

2night.

freetimeguide
PUGLIA E BASILICATA
marzo/aprile 2015





PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO
IL RISTORANTE IN UN ISTANTE

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 & PUBBLICITA':

Francesco Panebianco (329.8080278)

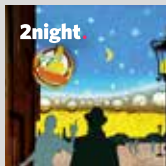
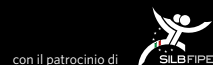
Provincia di Bari: Nadia Gentile

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, marzo 2015

2night Magazine lo trovi a:
Roma, Milano, Torino, Bologna, Firenze,
Venezia, Napoli, Palermo, Bari, Catania, Padova,
Rimini, Brescia, Verona, Lecce, Trieste, Pescara,
Treviso, Bergamo, Ragusa, Vicenza, Teramo,
Udine, Taranto, Pordenone, Matera, Cesena,
Siracusa, Monza, San Marino, Barletta, Varese,
Gorizia, Brindisi.



MARZO 2015
freetimeguide

7

ARTS ADDICTED ITALIA

10

SPECIALE PUB

24

BEST OF BARI

55

BEST OF BT

60

BEST OF MATERA

64

GRANDE SALENTO

Getbazza

UN MARE DI SORPRESE TI ASPETTA!

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



 Getbazza powered by **2night.**

www.getbazza.com



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 1.6VTI 68CV 3 porte Rosso Spinel messo su strada incluso, IPT escluso € 8.950,00 comprensivo di sconto agevolazione.
Esempio di finanziamento con formula 1-MQV: 10.000 KM max/mese € 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**

■ AGENZIA ARTE A CURA DI MARIA GIOVANNA BONESSO

Fino al 17 maggio

**DA CIMABUE
A MORANDI
FELSINA PITTRICE**

Nelle splendide sale affrescate dai Carracci, è possibile ammirare quasi duecento opere provenienti da chiese, istituzioni e importanti collezioni private, che illustrano, nel loro insieme, gli esordi e lo sviluppo della pluriscolare storia artistica della città. La mostra raccoglie capolavori di artisti conosciuti in tutto il mondo: da Cimabue a Niccolò dell'Arca, da Vitale da Bologna al Parmigianino.

PALAZZO FAVA
Via Alessandro Manzoni,
2 - Bologna

Fino al 2 giugno

**TUTANKHAMON,
CARAVAGGIO,
VAN GOGH**

La sera e i notturni dagli Egizi al Novecento. Una mostra evento che in una volta sola raccoglie stupendi capolavori provenienti dai più importanti musei del mondo, sensazioni, emozioni e simboli. Richiama millenni di storia dell'uomo e dell'arte, da una vicenda antica, quella degli Egizi, ad una seconda storia, dal Quattrocento al Novecento in pittura, lungo il suo versante serale e notturno.

BASILICA PALLADIANA
Piazza Dei Signori
Vicenza

Fino al 14 giugno

**BOLDINI
LO SPETTACOLO
DELLA
MODERNITÀ**

Nella sua lunghissima carriera, caratterizzata da periodi tra loro diversi a testimonianza di un indiscutibile genio creativo e di un continuo slancio sperimentale che si andrà esaurendo alla vigilia della prima Guerra Mondiale, il pittore ferrarese ha goduto di una straordinaria fortuna, pur suscitando spesso accese polemiche, tra la critica ed il pubblico.

COMPLESSO MONUMENTALE DI SAN DOMENICO
Piazza Guido Da Montefeltro, 2 - Forlì

Fino al 14 giugno

**IL DEMONE
DELLA
MODERNITÀ**

Pittori visionari all'alba del secolo breve. L'irrompere della modernità nel mondo tardo Ottocentesco e il suo deflagrare nei primi tre decenni del "secolo breve" sono il soggetto vero di questa sorprendente mostra affidata a Giandomenico Romanelli. Una modernità particolare, popolata da angeli e demoni, tra inquieto e ineffabile, tra conscio ed inconscio, tra prefigurazioni di morte e destini di luce.

PALAZZO ROVERELLA
Via Giuseppe Laurenti,
8/10 - Rovigo

Fino al 14 giugno

**IL CIBO
NELL'ARTE**

Capolavori dei grandi maestri dal Seicento a Warhol. L'esposizione offre al pubblico l'occasione di compiere un viaggio alla scoperta della rappresentazione del cibo e degli alimenti nelle varie epoche storiche, attraverso oltre 100 opere di maestri dell'arte antica quali Campi, Baschenis, Ceruti, Figo, Recco, e di quella moderna e contemporanea, da Magritte a de Chirico, da Manzoni a Fontana, a Lichtenstein, fino a Andy Warhol...

PALAZZO MARTINENGO
Via Dei Musei, 30
Brescia





www.radioselene.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

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. Con 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 uguali. L'esposizione offre al pubblico quasi 200 opere: dipinti, sculture, disegni, medaglie e oggetti.

PALAZZO CIPOLLA

Via Del Corso, 320 - Roma

Fino al 20 settembre

LA GUERRA CHE VERRÀ NON È LA PRIMA 1914 - 2014

La Prima Guerra Mondiale nei 100 anni 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)



A photograph of a bar with numerous shelves filled with various beer bottles. The lighting is warm and dim, with a single light bulb visible in the upper left corner. The text is overlaid on the left side of the image.

HAMBURGER E BIRRA : ESISTE DI MEGLIO NELLA VITA ?

Ovvio che si, ma la goduria data da un ottimo hamburger e una birra ghiacciata ha pochi termini di paragone. Anche nella patria della pasta e del vino trova spazio lo spirito U.S.A. di qualità. Per voi 2nighters abbiamo stilato le classifiche con i migliori hamburger; 100% manzo Fassone, chicken, ma anche vegan; e delle migliori birrerie; parliamo di birre artigianali da tutto il mondo. Non avete già fame?



A cura di Mariagiovanna Bonesso

LE 5 MIGLIORI BIRRERIE D'ITALIA: DOVE BERE OTTIME BIRRE ARTIGIANALI

"Sono preoccupato: dopo questa cassa di birra e l'altra cassa di birra nel frigo... è rimasta solo una cassa di birra!"

Barney Gumble

Che la birra sia l'ultima tendenza in fatto di "bere bene" lo conferma, addirittura, lo star chef **Ferran Adrià**. È durata due anni, infatti, la sua collaborazione con la Estrella Damm per produrre **Inedit**, una birra con retrogusto di arancia e coriandolo, con un tocco di liquirizia. L'Inghilterra - patria de la Bass Pale Ale - è rappresentata anche da Edouard Manet ne *Il bar delle Folies-Bergère* - non è da meno... così il **Simpsons** a Birgmingham, l'**Antony's** a Leeds, **La Gavroche** e il **Bar Boulud** del **Mandarin Oriental Hotel** di Londra (tutti locali stellati dalla guida Michelin) hanno iniziato a produrre birre artigianali con la propria effigie.

La bevanda da "pizza, Champions League e amici" o da "scolarsi" in compagnia di "terreni" Homer e Barney si scrolla, quindi, definitivamente di dosso gli stereotipi e si dimostra adatta a ogni occasione e abbinamento. Lo dimostrano bene questi 5 Brew Pub, o birrerie, se preferite il tocco italiano, dove si degustano solo "le migliori" accostate a piatti che ne esaltano le qualità.



PECORA NERA CASSANO DELLE MURGE (BA)

Via Colamonico, 74

OPEN BALADIN ROMA

Via Degli Specchi, 5/6

Una birreria di 500mq vicino a Campo de' Fiori, un'enorme scaffalatura riempita con le 100 migliori bottiglie italiane, tra le 40 e le 50 spine con fusti da tutto il mondo, aree relax per "scambi culturali", di fumetti e musica.



< BIRRERIA BQ MILANO

Via Losanna, 36

A Milano è un'istituzione per chi adora la birra di qualità proveniente da tutte le parti del mondo, non c'è di meglio; ampissima varietà di birre che si possono consumare con piatti "alla loro altezza". Panini di ogni sorta e lo speciale Tiramisù alla birra Yeti Imperial Stout.



OROBIRRA TORINO

Corso Regina Margherita, 97 B

Il punto forza di questo famosissimo brew pub è l'alto livello dei prodotti offerti, sia birra che cibo, ed un personale molto preparato. Sei spine di cui una sola fissa, le altre ruotano con produzioni italiane e



MA CHE SIETE VENUTI A FARE ROMA

Via di Benedetta, 25

Luogo di devozione per chi ama la birra, a Roma, e a Trastevere, nello specifico... al bancone si trovano le spine di varie birre tra le quali spiccano le birre tedesche, italiane, inglesi (Bayerischer Bahnhof Gose, Burning Sky Saison Rouge, Lambrate Quarantot, ad esempio)



A cura di Mariagiovanna Bonesso

I 5 MIGLIORI HAMBURGER D'ITALIA MAN VS. FOOD COMPRESI

Parliamo di Hamburger "speciali", compresi quelli con formaggio di pecora e confettura di ciliegie.

