

2night.

freetimeguide
PUGLIA e BASILICATA
III - 2016



NEVER STOP TRYING

LE SPECIALITÀ DA PROVARE DEI LOCALI IN PUGLIA

Supplemento promozionale a 2night Magazine



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

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



2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

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

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi,
Riki Kontogianni

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica - Rubano
(PD)

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:
Francesco Panebianco (329.8080278)

Provincia di Bari: Nadia Gentile
Cell: 349.5295828

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

info@2night.it

COORDINATORE EDIZIONE: Mirko Galletta

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

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

con il patrocinio di



LE SPECIALITÀ DEI LOCALI

COSA ORDINARE QUANDO MI
TROVO DI FRONTE IL MENÙ
O LA LISTA DEI DRINK?

ABBIAMO RISPOSTO A QUESTA DOMANDA

PROVANDO PIÙ DI 90
SPECIALITÀ IN GIRO PER I
LOCALI DI PUGLIA



REALIZZA IL TUO SOGNO...

FIAT SCUDO 2.0
MJT LH1 FAMILY
130CV PANORAMA



02/12/2014 46.767 KM

FIAT SCUDO 2.0 MJT
CH1 10Q BUSINESS



130CV 06/02/2015
87.399 KM

FIAT PANDA 1.3 MJT
16V 4X4 75CV E5+



13/02/2015 42.310 KM

EY875WW
FIAT DOBLO' CARGO
1.3 MJT 16V 90CV E5+



09/03/2015 22.887 KM

ALFA ROMEO GIULIETTA 1.6
JTDM DISTINCTIVE E5+



12/06/2015 46.784 KM

FIAT 500X 1.6
MJT LOUNGE
4X2 120CV



05/06/2015 62.037 KM

NiG
motorsystem srl

Agente **2ndmove**
by Europcar

Via Zippitelli, 2 - Bari

Tel./Fax 0805346731

Gianfranco
3292535697

Trova l'auto per te!

