

2night.

freetimeguide
PUGLIA E BASILICATA
maggio-giugno 2015

LA DOLCE VITA
IN PIAZZA

I locali per un drink e una cena all'aperto



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

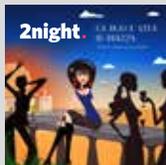
info@2night.it

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2014 anno XI, maggio-giugno 20152night 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.

FUORI!

Una primavera generalmente di buon umore ci ha portati tutti fuori. E' da qualche anno ormai che lo spazio esterno dei locali è più vissuto di quello interno. Questo vale d'inverno, anche nelle città settentrionali, e quindi tanto più vale d'estate. Certo il livellamento della proposta in estate è a prima vista ancora più marcato. Per questo è importante sapere distinguere tra i tavolini tutti uguali che si trovano nei dehors sulle piazze. La differenza la può fare solo l'esperienza diretta. Abbiamo chiesto ai 2nighters di provare gelaterie e locali all'aperto delle nostre città per capire quali sono le esperienze di qualità da raccontare e da ricordare.

Giorgio Govi

**MAGGIO
GIUGNO 2015
freetimeguide****5****ARTS ADDICTED ITALIA****10****SPECIALE
DOLCE VITA IN PIAZZA****16****BEST OF BARI****52****BEST OF BT****58****BEST OF MATERA****62****GRANDE SALENTO****www.radioselene.it**



PEUGEOT

NUOVA PEUGEOT 108. SHOW YOUR TALENT.



€ 99,00

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



Offerta valida fino al 31/12/2014 per Nuova Peugeot 108 Access 1.0VTI 68CV 3 porte Rosso Spinel messo su strada inclusa, IPT escluso € 8.950,00 comprensivo di sconto aggiuntivo.
Esempio di finanziamento con Barmeta 1-MC3V* 30.000 KM max/anno € 3.000,00 + 36 rate di € 98,77 + valore futuro garantito € 4.554,00
T.A.N. 3,90% - T.A.E.G. 7,50%

AUTOPUGLIA

BARI Via Zippitelli, 2 (tangenziale Bari)

BARLETTA Via Trani, 141

Info: 080.5346444 - autopuglia@tin.it



ARTS ADDICTED ITALIA

AGENDA ARTE A CURA DI MARIA GIOVANNA BONESSO

Fino al 21 giugno

PALMA IL VECCHIO

Lo sguardo della bellezza Bergamo mette in scena la prima grande retrospettiva dedicata a Jacopo Negretti detto Palma il Vecchio. Un grande momento espositivo di richiamo internazionale, nel suo luogo d'origine, celebrando un protagonista del rinascimento veneto accanto a Tiziano e dopo Giorgione. Per la prima volta riuniti i capolavori assoluti di Palma, provenienti dall'Italia e dall'estero.
GAMeC
Via San Tomaso, 53 - Bergamo

Fino al 23 giugno

GIORGIO MORANDI

1890-1964
La mostra documenta la vicenda artistica del pittore bolognese attraverso un numero cospicuo di opere di grande rilevanza che provengono da importanti istituzioni pubbliche e da prestigiose collezioni private, inclusi alcuni capolavori meno noti concessi eccezionalmente in prestito e accostati in modo inedito secondo un progetto mirato, pensato appositamente da Maria Cristina Bandera per questa occasione romana.
COMPLESSO DEL VITTORIANO
Via Di San Pietro In Carcere - Roma

Vernissage: 27 giugno

ART KANE - VISIONARY

Fino al 20 settembre
Una grande retrospettiva dedicata ad Art Kane a vent'anni dalla sua scomparsa e nel novantesimo anniversario della sua nascita, presenta per la prima volta in Italia un centinaio di fotografie classiche e inedite che hanno contribuito a formare l'immaginario visivo della seconda metà del Novecento. Una parte della mostra sarà dedicata ai ritratti delle maggiori icone della musica degli anni Sessanta.
GALLERIA CIVICA DI MODENA
Palazzo Santa Margherita

Fino al 19 luglio

LEONARDO 1452-1519

In concomitanza con lo svolgimento di Expo 2015 Milano dedica un'importantissima mostra a Leonardo da Vinci, il grande artista toscano che realizzò alcune delle sue opere più celebri proprio durante il soggiorno lombardo alla corte di Ludovico il Moro, dal 1482 fino al 1499. Creando un ideale collegamento con il capolavoro del Cenacolo, la mostra di Palazzo Reale presenta al pubblico opere fondamentali del soggiorno milanese.
PALAZZO REALE
Piazza Duomo, 12 - Milano

Fino al 26 luglio

BAROCCO A ROMA

La meraviglia delle arti Un'esperienza unica, un irripetibile viaggio nel Barocco a Roma, la città che nel Seicento divenne il centro culturale del mondo attirando a sé i più importanti artisti, italiani e stranieri, che toccarono i vertici di una creatività senza eguali. L'esposizione offre al pubblico quasi 200 opere: dipinti, sculture, disegni, medaglie e oggetti.
PALAZZO CIPOLLA
Via Del Corso, 320 - Roma



Di Mirko Galletta

COSA ACCADREBBE IN ITALIA DOPO UN'APOCALISSE?

Abbiamo incontrato Mimmo Greco, il regista di Hope, la serie



Partiamo dalla base: qual è la trama di "Hope"?

La trama si colloca in uno scenario post apocalittico in cui gli uomini sono attaccati dagli zombie e tutte le vicende verranno raccontate attraverso gli occhi di una bambina. Il suo nome è Hope. Gireremo la puntata pilota da proporre alle major per completare la prima stagione. Perché no, anche all'AMC!

Il rimando allo show dell'AMC, The Walking Dead, è inevitabile. Come avete evitato il copia e incolla?

La domanda che ci siamo posti è stata: cosa accadrebbe in

Italia dopo un'apocalisse? Ciò che vedrete nella serie saranno personaggi con una cultura e modi di agire diversi dagli americani che, ad esempio, vanno in giro armati fino ai denti e hanno cucito addosso la figura dell'eroe. Noi italiani non siamo bravi a prevenire o a prepararci ad un'eventuale apocalisse, anzi, aspettiamo il problema per trovare una soluzione. Si vedrà proprio questo in Hope. La sua trama si colloca nello stesso universo di The Walking Dead perché Hope è la risposta alle domande che i protagonisti dello show americano si sono posti nelle puntate: come se la sta cavando il resto del mondo?

Dove si svolgeranno le riprese?

Esclusivamente nel territorio di Cassano delle Murge, quindi vedremo molta foresta, Murgia, masserie e strutture abbandonate che da noi non mancano assolutamente, anzi, ci fanno risparmiare un sacco di soldi sulle scenografie [ride]. Abbiamo evitato i centri abitati perché logicamente, in seguito ad un'apocalisse del genere, quelli sarebbero i posti più pericolosi.

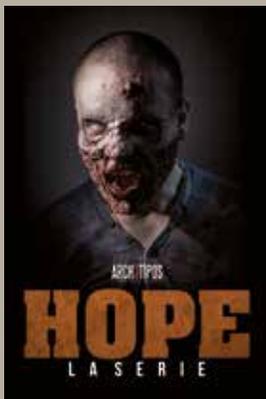
Parlaci del cast.

Inizialmente l'idea era di realizzare una web serie, ma la risposta alla pubblicazione di alcuni provini ci ha dato la spinta per pensare in grande e, visto la qualità degli attori, era inevitabile giungere alla conclusione di realizzare una serie tv. Tutti gli attori li abbiamo già visti in prodotti cinematografici, tv e spot. I nomi dei protagonisti sono: Fortunato Marco Iannaccone, Lidia Cocciolo, Marilù Pipitone, Gianni D'Addario, Ezio Spezzacatena, William Angiuli, Gianpiero Pumo, Alessia Iacopetta, Renato Paioli, Niccolò Cancellieri, Federica del Col, e Angelo Minoli.

Stando ai teaser che ho visto, in Hope la qualità è tanta e l'improvvisazione poca: c'è una fotografia adeguata al genere, make up realizzati ad

hoc e l'utilizzo della grafica digitale.

Il progetto "Hope" è nato circa due anni fa. In questi anni abbiamo lavorato molto sul make up e fatto a molti test visual effects: due aree gestite rispettivamente da Angelo Pace, che è anche l'autore della storia e della sceneggiatura, e Filippo Ciriello. Io curerò la regia, direzione della fotografia ed editing. Quello che hai potuto vedere è la dimostrazione che vogliamo fare le cose in grande e grazie allo staff tecnico composto da scenografi, truccatrici e tecnici delle varie aree, posso dirti che abbiamo tutte le carte in regola per creare qualcosa di veramente forte.



ARTS ADDICTED ITALIA

AGENDA ARTE A CURA DI MARIA GIOVANNA BONESSO

**Fino al 30 agosto
TAMARA DE LEMPICKA**

Foto di David LaChapelle
La rassegna è concentrata sui lavori realizzati dall'artista a partire dal 2006, anno di produzione della monumentale serie intitolata "The Deluge". Con la realizzazione di "The Deluge" infatti, ispirato al grande affresco michelangiolesco della Cappella Sistina, LaChapelle concepisce i suoi lavori con l'unico scopo di esporli in una galleria d'arte o in un museo.
PALAZZO DELLE ESPOSIZIONI
Via Nazionale, 194 - Roma

**Fino al 20 settembre
LA GUERRA CHE VERRA' NON E' LA PRIMA 1914 - 2014**

Foto di David LaChapelle
La mostra si allontana dalla semplice riflessione sulla storia e offre uno sguardo più complesso sull'attualità del conflitto, ancora oggi al centro del dibattito contemporaneo. La Prima guerra mondiale, di cui ricorre il Centenario, rappresenta dunque il punto di partenza di un'indagine più ampia che attraversa la storia del XX secolo.
MART
Corso Angelo Bettini, 43 - Rovereto (TN)

**Fino al 27 settembre
ITALIA INSIDE OUT**

Un viaggio nel Belpaese attraverso 600 immagini. L'esposizione, concepita per essere un'unica iniziativa scandita in due momenti, dal 21 marzo al 21 giugno con i fotografi italiani e dal 1° luglio al 27 settembre con i fotografi del mondo, consegna al pubblico l'immagine del paese più rappresentato della terra, attraverso 600 immagini dei più importanti autori italiani e internazionali.
PALAZZO DELLA RAGIONE
Piazza Dei Mercanti, 1 - Milano

**Fino al 22 novembre
FABRIZIO PLESSI**

Plessi in Venice
Venezia, città d'acqua, si appresta a ospitare PLESSI IN VENICE, un grande progetto, interamente dedicato a questo elemento naturale, interpretato da Fabrizio Plessi, uno tra i maestri italiani più riconosciuti e apprezzati a livello internazionale. Proprio l'acqua è una delle cifre più caratteristiche del lavoro dell'artista. Elemento che, fin dal 1968, guida molte delle sue creazioni.
GALLERIA GIORGIO FRANCHETTI
c/o Ca' D'oro sul Canal Grande - Cannaregio, 3932 - Venezia



NASCE LA GUIDA DIGITAL FIRMATA 2NIGHT, A PROVA DI SMARTPHONE

Di Mirko Galletta

Ricordo ancora quando pubblicammo il primissimo numero del 2night Magazine. Era l'estate del lontano 2003, ed io ero in azienda da pochi mesi quando si decise di fare il salto anche sulla carta stampata. Oggi invece siamo pronti per un nuovo primo numero, una nuova avventura che non rinnega né soppianta il passato: la Guida Digital.