Quanto piacciono gli hamburger agli italiani? Da pazzi... e non solo lo amano mangiato in famiglia, con gli amici o davanti ad una partita ma, sulla scia del successo di programmi come Man vs. Food e A Tavola con Guy, hanno iniziato a sfidarsi fino all'ultima patatina.

Hamburger tradizionali o gourmet, con manzo essiccato, cipolle caramellate e patate fritte croccanti. Mamma che bontà. Insomma, lo sdoganamento è iniziato già da un po' e anche celebri chef hanno dato il loro tocco e personale interpretazione, vedi Massimiliano Alajmo e il suo Big Max; pane, hamburger da 150g 100% manzo Fassone Piemontese, lattuga, scamorza, cipolla all'aceto balsamico, patate fritte in olio extravergine di oliva e ketchup.

Ma tra i "comuni mortali" quali sono i migliori hamburger d'Italia? Se capitate tra Lombardia, Piemonte ed Emilia Romagna fateci un salto a quanto pare non ve ne pentirete.



DOC-THE BURGER HOUSE
A PARMA – Borgo Piccinini, 7/a

Solo carne, ma anche un hamburger vegetariano, patate e verdure per contorno. Soprattutto manzo, pollo e cavallo, siamo pur sempre a Parma. Il punto di forza è la carne di Wagyu, allevato in Italia con metodi ispirati a quelli che hanno reso famoso il giapponese bue di Kobe.



BIIF BURGER A MILANO
Via San Vito, 7

Biif Burger è una griglieria all'italiana dal mood nuovo, nata con l'idea di trasformare la carne e la sua lavorazione in un imperdibile show che abbinia il fascino della tradizione a un tocco di modernità.



AL MERCATO A MILANO
Via Sant'Eufemia, 16

Al Mercato Burger Bar, nasce nel 2011, e' il luogo dove si può' assaggiare uno dei migliori hamburger del mondo. Nato per proporre inizialmente solo hamburger, ora propone street food e piatti popolari dal mondo. Il locale e' piccolo, l'attesa vale la pena. Il tutto viene servito con musica alta, buone birre e buoni vini, e un'atmosfera molto giovane.



CLOVER IRISH PUB A NOVARA
Corso Torino, 7b

Conduzione familiare e tanta passione. Ecco le cifre del successo del Clover Irish Pub. Hamburger da perdere la testa in tante varianti, anche vegetariane. Oltre agli hamburger, tantissime stuzzicherie, come tris di bruschette, anelli di cipolla alla birra, bocconcini di pollo, croccanti al bacon, nachitos con salsa deep e formaggio caldo fuso.



SPRITZ & BURGER
A DESENZANO DEL GARDA, BRESCIA
Via Roma, 27

Il miglior hamburger d'Italia? Eccolo qui! In realtà gli hamburger da degustare sono tantissimi; tre gli ingredienti principali: manzo, tacchino o verdure, ma non manca il burger con la cotoletta, filetto di pesce impanato e con la salsiccia. I burger fatti su misura, da 100 a 500g, e quelli speciali: Chicken Burger, Asia Burger, Lago Burger e Burger per vegetariani.



Di Mirko Galletta

8 LOCALI A TEMA CHE TI FARANNO SENTIRE COME IN UN FILM

C'è chi entrando in un locale vuole mettere piede in un'altra dimensione, dimenticare chi è e vivere un'esperienza diversa che parte dagli occhi e culmina sul palato. Nascono per questo i locali a tema, cioè quei luoghi ideati con un concept di base che vuole trasformare un semplice pub in un mondo nuovo.



JACK SPARROW È DI CASA

Ad **Acquaviva delle Fonti** il **Barba Nera** (Via Supriani, 28) è un pub che ha fatto la storia del paese e della movida con le sue ambientazioni e l'arte brascicola. La location è un ex carcere del 1600, ed è perfettamente verosimile e sembra il set di un film sui pirati. Non è un caso se il gestore è un appassionato cineasta. Nel suo locale ci sono barili di rum e polvere da sparo, cannoni e palle di piombo, scheletri alla gogna, squali posti come trofeo. E non perdetevi il suggestivo piano superiore!



AL CASTELLO DEL CONTE VLAD L'IMPALATORE

Lasciando l'adventure per l'horror ti do il benvenuto al **Transylvania** (Via S. Andrea, 33). Pietra miliare della movida di **Bisceglie**. Atmosfere lugubri la fanno da padrone, i tavoli su cui cenare sono bare (alcune col coperchio in vetro che mostra l'interno con resti umani putrefatti), le candele darebbero quel tocco romantico se solo non fossero cerotti mortuari, alle pareti ci sono teste mozzate e agli angoli tibie e teschi umani.



DALLA CONTEA DI NOTTINGHAMSHIRE AD ALTAMURA

C'è spazio anche per chi ama la natura della mitica foresta di Robin Hood. Lo **Sherwood** (Via Caduti di Via Fani, 3/5) è un pub dove domina incontrastato il legno di tavoli, cassepanche, sedie e bancone. L'ambiente gioca con la luce soffusa creando con stile coni d'ombra e fasci di luce, per lasciare gli ospiti dedicarsi a boccali di birra e piatti di carne.



A MATERA, BARI E BARLETTA SI PARLA IL CELTICO

L'Inghilterra del paragrafo precedente chiama l'Irlanda, e come potrei non segnalarti tre dei migliori irish pub che conosca? Si trovano in città diverse, ma sono accomunati per stile, amore per la birra, per la musica, per il cibo e per quell'incredibile isola verde nell'Atlantico.

A **Matera** forse nessuno conosce il **Cream Irish Pub** (Via L. Da Vinci, 9), ma solo perché tutti lo chiamano semplicemente "Guinness". Renditi conto, quindi, di cosa stiamo parlando.

A **Bari** il **Joy's Pub** (C.so Sonnino, 118/d) è un'istituzione in materia, e organizza costantemente partite a freccette, irish music session, e tavolate a suon di fish&chips e jacket potatoes.

Nel centro storico di **Barletta** basta ascoltare la musica per farsi guidare fino al **Saint Patrick** (Via Cialdini, 15), entrare e farsi spillare una pinta di Guinness.



LA BAVIERA SENZA FARE TROPPI KM

La Germania non mi è mai stata così simpatica come da quando conosco l'**Oktoberfest** (Via Posca, 59 - Bari). Il tema qui è, scontato dirlo, quello della tipica festa di Monaco. Il locale è perfetto nello stile e richiama alla perfezione quello delle taverne d'oltralpe. Si beve birra importata dal Raderberger (il più grande birrificio tedesco) e, tra l'altro, si mangiano bretzel, Bockwurst, wurstel, crauti, stinco di maiale.



QUALCOSA CHE "SA DI BUONO"

A **Molfetta** c'è il **Sapemore** (Via Cifariello, 5), dove ti sembra di entrare in un bel normale locale, ma spostandosi nella saletta retrostante si entra nel mondo della Grecia con tavolineti in legno tutti colorati, persiane verdi a limitare la cucina a vista, luminarie alle pareti e quadretti. Il resto lo fa molto il profumo della sua cucina.





Di Mirko Galletta

5 LOCALI DOVE SUONARE E SENTIRTI UNA STAR

Diciamolo, fare il musicista è da sfigati! O meglio, un attimo, non è la cosa sempre più appagante di tutte, però prima di farti una grassa risata sulla mia affermazione voglio sottolineare che non sto parlando di qualcosa tipo Lenny Kravitz. Soldi, glamour e donne come se piovesse. E non mi sto nemmeno riferendo a fenomeni nostrani come un Vasco, un Liga, o persino a qualcosa di meno, tipo Dear Jack.

Ho suonato per anni in giro per locali, e la domanda che ha sempre costellato la mia attività era: "Ok, ma quanta gente mi porti?". Sì, perché amare la musica e mettere su una band che spacca non basta. Il tuo palco sono i locali serali, il tuo pubblico i clienti impegnati a chiacchierare come se tu stessi lì a fare l'arredo figo del pub. Il tuo impresario sei tu stesso, e non frega quanto bene tu sappia suonare, perché oggi non sei nessuno, e nessuno si segna sull'agenda che stasera suoni da Nando Er Mejo Paninaro.

Devo dire che ci sono anche delle oasi felici per noi musicisti, realtà dove non s'improvvisa un concerto spostando qualche tavolo, dove la gente è lì per ascoltarti e si aspetta molto da te.

