

2night.

freetimeguide
PUGLIA e BASILICATA
I - 2017



*I locali
raccontati
dai gestori*

Supplemento promozionale a 2night Magazine



Distributori per
Lecce, Brindisi, Taranto
Installazione ed assistenza
impianti birra alla spina
Progettazione e Realizzazione
Pub e Birrerie

Via Galatina - z.i. COPERTINO (Le) - www.sib-birre.com
sib.birre@libero.it - tel. 0832.948610



2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

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

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi,
Riki Kontogianni

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica - Rubano
(PD)

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:
Francesco Panebianco (329.8080278)

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

info@2night.it

COORDINATORE EDIZIONE: Mirko Galletta

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2017 Anno XIII - Inverno 2017

con il patrocinio di



A restaurant is a fantasy-a kind
of living fantasy in which diners are
the most important members
of the cast.

Warner LeRoy

A nighttime photograph of a coastal city, likely Bari, Italy. The sky is a deep orange and pink from the setting or rising sun. In the background, city buildings are lit up with warm lights. In the foreground, a dark pier or breakwater extends into the water, with several streetlights illuminating the area. The water reflects the city lights and the sky's colors.

PUGLIA Winter Guide 2017

I locali
raccontati
dai gestori

REALIZZA IL TUO SOGNO...
CENTRO USATO AUTO *Europcar*



FIAT PUNTO 1.2 LOUNGE 5P
30/04/2014 KM. 59.458
€ 6.300



FIAT 500L 1.3 MJT POP STAR 85CV
27/03/2015 KM. 52.328
€ 12.900



FIAT 500L 1.3 MJT TREKKING 85CV
29/01/2015 KM. 54.924
€ 14.900

NiG
motorsystem srl

Agente **2ndmove**
by Europcar

Via Zippitelli, 2 - Bari

Tel./Fax 0805346731

Gianfranco
3292535697

Trova l'auto per te!



INDICE DEI LOCALI

BARI E PROVINCIA

BARI

Open Cafè	pg. 34
Faros Beer & Cafè	pg. 36
Boccaccio cocktail bi-strot	pg. 37
Fish Fizz	pg. 37
Moderat	pg. 37
Il Postaccio	pg. 38
Whisky A Go Go	pg. 39
Biancofiore Ristorante	pg. 40
La Locanda di Federico	pg. 41
InAlto Vineria	pg. 42
Gyrosteria Yannis	pg. 43
Couch Club	pg. 44
Cantiere del Gusto	pg. 45

Origini evento in purezza

pg. 46

Hop!! Pub @ Barivecchia

pg. 60

Hop! pg. 62

Terra di Mezzo pg. 63

Steam pub & dreams

pg. 64

TNT tap'n'table pg. 65

Canarùte pg. 66

Oktoberfest pg. 67

Timeout play around

food pg. 68

Crossroad saloon pg. 69

Tankard Pub pg. 69

Gadi pg. 80

SANTO SPIRITO

Carnivora de gustibus

carnis pg. 78

GIOVINAZZO

Romanazzi's Apulia

Restaurant pg. 48

Il Brillo Parlante pg. 48

Al Cantagallo pizza &

cucina pg. 78

MOLFETTA

La Bugia tra piatto e

bicchiere pg. 49

Tres Jolie pg. 38

Stone's Club pg. 70

CORATO

Antico Commercio pg. 39



III OCCASIONI MERAVIGLIOSE, SEMPRE



Il cash&carry per la ristorazione con i migliori marchi e le ultime novità sempre in offerta.



Sfoggia il nuovo Catalogo su
www.mestolame.it

 Mestolame Hotellerie

BARICENTRO
LOTTO MOD.
14 1

INDICE DEI LOCALI

MOLA DI BARI

Osteria Al Gambero

Rozzo pg. 46

Cine Lumière pg. 72

CASAMASSIMA

Musta' pg. 69

BITONTO

Lilò Norcineria pg. 47

Il Patriarca pg. 52

Fico Moro bistrot pg. 53

Camera a Sud pg. 70

Rock'n'Steakhouse

pg. 71

BITETTO

Novecento Ristorante

gourmet & bistrot pg. 50

Fame - oil bar pg. 50

Dorotea La Spaghetteria

pg. 51

BINETTO

Parco Giannini pg. 54

CASSANO DELLE MURGE

Sol di Pepe pg. 54

Dominus osteria con

pizza pg. 55

Pecora Nera country pub

pg. 73

La Bottega di Pierino

pg. 79

ACQUAVIVA DELLE

FONTI

Papiè Bistrot pg. 56

Olio Glocal food experience

pg. 57

Barba Nera pg. 74

L'Angolo Nascosto pg. 79

CONVERSANO

Della Corte pg. 38

GIOIA DEL COLLE

Panta Rei flow café

pg. 59

SAMMICHELE DI BARI

Sant'Agata ristobrateria

pg. 58

ALTAMURA

Mercatale pg. 57

Bottega del Luppolo pg. 75

LEVANTE PROF

V Edizione



**Fiera Internazionale
International Exhibition**

BARI 12 - 15 MARZO 2017

Fiera del Levante

PANIFICAZIONE
PASTICCERIA
GELATERIA
RISTORAZIONE
ALIMENTAZIONE
CATERING
PIZZERIA
CONFEZIONAMENTO
BOMBONIERA
PUBBLICI ESERCIZI
PASTA FRESCA
HOTEL
BIRRA
VINI
BAR

INFO: **D.M.P. SRL** - Via del Fontanile Arenato 144 - 00163 Roma - Tel./Fax 06-6634333 r.a.

www.dmpsrl.eu - email: info@dmpsrl.eu

INDICE DEI LOCALI

Guida promoredazionale a cura di 2night Native Adv

Birbacco wine pub pg. 76
Papilla food&drinks pg. 76
Must music_restaurant
pg. 77

GRAVINA IN PUGLIA

Old River pg. 77

MATERA

Morgan pg. 81
Saxa pg. 82
Cream Irish Pub Guin-
ness pg. 83
Taverna La Focagna pg.
84
La Fedda Rossa pg. 85

BAT E PROVINCIA

BISCEGLIE

Contrabar pg. 86
Ciccio e Birra pg. 93

TRANI

Tortuga pg. 88
Babalù pg. 88
LaBò pg. 89
CinqueSensi pg. 93
Santo Graal pg. 98

BARLETTA

Tijuana pg. 88
Veleno Fish Restorart
pg. 90
La Bufala pg. 94
Al Pomodorino pg. 94

Exploit pg. 95

ANDRIA

Est Vineria pg. 89
El Tapas de Poldo pg. 97

CANOSA DI PUGLIA

Twins' risto show pg. 90
Taverna dei Principi
pg. 92
Gusto e Gusti pg. 92
Excalibur pg. 96

SALENTO

LECCE

Viveur pg. 15
Prohibition pg. 16
Rousseau pg. 19
Tennent's Grill pg. 28

Road 66 pg. 29

Baldieri dolce & salato
pg. 32

LEQUILE

Exit 101 Café pg. 14

CARMIANO

Sigo Sà pg. 15

SQUINZANO

Pasticceria Vittoria pg. 33

COPERTINO

Caffè 900 pg. 17

VEGLIE

Gianna Rock Café pg. 30

NARDÒ

Donegal pg. 30
Mind The Gap pg. 31

GALATINA

Goha pg. 18
Officina del Gusto pg. 19
Le Tre Grazie pg. 20

CURSI

Prosit pg. 17

MAGLIE

Kenzia Concept Bar
pg. 16
Joey Bistrot Café pg. 23

OTRANTO

Al Tartufo pg. 22

GALLIPOLI

Aputea Concept Bar
pg. 18
Pane Olio e Fantasia
pg. 26
PARABITA
Il Contenitore wine
bistrot pg. 26

UGENTO

Petra Nera pg. 24

TRICASE

Dorian Caffè pg. 16

SALENTO



DRINKS
& MORE

Exit 101 caffè

Via Salvatore Fitto, 1 – Lequile (LE). Info: 338.0562856
Tutti i giorni, 24 h su 24

Tavola calda a mezzogiorno, piadineria, braceria, paninoteca e cornetteria di notte, con la sua simpatia e modernità l'Exit 101 Café ha portato a Lequile una ventata di energia sin dall'esordio della sua nuova gestione. Variegato nell'arredamento come nel menù, accosta alle pietanze caserecce, che caratterizzano la gastronomia salentina, il carattere di un'ottima braceria.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Simone Luperto, titolare*

- 1 la musica live
- 2 i dj set con aperitivo
- 3 cocktail per tutti i gusti



Viveur

Via Umberto I, 27 – Lecce (LE). Info: 320.8611465
Tutti i giorni dalle 11.30 alle 15 e dalle 17.30 alle 2.

Luci soffuse, opere d'arte e chicche vintage come un'antica macchina da scrivere, in un locale in pietra leccese con archi e volte a botte nel cuore del centro storico leccese. Il Viveur è un'esperienza sensoriale a 360°, per una pausa in una delle strade più "in" della movida salentina, degustando pucce o aperitivi, accompagnati da ottimi vini e drink.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Stefano Dell'Anna, titolare*

- 1 Cocktail homemade
- 2 Prodotti di alta norcineria
- 3 Eventi culturali di ogni tipo



Sigo Sà

Largo S. Francesco - Carmiano (LE). Info: 329.4181035
Dalle 7 di mattina alle 2 di notte. Chiuso il lunedì

Cocktail bar elegante e raffinato in cui ogni drink è un'opera d'arte preparata con professionalità e fantasia. I cocktail sono originali e gustosi, ottimi i vini. Da provare i cicchetti affumicati. Squisite le colazioni con pasticciotto e cappuccino. La domenica Sound&Aperitivo con tante buone cose da stuzzicare, dj set e strumentisti.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Sigfrido Pallara, gestore*

- 1 Qualità ed eccellenza
- 2 Cortesia e gentilezza verso il cliente
- 3 Professionalità



Prohibition

Via G. Paladini, 19 – Lecce (LE). Info: 389.8823930
Tutte le sere.

Oltre 100 gin, 80 rum, 200 liquori, 100 whisky, 30 etichette di vodka, 50 vermut. Numeri da capogiro, quelli del Prohibition, che sul suo bancone dà vita a cocktail tradizionali o creativi, ma sempre con ingredienti di prima scelta. Particolare anche l'arredamento, che grazie alla location si ispira agli "speakeasy" americani degli anni '20.



Dorian Café

Via Umberto I – Tricase (LE). Info: 0833.1934020
Aperto h24. La domenica dalle 16.

Un locale esclusivo in cui trovi tutto ciò di cui hai bisogno a qualsiasi ora del giorno e della notte. Dai cornetti super farciti all'alba agli spuntini per una veloce pausa pranzo, dai gustosi cocktail alle pizze croccanti e saporite. Da non perdere gli aperitivi. Ad animare i weekend dj set e le migliori band musicali.



Kenzia Concept Bar

Via Nicola Ferramosca, 63 – Maglie (LE). Info: 393.8347285
Dalle 6.30 alle 4. Chiuso lun.

Ottime colazioni, cocktail e aperitivi top fanno del Kenzia uno dei posti più IN di Maglie. Puoi fermarti a qualsiasi ora per uno spuntino dolce o salato: pasticceria, gelati, yogurt, ma anche piadine e rosticceria per una pausa pranzo veloce. Aperitivi grandiosi, finger food e drink buonissimi. Anche per celiaci.



Caffè 900

Piazza Umberto I, 18 – Copertino (LE). Info: 0832.1893423
Dalle 5 di mattina a notte fonda. Chiuso il lun.