VIAGGIO AMARCORD DAL PASSATO AL FUTURO

All'epoca, di free press se ne vedevano tanti in giro, anche se (almeno da noi) ancora non esistevano giornali come Leggo o Epolis. Buttati qua e là su cabine telefoniche (te le ricordi?), bar e pub, potevi trovare qualsiasi formato: dal foglio di carta A4 messo in orizzontale, stampato e piegato in due, fino allo stesso enorme A4 ripieno di immagini spalmate in ogni angolo. Eventuali tagli diversi avrebbero fatto salire i costi di stampa.

Credo noi siamo stati i primi in Puglia (forse anche altrove?) a pubblicare un free press in quel formato: tascabile, con punzonatura centrale e con le pagine patinate; l'unico a vedere una pubblicazione mensile con conseguente distribuzione capillare fatta da nord a sud della regione (all'epoca arrivavamo solo a sud della provincia di Bari), e dotato di una redazione attiva solo ed esclusivamente sui testi, senza improvvisazioni letterarie.

NON CHIAMATELO "GIORNALINO"!

Siamo affezionati al nostro magazine. E' come un figlio: nato e visto crescere. Alla nascita gli abbiamo dato il nome per quello che è: un magazine, per l'appunto, ma non tutti nel corso degli anni l'hanno chiamato così.

Ci ha fatto sempre sorridere come i nostri lettori l'hanno identificato. I più attenti si riferivano ad esso semplicemente con le parole "free press", ma c'era chi lo confondeva con la parola "giornale", chi lo riduceva ad un semplice "pieghevole", e addirittura chi lo identificava come una "brochure" o un "dépliant".

12 ANNI DI STORIA

Da quel lontano 2003 sono trascorsi 12 anni. Un periodo in cui 2night SpA è cresciuta tanto, approdando anche all'estero e finendo per diventare una holding che accorpa le società di MiSiedo e di Getbazza.

L'avvento degli smartphone e dei tablet ha poi esaurito l'interesse verso il cartaceo causando la morte di una vagonata di giornali. Ma il nostro Magazine è sempre rimasto in piedi, evolvendosi costantemente in un formato più comodo, aggiungendo rubriche, togliendone altre, ma sempre rimanendo legato ad uno standard qualitativo molto alto.

Il nostro 2night Magazine oggi continua ad andare per la sua strada senza mai star fermo sugli allori, adeguandosi ai nuovi linguaggi e proponendo il meglio del food entertainment. Al magazine cartaceo ora si affianca suo fratello: la **Guida Digital**.

Oggi siamo pronti fieramente a portare la nostra expertise anche sulla piattaforma digitale, per continuare ad essere tascabili anche all'interno di uno smartphone o di un tablet da riporre in borsa. Durante l'anno lanceremo diverse guide da scaricare gratuitamente e da utilizzare al bisogno.



Scarica la tua guida!

www.bit.ly/guidapizzapuglia



ph. from Flickr.com by N. e. o. l. a
<https://www.flickr.com/photos/15216311@N06/>

A cura di Mirko Galletta e Tony Colella

Dolce Vita in Piazza

Con la bella stagione la
movida si sposta fuori,
dall'aperitivo al dopocena

Le giornate di bel tempo ci hanno trascinati tutti sui tavolini dei dehors nelle piazze delle nostre città. Siamo andati a scoprire quali sono i locali migliori per un'aperitivo, un gelato o una cena godendoci il sole e il tramonto delle nostre città.

Borghi antichi da riscoprire a tavola

Arriva la bella stagione ed è tutta una voglia di scoprirsi e soprattutto di stare all'aperto tra amici. D'estate i nostri borghi antichi scoppiano di salute grazie all'interesse storico-culturale che diffondono tra vicoli e chiese, ma anche per merito dei locali, che gli permettono di farli essere parte viva della città, e non semplice museo a cielo aperto.

Bari Vecchia. All in one



Dopo la riqualificazione urbanistica di Simeone Di Cagno Abbrescia, **Bari Vecchia** è ormai un fulcro della movida. Nel borgo antico già solo in Piazza Mercantile c'è da visitare la casa natale del musicista Piccinni, ammirare il Palazzo del Sedile, la Colonna Infame e la Fontana della Pigna. E vivere un sacco di locali! In questo pot-pourri artistico amo starmene a **Le Officine Clandestine**, dove vado per pranzare/cenare o godermi la piazza con un drink o una birra pur stando in un locale, ma con molta più euforia grazie ai concerti sempre fuori dal comune.

Giovinazzo. Medioevo e locali



Sfizeria

Da sempre il medievale borgo antico di **Giovinazzo** non fa che incantare con i suoi affacci sul mare, i palazzi storici e le corti, la Cattedrale romanica, l'Arco di Traiano, e il suo fervente mondo sui locali. Tra i tanti spicca **La Creperia** (P.zza Zurlo), pietra angolare dell'enogastronomia della città vecchia. Con la sua struttura ricca di un fascino che miscela antico e moderno, propone crêpes dolci e salate e primi piatti, con un menù da apprezzare ancora di più con la cena all'aperto. Poco distante c'è **La Sfizeria** (P.zza Meschino). Anche qui c'è una struttura antica quanto curata, e c'è il piacere della cena sotto le stelle nella storia. Punto di forza è sicuramente la pizza.

Bitonto. Una piazza come biglietto da visita



Piazza Cavour, ormai finalmente completata nel piano di riqualificazione, non è che una bella anticamera per le gioie che riserva l'addentrarsi nel borgo antico. Passando per la paurosa facciata della Chiesa del Purgatorio si arriva al gioiello romanico della Cattedrale, dove ai suoi piedi **Il Patriarca** (che recentemente si è rifatto il look) propone pizza e cucina di alto livello permettendo di cenare col meglio della gastronomia pugliese in un contesto fortemente medievale.

Mai sassi più fascinosi



Morgan

Matera ormai è sulla bocca di tutti, e in mille programmi tv che mostrano l'oro che abbiamo in Italia. Il suo è uno dei borghi antichi più famosi e visitati, set en plein air per decine di importanti film. Lo storico **Morgan** permette di mangiare nel Sasso Caveoso con la cucina lucana fatta con pasta fresca con impasti diversi, e pizza cotta in forno a legna. Nel Sasso Baresano il **Cucina78** offre anche un piccolo spazio all'aperto con un panorama a dir poco eccezionale.

Famolo strano!

Le gelaterie di Bari puntano sui nuovi gusti

Verdure, birra, vino, peperoncino, pane e tanti altri gusti originali per ogni desiderio

Che il gelato sia una cosa seria si sa. Adoro la cucina genuina e tradizionale ma spesso mi diletto a sperimentare ed andare in giro alla ricerca di novità. Allora cosa può esserci di meglio per un amante della pasta, della verdura, della birra e del buon vino, che scoprire di poter assaporare queste vivande mangiando un'altra delle sue preferite, cioè il gelato? A Bari e dintorni la tradizione dei gelatieri è ben rinomata ed è per questo che trovo sempre più gusti alternativi e nuovi, forse anche per la voglia di stupire ancora, così mi sono fatto un bel giro alla ricerca di quelle gelaterie artigianali dove c'è qualche buona novità.

Il trucco sta nell'aria col gelato fai-da-te



Uno dei principali ingredienti del gelato è l'aria; senza aria, qualunque gelato sarebbe duro e freddo come un pezzo di ghiaccio. In questa maniera, mi dice Isabella del **Gadi** (Via Nicolò Piccinni 24), nasce il gelato soft, molto morbido e cremoso, che da quella piacevolissima sensazione al palato è di gelato pieno, fresco e ricco di sapore. Gadi è una nuova gelateria artigianale "faidate", nel pieno centro di Bari.

Datteri, rum, ricotta e fichi, quando anche l'occhio vuole la sua parte



Mascarpone con datteri e rum, ricotta e fichi caramellati, un gelato che è un piacere anche per la vista, è quello che ho assaporato da **Open Café** (Viale Papa Giovanni XXIII 38), ed un'ottima idea per rinfrescare le giornate primaverili comodamente seduti ai tavolini delle accoglienti salette interne ed esterne.

Quando il pistacchio è come da tradizione



Storica e sempre amata a Bari è la gelateria del **Bar Telebari** (Via Giuseppe Fanelli 221), dove posso gustarmi un ottimo pistacchio senza il timore di ritrovarmi con il palato radioattivo causato da quel verde fluo che spesso identifica altrove questo gusto. Eccezionale anche la panna (anche doppia) sul gelato o da mettere semplicemente nel caffè.

PH. Caffè con panna da Telebari. Foto di Andrea Nuzzo. Creative Commons. Flickr

Esotico o variegato allo yogurt



Un'altra gelateria che dopo aver fatto la storia a Bari, si è da poco rinnovata ed ingranata è il mitico **U'Gelatiere** a Torre a Mare (Via Grotta Regina 34b), che mi propone ogni anno i frutti esotici migliori variegati anche con lo yogurt.

Quando l'avocado si sposa col ribes



Mentre direttamente dalla tradizione del gelato salentino ha da poco aperto a Barivecchia, ma già messo le radici, la gelateria **Martinucci** (Piazza Mercantile 3), e mi gusto un ottimo cono all'avocado e ribes, dopo averlo visto preparare in diretta nel laboratorio a vista.

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. I 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.

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 giocare con tanti giochi di società, sorseg-

giando ottima birra o gustando saporite vivande, come pizze, piadine, hamburger, taglieri di salumi e formaggi, insalate e stuzzichini di ogni genere e tanta ottima carne alla brace. Per accompagnare le vivande ricca scelta di birre alla spina e in bottiglia.

Champions e Serie A su Maxis- schermo

Terra di Mezzo vi offre la possibilità di assistere alle dirette di serie A e di Champions League, su 3 maxi schermi senza sovrapprezzi. LUN: Dr Why? - MAR/MER: diretta Champions League - SAB/DOM: diretta Mediaset Premium Serie A

Orario: Aperto tutte le sere della settimana dalle 20:30 alle 03:00

TIMEOUT

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

Un progetto unico sul territorio nazionale. Steakhouse, birreria e american pub che crea all'interno di un vasto spazio quattro distinte aree personalizzate in nome dello sport, più la grande area estiva attrezzata anche per i più piccoli. Schermi al led per vedere gli eventi sportivi più cool e sentirsi all'interno di un campo sportivo. Il menù propone: carne di manzo di prima scelta per realizzare hamburger che sono veri piatti completi, hot dog, piadine, club sandwich, waffle. I più temerari possono sfidarsi nel "Man vs Food": 1 kg di hamburger

PROMO REVIEW



WHISKY A GO GO

V.le 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 può quindi mancare la musica dal vivo, ma nemmeno un food entertainment di qualità, dalla mattina con ricche colazioni, 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

MER: panzerottata - GIO: karaoke & spaghetti - SAB: Beppe De Pasquale e Franco Calabrese dal vivo

PROMO REVIEW



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.

Apertivi 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.

