani (BT). Info: 389.7818116 - www.babalu.it

Un american bar che si distingue per una proposta ristorativa completa e per ambientazioni lounge che invitano a servirsene di un drink per fermare il tempo e godere di momenti di relax. Sin dal pomeriggio è location ideale per aperitivi ed happy hour; a cena, a panini, pucce, piadine ed insalate, il menù accosta un'antipasteria raffinata, frittiture di mare e di terra, carpacci di mare e di terra, taglieri di salumi e formaggi selezionati, carni alla griglia, frutta e dolci. Su prenotazione, accoglie feste private e piccoli banchetti. Ad una ristorazione allettante, il Babalu accompagna un ventaglio di appuntamenti, concerti, eventi e dj set che fa della musica, del divertimento e del gusto, i propri mantra.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 18:30 in poi. Chiuso il martedì. 01/02: Sottosuono; 15/02: Sopravvissuti e Sopravvissuti; 22/02: I Bambini di Vasco

PROMO REVIEW



CACIO E PEPE

Via Mario Pagano, 172 – Trani (BT). Info: 0883.956536

Braceria e ristorante: questo il binomio del locale nel cuore del centro storico tranese, che si esprime attraverso specialità di carne e piatti della tradizione contadina pugliese. Entrecote, tagliate di mailino iberico allevato a ghiande, filetti pregiati, squisiti angus: sono solo un assaggio di ciò che questo locale offre. Interessante anche la presenza costante del tartufo proposto in diverse varietà. Ricchi i primi piatti, altrettanto invitante l'antipasteria. Non mancano squisiti dessert artigianali, preparati con cura e maestria da chi, da ben tre generazioni, riesce a soddisfare i capricci dei più golosi. Su prenotazione, il locale prepara pietanze a base di specialità di mare. Nel segno della qualità anche i vini, pugliesi, italiani ed esteri, che Cacio e Pepe propone in diverse etichette. A queste si aggiungono le birre artigianali.

Orario: Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il martedì. 14/02: Menù di San Valentino

PROMO REVIEW



LA BUFALA

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

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, alle terrine o alle abbondanti insalate; dai primi piatti di mare e di terra, all'assortimento di secondi alla brace, alle pizze cotte nel forno a legna. Tutto viene preparato al momento e dal vivo si possono ammirare gli chef all'opera grazie alla caratteristica cucina a vista. Interessante anche la scelta per quanto riguarda i dolci: a soddisfare i golosi ci pensano squisitezze come la pastiera napoletana, la torta ricotta e pere, o i babà. Dal lunedì al venerdì, inoltre, La Bufala propone a pranzo un gustoso menù trattoria, sintesi di ciò che il locale può offrire. Accoglie volentieri feste private e banchetti. Orario: Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il sabato a pranzo.

toSHOW.it

Un cocktail di ristorazione, musica e spettacolo, in un ambiente raffinato e suggestivo: è ciò che offre il Twins' ai suoi ospiti. Di alto livello il menù, nel quale troviamo pizze cotte nel forno a legna, antipasti di mare e di terra, primi piatti, secondi alla brace e dolci saporiti. Ricco il beverage che annovera svariate etichette di birra, una pregiata cantina di vini, whisky, rum e long drink. A ciò si aggiunge il suggestivo palcoscenico che ospita show di ogni genere. Adatto per festeggiare ogni tipo di evento e ricorrenza,

permette di assistere alle partite di calcio su maxischermo.
Orario: Aperto dalle 20:30 in poi. A pranzo su prenotazione. Chiuso il lunedì.

UMAMI

Via Trani 103, Andria (BT). Info: 0883261201

BELVEDERE DELL'IMPERATORE

S.S. 170 dir. A km 1,850 - Andria (BT). Info: 0883 569862, 338.3748823

Ai piedi del Castel del Monte e al centro del Parco Nazionale

dell'Alta Murgia, questo agriturismo riprende gli splendori di una masseria dei primi del '900. Il paesaggio in cui è collocato è davvero unico, e permette di godere della splendida vista del maniero federiciano (persino raggiungibile a piedi). Al Belvedere dell'Imperatore si gusta l'ottima cucina mediterranea, fatta dai piatti tipici, dai prodotti dell'orto a chilometro zero.