Mission Formosa da Roma



PECORA NERA

A CASSANO DELLE MURGE (BA)

Semplice country pub? No! Se suoni qui vuol dire che "Cxxxx, sei bravo!". Hanno suonato su questo palco gente come quei geni della chitarra dei Bermuda Acoustic Trio, bluesman come Francesco

Piu, toste metal band come Reality Gray, ma ci sono stati anche riusciti e inediti concerti di musica classica (quello di Loredana Lentini o del Vertere Quartet) con tanto di pianoforte a coda.

Nota bene: qui non suonano tribute band, salvo rarissimi casi che hanno visto esibirsi l'americano Stan Skibby, che è considerato il tributo a Jimi Hendrix per eccellenza.

VIII TALENTO A MODUGNO (BA)

Semplice country pub? No! Se suoni qui vuol dire che "Cxxxx, sei bravo!". Hanno suonato su questo palco gente come quei geni della chitarra dei Bermuda Acoustic Trio, bluesman come Francesco Piu, toste metal band come Reality Gray, ma ci sono stati anche riusciti e inediti concerti di musica classica (quello di Loredana Lentini o del Vertere Quartet) con tanto di pianoforte a coda.

Nota bene: qui non suonano tribute band, salvo rarissimi casi che hanno visto esibirsi l'americano Stan Skibby, che è considerato il tributo a Jimi Hendrix per eccellenza.

NORDWIND A BARI

Anche qui palco e luci manco suonassero i Pink Floyd. Non è un caso se ha suonato qui Durka Mc Broom Hudson, la famosa corista di Gilmour e soci. Forse la ricorderai per "A great gig in the sky"? Sul suo stage si esibiscono regolarmente soprattutto tribute band.



SAINT PATRICK A BARLETTA (BT)

Non ha un palco vero e proprio e non ha luci di scena. E' il contrario di quanto stiamo indicando in questo articolo. Ma come facciamo a non citarlo? Il Saint Patrick è il tipico irish pub dove si suona quasi tra la gente, ma ditemi allora come hanno fatto a suonare qui artisti come James Thompson, Fernando Saunders (bassista di Lou Reed), Mia Cooper, Jerry Popolo, Gegè Telesforo, Joy Garrison... Suonare al Saint Patrick crea il nome di una band, fosse anche una cover band.

< TWINS'

A CANOSA DI PUGLIA (BT)

Un risto-show con un bel palco a disposizione di bravi musicisti locali (tribute band come i White Queen o i Paipers), ma anche di grandi nomi del panorama jazz e blues internazionale. Si sono esibiti al Twins' ad esempio: Snowy White, Aida Cooper, Sonny Rhodes, Marina Rei, Sergio Caputo, Alex Baroni.



Di Mirko Galletta

I LOCALI CHE DEVI CONOSCERE SE AMI L'HAMBURGER

Fino a poco tempo fa (e non solo io) la chiamavo "Svizzera", e mi divertivo particolarmente quando mia madre me la serviva in tavola con ancora la velina plastificata e bruciacciata da togliere, ma ora mi guarderebbero malissimo se ordinassi in un locale un panino farcito con "carne Svizzera".

Nel XIX secolo era la carne proveniente da Amburgo, mentre ora è universalmente nota come "hamburger" ed è il principe incontrastato della cucina di ogni pub che si rispetti. L'hamburger, col pioniere McDonald, ha colonizzato ormai il Bel Paese e si è fatto gourmet adeguandosi alla nostra cucina mediterranea. E' vero che non avrò più la velina da scartare, ma ci ho guadagnato un signor panino che ti riempie la bocca di gusto.



TRE HAMBURGERIE PER BARI

Quando sono nella mia città ho tre punti di riferimento in tre distinte zone di **Bari**, dove l'hamburger è sano nonostante la sua "maialaggine", passatemi il termine, perché è fatto in casa. Al **Timeout** (Via Fanelli, 285) mi ritrovo tra le mani un ricco hamburger servito al piatto con un parterre di patate e condito con ingredienti come: cheddar, salsa barbecue, bacon, anelli di cipolla, porchetta, uovo, crauti, brie. Una volta ho fatto la pazzia di ordinare il "Man vs Food"... Ragazzi, è una bestia con un diametro di 33 cm e con un hamburger da 1 kg! La volta successiva ho provato invece l'esatto contrario: sfiziosi mini hamburger farciti in 12 varianti diverse.



In zona Centro il Nord per la bussola è **HamP** (C.so Vittorio Emanuele II, 92), dove l'hamburger è totalmente pugliese in ogni suo ingrediente.

Dalla parte opposta, a Poggiofranco, faccio tappa al **Couch Club** (prolungamento di Via Caccuri, 47) per un perfetto hamburger tex-mex preparato home made con carne 100% manzo e pane fatto in casa. Tre cose che mi stupiscono di gusto nel suo menù: tra le varie proposte c'è l'hamburger vegetariano, cioè fatto con ceci e zucchine; in un'altra variante tra i classici prodotti che farciscono il panino c'è anche la mozzarella fiordilatte di Andria; ed infine c'è un hamburger di pollo, cioè fatto con petto di pollo tritato e aromatizzato secondo ricetta top secret della casa, poi panato e messo in forno.



STASERA MI FACCIO UN VEGANO!

A proposito di vegetariano apro una parentesi sull'hamburger vegano. Chi l'ha detto che un vegano non potrebbe addentare un bel paninazzo e apparire (ma solo apparire) meno salutare di quanto non voglia far vedere?

A **Molfetta** c'è **Insalà Vegetà Yogolà**

(Via Forno, 2) che, oltre alle sue insalatone strapiene di ogni leccornia, prepara un hamburger di soia da farcire con insalata e quello che più si desidera scegliendo tra i tanti ingredienti a vista.



TU CHIAMALE SE VUOI...FOLLIE!

Centottanta grammi di bontà in american' style. E' l'hamburger di **Amici Mieì** (Via Roma, 179) ad **Acquaviva delle Fonti**. Ma vi parlo di questo locale soprattutto per il suo Super Pizza Burger. E' l'ultima follia/novità gastronomica che si è inventato il mio amico Giulio. In pratica è una pizza Margherita sulla quale viene adagiato un bel hamburger di 1 kg, condito con bacon cheese salad e chiuso da un'altra pizza e servito in una foresta di patatine su un tagliere girovole.



NEL III CERCHIO COI GOLOSI

Sempre ad **Acquaviva** delle Fonti mi faccio guidare niente meno che da Dante Alighieri quando scelgo per il mio hamburger il **Canto Sesto** (Via Abrusci, 137). Ci sarà un valido motivo per chiamare questo locale come la parte della Divina Commedia in cui si parla dei golosi! Qui fanno hamburger con carni esclusivamente locali. Oltre al classico c'è anche: cheeseburger, fishburger, baconburger, chickenburger e controfiletti succulenti con salse affumicate, guacamole e montagne di chips e patatine speziate.



A cura di di Grazia Pia Licheri

I PUB STORICI DI LECCE

Ferma qualche salentino di passaggio e prova a domandargli dove trascorre il sabato sera a Lecce. La maggior parte di loro ti risponderà "in qualche pub". Perché nel tacco d'Italia il pub è tradizione, è trascorrere la serata in maniera easy, ascoltando della buona musica, magari concerti live o dischi rock, vedere qualche partita della serie A in diretta ed essere in mezzo a tantissime altre persone immersi dal profumo della cucina. Vuol dire anche sorseggiare una bella birra fresca in compagnia, e alleggerire, se non dimenticare per qualche ora, tutte le ansie e le preoccupazioni quotidiane.



IL PRIMO PUB OLD AMERICA

C'è addirittura una strada del centro storico di Lecce, una delle più affollate, che è stata soprannominata "via dei pub", per la presenza di tantissimi locali. Molti di questi hanno chiuso i battenti dopo qualche anno; altri, invece, sono stati eletti dai giovani come luogo di ritrovo ideale, e possono essere annoverati tra i pub storici della città. Come il caso del **ROAD 66** (Via dei Perroni, 8), steak house e grill, nato nel 1996 e in perfetto stile Old America.



GETTONATO PER LE CENE DI LAVORO

Quanti ricordi e quanta nostalgia... Un altro posto che da qualche anno a questa parte ha segnato il cuore di tutti i salentini, soprattutto i più giovani, è subito fuori dal centro di Lecce, lontano dal traffico e dagli interminabili giri alla ricerca del parcheggio, che sono il dramma della movida soprattutto nel fine settimana. È il **TENNENT'S** (Via Taranto, 175), che con i suoi arrosti e i rinomati hamburger ha conciliato i gusti di tutti, diventando uno dei pub più gettonati per le cene di lavoro, visti il suo stile british e la qualità degli ingredienti che lo rendono la giusta via di mezzo tra un pub e un ristorante.