PROMO REVIEW



GADI

Via Piccinni, 14 - Bari. Infotel. 0804035619

Una nuova idea di gelato, completamente artigianale proposto in una nuova gelateria "fai da te", questo è Gadi, nel pieno centro di Bari pronto a stupirvi con tanto buon gusto, genuinità, e tante sorprese per il piacere del palato. Gadi oltre ai gelati artigianali, tutti privi di glutine, propone anche centrifugati, frullati, e piccoli menù per la pausa pranzo a base di zuppe e vellutate. Il gelato soft è molto morbido e cremoso, piace infatti per la sua esclusiva sofficità. Gadi si distingue per qualità anche grazie alla tipologia degli ingredienti esclusivamente biologici e senza glutine.

Uno dei principali ingredienti del gelato è l'aria che ne ne determinan la caratteristica "soft"; senza aria, qualunque gelato sarebbe duro e freddo come un pezzo di ghiaccio.

Se volete un'idea carina e gustosa per festeggiare il compleanno dei più piccoli o farvi servire a domicilio un catering speciale allora Gadi fa proprio per voi.



Via Giuseppe Fanelli, 285 - Bari
Info e prenotazioni: 389.6954338
www.bit.ly/timeoutbari
Sempre aperto a cena

Steakhouse, Brewery, Sport and much more!



da gustare in più persone o da soli (!).

Orario: Aperto a cena dalle 20 in poi

MUSTA'

Via Bari, 108/A - Casamassima (BA). Info: 080676012

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

pranzo o una cena sana, appetitosa, e anche diversa dal solito. Il menù propone: pizza, carne alla brace, hamburger gourmet, primi piatti, piadine, insalate assortite, e dolci 100% artigianali.

Orario: Aperto dalle 7 in poi, sia a pranzo che a cena. Chiuso domenica a pranzo e lunedì sera

BOHEMIEN JAZZ CAFE'

Via R. Da Bari, 12 - Bari. Info: 3540403, 3476688188

Il locale allestito su due superfici: al piano strada una pizzeria in stile rustico chiamata La Baresana

che permette di gustare una pizza sfiziosa; al piano interrato un centinaio di posti ospitano chi ha voglia di mangiare e bere qualcosa di buono, magari dedicando attenzione al palchetto dal quale si esibiscono le migliori band, dal jazz alla scatenata revival fino al rock.

Orario: Aperto dalle 21:00 in poi dal giovedì alla domenica

LES PLUS BON

Via Pavoncelli, 135 - Bari. Info: 080.5026332

Pizzeria d'asporto per una

pizza veloce o da consumare con tranquillità all'interno, sui piani d'appoggio, o comodamente a casa grazie al rapido servizio a domicilio. Le Plus Bon vanta una professionalità di ben 13 anni, durante i quali ha realizzato un angolo di bontà per gli amanti della pizza. Qui questo amato prodotto è proposto nelle classiche Margherita, Capricciosa, 4 Formaggi, Diavola...ma ci sono anche vere delizie come l'Italia (pom., stracciatella, pesto), o la pizza con le rape, quella con la carne macinata e i funghi freschi,



PROMO REVIEW



LE OFFICINE CLANDESTINE

P.zza 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 d'estate 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



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 zucchina grigliata, il pecorino canestrato pugliese, la cipolla rossa caramellata, la cicoria bollita.

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



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

con la polpa di granchio e altre creazioni fantasiose.

Orario: Sempre aperto dalle 19:30 alle 00:00

KILL TIME

Via Caccuri, 39 - Bari. Info: 0805613790 - 3287463930
American bar, bistro, 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 Poggiofranco a Bari, sul prolungamento di Via Caccuri, che ricorda un po' una plaza sulla rambla

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

OPEN CAFE'

Viale Papa Giovanni Xxiii 38/b - Bari. Info: 080.9752584, 380.7690667

Vero open bar aperto dalle prime luci fino a notte inoltrata, senza risparmiarsi sabati h24. L'Open Café è caffetteria, american bar, bistro, wine bar e gelateria artigianale. Il piccolo elegante spazio interno, in cui consumare una ricca colazione, il caffè o un tè con un'amica, diventa molto più grande e appetibile per gruppi ed eventi grazie allo spazio secondario, dove si apre una grande sala

adibita a spazio concerti, party, buffet, meeting, business lunch, e feste private.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 06:00 in poi. Sabato h24

ESTI VINERIA CON CUCINA

Via Toma, 81/83 - Bari. Tel: 0809904796

L'atmosfera è particolarmente raccolta, il servizio curato, le pietanze impeccabili. Un posto consigliato per chi ha voglia di passare una bella serata romantica col proprio partner oppure con amici sorseggiando un ottimo

PROMO REVIEW



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, insalatone 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

PROMO REVIEW



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



open

Viale Papa Giovanni XXIII, 38 - Casamassima (BA)

Info: 080.9752584, 380.7690667

Aperto dalle 6 in poi. Sabato H24

www.opencafe.it

f Open Café



vino della casa. L'ambiente è davvero molto grazioso, buoni i sapori, tradizionali ma con pizzico di fantasia. Uno degli aspetti più importanti nella cucina di Est! è la naturalità delle scelte, che seguono il ritmo delle stagioni, quindi spesso tra le proposte piatti ricercati nelle preziose tradizioni di Puglia, verdure, frutti, carni e formaggi genuini.

Orario: Aperto a pranzo e cena.
Sabato aperto solo a pranzo.
Domenica chiuso

MANGIAFUOCO RISTOBEEF & WINE

Viale Concilio Vaticano II, 158 - Bari. Info: 0805613325
Risto-bracceria che nasce dalla costola 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

MOUMO' MOZZARELLA FASHION

V.le della Repubblica, 33 - Bari. Info: 329.0785206 - www.moumo.it

Come la carne ha la sua Sammiechele, mozzarella e latticini hanno il loro Moumo', a Bari. Vero punto di riferimento per gli appassionati, qui si trova la famosa mozzarella di bufala de Il Parco di S. Giovanni Rotondo, salumi d'eccellenza, la

caponata siciliana, la soppressata calabrese, la mortadella al tartufo. Il bianco candido del latte si miscela allo stile chabby chic per creare un luminoso locale dalla proposta gastronomica inedita e fantasiosa. In menù ci sono guizzi creativi come l'hamburger di mozzarella, il Bread's Burger, il sushi con la ricotta di bufala o con la mozzarella.

Orario: Aperto dalle 8.30 in poi. 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

PANEOLO&SALE

Trasmette tutte le partite. Un'osteria e pub che scommette tutto sulla buona cucina barese, e che ha l'eccezionalità di creare una gastronomia strettamente legata alla barese non solo in primi e secondi piatti tradizionali, ma anche panzerotti fritti assortiti, calzoni, e (questa è una novità assoluta) una serie di specialità

K LOUNGE CAFE
KILL TIME

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

LUN: LA PARTITA COSTA € 3,00
MAR E MER: LA PARTITA COSTA € 4,00
GIO: LA DONNA GIOCA GRATIS SE È IN COPPIA COL SUO UOMO

Sp 231 al km 0,500 - Bitonto (BA)
Info e prenotazioni: 329.7143552
Aperto dalle 18:00 in poi; la domenica dalle 17:00

Golden Bowling

tipiche proposte in panini: parmigiana di melanzane; mortadella e provolone; frittata; con crudo alla barese, mozzarella e pomodoro; e non manca l'immane panino col polpo. La birra principe non poteva che essere l'amata Peroni.

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

BARI HINTERLAND

EAT&DRINK

PECORA NERA COUNTRY PUB

Via Carmelo Colamonicò 74 (Via Santeramo) - Cassano delle Murge (BA). Info: 0803072088, 3473010176

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 montagna, con legumi, patate

e delizie che giocano con la sapienza brassicola.

Orario: Aperto dalle 20:00 alle 02:00

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. 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: Aperto a cena e la domenica anche a pranzo. Chiuso dal lunedì al giovedì

BARI NORD

EAT&DRINK

INSALA' YOGOLA' VEGETA'

Via Forno, 2 - Molfetta (BA). Info: 392.3843635

Insala-Vegeta-Yogolà. Locale uno e trino. Un tempio per chi vuole mangiare sano, per chi vuole mangiare vegano o vegetariano, ma anche per i più ghiotti e golosi. Qui si cena con una buona insalata assortita, potendo scegliere tra ben 70 ingredienti freschi (latticini, carne, verdure, pesce), ma anche con panini con hamburger di soia. Per il dopocena e non solo c'è invece lo Yogolà (di fronte all'Insalà), dove poter gustare un goloso yogurt.

Orario: Aperto a pranzo e cena. Chiuso la domenica

LA CREPERIA CINEREO LEMBO CAFÈ

Piazza Zurlo, 16 (borgo antico) - Giovinazzo (BA). Info: 0803943441 - www.lacreperia.it

Perla preziosa del borgo antico di Giovinazzo. La Creperia è un elegante quanto raffinato locale che ha fatto la storia del food entertainment nord barese. Luogo affascinante e molto accogliente

dove poter provare una cucina di elevata qualità, o dove incontrarsi tra amici per assaporare gustose crêpes dolci e non, ma anche squisiti primi piatti gourmet fatti con pasta fresca e da degustare in ambienti ricercati e suggestivi. La bella stagione vede fiorire lo spazio en plein air dove cenare in piazza Zurlo, nel magnifico borgo antico di Giovinazzo. Si organizzano banchetti per ricorrenze varie.

Orario: Sempre aperto dalle 18 alle 00:00.

SWING PUB

V.le Pio XI, 21 - Molfetta (BA). Info: 080.3353553 - www.swingpub.it

Atmosfere 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



Viale Della Repubblica, 33 - Bari
Sempre aperto dalle 8:30 in poi. Chiuso la domenica
Info: 329.0785206 - www.moumo.it

PROMO REVIEW



CHAGALL CAFÈ & RESTAURANT

Via Giuseppe Zanardelli, 50 - Bari. Info: 3245942043, 3391134603

Un locale dallo stile elegante e luminoso, che a pranzo come a cena sa creare una rilassante atmosfera in cui vivere e condividere la passione per l'arte, la cultura ed il buon cibo. Lo Chagall divide in due l'ampio open space dei suoi ambienti dedicandosi ai servizi del café e del restaurant, offrendo momenti di relax ad ogni fascia della giornata. Aperto dal mattino, propone come caffetteria ricche colazioni, croissant, spremute, crostate, tè, cioccolate e tisane firmate Suavis. Mentre a pranzo e cena fa brillare i talenti del ristorante con una cucina estremamente curata in cui spiccano i risotti preparati in mille modi creativi e gustosi, piatti della tradizione mediterranea come penne alla boscaiola, tagliolini ai frutti di mare, crêpes ricotta e spinaci, gamberoni, polpi, soute di cozze, e ricche insalate. Non manca la passione per la pizza.

Orario: h. 07:45 in poi; sab. 07:45-15/19-00:30

Mangiafuoco ristorante & wine

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 O & W I N E

alla griglia, frittute 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 lun

X.O. EXTRA OLD

Piazza Municipio, 6 - Molfetta (BA). Info: 0804031756
Innovativo lounge bar vede nell'aggettivo "old", un'accezione positiva, cioè quella del ritorno alle cose belle e buone di una volta, ma reinventando tutto ai giorni nostri per creare un locale qualitativamente molto elevato e di grande appeal. La sua gastronomia propone cucina sia nazionale che regionale, ma rivisitata secondo gli usi contemporanei. Il menù offre antipasti, specialità di terra e mare, primi

piatti preparati con pasta fresca, secondi piatti di pesce e carne, carpacci di pesce o di manzo, tartare di pesce fresco, piatti per vegetariani, vegani e celiaci.
Orario: Dalle 7 in poi. Chiuso il merc.