Il locale che ha rivoluzionato la movida salentina, portando a Copertino il primo bar moderno, mostra il suo nuovo volto. Caffè 900, punto di ritrovo per persone di tutte le età, si presenta con un arredamento chic e luminoso, a cui affianca una ricca offerta gastronomica nonché una rassegna di eventi che quasi ogni weekend alterna dj set, musica live e aperitivi.

Cosa non manca mai nel mio locale: Massimo Presta, titolare

- 1 La ricca varietà di pasticciotti
- 2 Gli aperitivi salentini finger food
- 3 Gelati artigianali e dolci di ogni tipo



Prosit

Via Maglie, 11 – Corsi (LE). Info: 347.7860948
Aperto h24. Chiuso lunedì

Gelateria, pasticceria, pizzeria-ristorante e cocktail bar. Il Prosit è un locale dalle mille sfaccettature. Aperto h24, offre gelati, torte e dolci preparati artigianalmente, vere delizie per il palato. Rinomate le pizze per bontà e leggerezza, prelibati i piatti di carne. Ottimi i cocktail. Musica latino-americana il giovedì sera. Live, tribute band e dj set venerdì e sabato. Balla Italia ogni domenica.

Cosa non manca mai nel mio locale: Fabio e Marco Greccuccio gestori

- 1 Mettere il cliente a suo agio
- 2 La genuinità dei prodotti
- 3 L'innovazione



Goha

Via Liguria, 52 – Galatina (LE). Info: 329.8059092
Aperto tutti i giorni.

Moderno, chic ed essenziale, il Goha ha ristrutturato il suo look, trasformandosi in un cocktail bar che rappresenta un porto sicuro in qualunque ora del giorno e della notte. Rosticceria, caffetteria, cocktaileria, propone ricchi e variegati aperitivi finger food che tutte le domeniche si trasformano in buffet accompagnato da dj set. Una vera e propria bomboniera per chi ama i posti ricercati.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Angela Pisanelli, titolare*

- 1 L'aperitivo della domenica
- 2 Drink di alta qualità
- 3 Relax allo stato puro



Aputea Concept Bar

Via R. D'Angiò, 2/A – Gallipoli (LE). Info: 349.5049038
Aperto tutte le sere.

Aputea è un luogo che racchiude una grande creatività senza trascurare la qualità. Concept bar con il retrogusto di un pub, si fa ricordare per l'arredamento, curato in ogni minimo dettaglio, con citazioni letterarie e foto di grandi uomini come Lennon, Mandela e Gandhi. La penombra e l'atmosfera soft della sera, unite ai live del weekend, regalano un relax che coinvolge tutti i sensi.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Mauro Rolli e Marco Casole, titolari*

- 1 La musica live
- 2 I cocktail creativi
- 3 Le birre artigianali



Rousseau

Via di Leuca, 212 – Lecce (LE). Info: 340.3740175
Tutte le sere, domenica anche a pranzo.

Sempre al top per qualità e raffinatezza, il Rousseau mostra il meglio di sé con pietanze originali e creativamente impiattate, senza rinunciare alla sperimentazione gastronomica. Un angolo di cucina gourmet con specialità di mare e di terra poco distante dal centro di Lecce, ideale per chi cerca piatti di qualità in un ambiente tranquillo e accogliente.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Stefania, titolare e chef*

- 1 Le ricette gourmet
- 2 Le frittiture di pesce
- 3 L'antipasto Rousseau



Officina del Gusto

Via Pascoli, 40 – Galatina (LE). Info: 0836.234285
Tutti i giorni dalle 7 alle 21

Un antico palazzo con volte a stella e uno stile dalla raffinata modernità. Il bancone color legno e le luminose pareti chiare trasmettono serenità ed energia ad un ambiente accogliente e confortevole. Dalla colazione alle proposte veg, dalla tavola calda con piatti tipici del Salento alle specialità ispirate alla cucina etnica e internazionale, un locale che soddisfa qualunque palato.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Aida, titolare*

- 1 Cucina tradizionale
- 2 Varietà di birre artigianali
- 3 L'eleganza della genuinità



Le Tre Grazie

Via Del Balzo, 34 – Galatina (LE). Info: 328.9278183
A pranzo e a cena. Chiuso il merc.

Ristorante e winebar, lo storico palazzo de Le Tre Grazie, nel cuore di Galatina, proietta in una dimensione in cui il gusto non è soltanto un piacere ma anche arte, originalità e benessere. Dai tagli misti ai secondi di terra, inutile negare che il piatto forte della casa sono i pregiati tagli di carne alla griglia, ma sono varie e abbondanti anche le alternative in chiave veg. A fare la differenza, oltre alla bellezza e alla bontà dei piatti, tutti i contorni e le spezie dalle numerose proprietà benefiche e provenienti da ogni parte del mondo, come il curry o il sale nero di Cipro.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Fiorenzo Gargio, titolare

- 1 Tagli di carne pregiata con le spezie
- 2 Le salse fatte in casa
- 3 I vini salentini

TI AUTO PRESENTA



TOYOTA C-HR.

COUPÉ, SUV, IBRIDO. KING OF THE FLOW.

Toyota C-HR è arrivato, per farti vivere tutta l'energia del Flow. Il profilo di una coupé, il carattere deciso di un SUV e un motore ibrido di ultima generazione: Toyota C-HR è la combinazione perfetta tra design, tecnologia e piacere di guida. Preparati a vivere un'esperienza unica, un Flow che sentirai scorrere anche attraverso l'impianto audio Premium JBL®.

VIENI A PROVARLO IN SHOWROOM.

TI Auto s.r.l. concessionaria Ufficiale Toyota per Lecce-Maglie-Brindisi.

Lecce - Viale Grassi N°81.



Al Tartufo Restaurant

Via Idro, 32 - Otranto (LE). Info: 0836.804456/393.2516511
Tutti i giorni a pranzo e cena. Chiuso il lunedì

A pochi metri dal lungomare, Al Tartufo - una vera e propria oasi del gusto - nasce dalla passione di Giuliano e di suo padre Aldo per la raccolta dei pregiati tartufi e della voglia di trasportare anche in cucina la loro conoscenza e creatività. L'ambiente, arredato in legno, offre la cucina a vista e la possibilità di pranzare e/o cenare all'aperto. Il ristorante propone i migliori prodotti del territorio, tra profumi e sapori della tradizione locale, utilizzando tecniche di cucina innovative e impreziosite da una ricca carta dei vini, accuratamente selezionati in abbinamento con le ricette del menù.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Giuliano Borgia, titolare

- 1 **I piatti gourmet**
- 2 **Funghi e tartufi locali**
- 3 **Piatti raffinati a base di pesce**



Joey Bistrot Café

Largo San Pietro, 12 - Maglie (LE). Info: 08361900154
Aperto a cena tutti i giorni.

Elegante e raffinato nello stile, il Joey è un locale esclusivo. Punto di ritrovo della movida magliese e salentina. Rinomati gli aperitivi della domenica: ogni settimana dj set e musica dal vivo insieme a tante buone cose da stuzzicare e da bere. Buonissimi i cocktail. Eccellente la cucina: i piatti sono ricercati e preparati in modo sopraffino. Ogni giovedì serata I love Sushi.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Gianni Stomach, gestore

- 1 **Estro ed esperienza nei cocktail**
- 2 **Il miglior filetto di scottona**
- 3 **Sentirsi a casa**



Petra Nera

Corso Annibale, 72 - Torre S. Giovanni, Ugento (LE). Info: 328.9537303
Aperto a cena. Chiuso il martedì.

Braceria e wine bar sul lungomare di Torre San Giovanni, il Petra Nera è il re indiscusso della carne alla griglia: una prelibatezza senza paragoni. Viene scelta dai migliori allevamenti di tutto il mondo e preparata con attenzione particolare ai tempi e alle modalità di cottura. Ne vengono fuori piatti gustosissimi, perfetti se accompagnati da un buon calice di vino: tante le etichette tra cui scegliere. Il Petra Nera è un rinomato wine e cocktail bar: degni di nota la selezione di distillati, rum e grappe e gli ottimi drink preparati dal barman.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Simone Pierri, gestore.

- 1 La qualità prima di tutto
- 2 La Tradizione della nostra terra
- 3 Il lavoro di squadra









info@puroghiaccio.it
www.puroghiaccio.it

PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DI
GHIACCIO
ALIMENTARE CONFEZIONATO
348.9188206



Il Contenitore Wine Bistrot

Via Lucia La Greca, 1 - Parabita (LE). Info: 0833.182386
Tutte le sere. Chiuso il mart.

Un po' teatrale e un po' pirandelliano, Il Contenitore è un locale ma al tempo stesso 4 locali insieme. Come in un originalissimo gioco di scatole cinesi, ciascuna stanza che compone questo wine bistrot presenta un arredamento e una struttura differenti. Il Contenitore vuol dire passione, ma anche buon cibo, ottimi drink, amore per l'eleganza e per la cucina gourmet.

Cosa non manca mai nel mio locale: Marco Tornosello, titolare

- 1 Spaghettoni aglio, olio e peperoncino con scampi e pesce spada
- 2 Il buon cibo gourmet
- 3 L'accoglienza del personale



Pane Olio e Fantasia

Piazza della Repubblica, 8/9 - Gallipoli (LE).
Info: 324.7791270. Tutti i giorni a pranzo e cena

Nel borgo di Gallipoli vecchia, tra mura che trasudano storia e cultura, c'è un ristorante che ha fatto della genuinità il suo cavallo di battaglia. Ottimi piatti a base di carne ma, soprattutto, gustose ricette a base di pesce, preparati solo le migliori materie prime, accompagnate da ottimi vini locali e birre artigianali. Ampia scelta per celiaci e vegetariani

Cosa non manca mai nel mio locale: Sonia Tricarico, titolare

- 1 I piatti della più antica tradizione salentina
- 2 La creatività dietro ai fornelli
- 3 Il pesce freschissimo



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

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

1250
BIGLIETTI DA VISITA
PLASTIFICATI

F.TO 5,5x8,5 CM, CARTA 350 GR.,
A 4 COLORI F/R.,
PLASTIFICATI LUCIDI F/R

€ 18 +IVA

250
LOCANDINE

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

€ 50 +IVA

5000
PIEGHEVOLI

F.TO A4 APERTO
CARTA 135 GR.
CONSEGNATI PIEGATI

€ 105 +IVA

5000
CARTOLINE

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

€ 39 +IVA

500
BUSTE

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

€ 43 +IVA

5000
VOLANTINI

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

€ 54 +IVA

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



Tennent's Grill

Via Taranto, 175 – Lecce. Info: 0832.279475
Tutte le sere.