UN ARREDAMENTO ACCOGLIENTE E LETTERARIO

Stanze che ti riportano indietro nel tempo perché sono dedicate a grandi nomi della letteratura e della musica, con quell'arredamento che alterna il calore del legno massiccio alle stoffe scozzesi, in mezzo a volte a stella in pietra leccese. È l'Irish pub **JOYCE** (Via M. Da Lecce),

la cui storia è nata più di dieci anni fa, dall'amore per l'Irlanda che fece venire al proprietario l'idea di riportare un po' di quell'atmosfera anche nel Salento. Quello che si mangia qui, però, sono i piatti tipici della cucina locale: un angolo di slow food tra una Guinness e le pagine de Il Ritratto di Dorian Gray.



STILE BAVARESE A PORTATA DI UNIVERSITÀ

Scaloppine ai funghi, roastbeef, grigliate miste, tagliate di angus irlandese, bistecche e costate di carne locale, chi più ne ha più ne metta. Il **MADIGANS** (Via Pappacoda, 20) non è solo un pub storico ma anche ristorante e pizzeria. La sua specialità è la pizza Madigans, una margherita con gorgonzola, funghi freschi, salame piccante e salsiccia. Anche in questo caso siamo a poca distanza dal centro, nei pressi di viale dell'Università.



BRASSERIE DI TRADIZIONE BELGA

Torniamo nel centro storico di Lecce, dove c'è un locale del 1700 realizzato secondo uno stile perfettamente allineato con la tradizione brassicola belga. Tra le specialità della cucina belga spiccano i deliziosi salsicciotti.

PARLO DEL RUBENS BRASSERIE

(Via G. Matteotti), dove puoi accostare prelibatezze come i crostoni o le specialità di carne a una bella scelta di birre alla spina.

BA BEST OF BARI

BARI CITTÀ

EAT&DRINK

GYROSTERIA YANNIS

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

Situata nel cuore della città vecchia, la Gyrosteria Yannis è un autentico angolo di Grecia. Molto più che un bel posto dove assaggiare le specialità della cucina ellenica, è un punto di riferimento per chi, in coppia o in gruppo, preferisce variare e andare oltre la pizza o il panino. Piatti speziati, tradizionali, accompagnati da bev-

ande 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 Maxischermo. 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. Schermi al led per vedere gli eventi sportivi più cool e sentirsi all'interno di un campo di calcio, da tennis, da basket... Il menù propone: carne di manzo di prima scelta per realizzare hamburger che sono veri piatti completi, hot dog, carpacci, piadine, club sandwich, waffle. I più temerari possono sfidare la propria fame con il "Man vs Food": 1 kg di hamburger da gustare in più persone o da soli (!).

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 caffè 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 pennette alla boscaiola, tagliolini ai frutti di mare, crêpes ricotta e spinaci, gamberi, 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

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 determina 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.

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 Scottone 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



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

Steakhouse, Brewery, Sport and much more!



Orario: Aperto a cena dalle 20 in poi

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: 0809752584
Caffetteria, american bar, bistro, wine bar e tanto altro. Questo è Open Café, locale arredato in maniera elegante e sobria per un ambiente comodo, accogliente e curato nei minimi particolari. Dispone di un'ampia saletta dove è possibile fare colazione, consumare la pausa pranzo, una cena leggera o incontrarsi con gli amici per un caffè o un aperitivo. La sera Open Café è american bar e piccolo ristoro per una cena leggera e wine bar con vini pugliesi e nazionali. Caratteristica di questo locale è la massima attenzione alla qualità e alla scelta di prodotti locali, tipici e genuini.

Orario: Aperto tutti i giorni dalle 06:00 alle 01:00.

MOUMO' MOZZARELLA FASHION

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

Come la carne ha la sua Sammitchele, 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



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



BARI HINTERLAND

DANCING

SUITE 801

C.da Barsento (Noci-Barsento Km 4) - Putignano (BA). Info: 080.4978914 - www.suite801.it
L'eccellenza del servizio e l'esclusività della struttura si fondono in uno scenario incantevole, sfondo ideale per cene ed eventi vari. Completamente restaurata nel rispetto delle antiche tradizioni, la struttura ospita un ristorante e un american-lounge bar. L'atmosfera si fa calda quando d'estate la musica raggiunge i privè del giardino. Agli amanti dei prodotti del territorio vengono proposti i piatti di una rinomata cucina semplice e che rivisita quella tipica pugliese. Per cena o dopocena, qui è rilassante fermarsi per un drink o per godere della programmazione artistico-culturale.

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

EAT&DRINK

DOMINUS OSTERIA CON PIZZA

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

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

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

PECORA NERA COUNTRY PUB

Via Carmelo Colamonico 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

CECENERO CUCINA E PIZZA D'AUTORE

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

Ristorante che lascia accomodarsi in un mondo rilassante e dedicato alla buona tavola. Qui la cucina fa godere delle bontà della tradizione pugliese rivisitata con estro, e in cui sono 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, 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.

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

PROMO REVIEW



JOY'S PUB

C.so Sonnino 118/d - Bari. Info: 0805542854, 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 lun.

GIO: live session irlandese

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 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



IL CANTIERE DEL GUSTO

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

Cantiere del Gusto è una esperienza enogastronomica che nasce dall'amore per la tradizione culinaria italiana e per il buon bere.

Vini, salumi e formaggi rigorosamente Made in Italy, la qualità proveniente da piccoli produttori, vini delle aziende più ricercate affiancano nomi più blasonati.

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

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

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

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

BARI NORD**EAT&DRINK****LA CREPERIA CINEREO LEMBO CAFÉ**

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
Atmosfera musicale con pareti zeppe di foto di musicisti, menù sempre legato a promozioni e ottime birre. Sono solo alcuni degli ingredienti che fanno di questo pub ventennale il locale di punta della movida molfettese. Non è da tutti restare aperti per 20 anni, e questo è un forte segnale di ciò che questo pub rappresenta a Molfetta. Lo Swing è un punto di riferimento e relax. Ci si può accomodare per godere di un ghiotto panino o puntando sulla proposta della cucina con carni alla griglia, frittelle e carpacci. Oppure vivere questo locale nel dopocena con la compagnia di una buona pinta.

Orario: Dalle 7 alle 4. Chiuso il martedì

PROMO REVIEW

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

Francesco Balliana gestisce con successo Al Cantagallo, ristorante-pizzeria punto di riferimento per la pizza e la gastronomia. La carta propone di continuare la tradizione della pizza cotta in forno a legna, preparata anche con impasti alternativi (ad es. di Kamut e senza glutine). La cucina mediterranea non viene certo trascurata, a favore di primi e secondi di terra e mare come: paccheri al ragù di cro-

stacei, 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. Disponibile per eventi privati.

Orario: A cena. Chiuso il mercoledì

PROMO REVIEW

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.

PROMO REVIEW

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

Bolero sta per tante cose: meeting point, pre-disco, pre-sera, colazione, aperitivo, pranzo, cena, caffè pomeridiano... E' 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 propulsività 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.

GYROSTERIA**ΓΙΑΝΝΗΣ**

La Grecia in terra di Bari

**TAVERNA GRECA**

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

CONSEGNE A DOMICILIO
ANCHE A PRANZO

SERVIZIO CATERING**TAKE AWAY**

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



WWW.GYROSTERIAYANNIS.COM





MANGIAFUOCO RISTOBEEF & WINE

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

Risto-brceria 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 arrosticini 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. Tra le specialità segnaliamo la salsiccia di maiale a punta di coltello alle rape, al limone o piccante, o le costole all'americana con patate e salsa barbecue. A supporto della gastronomia c'è una ricca carta di vini italiani e di birre alla spina e artigianali.

Orario: Aperto a cena. Chiuso la domenica



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



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 Brauactum nella sua intera linea. Per gli amanti del divin nettare la cantina custodisce i vini pugliesi delle Cantine Sammarzano.