Orario: Sempre aperto a pranzo e cena

IL PINO GRANDE

S.P. 234 al Km. 20+920 (ex S.S.

170 Km. 18+200) - Andria (BT). Info: 0883.569864, 3387137443 - www.ilpinogrande.it

L'agriturismo Il Pino Grande si caratterizza per il suo paesaggio, la vicinanza al Castel del Monte, e per la sua cucina casalinga. Il menù varia con l'avvicinarsi delle diverse stagioni, e predilige i prodotti della tradizione culinaria locale e contadina, rigorosamente preparati in casa e cotti in forno a legna.

Orario: Sempre aperto a pranzo e cena

PROMO REVIEW



EL TAPAS DE POLDO

Via Bari, 13; Via Benevento, 9 – Andria (BT). Info: 0883.292318

Posto in pieno centro ad Andria, è un caratteristico pub spagnolo, composto da due ambienti: il primo è un vero e proprio fast food ideale per spuntini e preeserte, dove potersi accomodare su alti sgabelli e usufruire dei tavoli per assaporare le sfiziose specialità presenti nel banco vetrina; il secondo è il pub, immerso in un'atmosfera che ricorda la Spagna e la tipica movida, arredato con gusto e fantasia e ricco di oggetti curiosi.

Ricca ed invitante l'offerta culinaria: da non perdere le patate al forno condite con carne, il panino "Poldo" e la pizza "Flamengo", le crepes dolci e salate, gli antipasti della casa, le pizze. Vasta anche la selezione di birre, tra le quali la Gordon Finest Silver, la Watneys Scotch Ale, la König Weiss Bier, la Warsteiner e la Guinness alla spina.

Orario: Aperto dalle 19 in poi. Chiuso il mercoledì.

03/02: 16° compleanno del locale e concerto dei Dance Scratch

PROMO REVIEW



LONDON HOUSE

Via Baldacchini, 10 - Barletta (BT). Info: 380.3697451

Un pub, pizzeria, braceria che incarna lo spirito e l'essenza dei tipici locali anglosassoni. Ammalia gli occhi con il suo english style, ma per soddisfare il palato si affida anche a specialità italiane e pugliesi. Hot dog e hamburger si affiancano ad una vasta scelta di antipasti di mare e di terra, di pizze, piadine, bruschettoni fino ad arrivare alle carni italiane ed irlandesi alla brace: filetti, entrecote, costate di vitello, carni alla crema di noci e formaggi. Non mancano prelibatezze di mare come il polipo, le seppie o i gamberoni. Alle numerose birre si aggiungono vini italiani, bianchi e rossi, liquori, rum, grappe e distillati. In occasione delle partite di calcio, il locale permette la visione delle stesse. Tutte le settimane, inoltre, propone ai suoi clienti, un gustoso menù fisso.

Orario: Aperto dalle 20 in poi. Chiuso il lunedì.

PROMO REVIEW



TAVERNA DEI PRINCIPI

Via Kennedy, 17 – Canosa di Puglia (BT). Info: 389.6447878

Cucina a km 0, tipica, tradizionale: alla Taverna dei Principi ritroviamo la Puglia in tavola. A partire dagli antipasti, composti da ingredienti di stagione: una prerogativa, quella della freschezza delle materie prime, che riguarda tutti i settori del menù. Ne è un esempio la pasta fresca, fatta in casa, in diverse varianti, o la pizza di grano arso. Di qualità i secondi di carne con specialità come gli straccetti di cavallo al vino rosso, il coniglio, le costate di asino, i filetti di manzo. A chiudere la ricca proposta culinaria, i dolci artigianali. La carta birre annovera numerose birre artigianali, anche senza glutine. Abbondante la cantina dei vini composta da etichette esclusivamente regionali. Il locale accoglie feste private, mettendo a disposizione, all'occorrenza, una saletta riservata. Orario: Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il martedì.