PROMO REVIEW



HOP!

Via Devitofrancesco, 11 - Bari. Info: 0805560628

Lo chiami semplicemente "pub" un locale dove mangi leccornie come filetto di manzo a filo con pancetta, avena e riduzione alla Scotch Ale, hamburger gourmet sfumati alla Urquell, fusi di pollo alla Zwicckel, straccetti di vitello scaloppati alla Kellerbier con contorno di insalata? Qui tutto gira attorno alla birra. Infatti il menù di questo ampio locale arredato in stile industriale prevede una sorta di percorso di degustazione per cui ad ogni birra sono abbinati alcuni piatti. Il bancone dispone di ben 15 spine per etichette di birre in continua rotazione (oltre 100 marchi proposti in 15 mesi!), artigianali e non. Ma c'è anche dell'altro: Hop! propone anche un servizio di Beershop con oltre 100 etichette attentamente selezionate da tutto il mondo. Alla passione per la birra e il buon cibo si affianca quella per il calcio. Due maxi schermi trasmettono le partite di calcio in diretta Sky.
Orario: A pranzo e a cena. Chiuso dom. a pranzo

PROMO REVIEW



JOY'S PUB

C.so Sonnino 118/d - Bari. Info: 080.5542854 - www.joyspub.com
Il Joy's è il Joy's! C'è poco da dire per chi lo conosce. Per tutti gli altri diciamo che è una tipica public house in perfetto irish style. Un locale che fa da sempre dell'accoglienza e della qualità del food & beverage i suoi punti di forza, senza parlare della programmazione ricca di interessanti iniziative culturali, musicali e sportive (rugby e calcio). E' il pub ideale per stare tra amici, accomodarsi a cena o bere una pinta, o divertirsi con il gioco delle freccette. Il menù propone la cucina tipica irlandese, fatta di carni, stufati, jacket potatoes, fish & chips, ma anche panini, hamburger, hot dog, piade, crêpes e dolci artigianali. Al Joy's Pub regna ovviamente la birra, e soprattutto la Guinness. Le birre alla spina sono, oltre alla famosa Stout, la Harp, la Kilkeny e la Tennent's Super, ma ci sono anche vini, whisky e rum.
Orario: Dalle 19 in poi. Chiuso il lunedì
GIO: live session irlandese



Ogni lunedì **Dr. Why**
Diretta partite mediaset premium

Via di Tullio, 14-16 - Bari
info: 080.5573692 aperto dalle 20.30



CARNIVORA DE GUSTIBUS CARNIS

Via Garibaldi, 15 - S. Spirito (BA).

Info: 080.5332527, 320.7483310 - www.ristorantecarnivora.com

Ritorna la terrazza del Carnivora. Uno spazio all'aperto in cui godersi la gastronomia del Carnivora con un gusto in più, sentendo quasi l'odore del mare poco distante. Carnivora è un 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. Alla sua tavola si tenta il palato con vari tipi di carpacci, tartarpe 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



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'immane sangria. Segnaliamo che è presente il servizio Sky.

Orario: Aperto a cena

29/05: Pinuccio dal vivo (Pino Daniele tribute band)



LA SFIZIERIA

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

Storica risto-pizzeria che vanta una location in una delle piazze più suggestive del bel borgo antico, debitamente sfruttata durante la stagione calda. Qui si gode delle gioie della pizza cotta in forno a legna e realizzata in mille fantasiosi modi, ma il menù invoglia anche alla degustazione della 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 Sfizzeria 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

Agriturismo Beethoven

I vari aspetti della campagna pugliese

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

Agriturismo Beethoven
 in mezzo alla campagna pugliese
 SP per Martina Franca al km. - Nocci (BA)
 Aperto a cena tutti i giorni tranne il lunedì
 Info: 3460693679, 3333666728
 f "Agriturismo Beethoven"

Collezione le nostre guide digitali
 La prima uscita è dedicata
 alle **PIZZERIE GOURMET**
 puoi scaricarla da qui: www.bit.ly/guidapizzapuglia

Powered by Znight

PROMO REVIEW



AL CANTAGALLO PIZZA & CUCINA

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

Con la bella stagione questo locale fa sbocciare un curato giardino all'aperto in cui cenare in un'atmosfera rilassata e anche romantica. Francesco Balliana gestisce con successo questa risto-pizzeria punto di riferimento per la pizza e la gastronomia. La carta vuole continuare la tradizione della pizza cotta in forno a legna, preparata anche con impasti alternativi e senza glutine. La cucina propone piatti come

paccheri al ragù di crostacei, troccoli con gamberi zucchini e agrumi, fusilloni con funghi cardoncelli ricottina di bufala e pesto di noci, e tante altre proposte giornaliere fatte con pasta rigorosamente fresca, ingredienti regionali e seguendo la filosofia del km 0.

Orario: A cena. Chiuso il mer.

PROMO REVIEW



BOLERO LOUNGE BAR

Pizza Margherita Di Savoia 3 - Molfetta (BA). Info: 3315994602

Bolero sta per tante cose: meeting point, pre-disco, pre-serata, colazione, aperitivo, pranzo, cena, caffè pomeridiano... È un luogo dedicato per eccellenza a relax ed amici. Il Bolero lounge bar con il suo locale rivista gli anni d'oro '60 e '70 italiani per affrontare con la stessa positività di quegli anni d'oro la giornata. Scordatevi di sfogliare il menù, qui si legge tutto su dischi in vinile rigorosamente

sixties, per ordinare piatti freddi, taglieri di formaggi e salumi, insalatone, bruschettoni, piadine, tramezzini, carpacci di bresaola o salmone. Da bere impazzano drink di ogni tipo: dai cocktail ai long drink, dai frozen ai daiquiri, fino ai centrifugati.

Orario: Aperto dalle h. 7 in poi.



La Creperia
ristorante - sapori italiani

Una perla nel cuore del borgo antico
kitchen & crêperie

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



facebook
La Creperia Giovinazzo



SILENCE WITH SOUND

Società di noleggio cuffie
Organizzazione eventi
Silent Disco
Silent Party
Silent Cinema
Silent Conference
private party

f Silence With Sound www.silencewithsound.it

SwS by Habana Libre snc - Via Caduti delle Foibe 29
70022 Altamura (BA) - 080.3142382 - 3389757161

Silent Disco by Silence With Sound



ROMANAZZI'S APULIA RESTAURANT

Cala Porto - Giovinazzo (BA). Info: 0803323845, 3397013864

Una location unica per questo ristorante, che propone il meglio della cucina di mare da gustare a due passi dal mare, nel posto più romantico di Giovinazzo: il suo vecchio porticciolo. Nel periodo estivo si pranza e cena ai piedi dell'antica torretta di guardia. La cucina dello chef-patron Giuseppe Romanazzi è un invito alla buona tavola pugliese in cui predomina il pesce fresco (anche crudo) e la genuinità sopra ogni cosa. Alla tavola del Romanazzi's si gustano specialità come: riso vialone nano con salsa zafferano, ostriche e riduzione di primitivo dolce; tasca di branzino con fave e cicorie e vongole in guazzetto; cannoli capovolti in farcia di spada e salsa di ricci; bocconcini di pescatrice avvolti nella pancetta al vapore aromatico con condimento al moscato di Trani... Non manca la proposta del giorno con quanto di più fresco offre il mercato.

Orario: A pranzo e cena. Chiuso il mercoledì



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 all'aperto. Le atmosfere e gli arredi curati si legano perfettamente alle luci, che giocano bene la loro parte attorno al bancone realizzato in capitoné.

Orario: Sempre aperto dalle 7 in poi.

VEN: dj set con serata a tema



SAPEMORE IL CUCININOSTRANO

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

Il posto ideale per assaporare piatti genuini in un mix di cucina tipica locale e greca, con antipasti, insalate, primi e secondi piatti studiati anche per vegani e vegetariani, dolci artigianali. Votato ai principi del green food, il Sapemore è sinonimo di attenzione al gusto e soprattutto agli ingredienti. 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. Aperto sin dal mattino 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 dalla mattina e a pranzo e cena. Chiuso 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



U PRISCE

Via Corato, 29 - Ruvo di Puglia (BA).

Info: 342.7124888 - www.ristorante-braceriauprisce.com

U Prisce è ristorante e braceria, che si contraddistingue per le specialità di carne selezionate dell'Alta Murgia che offre ai suoi ospiti. Dal ricco bancone, è possibile scegliere direttamente il taglio di carne da gustare in tavola: la proposta comprende entrecote, fiorentine, ghimirelle, zampine, salsicce di cavallo, bisteche di manzo reale, agnello, specialità di spiedini misti, specialità di maiale. Ma basta dare un'occhiata anche al menù alla carta per scoprire che il locale ha tanto altro da offrire. Diverse sono le specialità di mare che ritroviamo negli antipasti, nelle varietà crude di mare, nei primi piatti, nella ricca frittura mista. Ogni domenica a pranzo, U Prisce propone un menù fisso, ogni settimana sempre diverso, dal rapporto qualità prezzo davvero invitante.

Orario: Aperto dalle 20 in poi. Nei festivi aperto anche a pranzo. Chiuso il martedì.



DOROTEA LA SPAGHETTERIA

Via Andrea Costa, 21 - Bitetto (BA).

Info: 349.7866363, 347.3748939 - www.dorotealaspaghetteria.it

La capacità di unire una cucina sana, ispirata alla tradizione, 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 spaziano perfettamente le creazioni dello chef. "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. Le nuove specialità vegane e vegetariane rendono ancora più ricco e sfizioso il menù. 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. Aperto anche a pranzo.



IL NASCONDIGLIO

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

Accolto in un antico frainto 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, su prenotazione, 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 a pranzo su prenotazione. Chiuso il lunedì.

GIO: Pizza a più non posso



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; il pollo alla contadina. Solitamente è disponibile anche la carne di cinghiale e su prenotazione si possono assaporare le tradizionali bragiuole di trippa e le bragiuole 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.



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'entrecôte 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 braciolo al sugo.

Orario: Aperto a cena. Chiuso la domenica



P.zza Europa, 26 - Terlizzi (BA).
Info: 338.1519951

Risto-pizzeria aperta dalle prime ore del mattino con la sua caffetteria, che garantisce sempre croissant, caffè, colazioni 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 e a fantasia del pizzaiolo, 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 dalle 7 in poi e a pranzo e cena. Chiuso lun.



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

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 Gratta e Vinci, che per ogni consumazione di minimo 25 euro, dà la possibilità di vincere numerosi premi e cene. E' inoltre Wi-Fi point per i suoi clienti.

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



**IL TUO TEMPO LIBERO
A PREZZI SUPER SCONTATI!**

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

www.getbazza.com

Getbazza powered by **Znight**.



FRIEDRICH II

BRAUEREI



Risto Pub Federico II
Piazza della Sfida, 10 Barletta
Info Tel.348.3929778
www.friedrich2.it

VI ASPETTIAMO



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 Pastoressa, 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, dove con la bella stagione fa accomodare i suoi ospiti. 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: Dalle 19:30 in poi. La dom. aperto a pranzo. Chiuso il martedì



CONVIVENDO

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

Un luogo dove si incontrano e convivono esigenze, pranzi succulenti, cenette 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 rovente. 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 dal lunedì al giovedì dalle 07 alle 20 e dal venerdì alla domenica dalle 07 alle 23.