Orario: Sempre aperto a cena

KILL TIME

LOUNGE CAFÉ

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

PROMO REVIEW

BA



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 manca quindi 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: Dalle 7 in poi

MAR: Pizza All You Can Eat - MER: panzerottata - GIO: karaoke & spaghetti - SAB: Diamond Duo dal vivo - DOM: cabaret, 20/03: Dave Magnetic, 27/03: musica e poesia, 03/04: Giuliano Bozella Trio, 10/04: Valeria Vaglio, 17/04: Ago Tamborra Band

PROMO REVIEW



CARNIVORA DE GUSTIBUS CARNIS

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

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

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

PROMO REVIEW



CORE

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

Dall'esperienza di Villa Aurora Bed & Breakfast, Core fa dell'accoglienza il suo mestiere, riuscendo a soddisfare ogni appetito. Una delle sue specialità è la pizza: disponibile anche da asporto e a domicilio, viene preparata da professionisti che provengono dalla Scuola Italiana Pizzaioli, ed è composta da farine di alta qualità, lievito madre ed ingredienti selezionati. La ristorazione è semplice e genuina, con primi piatti di pasta fresca, grigliate di carne, secondi di pesce: tutto preparato al momento, sia a pranzo che a cena. Non mancano panini, pucce e insalate. E' possibile assistere alle partite di calcio con Mediaset Premium ed organizzare feste private. E' anche caffetteria, con colazioni a base di cornetti farciti al momento, e lounge bar con cocktail variegati.

Orario: Aperto dalle 06:30 alle 23:30. Chiuso il lunedì dalle 16 in poi.

SAB: Musica live; DOM: Torneo di burraco





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 (preordinata dal giorno prima), burritos, ricche insalate, ma anche pizze classiche e fantasia, bianche e rosse, realizzate anche con prodotti spagnoli, come quella con il chorizo. Il beverage, oltre alla sangria e alle birre alla spina e in bottiglia, offre una fornitissima lista di whisky, rum e tequila, un buon vino spagnolo come l'immaneabile sangria. Segnaliamo che è presente il servizio Sky.

Orario: Aperto a cena



IL DUCA

P.zza Benedettine - Giovinazzo (BA). Info: 348.0321695
www.2night.it/ilduca

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

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



LA SFIZERIA

P.zza 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. La Sfizeria propone tutte le gioie della pizza cotta in forno a legna e realizzata in mille fantasiosi modi, ma il menù invoglia anche alla degustazione della buona cucina tipica pugliese fatta con prodotti freschi e genuini, delle insalate assortite, delle chicche gastronomiche come gli antipasti e le terrine rustiche. Specialità sia di mare che di terra per i primi e i secondi piatti, che tentano l'ospite con bontà realizzate con pasta fresca come le orecchiette con farine di castagne, i mezzi paccheri con pesto di rucola, il riso Venere con crema di zucca e gamberi. Segnaliamo che La Sfizeria è disponibile per eventi privati (banchetti per battesimi, Prime Comunioni, lauree, compleanni, matrimoni...). Orario: Aperto a cena e la domenica anche a pranzo. Chiuso il martedì



SAPEMORE IL CUCININOSTRANO

Via Cifarliello, 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, insalatone, 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: h. 8-13 e 17 in poi. Chiuso il lun.
19/03: Bontà della Murgia



TRES JOLIE

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

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

Orario: Sempre aperto dalle 7 in poi.
VEN: dj set con serata a tema



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, imbandendo delle tipiche bontà italiane, come gli spaghetti aglio, olio e peperoncino, le classiche penne all'arrabbiata; specialità di carne come le braciola al sugo, la pizzaiola; piatti di pesce come il salmone burro e limone, i gamberi 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

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 sposano perfettamente le creazioni dello chef. Questo mese sono state scelte per noi le varietà del Birrificio Artigianale Opperbacco. "Pasta per passione" è il leitmotiv di Dorotea: non solo spaghetti, ma una varietà in costante aggiornamento di pasta fresca e secca artigianale, preparata con semole biologiche, con grano duro Senatore Cappelli, senza glutine, di farro, integrale e pasta di riso. Il locale è aperto tutti i giorni anche a pranzo per soddisfare le esigenze di chi, anche nella pausa pranzo, non intende rinunciare alla qualità della cucina di Dorotea.

Orario: Chiuso il lunedì. Aperto anche a pranzo.

L'INSOLITO POSTO

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

Oltre ai panzerotti fritti, specialità del locale rinomata in tutto l'hinterland, propone: panini componibili anche a piacimento, tramezzini, pizze, primi piatti tipici, secondi di carne e di pesce (su richiesta anche frittura di pesce), insalate, così come tutto ciò che può comporre un abbondante buffet. Da provare le tradizionali tigelle emiliane: queste vengono preparate artigianalmente fin dall'impasto, seguendo la ricetta originaria. Una vera e propria specialità di produzione propria, arricchita da salumi misti e formaggi spalmabili, difficile se non impossibile da trovare altrove. Elevata l'attenzione per le esigenze dei clienti: il locale offre anche mozzarella senza lattosio e patatine fritte anche senza glutine. Ideale per feste private e di compleanno, offre anche un veloce e puntuale servizio a domicilio. Orario: Aperto dalle 17:30 in poi. Chiuso il giovedì.

NOVECENTO RISTORANTE & WINE BAR

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

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

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

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 bragiule di trippa e le bragiule al sugo. Piatti speciali come le orecchiette fresche al sugo sono sempre disponibili, previa ordinazione.

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

IL NASCONDIGLIO

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

Accolto in un antico frantoio in pietra viva, nel centro storico di Binetto, questo ristorante, pizzeria, braceria, permette di gustare diverse varietà di carni pregiate, cotte alla brace. Notevoli anche i formaggi e i salumi locali, i primi piatti della tradizione pugliese, sia di mare che di terra, e, 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 anche a pranzo. Chiuso il lunedì.

GIO: PIZZA a più non posso

GOLDEN BOWLING

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

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

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

IL PATRIARCA

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

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

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

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

AL CONSOLI

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

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

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

CONVIVENDO

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

Un luogo dove si incontrano e convivono esigenze, persone e interessi diversi tra loro ma uniti dal gusto. Aperto fin dal mattino, accoglie i clienti che desiderano dare alla giornata un'impronta di golosità: a colazione, torte artigianali e una varietà colorata e prelibata di pasticceria secca e fresca per accompagnare un ottimo caffè. In qualsiasi momento della giornata è possibile fare tappa al Convivendo per un aperitivo: da provare anche la tisaneria e la cioccolateria pomeridiana. A pranzo e a cena, presenta una cucina tipica pugliese, con un menù che varia in base alla stagionalità dei prodotti. Non solo primi, secondi e dessert, ma anche panini, tramezzini, bruschettoni e crepes dolci e salate. Ricca la cantina, con vini bianchi e rossi esclusivamente pugliesi.

Orario: Aperto il lunedì, il martedì ed il giovedì dalle 07 alle 20. Il mercoledì, il venerdì e la domenica dalle 07 alle 23. Chiuso il sabato.

PARCO GIANNINI

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

Ristorante, pizzeria, sala ricevimenti, b&b, nonché struttura sportiva con campi di calcio: 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 assolutamente genuini, capace di unire specialità internazionali ai piatti tipici della cucina pugliese. Oltre a poter gustare pizze cotte nel forno a legna preparate da esperti pizzaioli, antipasti, primi, secondi di carne, dessert e tanto altro, è possibile ordinare anche pietanze di pesce, rigorosamente fresco. Su prenotazione, permette di festeggiare ricorrenze e cerimonie. Il sabato sera propone menù 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

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

Orario: Aperto dalle 05 alle 02.



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 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.
29/03: Pranzo delle Palme; 05/04: Pranzo di Pasqua; 06/04: Pranzo di Pasquetta



IL CANTO SESTO

Via Nicola Abruci, 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 di una cucina internazionale fantasiosa e realizzata con prodotti genuini, a chilometro zero, e IGP: dai primi piatti del Bel Paese alla pizza, dagli hamburger americani ai piatti spagnoli. Accomodandosi alla tavola del Canto Sesto si è deciso di lasciarsi indurre in tentazione per accontentare il palato in un tripudio di golosità. Il menù propone piatti unici, hamburger gourmet, Club Sandwich e Sandfish, carpacci, pizze, specialità bavaresi come wurstel tedeschi e crauti, oltre alla buona e immancabile base mediterranea fatta di primi piatti del giorno.

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



L'ANGOLO NASCOSTO

Via Bonaventura Veracrocce, 8 - Acquaviva delle Fonti (BA).

Info: 080.4034198, 338.4889659

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

Orario: Aperto a cena. Chiuso il mercoledì

Perchè PecoraNera è un PUB indipendente?

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

Avere conoscenza e cultura, riuscire a driblare la tentazione del facile guadagno e degli "incentivi" che legano un esercente ad un unico fornitore, al suo consueto, al comodo ovvio e al suo docile permanere sul prodotto imposto.

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

Questo lo si può fare solo se si è indipendenti, esclusivamente se si è PecoreNere.

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

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



PROMO REVIEW

BA



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 predestinata.

Orario: Dalle 21 alle 4. Chiuso il lun.

GIO: menù bavarese

PROMO REVIEW



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 patate; gli hot dog, le piadine, i bruschettoni, le insalate assortite, le crêpes. Orario: Aperto a cena. Chiuso il lun.