13/06/2015 KM 45457
4 TO 400 00



INDICE DEI LOCALI

Guida promoredazionale a cura di 2night Native Adv

BARI E PROVINCIA

BARI

Faros Beer & Café – drinks & more – pg 23

Kill Time – drinks & more – pg 24

Moderat – drinks & more – pg 26

Fishfizz – drinks & more – pg 26

Boccaccio Cockatil bistrot – drinks & more – pg 26

Open Café – drinks & more – pg 27

Gyrosteria Yannis – restaurant & bistrot – pg 30

Origini eventi in purezza – restaurant & bistrot – pg 31

Biancofiore Ristorante – restaurant & bistrot – pag 32

Paneolio&sale – restaurant & bistrot – pg 33

Couch Club – restaurant & bistrot – pg 34

Whisky a Go Go – restaurant & bistrot – pg 35

La Parrilla de Juan – restaurant & bistrot – pg 35

Cantiere del Gusto – restaurant & bistrot – pg 37

Oktoberfest – pub – pg 52

Timeout – pub – pg 54

Terra di mezzo – pub – pg 56

Cavanbah – pub – pg 58

Officine Clandestine – pub – pg 59

Hop! – pub – pg 60

HamP – pub – pg 62

MOLA DI BARI

Gambero Rozzo – restaurant & bistrot – pg 38

Cine Lumière – pub – pg 66

SAVELLETRI DI FASANO

The Captain's Inn – restaurant & bistrot – pg 38

CONVERSANO

Della Corte – drinks & more – pg 28

Pantarei – drinks & more – pg 28

CASAMASSIMA

Mustà – pub – pg 64

SAMMICHELE DI BARI

Sant'Agata RistoBraceria – restaurant & bistrot – pag 46

CASSANO DELLE MURGE

Dominus Osteria con Pizza – restaurant & bistrot – pg 44

La Bottega di Pierino – restaurant & bistrot – pg 46

La Selva di Diana – restaurant & bistrot – pg 48

Sol di pepe – restaurant & bistrot – pg 49

Pecora Nera Country Pub – pub – pg 67

ACQUAVIVA DELLE FONTI

Olio Glocal Food Experience – restaurant & bistrot – pg 49

Barba Nera – pub – pg 68

L' Angolo Nascosto – pizza & grill – pg 77

GIOIA DEL COLLE

Orazero Café – drinks & more – pg 29

Panta Rei Flow Café – restaurant & bistrot – pg 50

GRAVINA IN PUGLIA

The Cave – pub – pg 73

Old River Pub – pub – pg 73

Big Barrel – pub – pg 74

ALTAMURA

Birbacco Wine Pub – pub – pg 69

Papilla food&drinks – pub – pg 69

Bottega del Luppolo – pub – pg 70

Must music_restaurant – pub – pg 71

GIOVINAZZO

Romanazzi's Apulia Restaurant – restaurant & bistrot – pg 41

Dejavu – restaurant & bistrot – pg 41

La Creperia cinereo lembo – restaurant & bistrot – pg 42

Tramp Beer&Drink – pub – pg 64

La Fava Wine Bar Differente – pub – pg 64

La Sfizeria – pizza & grill – pg 75

Al Cantagallo – pizza & grill – pg 75

MOLFETTA

Tres Jolie – drinks & more – pg 28

Stone's Club – pub – pg 65

BITONTO

Il Patriarca – restaurant & bistrot – pg 47

Camera a Sud – pub – pg 51

BINETTO

Parco Giannini – pizza & grill – pg 76

BITETTO

Fame Oil Bar – restaurant & bistrot – pg 41

Dorotea La Spaghetteria – restaurant & bistrot – pg 43

Novecento Ristorante – restaurant & bistrot – pg 43

CORATO

Antico Bar Commercio – drinks & more – pg 29

PROVINCIA DI BAT

BARLETTA

Veleno Fish Restorant – restaurant & bistrot – pg 84

Exploit – pizza & grill – pg 94

La Bufala – pizza & grill – pg 95

Tijuana – pub – pg 95

Friedrick II – pub – pg 96

INDICE DEI LOCALI

Guida promoredazionale a cura di 2night Native Adv

BISCEGLIE

- Masseria San Felice** - restaurant & bistrot – pg 85
Ciccio e birra – pizza & grill – pg 90

TRANI

- Tortuga Public House** – drinks & more – pg 81
Babalù – drinks & more – pg 82
Trani 70 – restaurant & bistrot – pg 84
La Terrazza sul Mare – restaurant & bistrot – pg 86
Cinque Sensi – pizza & grill – pg 90

ANDRIA

- Est Vineria** - restaurant & bistrot – pg 88
El Tapas de Poldo – pub – pg 98

CANOSA DI PUGLIA

- Gusto e Gusti** - restaurant & bistrot – pg 85
Osteria Vinalia – restaurant & bistrot – pg 88
Twins' Risto Show – restaurant & bistrot – pg 89
Taverna dei Principi – restaurant & bistrot – pg 89
Excalibur – pub – pg 98

MATERA

- Cream Irish Pub** – pub – pg 78
Saxa – restaurant & bistrot – pg 79
Taverna la Focagna – restaurant & bistrot – pg 79
La Fedda Rossa – restaurant & bistrot – pg 80
Morgan - pizza & grill – pg 80

SALENTO

LECCE

- Prohibition** – drinks & more – pg 13
Viveur – drinks & more – pg 13
Rousseau – restaurant & bistrot – pg 15
Road 66 - pub – pg 19
Tennent's Grill – pub – pg 19
Douglas Hyde – pub – pg 20
Baldieri Dolce e Salato – sweet & salt – pg 22

GALLIPOLI

- Aputea Concept Bar** – drinks & more – pg 14
Pane Olio e Fantasia – restaurant & bistrot – pg 18

COPERTINO

- Caffè 900** – drinks & more – pg 12

MAGLIE

- Joey Bistrot Café** – drinks & more – pg 13

TRICASE

- Dorian** – drinks & more – pg 14

UGENTO

- Petranera** – drinks & more – pg 15

GALATINA

- Le Tre Grazie** – restaurant & bistrot – pg 16
Officina del Gusto – restaurant & bistrot – pg 17

PARABITA

- Il Contenitore** – restaurant & bistrot – pg 16

NARDO'

- Mind the Gap** – restaurant & bistrot – pg 17
Donegal – pub – pg 21

OTRANTO

- Tartufi & Funghi** – restaurant & bistrot – pg 18

BORGAGNE

- Mamba Grill and Sound** – pizza & grill – pg 20

CAMPI SALENTINA

- Frascheria** – pizza & grill – pg 21

SQUINZANO

- Pasticceria Vittoria** – sweet & salt – pg 22

SALENTO



Caffè 900

Piazza Umberto I, 18 – Copertino (LE).