PROMO REVIEW



TIJUANA

Via Baldacchini, 14 – Barletta (BT). Info: 389.1264814, 0883.884200

Un ristorante, american bar, aperto sia a pranzo che a cena, con un menù variegato e creativo, nel quale i sapori e le specialità locali si mescolano a piatti che si ispirano alla cucina messicana. Una rivisitazione a favore del gusto, che si esprime attraverso prelibatezze come la parmigiana tex mex, la zuppa di mare messicana, lo stinco di maiale gl'assato o le alette di pollo. Da assaporare anche l'hamburger messicano, i fish & chips, il polpo spumeggiante con birra lager e peperoncino habanero, il chili con carne. Di ampio respiro l'ambiente dedicato all'american bar: uno spazio nel quale godere dei numerosi cocktail a disposizione, circondati da colori vivaci ed un'atmosfera esotica. Diversi gli eventi, gli aperitivi e i dj set che permettono di trascorrere serate piccanti.

Orario: Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì.

14/02: Menù di San Valentino; VEN: Dj set

PROMO REVIEW



SUPREMO PIACERE

Interno Villa Faro – Minervino Murge (BT). Info: 388.4761200, 393.9235519

Posto nel punto più alto di Minervino Murge, ai piedi del Faro della villa comunale, Supremo Piacere si distingue per un menù che spazia da specialità di carne come le salsicce locali o i tradizionali arrostiti di agnello, a pizze preparate con lievito madre e ingredienti selezionati: il tutto, senza tralasciare ricchi antipasti composti anche da salumi e formaggi locali. E se la mattina ci si può risvegliare con colazione assortite, nel pomeriggio ci si incontra per assaporare oltre 25 tipi di caffè speciali, caldi e shakerati, aromatizzati con ingredienti naturali. Ricca anche la carta cocktail, nella quale oltre ai classici mix, ritroviamo cocktail molecolari. Tutte le settimane ci si diverte con concerti live e serate a tema.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 05:30 alle 14 e, da martedì a domenica, dalle 16 in poi.

BEST OF MATERA

MATERA

EAT&DRINK

CINETIX CAFÉ

Via A. Moro, 14 - Matera. Info: 0835337211
Lounge risto bar dai profili eleganti e glamour, con uno spiccato senso del design. Il menù propone una cucina innovativa e di elevata qualità gastronomica, curata nell'aspetto delle portate e della qualità come un vero ristorante.
Aperto dal mattino alla notte passando per il pranzo, il Cinetix Café sa intrattenere i suoi ospiti magistralmente con eventi esclusivi e occasioni di convenienza, abbinando alle sue serate: degustazioni di vini e formaggi, happy hour; musica jazz dal vivo, dj set. Si accettano feste private su prenotazione.
Orario: Aperto dalle 7 alle 3 e a pranzo. Chiuso il lunedì pomeriggio

CREAM IRISH PUB

Via Leonardo Da Vinci, 9 - Matera. Info: 339.2144664 - www.guinnesspubmatera.com
Irish pub nato nel Giugno 2002, molto grande e adatto ad ospitare un gran numero di persone nei suoi eleganti tavoli in legno che creano uno stile tutto irlandese e di gran gusto. Ciò che contraddistingue questo locale è senz'altro l'area amichevole che vi si respira all'interno, che lo rende la meta di ogni allegra comitiva che abbia voglia di passare una serata tra amici mangiando bene e tracannando le migliori birre europee.
Orario: Sempre aperto dalle ore

19:00 alle 03:00

SAXA

Via Duni - Matera. Info: 339.2144664, 338.3266292, 331.8553162
Ristorante e pizzeria alle porte dei celebri Sassi di Matera, ma non solo, anche caffetteria da vivere per eventi privati e non solo. Il Saxa è aperto dal mattino in poi ed è un luogo privilegiato in cui bersi un caffè sfogliando un quotidiano, ma anche per fare l'aperitivo tra amici, stuzzicando qualcosa o un buon panino.
Come ristorante, disponibile per pranzi, cene, cerimonie ed eventi privati, il menu propone un'ottima cucina fatta di specialità di mare, dettaglio non trascurabile per un locale lucano. Si gustano antipasti, primi e secondi piatti (anche di carne), e contorni.
Orario: Aperto dalle 07:00 alle 01:00 (aperto a pranzo). Chiuso il lunedì