HOLIDAY RESIDENCE

Sp 65 Casamassima/Conversano km 3,150 - Casamassima (BA).

Info: 080.8915657, 348.3737715

A pochi passi dalle principali attrazioni turistiche, immerso nel verde, lì dove si respira aria buona e le campagne sono un trionfo di colori e di sapori: la cornice che circonda Holiday Residence, rende questo luogo un'oasi in cui ritrovare il benessere. Un angolo di Puglia dal fascino rurale: due antiche masserie dotate di tutti i comfort, con ben 6 camere per un soggiorno all'insegna del relax. A queste si aggiungono altri 12 appartamenti per un totale di 48 posti letto: completamente indipendenti, sono dotati di tutti i servizi, compreso l'angolo cottura. A rendere completa l'offerta: il ristorante con cucina tipica pugliese, la piscina, il parco giochi con campo da tennis.

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



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 ed enormi piscine scoperte: immerso nel verde, Parco Giannini è luogo incantevole in cui trovare relax, benessere, ottima cucina ed una buona dose di divertimento. Di qualità l'offerta culinaria basata su ingredienti locali e 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 piatti di pesce, rigorosamente fresco. Su prenotazione, permette di festeggiare ricorrenze e cerimonie. Il sabato sera propone menù composti, a base di pizza o con grigliata mista di carne. La domenica a pranzo, è possibile assaporare un ricco menù a 25 euro.

Orario: Aperto tutto il giorno. Chiuso il lunedì.



L'ANGOLO DIVINO

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

È l'ideale per aperitivi stuzzicanti, pranzi succulenti, cenette 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 rovente. 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.



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.



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. Disponibile il servizio a domicilio.

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



L'ANGOLO NASCOSTO

*Via Bonaventura Veracroce, 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



IL CANTO SESTO

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

Wine-lounge bar, nonché 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 anche di uno spazio all'aperto, ma soprattutto di una cucina internazionale fantasiosa e realizzata con prodotti genuini a km 0 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 immancabile base mediterranea fatta di primi piatti del giorno.

Orario: Aperto dalle 19,30. Chiuso il lun.

LA PAUSA PRANZO, L'APERITIVO O UNA PIZZA. SCOPRI IL NUOVO BISTROT.



PAPIÈ

BISTROT

HO DEI GUSTI SEMPLICISSIMI. MI ACCONTENTO SEMPRE DEL MEGLIO.

VIA ESTRAMURALE MOLIGNANI, 30 - ACQUAVIVA DELLE FONTI

INFO 344 256 5167



AMICI MIEI

Via Roma, 179 - Acquaviva delle Fonti (BA).
Info: 080759559, 3284115839

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.



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 in cui lasciar giocare i più piccoli, e 4 ambienti molto curati, tra cui c'è anche una sala dedicata ai fumatori. 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



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, pappagalli...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, cui seguono cicchetti di rum per tutti ad ogni goal segnato dalla squadra designata.

Orario: Dalle 21 alle 4. Chiuso il lun.

GIO: menù bavarese



DOMINUS OSTERIA CON PIZZA

P.le de Consolibus - Cassano delle Murge (BA).
Info: 080.776505, 320.2526109 - www.dominuscassano.it

Il piacere di un pranzo/cena all'aperto nelle diverse situazioni del Dominus, a due passi dal cinquecentesco Santuario-Convento S. Maria degli Angeli, di grande interesse storico-culturale. Alle porte del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, vero un riferimento per gli appassionati delle eccellenze della tavola e della gastronomia tipica di qualità, il Dominus propone una cucina regionale all'insegna del gusto "slow" a km 0. Lo chef provvede personalmente ogni giorno all'approvvigionamento con prodotti freschi e genuini, e seleziona accuratamente le materie prime per proporre quotidianamente piatti che esaltano i sapori della tradizione, come la minestra di ceci neri e grano in pignata; o i cavatelli con cicerchie, pancetta e cipolla rossa; gli straccetti di cavallo alla zingara.

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



LA SELVA DI DIANA

Foresta Mercadante - Cassano delle Murge (BA).
Info: 080.3466100, 3472884220

Nel cuore della Foresta Mercadante, circondato da maestosi alberi secolari, La Selva di Diana ricrea un'oasi di relax ed ospitalità capace di offrire tutto l'anno piatti tipici e specialità a base di funghi, selvaggina e gastronomia locale. Tutta la cucina e le prelibatezze dell'alta Murgia sono sapientemente servite e accompagnate da pregiati vini italiani e dalle migliori birre europee. La Selva di Diana è un ristorante collocato in un ameno contesto silvano, dove si gode delle gioie della buona tavola e della natura grazie al suo tetto apribile. Si organizzano periodicamente serate enogastronomiche di degustazione, musica dal vivo, serate danzanti. Il menu propone una vasta scelta tra antipasti, primi piatti e grigliate di carne. A cena non manca anche il servizio pizzeria con cottura in forno a legna.

Orario: Aperto dal venerdì alla domenica. La domenica anche a pranzo.



KYKLOS

Via Matera - Altamura (BA). Info: 333.682416

Pub-pizzeria che prende ispirazione dalla figura basilare del cerchio per sviluppare un design e un concept che rimandano alla perfezione di questa forma geometrica. Fonda la sua qualità su 4 punti fondamentali: la cucina; il beverage; i dolci; e non in ultimo la bellezza della struttura, che d'estate gode di un enorme fresco giardino (perfetto per gli eventi privati). Con un immancabile 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 pupce e piadine preparate al momento. Il menù propone una grande varietà di pizze, secondi di carne come angus, pollo, entrecôte, salsiccia di Norcia; carpacci, taglieri di salumi e formaggi, panini, e pub's food. Dispone di oltre 22 etichette di birre artigianali in bottiglia e di quattro vie di birre alla spina.

Orario: Aperto a cena. Chiuso il lunedì



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



BIRBACCO WINE PUB PIZZERIA

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

L'arrivo dell'estate fa splendere la struttura all'aperto di questo locale: un ampio giardino in cui accomodarsi nella brezza serale e godersi gli amici, la musica, e soprattutto l'enogastronomia. Birbacco è un wine pub che porta a nozze vino e birra con un'ottima cucina dove tra l'altro non manca la pizza cotta in forno a legna. Birbacco impreziosisce i suoi ambienti con un'atmosfera fatta di luci e ombre in perfetta simbiosi con il legno dell'arredamento. Il menù 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: A cena. Chiuso il mercoledì



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

Se sei una PecoraNera, fatti riconoscere.

Richiedi la nostra T-shirt PecoraNera. Farai un figurone e parteciperai ad una bella operazione di beneficenza.



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



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 insalate, 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. Non mancano i vini, che ci collegano alla nostra regione, in quanto provenienti soprattutto dal Salento.

Orario: Aperto tutti i giorni, dalle 19:30 in poi.



LA PIAZZETTA

Via Matteotti, 204 - Conversano (BA). Info: 080.4042130

Una di quelle oasi, in cui il piacere della sosta si traduce anche in piacere per il palato: un lounge bar, caffetteria nel quale ambienti intimi si uniscono ad un'accoglienza che con premura fa sentire i clienti al centro dell'attenzione. Il locale di Conversano sa come soddisfare i peccati di gola dei propri ospiti: lo fa con deliziose colazioni accompagnate da cornetti caldi, con la pasticceria fresca e secca di produzione artigianale, con le varietà di caffè classici e creativi, e nella bella stagione, con la gelateria artigianale. Di alto livello il beverage che spazia dai numerosi cocktail alle birre artigianali italiane selezionate; dai vini alle varietà di prosecco e spumante da assaporare anche in flute. Il menù si aggiorna periodicamente e non mancano aperitivi ed appuntamenti col divertimento.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 06 alle 21.



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.



PANTA REI, FLOW CAFÉ

Via M. Petrerà, 9 - Gioia del Colle (BA).

Info: 393.3614208 - www.2night.it/pantarei

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.



LA FENICE

Via Michele Latorre, 72 - Castellana Grotte (BA).

Info: 320.33185371, 080.3325301

A dare il benvenuto agli ospiti di La Fenice, un banco vetrina assortito di specialità di carne dal quale è possibile scegliere direttamente ciò che si vuole gustare: brascolle; zampine; hamburger; tagliate, fiorentine e maxi costate cotte e servite su pietra di sale rosa himalayano. Non mancano gamberoni, polpi alla brace e la frittura mista di pesce. Il cuore del menù è rappresentato dalle oltre 60 varietà di pizze, anche dolci, preparate con diversi impasti. Il menù si completa con primi piatti di mare e di terra (disponibili solo in settimana), antipasti, insalate, pucce, schiaccini e dessert artigianali. Tutto disponibile anche da asporto e a domicilio. Nel beverage troviamo anche birre artigianali, a tripla lievitazione e alla canapa. Nella bella stagione, ci si può accomodare nell'ampia veranda all'aperto.

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



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 Tronére, 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.



CAFFÈ' 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 dai 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



LA FOGGIA RISTORANTE CAFFÈ

Via Don F. Gigante, 4 - Alberobello (BA).
 Info: 080.4325927, 331.1693936
 Nella bella Alberobello, a due passi dalla famosa chiesa-trullo, il ristorante-caffetteria La Foggia dona conforto coi suoi ambienti e la sua buona cucina pugliese. Recentemente rinnovato nel look e nel menù, grazie alla consulenza del famoso chef Antonino Cannavacciuolo, La Foggia propone i piatti più classici della cucina tradizionale regionale utilizzando pasta fresca (anche senza glutine) e prodotti stagionali e a chilometro zero per realizzare specialità di terra e mare. Non manca l'attenzione rivolta anche agli ospiti vegetariani e vegani. Non manca la passione per la pizza, realizzata anche con impasto senza glutine e con farina di Kamut e con una lievitazione di minimo 32 ore.
 Orario: Aperto dalle 8 come caffetteria e a pranzo e cena. Chiuso il lunedì



Segui

2night.

anche su

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

Cerca le pagine Facebook e Twitter della tua città, siamo a:

Roma Milano Torino Bologna Venezia Bari
 Barletta Bergamo Brescia
 Catania Desenzano del Garda Como Firenze
 Fiumicino Gallipoli Jesolo Lecce Lucca Milano
 Marittima Monza Napoli Ostia Padova
 Palermo Pescara Ragusa Rimini Siracusa
 Treviso Trieste Udine Varese Verona Vicenza

Segui 2night.

anche su



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

Cerca le pagine Facebook
della tua città,

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

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

BAT BEST OF BAT

BISCEGLIE

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

A BARRACA

Panoramica U. Paternostro - Bisceglie (BT). Info: 328.6127642
Se si ha voglia di estate, mare e fresco, questa realtà è sicuramente un gioiellino da tenere in viva considerazione. Posto sul lungomare nord di Bisceglie, sulla splendida panoramica, A Barraca è un luminoso chiosco che con

PROMO REVIEW



CAFFETTERIA VENTITRÉ

P.zza V. Emanuele II, 23 - Bisceglie (BT). Info: 080.3958278

Un angolo di piacere da dedicarsi nei momenti di relax, brevi o lunghi che siano. Il Ventitré 3 crea il luogo adatto per la colazione, l'aperitivo, il pranzo e la cena, la pausa caffè, il dopocena o la cosiddetta colazione notturna. E' un meeting point dove organizzarsi per la serata e intanto gustarsi un aperitivo, un drink o un calice di vino. Il menù propone stuzzicherie, primi piatti freddi, insalate, tramezzini, taglieri, toast, snack caldi e freddi, oltre a dolci artigianali, croissant, torte e pasticceria secca. Il locale accoglie il cliente con la luminosa sala dove trova posto un lungo banco bar pronto a soddisfare l'ospite. In un'altra sala ci si accomoda ai tavolini sfogliando un quotidiano o chiacchierando con gli amici davanti a qualcosa di buono. Al piano superiore c'è un più intimo privé con tavolini, divanetti e pouff dove eventualmente festeggiare un evento privato.