PROMO REVIEW



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

5 e 6 APRILE 2015

DOMINUS
osteria con pizza

*Il pranzo
di Pasqua
e Pasquetta
a Cassano*

I buoni sapori nella cornice spettacolare dell'Alta Murgia

INFO E PRENOTAZIONI: 080 776 505 / 320 25 26 109 - Cassano delle Murge, Piazzale Convento - www.dominuscassano.it



da 365 giorni insieme



CECENERO
cucina e pizza d'autore

Info&Prenotazioni: 080 75 86 61 339 47 87 152
Piazza Maria SS. di Costantinopoli, 5 - 70021 Acquaviva delle Fonti (Ba)
(di fronte al comando della Polizia Municipale)



PASSATO, PRESENTE, CECENERO.

SCOPRI LO SPOT SU FACEBOOK

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

Qualità in cucina e nella location. Birbacco è un wine pub che porta a nozze vino e birra con un'ottima gastronomia, dove tra l'altro non manca la pizza cotta in forno a legna. Questo locale accoglie i suoi ospiti in varie zone con uno stile particolare, fatto di un'atmosfera intensa dove giocano luci e ombre in una perfetta simbiosi con il legno dell'arredamento. La proposta culinaria non è da meno. Il menù è molto ampio e offre taglieri di salumi di Norcia, taglieri di formaggi abbinati a dovere a marmellate e mostarde, specialità di carne. La pizza è fatta senza alcuna improvvisazione per ingraziarsi il cliente, non è aggiunta in extremis per incrociare i favori del pubblico, ma fatta con consapevolezza, come tradizione vuole e in modi fantasiosi. Si accettano feste private su prenotazione. Orario: Aperto dalle 20:00 alle 2. Chiuso il mercoledì

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 immancabile 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 ricollegano alla nostra regione, in quanto provenienti soprattutto dal Salento.

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



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 ristorante 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 colazione 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.

LUN: English Dinner



SCIAKALLAGHAN

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

Nel centro di Castellana Grotte, questo pub, paninoteca delizia gli ospiti con sapori intensi e ambienti accoglienti in cui trascorrere con gli amici, serate di gusto. Dal pane alle patatine chips, dalle focaccine alle piadine, dalle salse ai dolci: tutto è fatto in casa. Saporiti hamburger di vitello e di pollo, rappresentano il fulcro della cucina, preparati dallo chef in diverse gustose varianti. Non sono da meno i secondi piatti di carne con contorni; i pan focaccia, le ciabatte, le pucce, le piadine farcite con tanti ingredienti speciali; le insalate e le alette di pollo fritte. Sciakallaghan è anche birreria con più di 20 varietà in bottiglia e alla spina, scelte accuratamente affinché si spino alla perfezione con i sapori della carne e della cucina. Il locale offre un servizio catering con antipasti, primi e secondi. Orario: Aperto dalle 19 in poi. Chiuso il mercoledì.



LA FENICE

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

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

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



MASSERIA PROCIDA

Sp 32 Turi-Castellana Grotte, km 8 - Turi (BA). Info: 339.1476567, 329.0112045 — www.masseriaprocida.it, masseria.procida@gmail.com
Circondata dalla natura e dai paesaggi dell'Alta Murgia, a due passi dalle suggestive grotte di Castellana: Masseria Procida è un agriturismo che ama portare in tavola una cucina pugliese buona e genuina. Utilizzando materie prime, in gran parte prodotte in proprio, propone menù che variano in base alla stagione e alla disponibilità degli ingredienti. I ricchi antipasti assortiti, i tradizionali primi piatti, le specialità di carne, come il Tronère, tipico involtino di vitello di Turi, i dolci della casa: sapori e profumi che si ispirano alla tradizione, presentati in tavola con cura e raffinatezza. Alla qualità della cucina, si aggiunge un servizio attento e cordiale, nonché il fascino di una masseria ricca di storia.

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



DAMA CAFFÈ'

Via Calvario, 14 — Noci (BA). Info: 080.3218176

Non il solito bar ma una caffetteria, antipasteria, pizzeria e spaghetteria, in grado di soddisfare e appagare ogni senso: ideale per una ricca colazione, un aperitivo, un pranzo al volo, una pausa caffè, una pizza con gli amici, un'aperitivo gustoso. Sia a pranzo che a cena è possibile scegliere tra oltre 40 tipi di spaghetti di mare e di terra, una varietà assortita di antipasti, nonché pizze di tutti i tipi, persino pizze dolci. Il tutto, legato da un unico filo conduttore: qualità in cucina e un servizio attento a far sentire il cliente, ospite da coccolare. Il locale offre gratuitamente una connessione Wi-Fi: tecnologia al servizio di chi per lavoro o per svago non riesce a stare lontano dalla rete. Grazie al servizio Dama Delivery, inoltre, permette di ordinare direttamente da casa tutte le prelibatezze presenti nel menù.

Orario: Aperto dalle 06 alle 02. La domenica dalle 15 alle 02



Suite
801

RISTORANTE E AMERICAN-LOUNGE BAR

Aperto a cena dal venerdì alla domenica.

La domenica anche a pranzo.

Sempre aperto dalle 15 per visite, tranne il lunedì.

☎ Suite 801 - www.suite801.it

Contrada Barsento Putignano (BA)

Telefono: (+39) 080 4978914



PROMO REVIEW

BA



AGRITURISMO BEETHOVEN

SP per Martina Franca al km 2 - Noci (BA).

Info: 3460693679, 3333666728

Immerso nello spettacolo paesaggistico e culturale della Valle d'Itria, l'agriturismo Beethoven rappresenta un ottimo luogo di sosta per apprezzare il meglio della regione, a due passi dalle splendide Putignano (patria del Carnevale), Alberobello (patrimonio UNESCO), Castellana Grotte con le sue celebri grotte, Martina Franca.

All'accoglienza dedica un ristorante, cinque confortevoli camere doppie dotate di ogni comfort, ampi spazi all'aperto, un centro ippico. La cucina qui proposta è quella tipica pugliese rivisitata in chiave moderna, ma sempre realizzata con pasta fresca e prodotti a chilometro zero per saltare la filiera industriale, specialità di carne. Non si lascia desiderare la pizza, cotta in un immane forno a legna e preparata anche con impasti alternativi.

Orario: ristorante aperto a cena. Chiuso il lunedì

PROMO REVIEW



OSTERIA AL GAMBERO ROZZO

Via E. de Amicis, 3 - Mola di Bari (BA). Info: 3924546384

Dai successi dell'arcinota braceria-friggitoria Da Tommy, nasce Al Gambero Rosso, un'osteria che nel cuore della città crea un'oasi per ogni amante della buona tavola e un tempio per chi ama il mare e i suoi prodotti. Il menù di questa osteria è palesemente improntato sul mare, proponendo una gastronomia in cui impera il pesce di assoluta freschezza. L'esperienza professionale decennale fa sì che i prodotti di mare serviti siano freschi di giornata. Lo chef-patron Tommaso Panzini realizza portate classiche come gli spaghetti alle cozze, tagliolini all'astice o all'aragosta, ma anche leccornie come grano ai frutti di mare, ravioli con crema di gamberi, orecchiette al nero di seppia con gambero rosso; nei secondi piatti non manca il polpo, la frittura mista, la pescatrice gratinata, il baccalà fritto e i gamberoni, pesce crudo, cozze, carpacchi e filetti in genere. Orario: A pranzo e cena. Chiuso il martedì.

PROMO REVIEW



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

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

VEN - SAB - DOM: jam session

TRIBE WANTED

MONESTEVOLE ITALIA



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

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

Tribewanted Monestevole | @Tribewanted

 SaintPatrick jazz club
B&B guest house

*Martedì 17 Marzo
Saint Patrick's Day*



*Con 1 Mitici
Four Drunken Night*

 SaintPatrick jazz club
B&B guest house

Centro Storico - Barletta
www.saint-patrick.it
info 0883.347157
 [saintpatrickbarletta](https://www.facebook.com/saintpatrickbarletta)

Friedrich II Brauerei

Prossima Apertura
Aprile 2015

ESTD
GUIN



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, Verona, Vicenza

BEST OF BT

BISCEGLIE

DANCING&MORE

TRANSYLVANIA

Via S. Andrea, 42 - Bisceglie (BT).
Info: 327.2451897, 392.3680478-
www.transylvania.it

Cos'è il Transylvania: un luogo da brivido capace di riscaldare la serata;

un locale pieno di scheletri, croci, cadaveri putrefatti, ma così divertente da far resuscitare anche i morti; un locale dove cenare romanticamente alla luce di cerotti mortuari su bare usate come tavoli; un disco pub dove i sopramobili sono teschi e tibie, e dove alle pareti i quadri sono sostituiti da teste mozzate appese come trofei; un luogo dove ordinare qualcosa da bere che porta il nome "Veleno"; un locale dove ballare con l'orchestra della consolle di D Ferrarini, o cantare con il maestro di cerimonia F. Ricciuti
Orario: Aperto dal giovedì alla domenica

EAT&DRINK

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 ne hanno consacrato il successo sono l'eleganza, la buona cucina del ristorante, e l'ottima musica proposta sia dal vivo che dalla consolle.