Info: 0832.1893423.

Dalle 5 di mattina a notte fonda. Chiuso il lun.

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

DA PROVARE:

I gelati artigianali, il dessert della casa "Pamela" e il ricco aperitivo, composto da una serie di finger food sia caldi che freddi fra tramezzini, panini, piadine e un mix di assaggi dolci e salati.



Prohibition

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

Tutte le sere.

Oltre 100 gin, 80 rum, 200 liquori, 60 whisky, 30 etichette di vodka, 50 vermut. Numeri da capogiro, quelli del Prohibition, che sul suo bancone dà vita a cocktail tradizionali o creativi, ma sempre con ingredienti di prima scelta. Particolare anche l'arredamento, che grazie alla location si ispira agli "speakeasy" americani degli anni '20.



Viveur

Via Umberto I, 27 – Lecce (LE). Info: 331.2837347.

Tutti i giorni dalle 11.30 alle 15 e dalle 17.30 alle 2.

Struttura confortevole e accogliente nel cuore del centro storico leccese, il Viveur è un'esperienza sensoriale a 360°, per una pausa in una delle strade più "in" della movida salentina. In un ambiente easy, si possono degustare pucce o aperitivi, accompagnati da una ricca carta di vini, birre artigianali e drink.



Joey Bistrot Café

Largo San Pietro, 12 – Maglie. Info: 08361900154.

Aperto a cena tutti i giorni.

Ottimo cibo, vini pregiati e musica di qualità fanno del Joey uno dei posti più In del Salento. Squisiti piatti della tradizione rivisitati in chiave moderna, una variegata lista di vini, angolo spillatura e cocktail in un locale dallo stile ricercato e accogliente. Aperitivi top. Ogni settimana serate sushi e musica live.



Dorian Café

Via Umberto I, 104 – Tricase (LE).
Info: 08331934020.
Aperto 24h/24

Cocktail bar elegante e raffinato, ispirato al famoso romanzo di Oscar Wilde. Offre qualsiasi cosa si cerchi a tutte le ore: dalla colazione al pranzo veloce nella sala interna, all'aperitivo e la pizza la sera; il cibo non manca mai. Nemmeno a notte fonda, quando si ha voglia di un cornetto fumante di ritorno a casa dopo una serata. Ottimi i cocktail e ampia la scelta di distillati.

“DA PROVARE:

Gli aperitivi della domenica: musica e dj set portano al Dorian tanta bella gente! Il cibo è il top: va dai frittini agli affettati, dai primi ai secondi accompagnati da squisiti cocktail.



Aputea Concept Bar

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

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

“DA PROVARE:

Gin Fizz, ottimo cocktail a base di gin e soda. Consigliamo di abbinarlo al piatto Aputea, specialità ricca di assaggi tipici locali oltre a bruschette, caprese, toast, padine e tramezzini.



Petranera

Corso Annibale, 72 - Torre S. Giovanni, Ugento (LE).
Info: 3289537303.
Aperto a cena. Chiuso il martedì.

Sul lungomare di Torre San Giovanni, immerso nel cuore della movida salentina, il Petranera è un ottimo ristorante-brceria e wine bar, con un menù ricchissimo di carne e pesce e una vasta carta dei vini e dei distillati. Si può mangiare all'interno o sulla zza affacciata sul mare coccolati da musica live e dj set che animano le serate di questo gioiellino sull'Adriatico.

“DA PROVARE:

La carne: ce n'è di ogni tipo, proveniente dai migliori allevamenti di tutto il mondo e cucinata in modo sopraffino. Tenerissima l'entrecôte, ottimo il cheeseburger, squisite le patate.



Rousseau Italian Restaurant

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

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

“DA PROVARE:

In un menù costantemente rinnovato con insoliti e impeccabili abbinamenti, due must sono i tagliolini con gamberoni e pistacchio di Bronte e la frittura di pesce "in cassetta", servita su tagliere.