Orario: h. 7-22. Sab. h.24

PROMO REVIEW



I CINQUE SENSI

Contrada 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, Giro Carne. 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: Aperto a cena (e a pranzo solo su prenotazione)

semplicità sa porsi come una vera chicca sia per il giorno che per la sera. Qui ci si accomoda ai tavolini bianchi sul lungomare, in un contesto particolarmente estivo. A pranzo e cena si propongono primi piatti freddi e caldi, panini, piadine, tramezzini e focacce. Il beverage vede in prima linea cocktail, pestati, long drink, ma anche vini frizzanti, e champagne.

Orario: Aperto dalle 9 alle 4

TOMA LA LUNA

Panoramica Ugo Paternostro 34 - Bisceglie (BT). Info: 3802529601
Il fascino di un muretto a secco, un antico trullo immerso nel verde, il mare, il tramonto e le stelle, è tutta la passione della movida estiva. Toma La Luna nasce sul mare delle coste bord baresi, intorno ad un trullo dove brillano le luci soffuse delle candelette.

Il Toma La Luna si divide in due zone: una dove gustare panini, insalate, crostoni assortiti, frutta, specialità di mare; e una dove sbizzarrirsi con l'american-lounge bar, sorseggiando un cocktail sulla terrazza.

Orario: Aperto dalle 10:00 in poi

ROSSO CARDINALE

Via Frisari, 2 - Bisceglie (BT). Info: 338.2031913

Aperto da mattina a notte al servizio del relax, dello stare tra amici, e del buon vino in accompagnamento ad una cena o da degustare amabilmente al calice. Rosso Cardinale è un risto-wine bar che guida alla degustazione del nettare degli dei, qui presente con etichette nazionali ed internazionali. Che sia per un aperitivo o una cena, è sempre piacevole accomodarsi qui e lasciarsi tentare da un primo piatto creato con estro nel rispetto della cara cucina mediterranea, un risotto, una selezione di formaggi e salumi ricercati, carpacci di ogni genere e le tante proposte del menù e del giorno.

Orario: Aperto dalle 8 alle 19.
Chiuso il lunedì

TRANI-BARLETTA-MARGHERITA DI SAVOIA

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 non 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 do-

PROMO REVIEW



CACIO E PEPE

Via Mario Pagano, 172 - Trani (BT). Info: 389.8389342

Entrecote, tagliate di maialino iberico allevato a ghiande, filetti pregiati, squisiti angus: sono solo un assaggio di ciò che questo ristorante braceria offre. Interessante anche la presenza costante del tartuffo 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 soddi-

sfare i capricci dei più golosi. Su prenotazione, il locale prepara pietanze a base di specialità di mare. Nel segno della qualità anche i vini, 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.

PROMO REVIEW



SUPREMO PIACERE

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

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, shakerati e 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 e serate a tema.

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

menica, aperto anche a pranzo

IL TURACCIOLLO

Piazza Vittorio Emanuele 4, Andria (BT). Info: 388.1998889

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 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. Immancabili 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 tutti 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 Tocalmatto 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, eccellente. 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

PESCANDALO

Piazza Plebisicito, 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.twinsristo-show.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.

BEVEDERE 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

PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



PALAZZO BONOMI

Piazza Castello, 7 - Bisceglie (BT). Info: 080.9722535

Non solo un Hotel 4 stelle nel cuore del centro storico di Bisceglie, ma anche un raffinato ristorante che attraverso specialità di pesce fresco, un panoramico roof garden ed un'atmosfera elegante, riesce a regalare momenti culinari di alto livello. Propone una cucina tipica di mare basata sul pescato giornaliero: motivo per cui il menù cambia settimanalmente in base alla disponibilità ed alla stagionalità degli ingredienti utilizzati. Palazzo Bonomi è anche Lounge Bar, aperto tutto il giorno: punto di incontro ideale per gustare colazioni a base di dolci fatti in casa, aperitivi e cene informali o per vivere in compagnia eventi e dj set. La suggestiva terrazza e le antiche cantine sono location ideali per feste private e occasioni importanti.

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

DOM: Happy Hour all'italiana e dj set

IL MARCHESE ORANGERIE

Piazza Quercia, 4 - Trani (BT). Info: 388.3646024, 347.8974796

Affacciato sullo splendido panorama del porticciolo turistico e della Cattedrale di Trani, è un ristorante che propone, sia a pranzo che a cena, specialità di pesce fresco. Il menù cambia quotidianamente, in base al pescato del giorno, a ciò che il mare e la stagione offrono. Primi piatti tipici, composti da ingredienti selezionati, si affiancano a frutti di mare crudi, antipasti assortiti, secondi di qualità e specialità come il salmone Alaska marinato 36 ore a secco. Il locale è anche café e cocktail bar: aperto fin dalla mattina permette di gustare ricche colazioni o di incontrarsi con gli amici per condividere un drink, un caffè, un aperitivo, un cocktail. Nella bella stagione ci si accomoda all'aperto, al fresco delle palme. Non mancano eventi ed appuntamenti.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 09:30 alle 02. Chiuso il mercoledì.

BABALU'

Via Statuti Marittimi, 22 (Porto di Trani) - Trani (BT).

Info: 389.7818116 - www.babalu.it

Privilegiato affaccio sul suggestivo porticciolo turistico e sulla movida che puntualmente anima le serate tranesi, questo american bar si distingue per una proposta ristorativa completa. Sin dal pomeriggio è location ideale per aperitivi ad happy hour; a cena, a panini, puzze, piadine ed insalate, il menù accosta frittura di mare e di terra, carpacci di mare e di terra, taglieri di salumi e formaggi selezionati, carni alla griglia, frutta, dolci e gelati. Su prenotazione, accoglie feste private e piccoli banchetti. Tutte le settimane, delizia gli ospiti con eventi e concerti di band ed ospiti di spicco del panorama musicale nazionale.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 18:30 in poi. Chiuso il martedì.

GIO: In Carne Veritas; VEN-SAB: dj set; 07/06: Miguel Enriquez; 14/06: I Paipers; 21/06: Sottosuono; 28/06: I Bambini di Vasco



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.



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.



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.



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

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

1250

BIGLIETTI DA VISTA
PLASTIFICATI

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

€ 18 +IVA

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

200

LOCANDINE

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

€ 40 +IVA

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

5000

PIEGHEVOLI

F.TO A4 APERTO
CARTA 135 GR.
CONSEGNATI PIEGATI

€ 105 +IVA

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

5000

CARTOLINE

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

€ 39 +IVA

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

500

BUSTE

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

€ 43 +IVA

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

5000

VOLANTINI

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

€ 54 +IVA

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

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

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

BEST OF MATERA

MATERA CENTRO

EAT&DRINK

CINETIX CAFE

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.guinness-pubmatera.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, det-

taglio 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 consen-

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: corceccioni 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

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

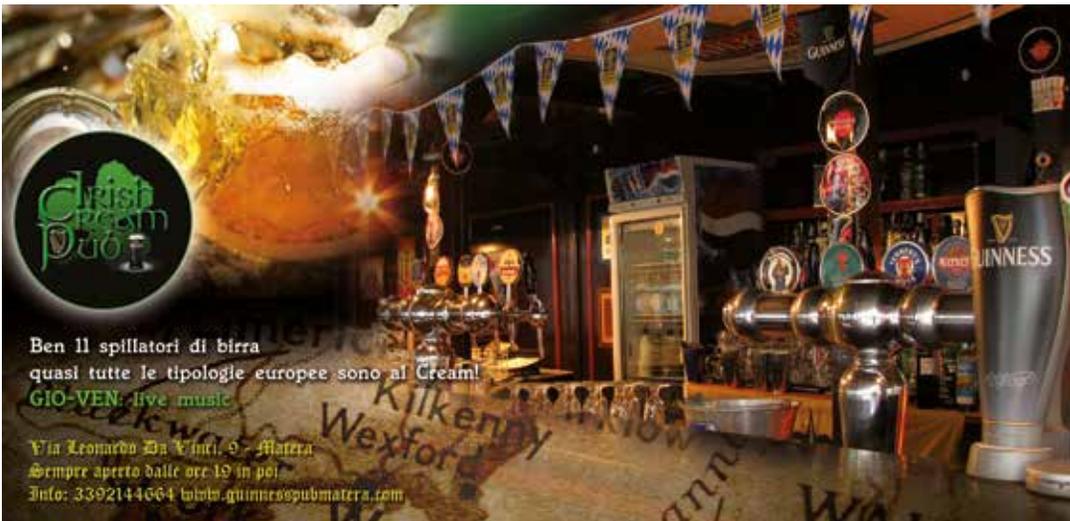
PROMO REVIEW



CUCINA 78 TIPICA DA LUIGI

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

Nel cuore di quella Matera che fa invidia al mondo, Cucina 78 riprende un'antica dimora ipogea per ridonarle nuova vita con un progetto dedicato all'accoglienza e all'enogastronomia. Caffetteria durante il giorno, e ristorante per il pranzo/cena in cui durante la bella stagione accomodarsi a tavola significa ritrovarsi di fronte un panorama letteralmente speciale. All'interno del Sasso Barisano, Cucina 78 propone le ricette tradizionali fatte di zuppe, ortaggi, legumi, mettendo assieme i sapori del mare con quelli della terra, come con gli spaghetti con polpo e peperoni di Senise. Tra piatti come calzoni di ricotta dolce su conchasse di pomodori e basilico, zuppa di legumi misti con pan tostato e Senise, zuppa di fave e cicorie, ci sono anche piatti come risotto ai porcini, Spaghetti all'Assassina, e portate di carne arrosto come l'agnello, la salsiccia, la tagliata di angus. Orario: Aperto a pranzo e cena. Chiuso lun.



Ben 11 spillatori di birra quasi tutte le tipologie europee sono al Cream!

GIO-VEN: live music

Via Leonardo Da Vinci, 9 - Matera

Sempre aperto dalle ore 19 in poi

Info: 3392144664 info@guinnesspubmatera.com

tono 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: 32004459541
 "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.

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 alla tempistica. 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.

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 lino, 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



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!



SAXA
 A due passi dai Sassi

caffetteria-osteria
 per la tua colazione/aperitivo/pranzo/caffè/cena/cocktail/cene private
 cucina con specialità di mare e non solo

SAXA
 ristorante-pizzeria e lounge bar
 Via Duni, 26 (angolo Via Lucana, 191) Matera
 Tel: 339.2144664 - 331.8553162 - 338.3266292 - www.saxamatera.com
 Aperto dalle 7 all'1 e a pranzo. Chiuso il lunedì.