"She's got a smile that it seems to me..." ti accoglie così il Tennent's Grill, con la musica dei Guns N' Roses, un arredamento prettamente british e quello spiccato profumo di arrosto che riconosceresti anche da lontano. Nato nel 2007, per i buongustai salentini è tra i pub che hanno fatto la storia della movida leccese, divenuto in poco tempo il posto giusto per tutte le occasioni ed età, a pochi passi dal centro e con ampia possibilità di parcheggio. Bruschette, panini, insalate, grigliate, pizze, ma soprattutto il famoso galletto speziato. Tra le numerose birre primeggia la Urbock 23, doppio malto di casa Eggenberg.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Marika Favatano, titolare

- 1 La birra Eggenberg
- 2 Hamburger e arrosti
- 3 Il parcheggio facile



Road 66

Via dei Perroni, 8 – Lecce. Info: 0832.246568
Tutti i giorni dalle 19.30 alle 2

Lo storico Road 66 nacque dall'idea di quattro amici che volevano introdurre nel Sud Italia un locale da strada come quelli americani. Il tutto su una delle arterie più frequentate della movida leccese che poi, non a caso, sarebbe stata soprannominata "la via dei pub". Un angolo USA in Salento, ormai punto di riferimento per bere un'ottima Eggenberg, gustare specialità messicane, ottima carne alla brace e originali panini, intitolati ai più famosi luoghi d'America: Mississippi, Missouri, Illinois, Texas, Kansas, Michigan, Nevada, solo per fare alcuni nomi. Per non parlare dei mega hamburger, per i più affamati.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Danilo Stendardo, titolare

- 1 La birra Eggenberg
- 2 Le serate di musica live
- 3 La carne di manzo



Gianna Rock Cafè

Via Fratelli Bandiera, 33 – Veglie (LE). Info: 333.3082611
Aperto tutti i giorni dalle 9 a notte fonda

Sedie bianche e pouf neri, un'atmosfera easy e rock a cui fanno da contraltare pareti splendidamente dipinte a mano: è questo caleidoscopio di elementi creativi che caratterizza il Gianna Rock Cafè. Pub, ristorante ed enoteca al tempo stesso, è un locale concepito per ospitare le migliori serate all'insegna dei live, per un progetto gastronomico e musicale a tutto tondo.

Cosa non manca mai nel mio locale: Gianna, titolare e chef

- 1 I live del weekend
- 2 La cucina salentina
- 3 Le birre alla spina



Donegal

Via Carmelitti, 21 – Nardò (LE). Info: 342.7319505
Tutte le sere.

Le migliori birre artigianali di tutto il mondo, un'atmosfera irlandese che ti avvolge sin dalla soglia e l'ottima qualità degli abbondanti hamburger. Nessuno può sottrarsi al colpo di fulmine per il Donegal Public House di Nardò che, con la professionalità del suo giovane staff e l'impeccabile scelta delle materie prime, conserva a buon diritto un posto d'onore nella hall of fame dei pub salentini.

Cosa non manca mai nel mio locale: Carlo Rizzo, titolare

- 1 Le birre artigianali di tutto il mondo
- 2 Il panino Beckett
- 3 Le degustazioni del venerdì



Mind the Gap

Via Martiri neretini 1647, 2 – Nardò (LE). Info: 0833.561313
Tutti i giorni. Chiuso il lun.

Questo ristopub neretino, ideale per tutte le età e le esigenze, sfoggia in ogni porzione di sala tutta la sua eleganza, evidente sia nella scelta dell'arredamento che nelle proposte in menù, sempre pronto ad evolversi offrendoci nuove emozioni. Oltre alle pizze lievitate naturalmente e cotte in forno a legna, infatti, dalla bellissima cucina a vista prendono vita pietanze creative e secondi piatti, soprattutto a base di carne variamente preparata, ma anche e deliziosi primi come gli gnocchetti tirolesi con radicchio, speck, scamorza e noci o i paccheri con gamberetti, carciofi e zafferano.

Cosa non manca mai nel mio locale: Giuseppe Carlino, titolare

- 1 I live del fine settimana
- 2 L'angolo bar per l'after dinner
- 3 Gli gnocchetti tirolesi



Baldieri Dolce & Salato

Piazza Mazzini, 41/45 – Lecce (LE). Info: 0832.393687
Tutti i giorni tranne il merc.

Da Baldieri Dolce&Salato, gettonatissimo punto di ritrovo per tutti gli amanti del buon gusto, il gelato ha il sapore della genuinità: artigianale, cremoso e dai gusti fantasiosi, con ingredienti di prima scelta. In cono o coppetta, sa sempre stupire: la rosa di varietà proposte è un crescendo di sapori, sperimentazioni e inusuali accostamenti che nascono dall'estro creativo della famiglia Baldieri. Come dice chiaramente il nome del locale, sono accontentati anche gli amanti del salato con stuzzichini, aperitivi, rosticceria e cocktails. Oltre ai prodotti di caffetteria, naturalmente.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Paola Baldieri, titolare

- 1 Il gelato artigianale
- 2 L'amore per le materie prime genuine
- 3 I ricchi e gustosi aperitivi



Pasticceria Vittoria

Piazza Vittoria angolo via Brindisi – Squinzano (LE).
Info: 0832.782893
Tutti i giorni dalle 7 alle 24.

Nel cuore di Squinzano, Pasticceria Vittoria rappresenta da 30 anni uno dei capisaldi della tradizione dolciaria salentina. In un'ampia sala in cui il bianco e il nero si alternano creando effetti cromatici di particolare eleganza, puoi degustare aperitivi, pezzi di rosticceria e caffetteria. Il fiore all'occhiello, però, restano sempre i dolci e gli ottimi gelati.

Cosa non manca mai nel mio locale: Riccardo Spalluto, titolare

- 1 I dolci della tradizione
- 2 I gelati, anche d'inverno
- 3 Il rustico leccese

Vuoi diventare un 2nighter?

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

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

La guida e ristorante, voci e eventi della tua città.

BARI E PROVINCIA



Open Café

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

Aperto dalle 6 alle 2; sabato h24.

il piacere di coccolarsi e di dedicarsi del tempo per l'anima, anche solo per sorseggiare un tè o un buon caffè accompagnato da un dolce. Il biglietto da visita è sicuramente il curato spazio all'aperto, ma all'interno si scopre un mondo fatto di eleganza e classe, ideale per accogliere gruppi, banchetti, feste private ed eventi, come interessanti concertini acustici o jazz.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Daniela De Natale, gestore*

- 1 Un buon caffè con i nostri dolci artigianali
- 2 Uno staff preparato e gentile
- 3 L'ottima selezione di distillati e cocktail

promostudio



SCHIUMA D'AMARE!

VIENI A PROVARLA DIRETTAMENTE
IN BIRRIFICIO IN FIERA DEL LEVANTE
O RICHIEDILA NEI TUOI LOCALI
DI FIDUCIA



SEDE PERMANENTE
FIERA DEL LEVANTE

Padiglione 126, Fontana Monumentale
70123 Bari (Italia)



info@birrificiobari.it • birrificiobari.it

NUMERO VERDE GRATUITO
800 9 1087 9





Faros Beer & Café

Largo Giordano Bruno, 30 – Bari. Info: 392.2727984.
Tutti i giorni dalle 8 alle 2, esclusa la domenica.

Il Faros, completamente rinnovato, ti aspetta oltre che a colazione anche pranzo e per l'aperitivo con i menù mediterranei dello Chef. Da sempre meta di molti per la sera ma anche per aperitivi e pranzi il Faros completamente rinnovato, ti aspetta oltre che a colazione anche pranzo e per l'aperitivo con i menù mediterranei con primi, secondi, zuppe, terrine, carpacci, bruschettoni e tanto altro. Inaugurato un nuovissimo spazio/locale gemello, il Faros Beer, per gli amanti del luppolo che propone oltre 130 etichette per soddisfare anche i gusti più esigenti.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Leo e Antonio Russo, gestori

- 1 Il sorriso dello staff
- 2 Il buon gusto
- 3 La menta per i Mojito



Boccaccio Cocktail Bistrot

C.so V. Emanuele II, 61 - Bari. Info: 080.3212803,
346.3676955.
Dalle 12 alle 15:30 e dalle 18 alle 2. Chiuso lunedì.

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



Fishfigg

Via Posca, 43 – Bari. Info: 080.8642053, 340.6611962.
Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì.

Se a pranzo permette di assaporare specialità di pesce, accostate a vini e proseccchi di qualità, la sera fa sì che il gusto nasca dall'incontro tra crostacei sempre freschi e cocktail elaborati. Il risultato si traduce in un'esperienza che coinvolge più sensi, sublimata dalla cura per i dettagli di uno staff competente.



Moderat

Corso Vittorio Emanuele II, 97/101 – Bari.
Info: 393.0872722, 342.8080319.
Aperto tutti i giorni dalle 10:30 alle 02:00.

Locale sobrio, elegante, equilibrato, dove è un piacere mangiare e bere comodamente seduti nell'ampio dehor, ascoltando della buona musica live o un dj-set. Cucina a base di pesce e carne, insalate e taglieri, propone anche vini locali, un ottimo american bar, estratti e centrifugati.



Il Postaccio

Via Enrico Pappacena, 4/f – Bari. Info: 340.8233241.
Aperto tutti i giorni dalle 19:30 alle 02:00, escluso il lunedì.

Cicchetteria, Rummeria e American Bar “Postaccio” è un bel locale accogliente ed essenziale, ma molto funzionale. Qui potrete bere oltre 40 tipi di cicchetto di invenzione propria, numerosi varianti di mojito, e altri ottimi cocktail e distillati oltre a birra in bottiglia e alla spina.



Tres Jolie

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

Dalle 7 in poi. Chiuso il martedì.

Propulsore di movida, buon bere e buona compagnia dove fare colazione, bere il caffè, sorseggiare un calice di vino alla prima uscita romantica o un drink durante l'aperitivo o il post serata. Al Tres Jolie si sta in gruppo stuzzicando un bruschettone, o apprezzando una crêpes, una caprese di seltan e pane bianco con crema di olive.



Della Corte

P.zza Conciliazione, 5/6 - Conversano (BA). Info: 080.3328303.

Aperto tutti i giorni dalle 7 in poi.

Il “salotto della città” all'ingresso del Castello medievale: una caffetteria, gelateria, american bar dove poter assaporare cocktail preparati a regola d'arte, colazioni, gelati artigianali, aperitivi, thè e cioccolate calde, comodamente affacciati su uno degli angoli più frequentati di Conversano.



Antico Commercio

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

Aperto dalle 18:30 in poi.

Qui, la cucina tradizionale incontra nuovi gusti, creando cibi dai sapori inaspettati dove si può mangiare tutto: persino i piatti realizzati in crosta di pane. Vi attende la selezione di oltre 40 birre, vini e cocktail realizzati da creativi barman. I vegetariani sono i benvenuti. Non mancano eventi e serate a tema nel corso delle quali è possibile scoprire nuovi sapori.

Cosa non manca mai nel mio locale: Luigi Sisto, gestore

- 1 La voglia di proporre nuove specialità
- 2 Sapori originali da tutto il mondo
- 3 Passione



Whisky A Go Go

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

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

Ristorante e pizzeria con live music che prende ispirazione dall'omonimo famoso locale di Hollywood. Al Whisky la cucina è di assoluto rilievo, sia con la pizza che con i piatti proposti dallo chef-patron Fabio Losacco. Comincia tutto dal mattino con una ricca colazione, e si va avanti con il pranzo alla carta o con menù degustazione; il pomeriggio si gustano caffè, pasticcini e dolci artigianali, per arrivare a cena con primi e secondi di mare, crêpes, e pizze fino a tirar tardi.

Cosa non manca mai nel mio locale: Fabio Losacco, chef-patron

- 1 La qualità delle materie prime
- 2 La ricerca della buona musica
- 3 La cortesia verso i clienti



Biancofiore Ristorante

C.so V. Emanuele II, 13 – Bari. Info: 080.5235446, 340.8946354. 080.5235446
Aperto a pranzo e cena. Chiuso il lunedì.