LOUNGE CAFFÈ

Via del Corso, 60 - Matera. Info: 0835333594
Finemente arredato in stile minimal moderno, si sviluppa su diversi livelli e con un sapiente gioco di luci che crea un ambiente suggestivo ed elegante. Il Lounge Caffè è il posto ideale per ogni momento della giornata; sin dal primo mattino è possibile scegliere tra la raffinata caffetteria e la storica pasticceria, già conosciuta ed apprezzata presso il Caffè Schiuma. Le avvolgenti poltroncine del primo piano consentono di intrattenersi per un aperitivo, un gelato o semplicemente un drink. L'ultimo piano ospita la

"sala pranzo" (aperta anche a cena), dove assaporare piatti caldi e freddi.
Orario: Sempre aperto dalle 08:00 alle 02:00. Ristorante aperto venerdì e sabato dalle 19:00

MOSTO

Via Domenico Ridola, 18 - Matera. Info: 3200459541
"Osteria della birra" dove gustare al meglio il "nettare giallo". Il Mosto è quello che un wine bar fa con il vino, ma rivoltato in chiave birraia. 5 linee di birra alla spina, 50 in bottiglia e un'ottima selezione di formaggi e salumi, carni e gustosi primi piatti.
Orario: Aperto a pranzo e cena tutti i giorni

HEMINGWAY CAFFÈ E CUCINA

Via Ridola, 44 - Matera. Info: 0835310794
L'intenzione del ristorante Hemingway di Matera è: "Per non lasciare nessuna mente affamata". Dal caffè al cocktail, dal pranzo alla cena, ognuno qui può trovare un gradevole spazio e il giusto tempo per il ristoro.
In uno spazio elegantemente curato, il personale serve con cura pietanze ottime e con un'attenzione particolare all'empatia. La cucina dell'Hemingway è basata sulla gastronomia tipica del territorio, ma anche su pietanze di mare.
Orario: Aperto tutti i giorni dalle 11:00 alle 23:00, escluso il martedì.

S. PIETRO BARISANO

Rione San Biagio, 52 - Matera. Info: 0835346191
All'interno dell'hotel San Pietro Barisano Residence, tra splendide

stanze ipogee vi è un rinomato ristorante (segnalato dal Gambero Rosso) che prepara primi piatti che con maestria portano sulla tavola la bontà della semplicità della gastronomia lucana. Ogni piatto ha la sua storia dove gli ingredienti sono i suoi personaggi. Un dei principali contorni da tavola è il pane di Matera, cotto nei forni a legna e lavorato con farina bianca ed integrale. E' particolarmente fragrante ed è uno dei prodotti lucani che valica i confini regionali per approdare sulle tavole di tutta l'Italia Meridionale.
Orario: Aperto a pranzo e cena tutti i giorni

VECCHIA MATERA

Via Sette Dolori 62 - Matera. Info: 0835336910
Il Ristorante Vecchia Matera, immerso nello splendido scenario del sasso Barisano, offre ottimi piatti lucani e la suggestiva vista sui Sassi. Il Ristorante dispone di un'ampia sala, ideale per ricevimenti, banchetti e ogni altro evento o ricorrenza. Un suggestivo ipogeo, antichissima struttura sotterranea, è adibito a saletta riservata. Vecchia Matera offre gastronomia e prelibatezze da grande chef. La cucina comprende piatti della cucina tipica lucana e internazionale, tra cui i risotti, carne alla brace e alla griglia, pesce fresco servito nei mille modi tradizionali.
Orario: Aperto a pranzo e cena. Chiuso il lun.

LA LOCANDIERA

Corso Umberto I, 194 - Matera. Info: 0835543241
Una ricca e eccellente carta dei

vini, tra cui l'ottimo Aglianico di zona, e i piatti della cucina lucana rendono questa trattoria molto apprezzata e inserita nella guida Michelin Bib Gourmand. Attorno ai 25-35 euro il prezzo per una cena dove si possono gustare: peperoni con l'uvetta e le particolarissime polpette di pane (con uovo e pecorino) al sugo di pomodoro e tra i dolci il semifreddo al croccantino. Consigliata la prenotazione.
Orario: Aperto dalle 18:00 alle 00:00, escluso il martedì.