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

EAT&DRINK

MOOD LIVE & FOOD

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

Uno degli angoli più scenografici di Trani, ospita un vero e proprio punto di riferimento per i cultori del cibo, della musica e del bien vivre: è il Mood Live & Food, elegante ristorante a due passi dal Monastero di Colonna. Di primissimo livello il menù ed il beverage, rappresentati da una cucina che parte dalle ricette tradizionali, locali, per fondersi con elementi innovativi ed internazionali. A rendere completa l'offerta del locale sono gli svariati appuntamenti settimanali e la possibilità di ospitare feste private e ricorrenze.

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

IL TURACCIOLLO

Piazza Vittorio Emanuele 4, Andria

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)

(BT). Info: 388.1998889

TAKE YOUR TIME

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

E' da qui che prendono vita serate coinvolgenti, tra piacevoli chiacchiere e ottimi drink; il Take Your Time è il meeting point per eccellenza, nel quale imperdibili appuntamenti settimanali e serate organizzate con importanti collaborazioni assicurano tanto sano divertimento. Ricco il beverage, nel quale spicca l'assenzio, servito

nei modi classici o miscelato. Altrettanto invitante il menù che comprende crostini, terrine, macedonie, deliziosi panini e piadine. A disposizione dei clienti, anche una riservata ed accogliente saletta, per ricorrenze e feste private.

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

ANTICA CUCINA

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

Ristorante che propone piatti della

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

Orario: Aperto da mercoledì a domenica dalle 20:00 alle 02:00,

da martedì a giovedì dalle 13:00 alle 16:00

SAINT PATRICK

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

Vanta un'offerta gastronomica davvero di qualità: è possibile scegliere tra 40 tipi di pizze cotte nel forno a legna, gustare antipasti di mare e di terra, primi e secondi piatti, panini, insalate e deliziosi dolci preparati in casa. E per chi ha voglia di gustare qualcosa d'insolito il Saint Patrick propone

PROMO REVIEW



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 caffè 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 stagione fredda lo spazio esterno è riscaldato e riparato. Non mancano eventi ed appuntamenti.

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

PROMO REVIEW



CAFFETTERIA VENTITR3

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 Ventitr3 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 chiacchiando 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



CACIO E PEPE

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

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



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.

PROMO REVIEW



LONDON HOUSE

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

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

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

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. Immaneabi gli appuntamenti con la musica dal vivo.

Orario: Aperto dalle 11 all'01.

Aperto anche a pranzo.

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 Toccalmatto 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 saporiti non comuni: per entrambi, Virgo rappresenta la soluzione ideale, in quanto pub e ristorante capace di garantire, per qualsiasi esigenza, una qualità ed una ricercatezza delle pietanze proposte, eccellenti. Il locale accoglie anche il Biga, pizzeria capace di offrire una proposta originale e di alto livello.

Orario: Aperto tutti i giorni

dalle 20:30 alle 00:00, esclusa la domenica.

IL PICCIO BRACERIA

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

LA DOLCE VITA

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

RISTORANTE LA TRADIZIONE CUCINA CASALINGA

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

A SUD DELL'ANIMA

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

PESCANDOLO

Piazza Plebiscito, 6 - Trani (BT). Info: 0883487091
Il profumo del mare direttamente in tavola: è questo che Pescandolo 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.

PROMO REVIEW



TIJUANA

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

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

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

GIO: Sangria Party; VEN: Dj set

PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



PROMO REVIEW



EL TAPAS DE POLDO

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

Posto in pieno centro ad Andria, è un caratteristico pub spagnolo, composto da due ambienti: il primo è un vero e proprio fast food ideale per spuntini e preerate, 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 ricca 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.

SUPREMO PIACERE

Interno Villa Faro — Minervino Murge (BT).

Info: 388.4761200, 393.9235519

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

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

BEST OF MATERA

MATERA 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.guinnesspubmatera.com
Irish pub nato nel Giugno 2002, molto grande e adatto ad ospitare un gran numero di persone nei suoi eleganti tavoli in legno che creano uno stile tutto irlandese e di gran gusto. Ciò che contraddistingue questo locale è senz'altro l'area amichevole che vi si respira all'interno, che lo rende la meta di ogni allegra comitiva che abbia voglia di passare una serata tra amici mangiando bene e tracciando le migliori birre europee.

Orario: Sempre aperto dalle ore 19:00 alle 03:00

SAXA

Via Duni - Matera.
Info: 339.2144664, 338.3266292, 331.8553162

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

Orario: Aperto dalle 07:00 alle 01:00 (aperto a pranzo). Chiuso il lunedì

LOUNGE CAFE'

Via del Corso, 60 - Matera.
Info: 0835333594

Finemente arredato in stile minimal moderno, si sviluppa su diversi livelli e con un sapiente gioco di luci che crea un ambiente suggestivo ed elegante. Il Lounge Caffè è il posto ideale per ogni momento della giornata; sin dal primo mattino è possibile scegliere tra la raffinata caffetteria e la storica pasticceria, già conosciuta ed apprezzata presso il Caffè Schiuma. Le avvolgenti poltroncine del primo piano consentono di intrattenersi per un aperitivo, un gelato o semplicemente un drink. L'ultimo piano ospita la "sala pranzo" (aperta anche a cena), dove assaporare piatti caldi e freddi.

Orario: Sempre aperto dalle 08:00 alle 02:00. Ristorante aperto venerdì e sabato dalle 19:00

MOSTO

Via Domenico Ridola, 18 - Matera.
Info: 3200459541

"Osteria della birra" dove gustare al meglio il "nettare giallo". Il Mosto è quello che un wine bar fa con il vino, ma rivoltato in chiave birraia. 5 linee di birra alla spina, 50 in bottiglia e un'ottima selezione di formaggi e salumi, carni e gustosi primi piatti.

HEMINGWAY CAFE' 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.

RISTORANTE STANO

Via Santa Cesarea, 67 - Matera.
Info: 0835 344101

Situato nelle vicinanze dei Sassi, offre un'ampia scelta di piatti tradizionali preparati con creatività prettamente italiana. L'ambiente rustico, dal design moderno, offre piacevoli momenti di relax. Ogni singolo dettaglio è particolarmente curato: sui tavoli tovaglie di fiandra, piatti di porcellana con decorazioni esclusive, bicchieri di cristallo. Il locale si articola in quattro ambienti rispondenti a tutte le esigenze del gentile cliente. La pizzeria attiva nelle ore serali, si alterna al ristorante, sempre in funzione.

Orario: Aperto a pranzo e cena



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



SAXA
A due passi dai Sassi

caffetteria-osteria

per la tua colazione/aperitivo/pranzo/caffè/cena/cocktail/feste 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 alle 1 e a pranzo. Chiuso il lunedì.



CUCINA 78 TIPICA DA LUIGI

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

Nel cuore di quella Matera che fa invidia al mondo, Cucina 78 riprende un'antica dimora ipogea per ridarle 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 concasse 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.



MORGAN

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

www.morganristorante.it

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

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



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: corteccioni rape e salsiccia, capunti funghi porcini e cinghiale, la tipica cialedda fredda, costolette e salsiccia di maiale, spiedini di pollo, tacchino e maiale, tagliata di manzo con rucola, pecorino e pomodorini.

Orario: Aperto a cena. Chiuso il mercoledì



2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata

SCARICA L'APP E' GRATIS!