Uno dei più apprezzati ristorante di mare della città, posto a due passi dalle bellezze di Bari Vecchia. Il Biancofiore è dedicato alla cucina tipica regionale, quella genuina e di qualità realizzata con prodotti di stagione e a km zero. La sua gastronomia parte dal basso, ma si nobilita attraverso l'estro dello chef che rivisita la tradizione senza stravolgerla. Tra le sue leccornie, ad esempio, si gustano piatti come capunti con gamberi rossi di Gallipoli e pistacchio di Bronte; e calamaro alla piastra con caponatina di melanzane pinoli e sedano in agro.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Diego Biancofiore, gestore

- 1 **I vini naturali**
- 2 **L'approvvigionamento giornaliero del pescato**
- 3 **Il far sentire gli ospiti come a casa**



La Locanda di Federico

P.zza Mercantile, 63 – Bari. Info: 080.5227705.
A pranzo e cena.

Tipica osteria che ricorda i sapori di una volta, quelli sani, buoni e genuini della Puglia.

La Locanda di Federico è ormai da 16 anni un punto fermo all'interno del cuore della città vecchia per chi vuole godere della gastronomia tradizionale. Nei suoi ambienti si respira il fascino dell'antico, in cui degustare un vino ben abbinato a quella che è una cucina che esalta il km zero, la pasta fresca, e offre delizie come: la burratina servita con pesto di rucola o la dadolata di verdure con mandorle tostate; la braciola di cavallo al ragù o lo stinco al Primitivo di Manduria; primi piatti come capunti con salsiccia nostrana e cardoncelli su purea di fave.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Gianluca Spagnuolo, gestore

- 1 **La gentilezza e cortesia**
- 2 **Le orecchiette**
- 3 **Il buon vino**



InAlto Vineria – La Cantina di Federico

P.zza Mercantile, 62 – Bari. Info: 080.8806531.

Aperto dalle 19:00 in poi.

Nel cuore della storia della città e a due passi dalla Colonna Infame, questa bella vineria è una perla all'interno del borgo antico. InAlto è un invito a sollevare i calici, brindare e sorvegliare l'amato nettare degli dei con chi più si ama, il tutto in abbinamento alle delizie di prodotti pugliesi come una frisa, un panino con braciola di cavallo al sugo o persino una tapas preparata alla barese. L'idea è quella di fondere le delizie del Tacco dello Stivale al piacere dello street food. Infatti ci sono panini preparati con mortadella e provolone; con filetto lardellato, caciotta, pesto di rucola e pomodori secchi.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Gianluca Spagnuolo, gestore

- 1 Il sorriso
- 2 Un buon calice
- 3 I pomodori sott'olio



Gyrosteria Yannis

Via Re Manfredi, 22 – Bari. Info: 0805283094 – Take-away: via Nicolai, 11/13 – Bari. Info: 0805283094.

Tutti i giorni dalle 20 all'1.

Situata nel cuore della città vecchia si può definire un autentico angolo di Grecia. Il locale è dipinto di bianco e azzurro come i tipici ristoranti greci, dispone di circa quaranta coperti per la clientela e si distingue per cortesia del personale e atmosfera calorosa e familiare in cui ci si ritrova, più che come semplici clienti, in compagnia di vecchi amici. Dando una occhiata al menù ottimi il vino o la birra, con l'esclusiva Mythos. Per quanto riguarda il cibo provare pita, piatti unici, paste salate, salse e contorni tipici e dolci tradizionali.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Mongur Morshed, gestore

- 1 Un numero adeguato di dipendenti per un servizio ottimale
- 2 la cordialità del personale
- 3 Il 99% di quanto indicato sul menù



Couch Club

Prolo di Via Caccuri, 47 – Bari. Info: 080.5610433.
Aperto dalle 18:30 in poi. Chiuso lunedì

Quasi 5 anni fa è stato il primo locale a Bari a proporre il concetto di “fine casual dining”, per una ristorazione non convenzionale che unisce il gourmet all’alta ristorazione, il trend set al pop. Couch Club è un modo per incontrarsi e regalarsi il relax di una lettura in poltrona degustando un vino, godersi un hamburger o un club sandwich con gli amici, o avere la sicurezza di assaporare una cena qualitativamente eccellente, ma senza pretese formali, con prodotti forniti da quelli che sono i top player in Italia per quanto riguarda la cucina gourmet.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Danilo Cellamare, gestore

- 1 **Cibo e drink di assoluta qualità**
- 2 **L’atmosfera studiata per far star bene**
- 3 **L’unicità che ci contraddistingue**



Cantiere del Gusto

Via Melo, 29 – Bari. Info: 080.9756382, 338.1264191.
Aperto a pranzo e a cena. Chiuso la domenica.

Propone vini, salumi e formaggi provenienti da piccoli produttori sparsi in tutta Italia, selezionati personalmente: prodotti artigianali di alta qualità, che periodicamente si aggiornano. Un Made in Italy che racconta emozioni attraverso esperienze di gusto. 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. Grazie al servizio enoteca e salumeria, con centinaia di proposte, è possibile degustare le specialità del locale comodamente a casa.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Roberto Capobianco, gestore

- 1 **Prodotti artigianali e ricercati**
- 2 **Il piacere della scoperta**
- 3 **Vini di qualità**



Origini evento in purezza

Via Don L. Sturzo, 29 – Bari.

Info: 080.9727051, 347.9389589.

H. 9.30-16/19-2. Chiuso domenica e lun. dal pomeriggio

È uno dei migliori ristoranti della città, capace di soddisfare l'onnivoro come il vegetariano e il vegano con piatti sfiziosi realizzati con prodotti di qualità. Ogni giorno in cucina ci sono materie prime fresche provenienti dai campi biologici. Alla sua tavola si possono gustare piatti come: riso Venere con zucca e gorgonzola o orzo con rucola e stracciatella.

Cosa non manca mai nel mio locale: Giuseppe De Vito, gestore

- 1 La fantasia in cucina
- 2 Una grande ospitalità
- 3 E l'alta qualità dei prodotti utilizzati



Osteria Al Gambero Rosso

Via De Amicis, 3/5 – Mola di Bari (BA). Info: 392.4546384.

A pranzo e cena. Chiuso il lunedì

Luminosa osteria in cui lasciarsi andare alle gioie della cucina di mare, quella tipica pugliese che fa innamorare il turista e inorgoglierne i baresi. Questo locale per il suo nome decide di ispirarsi ad un tipico prodotto del Mediterraneo, ma allo stesso tempo al gotha del recensionismo gastronomico, ma lo fa senza prendersi troppo sul serio e storpiando l'aggettivo "rosso" in "rozzo".

Cosa non manca mai nel mio locale: Tommy Pangini, chef-patron

- 1 I prodotti a km 0
- 2 La disponibilità completa
- 3 L'ambiente familiare



Lilò Norcicceria

Piazza Cattedrale, 27 – Bitonto (BA). Info: 3397458586, 3280576035.

Aperto tutti i giorni dalle 19:00 alle 00:00, escluso il martedì.

Un locale elegante all'interno di un antico palazzo nobile nel cuore del centro storico di Bitonto. Caratterizzato da una accogliente e bella saletta con i muri in pietra viva ed un arredamento curato con eleganza e attenzione ai dettagli, ispirato ai bistrot francesi dell'800. Da Lilò si può cenare con i caratteristici "Lillozzi", una pizza-piadina specialità derivante dalla tradizione di famiglia dei gestori. Ottimi anche i taglieri di salumi di Norcia e formaggi tipici provenienti da masserie pugliesi accompagnati da vini pugliesi e birre artigianali.

Cosa non manca mai nel mio locale: Cosimo Louero e Nungia Liso, gestori

- 1 Connubio tra cucina tradizionale umbra e pugliese
- 2 Organizzazione per eventi e ricorrenze
- 3 Eventi serali con musica live



Romanazzi's Apulia Restaurant

Pizza Porto – Giovinazzo (BA).

Info: 080.3323845, 339.7013864.

Aperto a pranzo e cena. Chiuso il mercoledì.

La delicatezza di una poesia sul mare per pranzo o cena. Questo è ciò che ci si riserva accomodandosi in questo rinomato ristorante sul porticciolo, all'interno dell'antica torre di guardia. La cucina pugliese e la passione per il pesce passa attraverso l'estro dello chef-patron, capace di lasciarsi ispirare quotidianamente da ciò che il mare gli offre.

Cosa non manca mai nel mio locale: Giuseppe Romanazzi, chef-patron

- 1 La cortesia
- 2 La professionalità
- 3 I colori e i sapori del mare



Il Brillo Parlante

Via Santa Maria Angeli, 18 - Giovinazzo (BA).

Info: 080.9648520, 348.2430426

Aperto dalle 19 in poi.

È il tipico pub inglese: ben dedito agli amici, al bere bene, al godersi un ottimo hamburger, la musica dal vivo e un evento sportivo in diretta. Questo ampio locale col suo menù propone gustosi piatti speciali come il pulled pork slow cooked, il Traditional Guinness, Walnuts Filet, fish & chips e club sandwich. Non può mancare la passione per la birra, sventolata a suon di Guinness, ma non solo.

Cosa non manca mai nel mio locale: Gianni Chirico, gestore

- 1 La musica dal vivo
- 2 La Guinness
- 3 Gli hamburger



La Bugia tra piatto e bicchiere

Pizza Garibaldi, 49 - Molfetta (BA). Info: 080.4042783, 340.6836673

Aperto dalle 19 in poi. Chiuso il lunedì.

Caratteristico bistrot che fa della creatività gastronomica il suo chiaro punto di forza. Questo locale ha il sapore delle cose di una volta, quelle gustate a tavola alla luce tremolante di una candela posta in una bugia, su un tavolo. La Bugia accontenta i food lovers così come gli amanti del beverage. La sua cucina propone deliziosi primi piatti, pizze, hamburger e panini, tacos e club sandwich. Di rilievo anche la professionalità dedicata al mondo dei cocktail e dei distillati. Il giovedì c'è l'happy hour o il menù fisso per assaporare i prodotti tipici.

Cosa non manca mai nel mio locale: Giuseppe, gestore

- 1 La qualità dei prodotti
- 2 La ricerca costante
- 3 La disponibilità verso il cliente



Novecento Ristorante Gourmet & Bistrot

Via Lucatorto, 38 - Bitetto (BA). Info: 080.9920481, 347.1983558 - www.violanterocco.it. Aperto a pranzo e a cena. Chiuso la domenica sera ed il lunedì.

Ristorante gourmet, bistrot, wine bar, all'insegna della qualità. Il menù, continuamente aggiornato, si compone di ingredienti ricercati e di stagione, e affianca specialità di mare e di terra a ben 150 etichette di vino e a birre artigianali. Scelta di classe per celebrare ricorrenze e feste private.

Cosa non manca mai nel mio locale: Rocco Violante, gestore

- 1 L'originalità delle specialità
- 2 I prodotti di prima scelta
- 3 La cura dei dettagli



Fame – Oil Bar

SP 207 – Bitetto (BA). Info: 327.4726564.
Aperto a cena. Chiuso il lunedì.

Il primo Oil Bar del Sud Italia: un locale nel quale l'olio, prodotto in proprio, non è considerato un semplice condimento ma una vera e propria specialità da gustare nelle sue diverse varianti, in abbinamento ad ingredienti locali e genuini. Il risultato è un menù nel quale spiccano i bruschettoni, ma in cui troviamo anche insalate, antipasti, primi di mare e di terra e secondi di carne.

Cosa non manca mai nel mio locale: Angela Rutigliano, gestore

- 1 I sapori locali
- 2 L'attenzione per il cliente
- 3 La qualità delle materie prime



Dorotea La Spaghetteria

Via A. Costa, 21 - Bitetto (BA). Info: 349.7866363, 347.3748939.
Aperto anche la domenica a pranzo e per piccoli ricevimenti. Chiuso il lunedì.