RISTORANTE STANO

Via Santa Cesarea, 67 - Matera. Info: 0835 344101
Situato nelle vicinanze dei Sassi, offre un'ampia scelta di piatti tradizionali preparati con creatività prettamente italiana. L'ambiente rustico, dal design moderno, offre piacevoli momenti di relax. Ogni singolo dettaglio è particolarmente curato: sui tavoli tovaglie di fiandra, piatti di porcellana con decorazioni esclusive, bicchieri di cristallo. Il locale si articola in quattro ambienti rispondenti a tutte le esigenze del gentile

cliente. La pizzeria attiva nelle ore serali, si alterna al ristorante, sempre in funzione.
Orario: Aperto a pranzo e cena

TRATTORIA DEL CAVEOSO

Via Bruno Buozzi, 21 - Matera. Info: 0835312374
Un ambiente scavato nella roccia, caldo ed elegante, nel quale si possono degustare piatti tipici della tradizione lucana accompagnati da ottimi vini finemente selezionati, tra cui l'autoctono Aglianico e vini nazionali. Le proposte enogastronomiche

sono coerenti con la categoria di appartenenza e garantiscono una varietà di portate. Nell'anno 2006 la Trattoria è stata riconosciuta dalla commissione nazionale Camere di Commercio per la qualità dei cibi e del servizio, con il marchio di qualità che rappresenta una garanzia per il cliente. Il menù varia a seconda delle stagioni.
Aperto tutti i giorni dalle 20:00 alle 00:00, escluso il mercoledì

PROMO REVIEW



MORGAN

Via B. Buozzi, 2 - Matera. Info: 0835.312233, 328.9172020 - www.morganristorante.it

La Capitale della Cultura Europea del 2019 ha molto di che vantarsi. Tra i suoi punti forti c'è anche il Morgan, un locale che non è semplicemente locale, ma un luogo dove anche l'occhio trova la sua pace e spunti d'interesse, vista l'ampia struttura ipogea realizzata nella magnifica zona dei Sassi. Qui gli appassionati della buona tavola trovano la buona cucina tradizionale e brassicola, squisiti dolci tradizionali (la torta ricotta e pere è da provare), e una pizza cotta in forno a legna proposta in svariati modi: con mozzarella senza lattosio, con ingredienti del luogo, o con impasti alternativi come con farina di Kamut, di grano arso o di farro. Il Morgan è locale cosiddetto "family friendly", adatto a tutte le fasce d'età e alle famiglie con bambini, che possono intrattenere i propri figli nella saletta giochi apposita.
Orario: Aperto cena e la domenica anche a pranzo. Chiuso il martedì

PROMO REVIEW



TAVERNA LA FOCAGNA

Recinto I D. Ridola, 4/11 - Matera. Info: 0835.344093 - www.lafocagna.com

A pochi passi dai Sassi e dagli antichi quartieri, La Taverna La Focagna crea un mondo genuino e legato alle tradizioni che ritorna al presente per far scoprire i piaceri della buona cucina lucana, di un calice di vino da sorseggiare tra amici, di una cena in un contesto quasi magico. Questo locale è dedicato a quanti amano gustare sapori tipici in un contesto ormai scomparso. La Focagna si struttura su due livelli molto rustici, dalle volte a botte e con alle pareti antichi utensili contadini. Alla sua tavola ci si accomoda con piatti semplici come: spaghetti aglio e olio, cavatelli asparagi e fagioli; o gustando bontà come: correccioni 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.
Orario: Aperto a cena. Chiuso il mercoledì

GRANDE SALENTO

LECCE E PROVINCIA

DANCING&MORE

PREMIERE

Lit. ionica, Gallipoli (Le). Info: 3286522728

1500 mq per uno spazio artistico poliedrico e articolato. Dal fusion chic restaurant, con cucina mare/terra, al rhythmic american bar, con 100 etichette di vini, champagne e cocktail; dal giardino mediterraneo, tra piante grasse, pini e giochi d'acqua, fino al disco lounge, omaggio assoluto al design high-tech e alle sue discipline Shui. Il Première ha un'innata vocazione per lo stile e si conferma, anno dopo anno, una delle night location più ambite e cool di Puglia, con dj resident, special guests internazionali, vocalist e animazione della migliore scena clubbin del momento.