GRANDE SALENTO

DANCING&MORE

BALNEAREA

Località Alimini, Otranto (LE). Info: 0836.801077- www.balnearia.it
Nell'oasi naturale dei laghi Alimini, tra pini verdi, spiagge bianchissime e acqua limpida, c'è il lido Balnearia, il punto di riferimento per l'estate cool & fun della costa adriatica, che si prepara ad inaugurare la nuova e attesissima stagione estiva 2015. Summer place di giorno, la sera diviene party-zone esclusiva. Il nuovo modo di divertirsi, inaugurato lo scorso anno e già rimasto nella storia della movida, è La Festa, party d'innovazione 100% Made in Salento. La formula è quella dell'EXOTIC EXPERIENCE BAR, incentrato sulla qualità e sul servizio per dare il massimo in ogni occasione.

PARTY IN SPIAGGIA- DJ SET - LIVE MUSIC

Orario: Tutti i giorni dal mattino sino a sera

AREA 51

Via Veglie - Novoli (LE). Info: 328.3253425
Forme, colori ed espressioni richiamano fortemente lo stile lounge e sfumature glamour, l'ideale per provare in completo relax il menu dello chef. Candeled, divani e ricercate selezioni lounge, jazz e chillout faranno da cornice alle delizie della tavola: dalle specialità marinare ai primi piatti, fino a sfiziosi aperitivi e originali cocktail e drink. Attivo anche il servizio pizzeria e ricco il calendario degli appuntamenti, che spazia dalla musica live ai dj-set, con ospiti e gradite sorprese all'insegna della buona musica. Il divertimento nei loro fantastici party è a dir poco assicurato.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle

17.00 sino a tarda notte. Chiuso il lunedì

EAT&DRINK

URBAN CAFÉ

Pitta VEmanuèle, 11/A - Lecce. Info: 0832.288388
Nel cuore pulsante della movida leccese in Piazzetta Santa Chiara, luogo di transito e di ritrovo, dall'idea di tre amici nasce l'inconfondibile Urban Café. Lounge bar nel centro storico del capoluogo salentino, curato nei minimi particolari e dall'anima grintosa e passionale. Un soppalco accoglie i clienti in un ambiente riservato, tra parquet e giochi di luce, in cui accomodarsi per gustare un lunch veloce, un aperitivo o un drink in menù. Una valida alternativa in tutte le ore del giorno, tra panini, insalate, carpacci e cocktail freschi e originali, tra cui spicca l'Urban Spritz.
Orario: Dalle 7 sino a tarda sera. Chiuso domenica mattina

VESUVIO

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 intatti gusto e proprietà, oltre alle ottime birre salentine artigianali disponibili.
Orario: Aperto a pranzo e a cena tutti i giorni

DANCING&MORE

JACANA CAFÉ

Via Colonnello Scarano, 117 - Taranto. Info: 099.8852840
Jacana. Nome esotico che fa bene da preludio all'ambiente caldo ed accogliente. A due passi dal centro di Massafra, il Jacana sorge dove il secolo scorso faceva bella mostra di sé un antico mulino. È un disco pub che offre interessanti motivi di attrattiva per chi vuole il giusto mezzo tra la disco e il dinner.
Orario: Aperto tutti i giorni dalle 19:00 alle 08:00, escluso il lunedì.

EAT&DRINK

CELLAR IRISH PUB

Via Principe di Napoli, 19 - Martina Franca (TA). Info: 080.4808031
Oltre la vetrata, ci si trova in un'atmosfera fantastica: legno e luci soffuse, si incontrano armonicamente. Ma è una volta accomodati che ci si rende conto delle potenzialità di questo irish pub. Vasta la scelta delle birre: tutta la linea Guinness, al cioccolato e al miele. Selezionatissima la scelta dei rum: etichette note solo agli intenditori. Non da meno la cucina, con la colazione irlandese o la torta alla Guinness. Il tutto accompagnato da sonorità anni '70-'80 e tanta live music.
Orario: Aperto dalle 19:30 alle 2:30.

ENGINE MUSIC CLUB HALL

Via Capoditerro, 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

OLIMPO DRINK & FOOD

Via S. Allende, 76 - Mottola (TA). Info: 345.4530585
Per fare un buon locale non serve farlo sbrilucicare, perché così sarebbe solo un "bel locale"; serve invece creare innovazione, buona cucina e genuinità. Poi tutto il resto viene da sé. L'Olimpo drink & food sa fare tutto ciò offrendo ottimi e selezionati prodotti: dal caffè napoletano alla carne estera; mantenendosi in un range di prezzo molto competitivo nonostante la qualità ricercata e ottenuta. Il menù propone piatti freddi, panini, piadine, taglieri, crêpes, insalate assortite, carpacci, e della selezionata carne dove spiccano ottimi polli, entrecote o filetto di carne scozzese.

Dal VEN alla DOM: happy hour a pranzo e dalle 19:00 in poi
Orario: Aperto dalle 06:00 alle 02:00. Dal venerdì alla domenica h24

POLDO FOREVER

Via Lama, 105 - Taranto. Info: 0997776813 - www.poldofoforever.it

Ampio pub in stile americano. Una vera leggenda in tutto il tarantino e non solo. Poldo Forever omaggia il mitico amico di Braccio di Ferro, grande appassionato di hamburger, e crea un locale che da oltre 20 anni è il re indiscusso della puccia e della birra.
La boiserie alle pareti dà una grande sensazione di calore

e accoglienza, la stessa che il gestore Franco scrupolosamente usa nel rapporto coi suoi clienti, che conosce uno ad uno salutandoli tutti e augurandogli la buona serata. Oltre alla sua mitica puccia con gli "uccelletti", Poldo Forever è famoso per la sua birra estera e nazionale.

Orario: Sempre aperto dalle 19:00 in poi

PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



BLUES CAFÉ' 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

SETTE DI SETTE

Via Guglielmo Oberdan 13 a/b Lecce. Info: 0832.452514

Bar, ristorante, tavola calda: Sette di sette è un porto sicuro a cui approdare in qualunque ora del giorno per vivere un momento di relax e di spensieratezza, lontani dalla caotica quotidianità. Un posto dove fare colazione, leggere il giornale, guardare il tg, confrontarsi in tranquillità con amici e colleghi con il wi-fi sempre sotto mano. Pur essendo in uno dei punti più centrali del capoluogo salentino, sotto i portici della galleria Mazzini, la luce soffusa e la musica di sottofondo ti fanno entrare, sin dalla soglia, in una dimensione intima e raccolta. La simpatia del personale completa l'accoglienza, che nelle ore serali si trasforma nella fiammeggiante energia dei migliori dj set e di frequentatissimi aperitivi, soprattutto la domenica. Un locale che ha spento da pochi giorni la sua quinta candela, offre buon umore e tantissimi servizi a chiunque lo desideri. Aperto dal martedì alla domenica dalle 8 alle 22.30.



TENNENT'S GRILL

Via Taranto 175, Lecce. Info: 0832279475, 3314108405

She's got a smile that it seems to me reminds me of childhood memories... Ti accoglie sempre così il Tennent's Grill di Lecce, con l'intramontabile musica dei Guns N' Roses, un arredamento accogliente che sa farti sentire a casa, l'atmosfera spiccatamente british e un diffuso profumo di arrosto. Nato nel 2007, per il popolo dei buongustai è già annoverato tra i pub salentini che hanno fatto storia, fondendo la freschezza dei locali giovanili con la varietà e la qualità di un ristorante. Ideale per cenare con comitive numerose, è il posto giusto per qualsiasi occasione 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 la prima donna è la Urbock 23, una doppio malto di casa Eggenberg. Aperto tutte le sere dalle 19 alle 2.



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 ha reso, da più di dieci anni, il protagonista indiscusso della vita notturna salentina. Una cucina risultato 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, soprattutto durante l'estate, e unica nel suo genere è l'accoglienza da parte dello staff.

Aperto tutti i giorni dalle 19.30 alle 2.30.



MOOD

Viale Rossini, 44, Lecce. Info: 3283060433

Unico nel suo genere... Qualunque sia il vostro di umore, una cosa è certa: al Mood non si sbaglia mai!

Divenuto in poco meno di tre anni uno dei locali più gettonati a Lecce, una location di stile, elegante ed informale al tempo stesso, che accoglie una cucina attenta alla tradizione, con i suoi ottimi piatti stagionali, arricchita dalle contaminazioni internazionali, il tutto disponibile anche a pranzo. L'offerta del Mood si completa con l'American Bar di assoluto livello ed il servizio caffetteria, disponibile fino alle 20:00. Il Mood inoltre è perfetto per le piccole cerimonie: lauree, compleanni, e cene di lavoro.

Fiore all'occhiello le serate evento, in particolare "Umore DiVino" rassegna enogastronomica e "MOOD LIVE", appuntamento con la migliore musica dal vivo. Ed infine, per gli appassionati di calcio, tutta la serie A in diretta.

Locale climatizzato all'interno e con giardino attrezzato, aperto tutti i giorni dalle 8:00.



VIVEUR

Via Umberto I, 27 - Lecce. Info: 320.8611465

Viveur Experience è molto più di un locale nel quale trascorrere la serata in assoluto relax tra una cena e un cocktail in compagnia. Viveur è un'esperienza sensoriale a 360°, tra musica, arte e gusto, per una pausa tutta da vivere nel cuore del centro storico di Lecce, a pochi metri della meravigliosa basilica di Santa Croce, uno dei più famosi simboli del barocco messapico.

Taglieri di salumi e formaggi, pucce farcite con ingredienti selezionati e di prima qualità e l'inconfondibile aperitivo sono le specialità culinarie offerte dal locale. A questo si aggiungono oltre 120 vini, 50 birre artigianali e 45 distillati, che rendono il Viveur un punto di riferimento per la movida salentina anche per trascorrere un dopocena con i propri amici, sorvegliando ottimi drink. Ma il fiore all'occhiello di questo wine bar sono gli eventi, che settimanalmente portano in scena la migliore musica live. Orario: aperto tutti i giorni dalle 19:00 alle 24.



IL RIFUGIO DELLA BUONA STELLA

Via Leonardo Prato 28/30 - Lecce. Info: 0832.1810511

Quasi di fronte al famoso Arco di Prato, nei vicoli della Lecce antica sorge una trattoria che da cinque anni ha rinnovato la sua gestione riscuotendo a nuova vita. Il rifugio della buona Stella offre, anche a seconda della stagionalità, i piatti tipici della tradizione salentina, debitamente rivisitati e personalizzati come la creatività dello chef Maurizio comanda. Vongole e porcini, linguine ai ricci, ciciri e tria, parmigiana di melanzane, calamari e astice sono alcune delle pietanze in menù, accompagnate da ottimi vini rigorosamente pugliesi. In una struttura in pietra leccese, con volte a stella e capitelli antichi che sembrano aver avuto origine nel 1200, questo locale, dove rifugiarsi dal tram tram quotidiano, racconta un pezzo di storia, oltre che di buona cucina mediterranea con specialità sia di mare che di terra.

Orario: aperto a pranzo e a cena tutti i giorni escluso il martedì.