Si distingue per una varietà in costante aggiornamento di pasta secca artigianale preparata con semole biologiche, grani antichi macinati a pietra e trafilati al bronzo, nonché varietà senza glutine, di farro ed integrali, provenienti dai migliori pastifici della zona. La ricerca continua di produttori che fanno del buon vino una filosofia di vita, fanno sì che la cantina venga arricchita periodicamente di vini esclusivamente pugliesi, scelti accuratamente per valorizzare la produzione del territorio.

Cosa non manca mai nel mio locale: Antonio Iacovelli, gestore

- 1 Materie prime artigianali
- 2 Creatività ed un pizzico di follia
- 3 Uno staff affiatato



Il Patriarca

Via Beccherie Lisi, 15 – Bitonto (BA). Info: 080.3740840.
A cena, e la domenica anche a pranzo.

Eccelso ristorante-pizzeria del borgo antico, all'ombra della famosa cattedrale. Lo chef-patron Emanuele Natalizio propone una cucina tipica rivisitata, fatta di specialità come il cuore di baccalà, della tradizione bitontina, fatto con cipolla rossa, olive nere dolci, patate, pecorino grattugiato, pomodoro ciliegino, pelato Sammarzano e pangrattato. Ogni suo piatto è fatto con creatività e amore per le materie prime. Il menù propone pesce, crostacei, frutti di mare, carpacci di pesce, ma anche una pizza pluripremiata.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Emanuele Natalizio, chef-patron

- 1 Qualità dei piatti proposti
- 2 Una grande professionalità
- 3 Una passione sconfinata



Fico Moro Bistrot

Piazza Cavour, 23 – Bitonto (BA). Info: 328.1522993, 339.8162145.
Aperto dalle 16:00 in poi.

All'interno di un palazzo del 1700 questo bistrot d'eccellenza fatto di sapori storici, ma anche enogastronomici e di movida, da oggi è anche un punto da segnarsi per chi ama la pizza. È preparata solo con prodotti di prima qualità, come la mozzarella a km 0, il pomodoro San Marzano e la farina con componente ai cereali macinata a pietra. Al timone del forno ci sono le sapienti mani del maestro Paolo Priore vero guru del mondo pizza. Aperto dalla mattina alla notte, Fico Moro offre anche servizi di caffetteria, american bar, e ristorante.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Mohamed Abdellaoui, gestore

- 1 La pizza
- 2 Il vino
- 3 L'accoglienza del cliente



Parco Giannini

Sp Grumo-Sannicandro km 5 – Binetto (BA). Info: 347.2790212.

Aperto tutto il giorno. Chiuso il lunedì.

E' ristorante, pizzeria, sala ricevimenti, bed & breakfast, nonché struttura sportiva con campetti di calcio. Immerso nel verde della Murgia, propone pizze cotte nel forno a legna, primi, secondi di carne e di pesce e tanto altro. Ottimo il rapporto qualità prezzo dei menù fissi del weekend, in occasione del quale si organizzano serate danzanti e con animazione.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Rocco Giannini, gestore*

- 1 I prodotti genuini
- 2 L'atmosfera accogliente
- 3 Il relax della natura incontaminata



Sol di Pepe

Via IV Novembre, 9 – Cassano delle Murge (BA). Info: 388.9997625.

A pranzo e cena. Chiuso il martedì.

Location straordinariamente curata per questo ristorante-pizzeria in cui tutto studiato per l'accoglienza di qualsiasi tipo di banchetto: dalla pizza con pochi amici alla ricorrenza con tavolate allegre e in compagnia di numerosi ospiti, fino alla romantica cena di coppia in un raffinato angolo in cui regna privacy ed eleganza.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Angela Cirilla, gestore*

- 1 Le varietà di pepe: Cubebe e Sichuan
- 2 Il Piatto Numero 1: con salmone riso nero Venere e verdure al cocco
- 3 La pizza gourmet



Dominus Osteria con pizza

P.le De Consolibus, 3 – Cassano delle Murge (BA). Info: 080.776505, 320.2526109.

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

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

Cosa non manca mai nel mio locale: *Pasquale Chimienti, chef-patron*

- 1 La cucina tipica con un occhio ai prodotti utilizzati
- 2 La pizza con pecorino e noci e Capocollo di Martina Franca
- 3 Una squisita accoglienza



Papiè Bistrot

Estramurale Giovanni Battista Molignani, 30 – Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 080.761851.
Aperto dalle 6 in poi; domenica chiuso dalle 13 alle 15.

Un vero bistrot in cui si miscela cultura e enogastronomia di elevata qualità. Il Papiè Bistrot dona al paese un luogo di intrattenimento per ogni fascia della giornata e fino a notte tarda. Un amabile locale in cui predomina il bianco e il legno candido, in cui accomodarsi per sorseggiare un caffè, fare la colazione, un pranzo veloce, una cena o il drink tra amici. Il menù propone un'ottima pizza preparata con ingredienti a chilometro zero; è croccante leggera e particolarmente digeribile. Si possono gustare panini, insalate, fish&chips, tartare, hamburger gourmet di pesce e di manzo, e anche per vegani.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Roberto Maurigio, responsabile

- 1 Il sorriso che accoglie ogni cliente
- 2 Il Moscow Mule
- 3 Gli eventi musicali che scaldano l'ambiente



Olio Glocal Food Experience

Via M. Quatraro, 1 – Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 080.761189.
Aperto dalle 11:30 alle 14:30 e dalle 19 in poi. Chiuso il lunedì.

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

Cosa non manca mai nel mio locale: Maria Lepenne, gestore

- 1 Specialità di mare freschissime
- 2 I panzerotti limited edition
- 3 La professionalità degli chef



Mercatale

Pizza Mercadante, 48 – Altamura (BA).
Info: 080.3143984.
Aperto a cena. Chiuso il mercoledì.

Un ristorante pizzeria la cui cucina, dai sapori tipici, si avvale di prodotti del territorio e di materie prime che seguono l'andamento delle stagioni. Il risultato è un menù che pur seguendo la tradizione, non manca di accogliere elementi innovativi ed altrettanto gustosi. A ciò si aggiunge una location ricca di fascino: punto di incontro tra passato, presente e futuro.

Cosa non manca mai nel mio locale: Domenico Noviello, gestore

- 1 I sapori della tradizione
- 2 La cortesia dello staff
- 3 La passione ai fornelli



Sant'Agata RistoBrceria

P.zza Moro, 32 - Sammichele Di Bari (BA). Info: 080.8910759, 349.7760447.
Aperto a cena. Su prenotazione, a pranzo e la domenica.

La carne, prodotta in proprio fin dal 1998, è protagonista del menù del locale: pancette, capocolli, salsicce, straccetti crudi e saltati con aceto balsamico, bistecche di podolica cotte alla brace, angus irlandese, tagliate, bombette, spiedini. Qui mangi ciò che scegli al momento, con la sicurezza che si tratti di prodotti controllati e che parlano pugliese. Non mancano antipasti, primi, insalate, dessert e birre artigianali. Il locale permettere di festeggiare piccoli ricevimenti e cerimonie e offre gustose idee regalo per ogni occasione.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Mariasoria Moschetti, gestore

- 1 **Prodotti genuini**
- 2 **La cortesia tra i tavoli**
- 3 **L'atmosfera accogliente**



Panta Rei Flow Café

Via M. Petrera, 9 - Gioia del Colle (BA). Info: 393.3614208.
Aperto dalle 8 alle 13 e dalle 17 in poi. Chiuso il lunedì.

Un elegante wine bar e ristopub nel quale gustare taglieri di formaggi, salumi e specialità della casa, tagliate di angus argentino e fiorentine, aperitivi e dolci ricercati. Ciò che lo rende unico è la possibilità di scegliere tra oltre 500 vini provenienti da tutto il mondo, e le numerose birre artigianali. Qualità che hanno fatto sì che venisse inserito nella guida Slow Wine 2017. Panta Rei è anche caffetteria la mattina con ricche colazioni e sala da the nel pomeriggio, dove incontrarsi per momenti di relax e assaporare the e infusi da accompagnare con dolci squisiti.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Marcello Ripa, gestore

- 1 **Specialità provenienti da tutto il mondo**
- 2 **Relax e raffinatezza**
- 3 **Il piacere della condivisione**



Hop!! Pub @ Bariavecchia

Piazza Mercantile, 69 – Bari. Info: 080.5234208.

Aperto dalle 19:30 in poi.

Se ami la birra questo è il posto che fa per te! Hop!! realizza nel cuore di Bari un vero riferimento per gli amanti della premiata ditta maltoGluppolo. Tra le birre ci sono: Köstritzer, Timmermans Lambicus Blanche, Black Diamond Jagged Edge, Ridgway Very Bad Elf, Saison Dupont... ma attenzione, questo beer pub sorprende anche per la sua cucina. Niente di improvvisato, ma tutto studiato per solleticare le papille appagandole con i giusti aromi delle sue birre: wurstel originali tedeschi con crauti e pancetta sfumati alla lager, Scotch Egg, crêpes e hamburger, taglieri, cous cous con straccetti di pollo o con tonno.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Annarita Marinelli, responsabile

- 1 Birre artigianali italiane ed estere
- 2 Simpatia e cortesia
- 3 Pietanze cucinate con la birra (piatti unici, panini e dolci)



www.radioselenite.it





Hop!

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

Il piacere della buona gastronomia che sa miscelare cibo e birra con accostamenti studiati per esaltare gusti e profumi delle birre impiegate. Non è un caso se la mission dell'Hop! è "una birra per ogni piatto": dall'hamburger ai primi piatti. Alla sua tavola ci si sfizia con mini panini bretzel, crostini ai cereali con Leberkase piastrato, insalata, ravanelli, senape; ma anche con piatti come: wurstel tedeschi grigliati con crauti e pancetta e sfumati alla Lager, tempura di verdure fresche pastellate alla Pils; cotoletta di vitello black Angus con panura con taralli al grano arso.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Marcello Santoro, gestore

- 1 **L'amore e la passione per il nostro lavoro**
- 2 **La ricerca di nuove birre e ricette con la birra**
- 3 **La voglia di sorprendere ogni giorno**



Terra di Mezzo

Via Amendola, 113 - Bari. Info: 080.5573692.
A pranzo lun-ven.; tutti i giorni dalle 20:00 in poi.

Uno dei primi storici pub di Bari. Terra di Mezzo offre un grande parcheggio privato, un'ampia sala interna, una zona esterna, una particolare saletta privata (la Sala del Trono), una fornita ludoteca con più di 100 giochi da tavola, ma soprattutto offre un viaggio entusiasmante ispirato a Il Signore degli Anelli, con tanto di spade e draghi. Il suo menù è estremamente vasto, e offre tra le sue proposte carne cotta su brace a legna, hamburger, piadine e una serie di piatti speciali ispirati alle saghe fantasy. Sulla pag. Fb "Terra di Mezzo Il Era" ci sono sono sempre gli aggiornamenti degli eventi sportivi in calendario.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Davide Polignano, gestore

- 1 **Tanta proposte particolari in menù**
- 2 **La voglia di divertirsi**
- 3 **il sentirsi a casa**



Steam pub & dreams

Via Alberotanza, 7 – Bari. Info: 0805024829.

Aperto a pranzo dal lun. al ven., e a cena tutti i giorni.