Orario: Da ven. a dom., dalle 20.00

EAT&DRINK

VESEVIO

SP 52 Gallipoli-Sannicola - Gallipoli (LE). Info: 348.3803223
Ambientato in una masseria di fine '800, tra sculture ed opere d'arte, da anni è il punto di riferimento per la pizza al metro e quella napoletana nel Salento. Vincitore del 2Night Award nazionale 2010 nella categoria "Creative pizza", offre i sapori e il gusto della cucina partenopea. I cultori della pizza possono assaporare quella con friarielli (le rape partenopee) e salsiccia. Qui si gode del sistema Enomatic, pratico dispenser che consente di spillare i vini dalla

bottiglia al calice, mantenendo intatto gusto e proprietà, oltre alle ottime birre salentine artigianali disponibili.

Orario: Aperto a pranzo e a cena tutti i giorni

L'ALLEGRA SCOTTONA

Via Umberto I, 77 - Maglie (LE). Info: 0836311913, 320.8696779
Arrosteria e birreria a "marchio Road" dall'eco giovane e revival. Un'atmosfera rustica, arricchita da dettagli vintage, un luogo in cui la carne arrosto regna sovrana: dalla Bombetta del Lunedì all'originale Zampina di Maiale. Di birra ce ne è per tutti i gusti, anche per celiaci. Un luogo prezioso per chi vive il Salento di giorno e vuol fare una pausa pranzo dedicata a se stesso, ma anche per chi ama le serate in compagnia e il mangiar sano. La ricetta dell'Allegra Scottona è unica: professionalità, allegria, ottima cucina e buona musica a contorno di aperitivi, carni, salumi e formaggi.

Orario: Lun-Ven a pranzo e a cena - Sab-Dom dalle 18:00 all'1.00

LU MUREDDHRU

Strada provinciale Merine - Lizzanello. Info: 3276629475
Una cucina originalissima e genuina nella trattoria e pizzeria con forno a legna di Merine, che vanta piatti davvero particolari e caratteristici per abbinamenti di sapori e ingredienti. Il menù annovera pietanze come gli gnocchi allo zio Fefè, tagliatelle ai 4 sapori, antipasto lu mureddhru, capperoni pastellati, sfilacci di cavallo o tagliata di angus rucola e grana. Ogni assaggio è un viaggio in un mondo fatto di passione e amore

per la buona cucina, da accompagnare con un'ampia gamma di vini locali, selezionati tra le migliori etichette e cantine.

Orario: Aperto tutti i giorni a cena. Domenica anche a pranzo.

TARANTO E PROVINCIA

EAT&DRINK

ENGINE MUSIC CLUB HALL

Via Capodiferro, 951 - Martina Franca (TA). Info: 080.4832692 338.9289555

Nasce per offrire una risposta nuova ad un'esigenza di sempre: lo stare insieme per divertirsi e comunicare nel segno della musica, dell'amicizia e della cultura. L'Engine si configura come ambiente ideale per concerti di alta qualità dei più diversi stili, per il cabaret, per manifestazioni culturali e teatrali, mostre di pittura ecc. Lo stage mette a contatto diretto il pubblico con autentici talenti (di livello nazionale ed internazionale) nella migliore condizione per trasmettere emozioni autentiche e vive. Al club si accede a mezzo tessera, a garanzia di un ambiente selezionato e sobrio
Orario: Aperto dal venerdì al sabato dalle 22:00 alle 04:00

PIAZZAROMA

Via Del Faro, 44 - San Vito (TA). Info: 0994521192, 3465813816
Piazzaroma è un posto unico ed esclusivo, dove passare le proprie serate in buona compagnia con piacevolissima musica di sottofondo, sorseggiando ottimi drink e vini, o gustando la buona cucina qui proposta. Piazzaroma è ristorante, ma

anche pizzeria e music bar, con tanti eventi artistici e musicali. Si trova in uno dei punti più centrali di Taranto, di fronte alla Villa Peripato, a due passi dal canale navigabile.

Orario: Aperto dalle 20:30 alle 01:00, escluso il lunedì.