RADICI

Via San Lazzaro 1/B - Lecce. Info: 0832.241271

Ristorante segnalato nella guida Foodies 2015 del Gambero Rosso, Radici è uno spazio interamente dedicato alla natura e alla tradizione, dove i veri protagonisti sono i prodotti a Km 0. Caffetteria, ristorante e food market, è un posto ideale per gli aperitivi. Puoi fare colazione, pranzare con le proposte giornalieri della tradizione salentina o provare, a cena, l'eccellenza dei piatti di pesce alla carta preparati dagli chef nella cucina a vista. Una birra artigianale locale e numerosi vini accompagnano specialità di carne e di pesce. Degni di nota le frittelle di cavolfiore, l'orzotto con guanciale e le strascinate con paparine, oltre ai dessert artigianali. Nell'area market trovi inoltre una pregiata selezione di prodotti tipici di masserie locali, un'ampia offerta di verdure selvatiche e biologiche e una grande varietà di salumi e formaggi.

Orario: aperto tutti i giorni dalle 19 all'1 e dalle 12 alle 16. Chiuso la domenica sera.



DOUGLAS HYDE

Via Bartolomeo Ravenna 17, Lecce - Info: 320.1865016

A pochi passi dalla circonvallazione di Lecce, il Douglas Hyde si è distinto da subito come punto di ritrovo storico della vita notturna leccese. Il suo stile irlandese e la passione per la birra artigianale sono il coronamento per piatti creativi che spaziano dai panini alle ricche insalate, dal pesce alle stuzzicherie. Per non dimenticare le specialità pizze, come la Douglas con funghi e cinghiale, che tiene alto l'onore e il nome del pub. L'unica cosa bandita per scelta in cucina sono i prodotti surgelati. Le oltre 60 tipologie di birre nazionali ed internazionali variano, in menù, ogni due o tre mesi, e l'attenta selezione delle etichette è frutto di un'accurata ricerca che i titolari hanno portato avanti per ben due anni.

Un posto accogliente dove sentirti sempre a casa, nato nel 1997 ma rinnovato nella gestione dal 2013. Imperdibili i periodici eventi con musica live pop, soul e irlandese, e le serate a tema.

Orario:



ONLINE

Vico Boemondo, 26 - Lecce. Info: 349.5174409

Online non è un pub, non è un cocktail bar e non è un birrificio: è tutte queste cose messe insieme. Un locale 2.0, dove sei direttamente tu, attraverso il tuo smartphone, a comporre e ordinare le pietanze, magari comodamente seduto al tuo tavolo, oppure... su una barca. Perché l'altra punta di diamante di questo posto, che vuole sprigionare originalità da tutti i pori, è la presenza di un'imbarcazione per 6-8 persone su cui si possono gustare pucce, toast, antipasti e tutti i piatti freddi previsti dal menù, le birre artigianali o gli speciali cocktail ideati dalla barwoman. Nel cuore pulsante del centro storico di Lecce, a due passi dalla rinomata via dei pub, Online anticipa i tempi e porta direttamente in città il profumo del mare, con tavole da surf, palme, cappelli da marinaio e arredamento da lido balneare. Non potrai più resistere all'irrefrenabile voglia d'estate!

Orario: Tutti i giorni dalle 12 alle 15 e dalle 18 alle 02.



ELLENIKO

Viale Dell'Università, 65/B - Lecce. Info: 320.3176201

Elleniko è un piccolo angolo di Grecia nel cuore di Lecce, un ristorante che ricostruisce l'atmosfera ellenica in ogni minimo dettaglio, dai colori tipici di quella terra, per molti versi simili alla nostra, ai decori di banconi e arredi. Un ambiente familiare e intimo, in cui gli appassionati di cucina greca possono ritrovare tutto il gusto dei piatti tipici, dalla moussaka (una sorta di parmigiana con melanzane, carne macinata e besciamella) al più rinomato gyros o agli stuzzicanti souvlaki di pollo o maiale conditi con tzatziki, la speciale salsa realizzata con yogurt e cetrioli sminuzzati, aromatizzata con aglio. Il titolare Aldo e la moglie Sofia, da greci doc quali sono, danno vita a piatti dai sapori unici e decisi, da accompagnare con la birra Mythos o il vino greco Retsina, di produzione propria Grammenou. Ideale per gli amanti della buona cucina e del gusto mediterraneo.

Orario: Tutti i giorni dalle 19.30 in poi



LA LOCANDA DEL RAGIONIERE

Via Principi di Savoia 39, Lecce - Info: 0832.1690975

Non penseresti mai di entrare nel centro storico di Lecce e gustare specialità brasiliane, ma la Locanda del Ragioniere saprà stupirti con le sue pietanze. Come il vero churrasco de picanha, un particolare taglio di carne o allo spiedo; oppure la feijoada, una fagiolata preparata secondo la tradizionale ricetta brasiliana, o ancora la macaxeira frita, un tubero sudamericano. E invece tutta questa scelta ce l'hai lì, a pochi metri da Porta Napoli, tra volte a stella in pietra leccese e dettagli d'arredamento un po' mediterranei e un po' arabeggianti. Se hai voglia di gustare qualche specialità salentina, vai lo stesso sul sicuro: parmigiana di melanzane, cicori e tria, fave e cicoria. Ma anche dieci varianti diverse di bombette di capocollo ripiene, bistecche di Angus ed entrecote.

In cantina vini della casa ed etichette pugliesi.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 12 alle 15:30 e dalle 19 a mezzanotte.



MOOH

Via Giammatteo 39, Lecce. Info: 0832.394600

MooH offre ai suoi clienti specialità di braceria e pizzeria, con un valido servizio di gastronomia d'asporto. I piatti forti di questo locale sono le specialità di carne, che propongono 7 tipologie diverse di bombette ripiene, il pregiato diaframma e gli hamburger di black Angus, l'entrecote di Angus argentino e i turcineddhi, piatto tipico della cucina salentina. Anche nella vasta rosa di pizze sono molte quelle dai gusti originali: assolutamente da provare la pizza con hamburger di black Angus e quella con il lardo di Patanegra. Il personale, con la sua professionalità, ti consiglierà il migliore abbinamento delle pietanze con bevande e contorni. Vini locali e dolci fatti in casa sono la ciliegina sulla torta per una braceria che vede il suo punto di forza nella qualità e genuinità degli ingredienti utilizzati in cucina. MooH prevede anche servizio di catering per cerimonie ed eventi.

Orario: Aperto tutte le sere escluso il lunedì.



PECHICO

Via Verdi 16/Piazza Sant'Oronzo, Lecce - Info: 327.8308556

Pechico è un mix tra antico e nuovo, tra classico e moderno, tra una location storica nel cuore di piazza Sant'Oronzo e la varietà dei cocktail preparati su misura secondo l'estro del barman Lorenzo. Aperitivi, pezzi di rosticceria, pizette, fritti misti, rustici sono alcune delle specialità che si possono gustare al suo interno, per una pausa veloce ma rigenerante, senza troppo impegno. E ancora insalate, frise, tranci di pizza, panini farciti, involtini di melanzane o di prosciutto, piatti freddi, focacce e rotoli di mozzarella. Bar e caffetteria, oltre che cocktail bar, Pechico è aperto con orario continuato ed è una finestra sulla fantastica visuale dell'anfiteatro romano in qualunque momento della giornata. Locale piuttosto giovane, questo cocktail bar ha appena rinnovato la sua gestione ed è pronto a far parlare di sé quanto a eleganza e creatività.

Orario: aperto tutti i giorni dalle 6.30 alle 02.



ANTICA PIETRA FILOSOFALE

Via dei Mocenigo, Lecce. Info: 0832.242969

Se a Presicce è ormai una consolidata garanzia, l'apertura della seconda sede di Antica Pietra Filosofale nel centro storico di Lecce non può che far gioire i palati dei buongustai. Un palazzo antico nei pressi di Piazza Sant'Oronzo, una location molto romantica e raffinata impreziosita dalla presenza di un'ampia cucina a vista. Il menù prevede pietanze tipiche della tradizione salentina, con piatti a base di carne e di pesce. Se gli antipasti fanno parlare di sé per sapore e varietà - sono infatti composti da più di 10 assaggi differenti - un cavallo di battaglia sono gli spaghetti alla chitarra con ragù di cernia e sagne torte con pomodori e ricotta forte; per non parlare della tagliata di seppia arrosto con pomodorini, rucola e pinoli. Le materie prime sono biologiche e naturali dagli antipasti ai dolci e agli amari, tutti fatti in casa.

Menù fisso a 9 euro per il pranzo.

Orario: aperto tutti i giorni a pranzo e a cena.



AL CONVITTO

Via Benedetto Cairoli 13, Lecce - Info: 333.1871713

Storicamente conosciuto come La Capannina, il ristorante e pizzeria Al Convitto, pur conservando la gestione originaria, ha cambiato da tre anni il suo nome in onore dell'ex Convitto Palmieri, situato a pochi metri. Il primo comandamento in questo locale è la tipicità della cucina salentina: orecchiette con ricotta forte, fave e cicorie, sagne nannulate, ciceri e tria, lasagna leccese, pezzetti di cavallo sono alcune delle principali specialità, a cui si affiancano primi e secondi piatti più creativi come gli spaghetti con nduja calabrese e stracciatella o la tagliata di pesce spada fantasia. Ricca e variegata la scelta di antipasti, che vanno dai taglieri di salumi e formaggi ad un misto di ortaggi e verdure. Un altro motivo di vanto sono le pizze napoletane lievitate naturalmente per 24 ore. La cucina a vista e il forno a legna rendono l'ambiente ancora più caratteristico. Orario: aperto tutti i giorni a pranzo e a cena.



MAMBA GRILL & SOUND

zona industriale, Borgagne (LE). Info: 338 4346545.

Il Mamba grill & sound sa unire l'inconfondibile qualità di un'ottima braceria/pizzeria con l'accoglienza di un ambiente che riesce con grande spontaneità a farti sentire a casa. Selvaggina, tagliate di carne, piatti tipici della cucina salentina e una vasta scelta di pizze sono alcune delle proposte in menù, accompagnate da vini locali e nazionali nonché e da birre alla spina, sia rosse che bionde. Il fiore all'occhiello della cucina sono però le caratteristiche patatine fritte fresche, croccanti e leggere al tempo stesso, insieme alla pizza mamba, con friarielli o paparine. A pochi passi dalla suggestiva costa adriatica, il mamba saprà coinvolgerti con i suoi colori e con la sua avvolgente musica, grazie al nuovo spazio discoteca che intratterrà gli ospiti anche per il dopo cena con ritmi adatti a tutti i gusti e a tutte le età. Ogni venerdì appuntamento con il karaoke. Aperto la sera dal mercoledì alla domenica.

roseXPO

II° SALONE INTERNAZIONALE DEI VINI ROSATI

#futurorosé

5-6-7 GIUGNO 2015
LECCE, Castello Carlo V

www.roseexpo.it

promosso da:



con il sostegno di:





Specialità tipiche partenopee
Ampie sale e aree all'aperto - Ampio parcheggio



VesuvioGallipoli

www.vesuviogallipoli.it

MEQUET
PREMIUM



I pionieri della pizza napoletana nel Salento

SP52 Gallipoli - Sannicola - Gallipoli (LE) - info 348.3803223
sempre aperto a pranzo e cena - specialità a base di pesce freschissimo



Pizza al metro
Forno a legna



Banchetti
e ricevimenti



Buffet



Enomatic

**io MISIEDO
GLI ALTRI
TELEFONANO**



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE. MISIEDO.COM



MISIEDO
IL RISTORANTE IN UN Istante