Dalla filosofia steampunk nasce questo pub che crea un fantastico e fantasioso locale in cui stare tra amici gustando musica, partite in tv, birra, e un gustoso pasto. Lo Steam si qualifica come hamburgeria e friggitoria, adatta anche a vegetariani e vegani, con piatti come hamburger di bufalo italiano, di Scottona, o o con maiale sfilacciato, straccetti di carne asada, burger di seitan o di verdure, di tacchino o salmone; frittiture molto sfiziose che offrono uno snack veloce e gustoso, come le foglie di patate con buccia, i nachos, le Veggy Donuts e il fish'n'chips.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Mingo Casolino, gestore

- 1 L'atmosfera cordiale ed amichevole
- 2 Gli hamburger di qualità
- 3 Le partite di calcio



TNT Tap'n'Table

Via Divisione Paracadutisti Della Folgore, 7 – Bari. Info: 388.1008420.

Aperto a pranzo e a cena.

Prende il nome da uno spillatore professionale posto a disposizione del cliente. Qualunque sia la scusa per far festa, basta seguire pochi passaggi per brindare in un'atmosfera rilassata, dove affidarsi alla competenza dello staff per degustare oltre 70 tipologie di birra, da accompagnare a piatti fatti con materie prime di qualità, preparati un pizzico di innovazione. La cucina non lascia insoddisfatto nessuno, nemmeno vegetariani, vegani, intolleranti e celiaci. Il menù offre taglieri, carpacci, arrostiti di pecora, e panini superbi preparati con roastbeef, grana e rucola o con hamburger di Scottona, stracciatella, pomodori secchi, rucola e zucchine grigliate.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Maurigio e Monica, gestori

- 1 La birra di qualità
- 2 Il desiderio di vedere i clienti/amici soddisfatti
- 3 La passione nei confronti di questo lavoro



Canarùte

Via C. Ciasca, 9 – Bari. Info: 080.5613927.

Aperto da lunedì a sabato dalle 12:30 alle 00:30, domenica dalle 20:00 alle 00:00.

Location innovativa e accogliente. Qui si mangiano hamburger e si ha la possibilità di scegliere tra le diverse carni e i condimenti vari con la possibilità di personalizzare il panino in base ai propri gusti, anche per vegani. Questo locale non poteva che chiamarsi “Canarute”, consigliato per i più golosi. I panini sono molto grandi e di qualità, accompagnati da ottime chips croccanti, il tutto servito in simpatiche vaschette di legno. Per chi non volesse il panino, c'è la possibilità di scegliere tra diverse tagliate: ottima quella di pollo con grana, rucola e pomodorini.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Pasquale Nomicc, gestore

- 1 La carne migliore
- 2 La musica di sottofondo
- 3 La cortesia del personale



Oktoberfest

Prol.to di Via Caccuri, 59 – Bari. Info: 348.2655171.

Aperto a cena.

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

Cosa non manca mai nel mio locale:
Angela Schirone, gestore

- 1 La birra
- 2 La qualità di tutto il food & beverage
- 3 Il sorriso sempre sulle labbra



Timeout play around food

Via G. Fanelli, - Bari. Info: 389.6954338.
Aperto dalle 20 in poi.

Un'idea unica in Italia, che mette d'accordo chi ama lo sport con i cultori della buona tavola. Timeout è steakhouse, birreria e american pub in ben 1200 mq per 4 ambienti diversi, ognuno con una propria anima e schermi pronti a trasmettere eventi sportivi da ogni angolo. Il menù propone carne di manzo di prima scelta (americana o irlandese) per realizzare steakhouse e hamburger gourmet con patate fritte, hot dog, ma anche carpacci, piadine e la buona schiacciata napoletana farcita. Senza trascurare dolci pazzeschi. In questo tempio della cucina sono soddisfatti anche gli amanti del luppolo con un'ampia scelta di birre alla spina o artigianali americane.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Angelo Schirone, gestore

- 1 Una partita sugli schermi
- 2 Un panino
- 3 La qualità di tutto il food e beverage



Crossroad saloon

Via Tridente, 15/21 - Bari. Info: 080.5484034, 349.8384574.
Aperto dalle 20:30 in poi.

Si ispira ai tradizionali saloon americani e propone piatti originali come le spadellate western a base di carne e in diverse varianti. Non mancano pizze, pucce preparate con il pane fatto in casa e appetizer particolari da accompagnare con birre belghe e tedesche. Non mancano concerti e la visione delle partite di calcio.



Tankard Pub

C.so Benedetto Croce, 80 - Bari.
Info: 080.2257340, 340.1072853.
Aperto dalle 20:30 in poi.

Nel cuore di Bari, è crocevia di chi ama trascorrere serate tra ottime birre e stuzzicanti specialità. Il menù, costantemente aggiornato, propone pizze preparate con impasto di produzione propria lasciato lievitare 24-72 ore, gustose carni, panini, club sandwich e tanto altro. Non mancano concerti e partite trasmesse in diretta.



Musta'

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

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



Stone's Club

Banchina S. Domenico, 10 – Molfetta (BA). Info: 335.1031661.

Dalle 20 in poi. Chiuso il martedì

Un'oasi per ogni musicista, un sogno per ogni amante della musica di qualità. Lo Stone's trasuda note e storia della musica da ogni angolo. Nella sua programmazione ci sono concerti live, jam session e videoproiezioni, e il menù propone taglieri, maxi toast, terrine, tagliata e stinco di maiale, piadine e hamburger.

Cosa non manca mai nel mio locale: Beppe Granieri, gestore

- 1 La live music
- 2 Gli hamburger
- 3 Un'ottima birra in compagnia



Camera a Sud

Pizza G. Marconi, 21 – Bitonto (BA). Info: 328.9477858, 339.6409874

Aperto dalle 16:00 in poi.

Posto in un'antica struttura del borgo antico, questo amato gastropub asseconda gli umori della giornata con vari servizi. Il menù utilizza prodotti freschi e a km zero per realizzare specialità tipiche della buona cucina pugliese o gustose pizze cotte in forno a legna, senza far mancare piatti anche per i vegetariani e i vegani.

Cosa non manca mai nel mio locale: Domenico e Vito, gestori

- 1 La pizga
- 2 La birra artigianale
- 3 I dolci artigianali



Rock'n' Steakhouse

Via Carlo Rosa, 18 – Bitonto (BA). Info: 3343038283

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

Carne alla brace, contorni, hamburger, club sandwich, burrito, insalate e tante altre ancora sono le specialità da gustare al Rock 'n' Steakhouse. Un comodo ed accogliente pub-braceria nel centro di Bitonto dove poter cenare in buona compagnia o sorseggiare ottime birre alla spina o artigianali in bottiglia, con la sensazione di stare a casa con amici grazie alla simpatia e cortesia dello staff. Aperto tutte le sere tranne il martedì, dispone di oltre cinquanta coperti per cenare in compagnia di ottima musica diffusa con i video clips su maxischermo.

Cosa non manca mai nel mio locale: Pasquale Normice, gestore

- 1 La carne migliore
- 2 La musica di sottofondo
- 3 La cortesia del personale



Cine Lumière

V.le Paolo VI, 63/65 – Mola di Bari (BA). Info: 080.3328951, 349.7664028, 393.5205576.

Aperto dalle 18:30 in poi. Chiuso il lunedì.

Le specialità di questa norcineria vineria spaziano dai secondi di carne come il Black Angus australiano e gli hamburger, alle insalatone e ai panini farciti con sal-sine ricercate e con ingredienti di prima scelta come l'alta norcineria Renzini. E' anche beershop con oltre 90 tipologie di birra: ospita concerti e trasmette partite ed eventi sportivi.

Cosa non manca mai nel mio locale: Vincenzo Fracchiolla, gestore

- 1 Materie prime di qualità
- 2 La professionalità
- 3 Il divertimento di concerti e partite

2night.
Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata

SCARICA L'APP E' GRATIS!

Disponibile su
App Store



Pecora Nera country pub

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

Aperto dalle 20 in poi.

Pecora Nera: indipendenza, birra, cucina, musica. Questa, la fede di uno dei locali più interessanti del Meridione. In questo angolo di Murgia ci si gode live music di qualità e una santa birra importata senza terze parti e debitamente servita fresca di produzione. Pecora Nera è una fucina di idee e iniziative (come non lodare ciò che ha fatto per Amatrice!) dove si pratica una cucina di montagna genuina e studiata per sposare birra e prodotti tipici. La sua scommessa è quella di riportare in Puglia piatti etnici dove le birre sono l'ingrediente principale.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Pino Simone, selezionatore

- 1 L'entusiasmo nel cercare le migliori materie prime
- 2 La felicità di gestire la nostra impresa
- 3 Il calore della famiglia anche quando ho un diavolo per capello



Barba Nera

Via Supriani, 28 – Acquaiuva delle Fonti (BA). Info: 080.757051.
Aperto a cena. Chiuso il lunedì.

Pub nato ben 20 anni fa. La sua location si crea in un'antica prigione del 1300 realizzando quasi un set di un film in costume, ricco com'è di accorgimenti scenografici particolarmente curati. Al contempo tutto questo non distrae dall'attenzione alla gastronomia, visto che la cucina è costantemente in fermento per proporre nuovi abbinamenti che sposano alla perfezione le numerose birre selezionate, come: i bocconcini di carne al cartoccio associati alla Watneys Scotch Ale. Come ogni locanda dei pirati che si rispetti, è facile perdersi nella scelta dei tanti rum presenti.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Andrea Lucarelli, responsabile

- 1 L'ambiente piratesco
- 2 I piatti unici
- 3 Le più tante birre alla spina



Bottega del Luppolo

Via Almirante, 113 – Altamura (BA). Info: 080.2464097, 329.2938826.
Sempre aperto dalle 20:30.

Che l'amore principale di questo locale sia la birra lo si intuisce subito dal nome. Ci sono circa 70 bottiglie e 6 vie alla spina, ma ciò non fa trascurare di certo il food. Bottega del Luppolo prepara hamburger home made (anche vegano), club sandwich, piadine e panini gourmet, ma anche specialità di carne al piatto come il petto di pollo alla birra. Ogni giovedì, oltre al menù alla carta, c'è la rassegna culinaria dal mondo in cui letteralmente sfiziarsi gustando specialità della cucina tedesca, messicana, asiatica, turca, greca, spagnola, francese.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Pierluigi Colavito, gestore

- 1 I piatti di cucina estera
- 2 Le birre artigianali italiane ed estere
- 3 I nostri dolci (specie la Banoffee Pie e la Chocolate Fudge Cake)



Birbacco Wine Pub

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

Info: 080.3106980.

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

La passione per la birra e il buon vino fa nascere questo risto-pub e pizzeria dalle atmosfere calde e fascinosi. Alla sua tavola ci si può godere la pizza cotta (anche al farro, integrale, ai cereali), specialità di carne, piadine, carpacci, taglieri di salumi di Norcia e di formaggi abbinati a marmellate e mostarde, hamburger, pucce, ciabatte e baguette, e le gustose coppiette di Ariccia.

Cosa non manca mai nel mio locale: Francesco Chierico, gestore

- 1 Le squisite coppiette
- 2 La pizga
- 3 La musica



Papilla food&drinks

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

345.6570549, 345.6571043.

Aperto dalle 20:00. Chiuso il lunedì.

Questo locale nasce dalla sapiente gestione del Birbacco, e questa premessa non può che garantire grande qualità gastronomica e ambienti curati nel look, nel design e nelle atmosfere. Il Papilla propone crêpes, pucce, piadine, hamburger con Scottona di primo taglio, pizze quadre e leccornie come tagliolini agli scampi, paccheri con gamberi e profumo di tartufo.