WINE ART CAFÉ'

Piazza Umberto - Martina Franca (ta), info: 3335026469

Il Wine Art Café è un locale particolare e giovane situato al centro di Martina Franca che coniuga sapientemente tradizione e innovazione. Il menù si caratterizza per una profonda attenzione per le materie prime e per la valorizzazione dei prodotti del territorio. Dispone di un ampio spazio interno ideale per un pranzo veloce di lavoro, per una pausa pomeridiana nella sala da tè o per organizzare un aperitivo con amici. La sera si trasforma in un ambiente accogliente ed ogni particolare contribuisce a creare la giusta atmosfera per trascorrere i vostri momenti speciali.

Orario: dal martedì alla domenica dalle 18.00 alle 02.00





BLUES CAFE' FLAVOUR EXPERIENCE

Via Europa, 57 - Mottola (TA). Info: 0994507108

Uno dei locali più amati e conosciuti di Mottola che vive l'intera giornata trasformandosi in caffetteria, lounge bar, bistro e ristorante... diciamo che è difficilmente racchiudibile in una precisa categoria, e ognuna ci appare troppo riduttiva, visto quello che qui si offre al cliente e la genuinità che regna suprema su ogni prodotto. Al Blues Café si ha modo di conoscere e apprezzare realmente l'enogastronomia, quella buona, fatta con un amore e una competenza infinita. Nulla è lasciato al caso: la carta cambia continuamente per inserire specialità sempre nuove e di elevato valore, come: pesce freschissimo ogni venerdì, salmone rosso selvaggio, acciughe spagnole, vini italiani, ma anche francesi, 150 distillati selezionati in 6 anni di attività, cioccolato delle migliori case per veri intenditori, birre artigianali italiane e alla spina.

Orario: Aperto dalle 6:30 in poi. Chiuso il lunedì a pranzo



ROAD 66

via dei Perroni 8, Lecce - Info: 0832 246568

Road 66, la mother road che attraversa l'America verso la California: ecco l'America a cui si ispira il pub. Arredo in legno old style, atmosfera informale, fiumi di birra, e una cucina che coniugando tex-mex e steak house lo hanno reso, da più di dieci anni, il protagonista indiscusso della vita notturna salentina. Una cucina risultata di oltre dieci anni di esperienza e di attenzione alla qualità e alle tecniche di cottura dei cibi. Road 66 è così: crea mode e inventa esclusive ricette da scoprire in comitiva o in coppia, capaci di farsi apprezzare da clienti di ogni età.

Un locale senza tempo che ha visto passare la storia del Paese dalle sue sale conta oggi oltre trenta specialità di carne tra pollo, vitello e manzo. I tavoli esterni, proprio sulla cosiddetta "via della movida", sono stracolmi di gente, anche in pieno inverno, e unica nel suo genere è l'accoglienza da parte dello staff.

Aperto tutti i giorni dalle 19.30 alle 2.30.



TENNENT'S GRILL

Via Taranto 175, Lecce. Info: 0832 279475 - 331 4108405

"She's got a smile that it seems to me reminds me of childhood memories..." Ti accoglie così, in una fredda sera d'inverno, il Tennent's Grill di Lecce, con l'intramontabile musica dei Guns N' Roses, un arredamento caldo che sa farti sentire a casa, l'atmosfera spiccatamente british e un diffuso profumo di arrosto. Nato nel 2007, per il popolo dei buongustai salentini è già annoverato tra i pub di Lecce che hanno fatto storia, fondendo la freschezza dei locali giovanili con la varietà e la qualità di un ristorante. Per questo è il posto giusto per tutte le occasioni e per tutte le età, a pochi passi dal centro della città e con ampia possibilità di parcheggio. Bruschette, panini, insalate, grigliate, pizze: ce n'è per tutti i gusti, ma il fiore all'occhiello della cucina è il galletto speziato. Tra le numerose birre, invece, la prima donna è la Urbock 23, una doppio malto di casa Eggenberg wsooprannominata non a caso "Cognac of beers". Orario: Aperto tutte le sere dalle 19 alle 2.00.