Disponibile su
App Store

GRANDE SALENTO

LECCE E PROVINCIA

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 enalomico, pratico dispenser che consente di spillare i vini dalla bottiglia al calice, mantenendo intatto gusto e proprietà, oltre alle ottime birre salentine artigianali disponibili. Orario: Aperto a pranzo e a cena tutti i giorni

L'ALLEGRA SCOTTONA

Via Umberto I, 77 - Maglie (LE). Info: 0836311913, 320.8696779
Arrosteria e birreria a "marchio Road" dall'eco giovane e revival. Un'atmosfera rustica, arricchita da dettagli vintage, un luogo in cui la carne arrosto regna sovrana: dalla Bombetta del Lunedì all'originale Zampina di Maiale. Di birra ce ne è per tutti i gusti, anche per celiaci. Un luogo prezioso per chi vive il Salento di giorno e vuol fare una pausa pranzo dedicata a se stesso, ma anche per chi ama le serate in compagnia e il mangiar sano. La ricetta dell'Allegra Scottona è unica: professionalità, allegria, ottima cucina e buona musica a contorno di aperitivi, carni, salumi e formaggi.
Orario: Lun-Ven a pranzo e a cena - Sab-Dom dalle 18:00 all'1.00

TARANTO E PROVINCIA

JACANA CAFE'

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. E' 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

ENGINE MUSIC CLUB HALL

Via Capodiffero, 951 - Martina Franca (TA). Info: 080.4832692 338.9289555
Nasce per offrire una risposta nuova ad un'esigenza di sempre: lo stare insieme per divertirsi e comunicare nel segno della musica, dell'amicizia e della cultura. L'Engine si configura come ambiente ideale per concerti di alta qualità dei più diversi stili, per il cabaret, per manifestazioni culturali e teatrali, mostre di pittura ecc. Lo stage mette a contatto diretto il pubblico con autentici talenti (di livello nazionale ed internazionale) nella migliore condizione per trasmettere emozioni autentiche e vive. Al club si accede a mezzo tessera, a garanzia di un ambiente selezionato e sobrio
Orario: Aperto dal venerdì al sabato dalle 22:00 alle 04:00

PIAZZAROMA

Via Del Faro, 44 - San Vito (TA). Info: 0994521192, 3465813816
Piazzaroma è un posto unico ed

esclusivo, dove passare le proprie serate in buona compagnia con piacevolissima musica di sottofondo, sorseggiando ottimi drink e vini, o gustando la buona cucina qui proposta. Piazzaroma è ristorante, ma anche pizzeria e music bar, con tanti eventi artistici e musicali. Si trova in uno dei punti più centrali di Taranto, di fronte alla Villa Peripato, a due passi dal canale navigabile.
Orario: Aperto dalle 20:30 alle 01:00, escluso il lunedì.

WINE ART CAFE'

Piazza Umberto - Martina Franca (TA), info: 3335026469
Il Wine Art Café è un locale particolare e giovane situato al centro di Martina Franca che coniuga sapientemente tradizione e innovazione. Il menù si caratterizza per una profonda attenzione per le materie prime e per la valorizzazione dei prodotti del territorio. Dispone di un ampio spazio interno ideale per un pranzo veloce di lavoro, per una pausa pomeridiana nella sala da tè o per organizzare un aperitivo con amici. La sera si trasforma in un ambiente accogliente ed ogni particolare contribuisce a creare la giusta atmosfera per trascorrere i vostri momenti speciali.
Orario: dal martedì alla domenica dalle 18.00 alle 02.00

OLIMPO DRINK & FOOD

Via S. Allende, 76 - Mottola (TA). Info: 345.4530585
Per fare un buon locale non serve farlo sbrilucciare, 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, entrecôte 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.poldoforever.it
Ampio pub in stile americano. Una nuova 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



BLUES CAFE' FLAVOUR EXPERIENCE

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

Uno dei locali più amati e conosciuti di Mottola che vive l'intera giornata trasformandosi in caffetteria, lounge bar, bistrot 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

PROMO REVIEW



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 caldo che sa farti sentire a casa, l'atmosfera spiccatamente british e un diffuso profumo di arrosto. Nato nel 2007, per il popolo delle 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.

PROMO REVIEW



ROAD 66

Via dei Perroni 8, Lecce - Info: 0832 246568

Road 66, la mother road che attraversa l'America verso la California: ecco l'America a cui si ispira il pub. Arredo in legno old style, atmosfera informale, fiumi di birra, e una cucina che coniugando tex-mex e steak house lo hanno reso, da più di dieci anni, il protagonista indiscusso della vita notturna salentina. Una cucina 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, anche in pieno inverno, e unica nel suo genere è l'accoglienza da parte dello staff.
Aperto tutti i giorni dalle 19.30 alle 2.30.



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 dei frequentatissimi aperitivi, soprattutto la domenica. Un locale che tra poco compie 5 anni di vita, nato per offrire il buon umore e tantissimi servizi a chiunque lo desideri.

Aperto dal martedì alla domenica dalle 8 alle 22.30.



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' occhio 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.



TORO NERO

Via Federico d'Aragona, 17 - Lecce (LE). Info: 0832.308324

Nel cuore della movida leccese, esattamente al centro di quella che viene comunemente soprannominata la "via dei pub", sorge il Toro Nero, brace-ria e pizzeria che, già da lontano, allietta i passanti con il profumo dei suoi arrostiti. Tagliate di angus, spiedoni e tagli di carne pregiata caratterizzano il menù, ma non mancano insalate e verdure, primi piatti e pizze dalla lievitazione di 24 ore, per venire incontro a tutte le tasche e anche ai palati più esigenti. Il tutto è coronato da vini locali, birre alla spina e dai fantastici dolci fatti in casa. Oltre alla sala interna, dotata di wi-fi e aria condizionata, il locale, dal calante arredamento in stile spagnolescente, è attrezzato con tavolate sistemate nello spiazzo esterno, affacciato direttamente su uno dei punti più affollati del centro storico leccese, che si riempie di vita soprattutto durante il fine settimana.

Aperto dalle 19.30 alle 24. Chiuso il lunedì.



MAMBA GRILL & SOUND

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

Il Mamba grill & sound sa unire l'inconfondibile qualità di un'ottima brace-ria/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 coinvolgervi 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.



ROUSSEAU

Via Frassaniti, 15 - Squinzano (LE). Info: 340.3740175

Tra fiori e volte a stella, un locale intimo e raccolto, in cui nessuna pietanza manca di creatività e che appare subito permeato da una coinvolgente aria di cultura. È il ristorante-pizzeria Rousseau, nel centro storico di Squinzano. Facilmente raggiungibile, Rousseau trasporta sin dalla soglia in un mondo dal retrogusto letterario, ideale per chi voglia sperimentare pietanze originali meravigliosamente impiattate, magari anche leggendo un buon libro durante l'attesa. Tutti i piatti sono preparati al momento, con ingredienti genuini e freschi: sono infatti banditi per scelta i sughi precotti e gli ingredienti che, invece di valorizzare i cibi, ne ricoprono o spengono ogni sapore. Persino l'acqua è imbottigliata ed etichettata dal locale stesso. Alla vasta gamma di birre si affiancano poi i vini, rigorosamente di produzione salentina.

Orario: Aperto a cena a partire dalle 20:00. Pranzo su richiesta. Chiuso il mercoledì.



BIRROSTERIA MAFF

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

Underground? Sì, ma con stile. Stiamo parlando del Maff, una singolare birrosteria nel centro storico di Copertino. Un cantiere del buon gusto, in tutti i sensi. Curato e originale in ogni minimo dettaglio, a partire dalla struttura e dall'arredamento che si rifanno a quelli di un cantiere edile, fino alla scelta del nome, derivante dalle iniziali dei quattro fratelli che l'hanno creato. Il Maff sa amalgamare la naturalezza che un locale da strada può offrire con le qualità di un'ottima ristorazione: antipasti, pucce fai da te, drink ma soprattutto le specialità di carne sono le pietanze che si possono gustare al suo interno. L'immane abilità ampia gamma di birre e vini, soddisfacendo ogni palato, accompagna i numerosi eventi live dei Cantieri musicali, la ricca rassegna di appuntamenti che il Maff ha pensato per una stagione all'insegna della musica selezionata, tutta da vivere. Orario: dalle 20. Chiuso il lunedì.



CORTE CELESTINI

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

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

Orario: Aperto dalle 13 alle 15 e dalle 20 alle 24. Chiuso il mercoledì.



OSTERIA DELLA DIVINA PROVVIDENZA

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

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

Orario: Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena

PROMO REVIEW

PROMO REVIEW



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

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

1250

BIGLIETTI DA VISITA
PLASTIFICATI

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

€ 18 +IVA

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

200

LOCANDINE

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

€ 40 +IVA

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

5000

PIEGHEVOLI

F.TO A4 APERTO
CARTA 135 GR.
CONSEGNATI PIEGATI

€ 105 +IVA

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

5000

CARTOLINE

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

€ 39 +IVA

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

500

BUSTE

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

€ 43 +IVA

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

5000

VOLANTINI

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

€ 54 +IVA

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

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

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



7 pionieri della pizza al metro nel Salento



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

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



Ristorante Vesuvio Gallipoli

PREMIUM



BANCHETTI E RICEVIMENTI



BUFFET



ENOMATIC



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE. [MISIEDO.COM](https://www.misiedo.com)



MISIEDO
IL RISTORANTE IN UN Istante