Cosa non manca mai nel mio locale: Nicola Ardino, gestore

- 1 Lo Spaghetto All'Assassina
- 2 La birra
- 3 Il sorriso



Must music_restaurant

Via Caduti delle Foibe, 29 - Altamura (BA).

Info: 080.3142382. Ven-sab. dalle 19; dom. pranzo e dalle 19

Famoso dinner & dance in grado di essere una vera cucina di idee, proposte ed eventi; anche per eventi privati. Appetibile per ogni fascia di età sia a pranzo che a cena, il Must il venerdì si diverte con live music e serate a tema; il sabato c'è il Mangia & Balla (hit, house, commerciale, revival); mentre la c'è domenica si pranza e balla, la sera ci sono i latini.

Cosa non manca mai nel mio locale: Lorenzo Cappiello, gestore

- 1 L'allegria
- 2 Il divertimento delle serate
- 3 Le gustose specialità dello chef



Old River

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

Info: 080.3269023, 338.2120795

Aperto dalle 19.

Ha fatto la storia dei locali aprendo nel lontano 1996. Old River sfrutta i suoi vari curati ambienti per far apprezzare ai suoi ospiti una cena in cui assaporare specialità come pizze gourmet preparate con ingredienti di qualità, piatti di carne, ma anche piadine, pucce, panini e hamburger al piatto. Non è da meno la cura per le birre.

Cosa non manca mai nel mio locale: Paolo Cataldi, gestore

- 1 La spillatura della birra a regola d'arte
- 2 L'attenzione rivolta al cliente
- 3 La freschezza delle materie prime



PIZZA
& GRILL

Carnivora de gustibus carnis

C.so Garibaldi, 15 - S. Spirito (BA).

Info: 080.5332527, 320.7483310

A pranzo dal martedì alla dom.; a cena dal lun. al sab.

Uno dei migliori ristoranti di carne del nord barese. Il Carnivora è un luogo dell'anima, uno di quei locali dove ti senti a casa, dove già conoscono i tuoi gusti e sanno indirizzarti verso il miglior abbinamento con uno dei selezionati vini provenienti da tutto il mondo. Le sue carni sono certificate, i prodotti a marchio Slow Food.

Cosa non manca mai nel mio locale: Nicola Romano, gestore

- 1 Le bistecche
- 2 Il buon vino
- 3 La professionalità in ogni aspetto



Al Cantagallo pizza & cucina

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

Info: 347.1127335.

Aperto a cena. Chiuso il mercoledì.

Storica pizzeria del paese, molto ben conosciuta per la sua pizza, che è cotta in un debito forno a legna e preparata anche con impasti alternativi e per intolleranti al glutine. Il menù delizia inoltre con primi e secondi di terra e mare, come paccheri al ragù di crostacei, troccoli con gamberi zucchina e agrumi, fusilloni con funghi cardoncelli ricottina di bufala e pesto di noci.

Cosa non manca mai nel mio locale: Francesco Balliano, gestore

- 1 Le migliori materie prime per le nostre specialità (anche senza glutine)
- 2 I dolci artigianali
- 3 Il miglior rapporto qualità-prezzo



La Bottega di Pierino

C.da Cristo Fasano, 162 - Cassano delle Murge (BA).

Info: 080.7633393.

Braceria: da ven. a sab. h. 20-23; vendita: dal gio. alla dom. h. 9:30/13-15:30/20.

Sorge all'interno dell'agriturismo Amicizia. È un luogo buono e genuino dedicato alle degustazioni e al bio-mercato. La Bottega propone carni degli allevamenti dell'agriturismo, cioè carni genuine e controllate perché prodotte da animali sani, naturalmente vigorosi, e che conservano tutti gli aromi e i sapori dei pascoli muguriani.

Cosa non manca mai nel mio locale: Piero Caponio, gestore

- 1 Il calore e la forgia della nostra famiglia, pronta ad accogliere gli ospiti
- 2 I nostri prodotti fatti con amore e rispetto per la terra e le tradizioni
- 3 La passione di mia moglie per la cucina contadina



L'Angolo Nascosto

Via B. Veracroce, 8 - Acquaviva delle Fonti (BA). Info:

080.4034198, 338.4889659

Aperto a cena. Chiuso il mer.

Un luogo che accoglie i suoi ospiti donandogli le gioie della buona tavola con pizza, primi e secondi piatti, e specialità di carne. Gli amanti della pizza trovano qui pane per i propri denti con il forno a legna e ben 50 tipi diversi tra impasti alternativi, senza glutine e con mozzarella senza lattosio.

Cosa non manca mai nel mio locale: Francesco Casucci

- 1 Le partite in tv
- 2 Gli impasti alternativi
- 3 La pizza cotta nel forno a legna



SWEET
& SALT

Gadi

Via Niccolò Piccinni, 24 – Bari. Info: 0804035619
Orario: Aperto da lunedì al giovedì dalle 10 alle 21. Venerdì e domenica dalle 10 alle 00:30, sabato dalle 10:30 alle 3:30

Una nuova idea di gelato artigianale proposta in una gelateria “faidate”, nel centro di Bari per stupirvi con buon gusto, genuinità, e tante sorprese. Gadi non è solo gelato artigianale, ma propone anche zuppe, frullati e vellutate di verdure e frutta, ottimi ingredienti per un break a pranzo light e ripartire carichi per il pomeriggio.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Isabella Tatone, gestore*

- 1 La genuinità
- 2 La qualità delle materie prime
- 3 La gentilezza

MISIEDO
IL RISTORANTE IN UN ISTANTE

PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE

MISIEDO.COM

Available on the Google Play Store
Available on the App Store



MATERA



PIZZA
& GRILL

Morgan

Via B. Buozzi, 2 – Matera. Info: 0835312233, 328.9172020.
Aperto a cena, domenica anche a pranzo.
Chiuso il martedì.

È uno dei locali più famosi della città. Nel Sasso Caveoso il Morgan sfrutta la suggestiva location per realizzare un'osteria e pizzeria con vari ambienti ipogei dove accomodarsi a tavola e godere della sua buona cucina. Il menù propone specialità della tradizione lucana, dove il dictat è ovviamente la pasta fresca. La pizza è cotta in forno a legna ed è proposta anche con impasti alternativi.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Gianni Genco, gestore*

- 1 La fava e cicorie
- 2 La piggia con impasto di grano arso
- 3 Il legame con la tradizione materana dei Sassi



RESTAURANT & BISTROT

SAXA
MATERA

Saxa

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

La sua posizione è su una delle più antiche e importanti arterie della città: Via Lucana; a soli circa 100 metri dal Sasso Caveoso. Il turista stanco dalle lunghe passeggiate nei Sassi trova ristoro sia per la colazione, che per il pranzo/cena, e anche ad orari non convenzionalmente italiani. Il menù offre una notevole varietà di piatti classici e moderni, ma soprattutto specialità di pesce e l'amata pizza.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Angelo Lapolla, gestore

- 1 Il pesce
- 2 La pizza
- 3 L'accoglienza del cliente



PUB

Cream
Irish Pub
Guinness

Cream Irish Pub Guinness

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

Si tratta sicuramente dell'irish pub più conosciuto di Matera. Immolato al mondo del beverage, il Cream realizza quelle tipiche atmosfere da pub irlandese, pur proponendo una gastronomia impostata sulla buona cucina mediterranea. Il menù propone antipasti, panini, piadine, pane arabo, focacce, insalate, pizze. In quanto a beverage è naturalmente la birra che qui la fa da padrona alla spina o in bottiglia, e immancabilmente Guinness.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Angelo Lapolla, gestore

- 1 La birra
- 2 La carne
- 3 L'accoglienza del cliente



Taverna la Focagna

Recinto I Domenico Ridola, 4 – Matera. Info: 0835344093.
Aperto a cena. Chiuso il mercoledì.

Dove una volta abitava una famiglia, oggi c'è questo apprezzato locale dai sapori genuini in cui incontrarsi e bere un calice tra amici e mangiare delizie come un pecorino con pere e miele, o la particolare tagliata di manzo, condita con rucola, pecorino, pomodorino pachino, mousse di aceto balsamico. In questo locale il tempo pare fermarsi e le ore si fanno piacevoli con la sua gastronomia, che è inevitabilmente quella genuina della tradizione lucana, fatta con piatti come: spaghetti aglio e olio, corteccioni rape e salsiccia, cavatelli asparagi e fagioli.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Alessandro Santantonio, gestore

- 1 Un'ottima accoglienza e servizio
- 2 I piatti della nostra tradizione
- 3 I vini lucani



La Fedda Rossa

Via del Corso, 90 - Matera. Info: 0835.1851813,
328.6170376, 328.9211962.
Aperto h. 12.30-15/19-23.30. Chiuso il lun.

Piccolo e intimo locale a due passi dai Sassi dove gustare ottimi prodotti e specialità lucane, assieme a quella che è la regina incontrastata del menù: la fedda rossa, proposta nella versione gourmet, con prodotti pregiati e ben abbinati. Il menù propone anche deliziosi carpacci di black angus.

Cosa non manca mai nel mio locale: Annalisa e Francesco, gestori

- 1 Le bruschette gourmet
- 2 Le tradizioni lucane
- 3 Il calore familiare

2night.
Microsoft

Cerca 2night su Windows Phone Marketplace

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

2n Windows Phone
Put people first.

BAT



DRINKS
& MORE

Contrabar

Via O. Tupputi, 12 – Bisceglie (BT). Info: 328.6127642, 348.3803188

Aperto tutti i giorni dalle 08.00 alle 14.00 e dalle 16.00 alle 02.00

Squadra che vince non si cambia, e così Francesco Di Gioia e Gianni Dell'Olio, due noti barmen pugliesi, hanno dato vita a "Contrabar", una location unica dallo stile retrò, con oltre 600 etichette leader in tutto il mondo. Segno di riconoscimento è la drink list che arriva al bancone in una busta da lettere direttamente dall'America, ispirata ad una gang immaginaria del posto.

Cosa non manca mai nel mio locale: Gianni e Francesco, titolari

- 1 Cordialità
- 2 Qualità
- 3 Sorriso

CARPIGIANI

Thinking of you
Electrolux



ZINGRILLO.COM

arreda il tuo business



ARREDAMENTI
PER PUBBLICI ESERCIZI

📍 Via Trani, 231/B - Barletta

☎ Tel. 0883.334622

✉ info@zingrillo.com

www.zingrillo.com





Tortuga

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

Info: 340.0570763.

Aperto tutti i giorni dalle 19:00 alle 03:00.

La location, il buon cibo, la giusta luce al Tortuga Public House ci sono tutti gli ingredienti per una serata perfetta. Specializzati in bistecche, hamburger e una vasta scelta di birre artigianali. Se non hai voglia di uscire, comodissimo è il servizio a domicilio su tutta la zona di Trani.



Babalu'

Via Statuti Marittimi, 22 – Trani (BT). Info: 389.7818116.

Aperto dalle 17:30 alle 3:00.

Non solo drink al Babalu' ma tanta buona musica e ottima cucina. Intima e accogliente la saletta interna che ospita concerti e rassegne rock, il retro del locale è quasi un privé ideale per festeggiare un evento speciale o una serata con amici all'insegna del puro divertimento e come si legge nel locale "Not For Ordinary People".



Tijuana

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

Aperto a cena. Chiuso il lunedì.

Un american bar, ristorante nel quale i sapori stagionali della nostra terra si coniugano con le molteplici spezie messicane. Da provare il chili con carne, il burrito, le alette di pollo, il filetto di canguro, il filetto di equino argentino e la tagliata di manzo alla crema di tequila e lime.