OSTERIA DELLA DIVINA PROVVIDENZA

Via F. Rubichi, 4 - Lecce (LE). Info: 0832.1792078

In una splendida location del '500, nel cuore di Lecce, a due passi dalla centralissima Piazza Sant'Oronzo, l'Osteria della Divina Provvidenza unisce le peculiarità della cucina salentina a piatti sofisticati di ottima qualità. Specializzata nel senza glutine, questa osteria, anticamente adibita a rimessa di carrozze e successivamente a frantoio, permette ancora di vedere il pozzo sotterraneo, che un tempo raccoglieva l'acqua piovana. Soufflé di baccalà, orzo perlato con verdure e pesce, mousse di melanzane in pasta fillo, burratine con verdure sono solo alcune delle specialità previste nella ricca e variegata rosa di antipasti tipici. Numerosi e dagli abbinamenti originali anche i primi e i secondi, sia a base di carne che di pesce. La carta dei vini comprende etichette locali internazionali; tra le birre, rigorosamente artigianali, non mancano quelle per celiaci. Orario: Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena



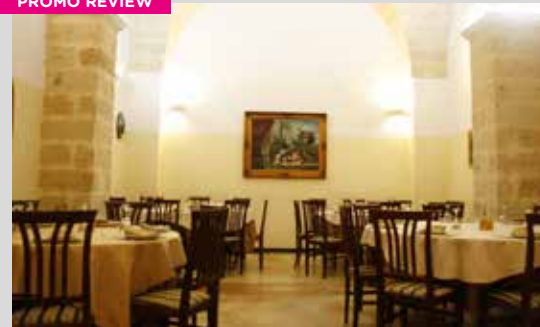
BIRROSTERIA MAFF

Piazza del popolo, 7 - Copertino (LE). Info: 320.1123273

Underground? Sì, ma con stile. Stiamo parlando del Maff, una singolare birrosteria nel centro storico di Copertino. Un cantiere del buon gusto, in tutti i sensi. Curato e originale in ogni minimo dettaglio, a partire dalla struttura e dall'arredamento che si rifanno a quelli di un cantiere edile, fino alla scelta del nome, derivante dalle iniziali dei quattro fratelli che l'hanno creato. Il Maff sa amalgamare la naturalezza che un locale da strada può offrire con le qualità di un'ottima ristorazione: antipasti, pucce fai da te, drink ma soprattutto le specialità di carne sono le pietanze che si possono gustare al suo interno. Con l'inizio della stagione fredda il Maff si prepara a scaldare i suoi clienti con serate live all'insegna della buona musica.

Ma il fiore all'occhiello della birrosteria è l'immane ampia gamma di birre e vini, per soddisfare ogni esigenza.

Orario: dalle 20. Chiuso il lunedì.



CORTE CELESTINI

Via Lecce, 10 - Carmiano (LE). Info: 380.2471310

L'elegante Corte Celestini offre una ristorazione di qualità nella suggestiva struttura che un tempo era la corte dell'antico convento dei Celestini. Il locale, completamente accessibile, offre ambienti accoglienti per cerimonie e momenti di incontro con amici e parenti durante cui si possono gustare, accompagnati da ottimi vini salentini, i prodotti del territorio, lavorati sapientemente dallo staff. La cucina di Corte Celestini propone una serie di antipasti ricercati e gustosi; tra i primi piatti, a base di pasta fresca, spiccano le maltagliate di grano saraceno con astice, vongole e pomodorini, mentre i secondi spaziano dal pesce fresco a tagli di carne pregiata. Anche i dolci sono preparati esclusivamente con ingredienti freschi. Sono disponibili menù vegetariani e adatti ad intolleranze alimentari, nonché menù in lingua braille e un'interprete LIS. Orario: Aperto dalle 13 alle 15 e dalle 20 alle 24. Chiuso il mercoledì.



7 pionieri della pizza al metro nel Salento



SP 52 Gallipoli-Sannicola – Gallipoli (LE) Info: 348.3803223 - www.ristorantevesuviogallipoli.it

Sempre aperto a pranzo e cena -specialità a base di pesce freschissimo



Ristorante Vesuvio Gallipoli

PREMIUM



BANCHETTI E RICEVIMENTI



BUFFET



ENOMATIC

MISIEDO



Prenota di gusto!

Goditi la tua cena!

Prenota il tuo tavolo con MiSiedo:
gratis, veloce, sicuro.

Scopri le nuove offerte!

Riservato con **MISIEDO**
Prenota di gusto

www.misiedo.com

Guadagna punti registrandoti, prenotando e condividendo e
vinci voucher convertibili in cene omaggio da €15, €25 e €50.

www.misiedo.com