LaBo'

Via S.Giorgio, 44 – Trani (BT). Info: 0883.954221.

Aperto da lunedì a sabato dalle 10 alle 14 e dalle 18 all'01. Domenica a pranzo e dalle 17 in poi.

Un wine bar enoteca nel quale si esprime a pieno la passione per il vino, per la ricerca di prodotti di qualità e la voglia di coniugare il sapore di ottimi calici a piatti composti da ingredienti di prima scelta. Qui è possibile assaporare oltre 400 etichette vinicole, selezionate accuratamente, abbinate ad un menù semplice ed efficace.

Cosa non manca mai nel mio locale: **Valerio Farnelli, socio**

- 1 Vini di qualità ma alla portata di tutti
- 2 Un'atmosfera accogliente
- 3 La competenza dello staff



Est Vineria

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

Aperto dalle 20:00 alle 00:30. Chiuso il martedì.

Qui si incontra l'apoteosi del gusto, la materia prima è ricercata direttamente da Michele, il titolare e gestore, alla ricerca costante di piccole aziende agricole, casearie e realtà vitivinicole da proporre oltre ai grandi marchi dell'intero panorama meridionale. Un'atmosfera intima e raffinata, con del personale attento alle esigenze di ogni cliente.

Cosa non manca mai nel mio locale: **Michele, gestore e titolare.**

- 1 Ricerca costante di esclusività dei territori
- 2 Ospitalità
- 3 Passione per il buon bere e per il cibo sano



Veleno Fish Restorart

Via Cialdini, 21/23 – Barletta (BT).

Info: 0883.532880, 345.4483452.

Aperto dalle 11:30 in poi. Chiuso il mercoledì.

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

Cosa non manca mai nel mio locale: *Vincenzo Petruzzelli, gestore*

- 1 Prodotti di mare freschi
- 2 Vini selezionati
- 3 La cortesia del nostro staff



Twins' Risto Show

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

Info: 0883.662100, 349.5779723 - www.twinsristoshow.it.

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

Ad un menù ricco di pizze cotte nel forno a legna, ottime carni alla brace, antipasti, insalate, primi e dessert, si aggiunge il divertimento di show e concerti di qualità. Le eleganti atmosfere e la cura per i dettagli, lo rendono location ideale per festeggiare ogni tipo di ricorrenza.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Antonio Fasanelli, gestore*

- 1 Un menù di qualità
- 2 L'atmosfera raffinata
- 3 Il divertimento

**Buon Compleanno
SAINT PATRICK**

18 anni insieme
22 febbraio 2017

una serata speciale con i
SOTTOSUONO

info: saint-patrick.it
0883.347157



Taverna dei Principi

Via Sergente Maggiore Nicola Capurso, 48 – Canosa di Puglia (BT). Info: 389.6447878.

Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il martedì.

Propone specialità tipiche della cucina pugliese come la pasta fresca fatta in casa, la pizza di grano arso, gli straccetti di cavallo al vino rosso. La pizza è preparata anche con impasti alternativi, come quello integrale, di kamut e ai cereali. La carta birre annovera numerose varietà artigianali, anche senza glutine.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Franco Balgano, gestore*

- 1 I profumi e i sapori della Puglia
- 2 L'atmosfera casereccia e genuina
- 3 I prodotti locali



Gusto e Gusti

Via Francesco Iacobone, 24 – Canosa di Puglia (BT). Info: 345.3531006, 327.2903713.

Tutti i giorni dalle 20:00 alle 00:00, a pranzo su prenotazione.

Il luogo giusto per assaporare ottime pizze o l'immane panzerottone farcito come da tradizione con mozzarella e pomodoro, squisite le grigliate di carne accompagnate da contorni sempre diversi in base alla stagionalità dei prodotti. Ogni domenica poi, dalle 18.00, è dedicata agli intramontabili giochi da tavolo.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Antonio e Giuseppe, titolari*

- 1 Panzerottone
- 2 Accoglienza e sorrisi
- 3 Materia prima di qualità



Ciccio e Birra

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

A pranzo e cena. Chiuso il lun.

Questa pizzeria è un inno alla fantasia: quella utilizzata nella preparazione di cicci farciti e pizze. La pizza è preparata da una squadra di pizzaioli che riduce i tempi di attesa al tavolo. Chicca di gusto è il ciccio con reale di cavallo, insalata, pomodorini e aceto balsamico, o quella col bordo farcito di ricotta e salame piccante, o zucchine e gamberetti. Una vera delizia servita su tagliere.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Simone, gestore*

- 1 L'aiuto della mia famiglia
- 2 La farina 00
- 3 La qualità dei prodotti utilizzati



CinqueSensi

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

Aperto a cena e la domenica anche a pranzo.

Un percorso culinario che parte dal gusto ed investe tutti i sensi con la bontà di prodotti stagionali, carne alla brace e l'utilizzo del forno a legna. La sua bella location nel verde offre una cucina fatta di specialità di terra e di mare per chi vuole vivere il piacere di una cena a due, in gruppo, in famiglia, o per festeggiare eventi privati.

Cosa non manca mai nel mio locale: *Giuseppe Lambo, gestore*

- 1 L'innovazione e la ricerca gastronomica
- 2 Il forno a legna e gli impasti alternativi
- 3 Gli eventi



La Bufala

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

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

Non è solo una pizzeria dove poter assaporare la mozzarella di bufala in diverse varianti: è anche ristorante, con una vasta scelta di primi con pasta fresca, secondi di carne alla brace, antipasti assortiti e dolci artigianali come la pastiera napoletana o i babà. Accoglie feste private e ricevimenti. La cucina a vista permette di ammirare gli chef all'opera.

Cosa non manca mai nel mio locale: Leopoldo Lionetti, gestore

- 1 La freschezza quotidiana dei prodotti
- 2 I consigli su cosa degustare
- 3 La professionalità



Al Pomodorino

Via Cialdini, 47 – Barletta (BT). Info: 0883.880273.

Aperto a pranzo e a cena.

Una pizzeria braceria, aperta anche a pranzo, che fa della qualità delle proposte gastronomiche e la cura per i dettagli, il suo biglietto da visita. Rinomate le pizze gourmet: veri e propri capolavori in cui sapori tradizionali intraprendono intriganti ed innovativi accostamenti. Da provare le carni selezionate, cotte alla brace. Permette di seguire eventi sportivi trasmessi su Mediaset Premium.

Cosa non manca mai nel mio locale: Vito Paolillo, gestore

- 1 L'arte dell'accoglienza
- 2 Carni locali ed eccellenze italiane
- 3 Birre da tutto il mondo



Exploit

Via Marina, 5 – Barletta (BT). Info: 0883.535702 - www.exploitpizzeria.it.

Aperto dalle 18 in poi. Chiuso il lunedì.

Una delle pizzerie storiche del borgo antico di Barletta: un locale nel quale assaporare pizze preparate con ingredienti selezionati, fatte lievitare in maniera naturale per diverse ore e cotte nel forno a legna. Specialità da accompagnare alle numerose varietà di birre, anche artigianali, presenti. Exploit è anche antipasteria e ristorante con una proposta di carpacci di pesce, terrine e secondi di terra e di mare davvero interessante. Permette di seguire in diretta le partite di calcio ed offre la possibilità di organizzare feste di laurea e di compleanno, con musica e animazione.

Cosa non manca mai nel mio locale: Stella Grimaldi, gestore

- 1 Gli ingredienti di prima scelta
- 2 Il piacere di stare a tavola
- 3 La vasta scelta di birre



Excalibur

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

Nel menù spiccano le pizze cotte nel forno a legna, preparate anche con impasti di farine speciali come quella kamut, ai 5 cereali e di farro. Non sono da meno gli hamburger, gli antipasti di carne e di pesce, i panini, i taglieri di salumi e formaggi, le ottime carni alla brace e specialità come il filetto di maiale alla birra Framboise o il polpo cotto nel forno a legna con riccioli di patate. Diverse le varietà di birra tra cui scegliere, anche artigianali. Il locale permette la visione delle partite di calcio su maxi schermo e ogni settimana accoglie eventi di musica live.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Gianluca Mosca, gestore

- 1 I concerti di band inedite e cover band
- 2 Il piacere di stare insieme
- 3 Un'ottima birra



El Tapas de Poldo

Via Bari, 13; Via Benevento, 9 – Andria (BT). Info: 0883.292318.
Aperto dalle 19 in poi. Chiuso il mercoledì.

Locale storico di Andria, da ben 18 anni è considerato da tutti un angolo di Spagna, un luogo dove ritrovare gli elementi, i sapori, le tipicità che rendono affascinante la penisola iberica. E' diviso in due ambienti: il primo, il fast food, nel quale chi ha poco tempo, ma non vuole rinunciare alla qualità, può assaporare al volo sfiziose specialità; il secondo, il pub, in cui gustare con calma le prelibatezze del rinnovato menù, come i nuovi taglieri di salumi e di formaggi o le numerose varietà di pizza. Vasta anche la selezione di birre, tra le quali la Guinness alla spina.

Cosa non manca mai nel mio locale:
Francesco Turi, gestore

- 1 L'attenzione per il cliente
- 2 La qualità delle materie prime
- 3 L'atmosfera accogliente



Santo Graal

Via Santa Maria, 4 – Trani (BT).

Info: 0883.482188, 392.0987668

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

È il luogo ideale in cui poter godere della compagnia dei propri amici sorseggiando un'ottima birra, prima tra tutte la Guinness, in abbinamento a specialità come carni selezionate e cotte alla brace, pizze, panini, insalate e tanto altro ancora. Ogni settimana dà il benvenuto alla musica di qualità, accogliendo esibizioni live di musicisti di talento.

Cosa non manca mai nel mio locale: Francesco Ragno, gestore

- 1 La musica dal vivo
- 2 La cortesia dello staff
- 3 L'atmosfera da perfetto pub irlandese

Vuoi diventare un 2nighter?
locali, eventi ed idee per a Roma

LAVORA CON NOI!
Cocktail Bar Pub Tutti i Locali

scrivi a:
risorseumane@2night.it

2night
La guida a ristoranti, locali, eventi della tua città.
Informazioni su: www.2night.it

 RODINÒ 2014 93 Punti Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni 2017 93 Punti I Vini di Veronelli 2017 92 Punti James Suckling 2016	 NERO 2012 5 Grappoli Bibenda 2016 92 punti Robert Parker's Wine Advocate 2016 91 Punti James Suckling 2016 5 Stelle Guida ai Sapori e ai Piaceri della Regione Puglia La Repubblica 2017	 TERRA 2013 91 Punti I Vini di Veronelli 2017 90 Punti James Suckling 2016 TERRA 2012 90 Punti Robert Parker's Wine Advocate 2016 90 Punti James Suckling 2015
 CANTALUPI RISERVA 2013 91 Punti James Suckling 2016 90 Punti Robert Parker's Wine Advocate 2016 90 Punti I Vini di Veronelli 2017 • Oscar qualità/prezzo BereBene Gambero Rosso 2017 • 2 Bicchieri Rossi Vini d'Italia Gambero Rosso 2017	 LUNA 2015 5 Grappoli Bibenda 2017 91 Punti Annuario dei Migliori Vini Italiani di Luca Maroni 2017 90 Punti James Suckling 2016	 NEGROAMARO CONTI ZECCA 2013 90 Punti James Suckling 2016 • Certificato di Eccellenza Merano Wine Award 2016




CONTI ZECCA
 MILLECINQUECENTOTTANTA
www.contizecca.it

Quarta
Caffè



quartacaffe.com