Le Tre Grazie

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

Ristorante e winebar di qualità sovrappiù e sempre più creativo, Le Tre Grazie proietta in una dimensione in cui il gusto non è soltanto un piacere ma anche arte, originalità e benessere. Alle selezioni dei migliori salumi e formaggi si affiancano i pregiati tagli di carne alla griglia, oltre a varie alternative veg. Le pietanze, impiattate in maniera impeccabile, sono arricchite da contorni e spezie di tutto il mondo.

“ DA PROVARE:

Gelati e dessert artigianali realizzati dallo chef Fiorenzo senza semilavorati o conservanti: lo spumoncino cioccolato bianco e zenzero o il Rigoletto, con cioccolato, caffè e crema di whisky.



Il Contenitore

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

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

“ DA PROVARE:

Una delle specialità più gettonate sono gli spaghetti Carla Latini nella variante aglio, olio e peperoncino, conditi con scampi, cubi di pesce spada e granella di pistacchio: una vera delizia.



Mind the gap

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

Questo ristopub neretino sfoggia in ogni porzione di sala tutta la sua eleganza, evidente sia nella scelta dell'arredamento che nelle proposte in menù. Oltre alle pizze cotte in forno a legna, infatti, dalla bellissima cucina a vista prendono vita pietanze creative e secondi piatti, soprattutto a base di carne. Immacabili l'angolo bar e il palco dove settimanalmente si svolgono i live.

“ DA PROVARE:

Gli spaghetti con frutti di mare e la tagliata di manzo con funghi, pomodorini e rucola servita su pietra lavica, oltre all'ampia varietà di carni presente nel ricco menù, in continua evoluzione.



Officina del Gusto

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

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

“ DA PROVARE:

Tagliatelle con melanzane e dadini di scamorza, il chutney di zucca indiano e tutti gli altri piatti creativi ispirati alle cucine etniche, le deliziose torte fatte in casa e la colazione veg.



Tartufi & Funghi

Via Idro 32, Otranto (LE). Info: 393.2516511.
Aperto tutti i giorni a pranzo e cena.

Un ristorante originale di alta qualità a pochi metri dal lungomare, Tartufi&Funghi resta subito impresso per la sua creatività. Pergolati di uva finta, mura di simil-pietra leccese, cucina a vista e poster fotografico incorniciato da tappi di sughero dimostrano la volontà di Giuliano di creare qualcosa di innovativo. Cavalli di battaglia, le specialità a base di tartufi e pesce.

“ DA PROVARE:

Tagliatelle alla liquirizia con crudité di seppia, scaglie di cocco, granella d'arancia e petali di tartufo. Altri cavalli di battaglia, crudité con tartufo e tagliata di tonno in crosta di pistacchi.



Pane Olio e Fantasia

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

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

“ DA PROVARE:

Tutte le specialità salentine, di terra ma soprattutto di mare, preparate secondo le più antiche ricette dei nostri antenati: cozze leccadite, gamberoni scottati e parmigiana di melanzane.



Road 66

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

Lo storico Road 66 nacque dall'idea di quattro amici che volevano introdurre nel Sud Italia un locale da strada come quelli americani. Il tutto su una delle arterie più frequentate della movida leccese che poi, non a caso, sarebbe stata soprannominata "la via dei pub". Un angolo USA in Salento, ormai punto di riferimento per bere un'ottima Eggenberg, gustare specialità messicane, originali panini o carne alla brace.

“ DA PROVARE:

Qualunque taglio di manzo in menù e gli storici panini, dagli hamburger a quelli di vario tipo, intitolati ai luoghi più famosi d'America: Mississippi, Missouri, Illinois, Texas, Kansas, Michigan, Nevada.



Tennent's Grill

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

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

“ DA PROVARE:

Hamburger variamente conditi, arrosti misti, bistecche e patatine fritte. Ma il piatto forte, quello che più di tutti rappresenta la cucina del Tennent's, è il galletto speziato alla brace.



Douglas Hyde

Via B. Ravenna, 17 – Lecce (LE). Info: 320.1865016
Tutte le sere.

Il Douglas Hyde è uno di quei posti in cui sentirti sempre a casa, grazie all'arredamento irish style ma soprattutto alla passione per la migliore birra artigianale, accuratamente selezionata di mese in mese dallo chef Santino. Questo storico pub dal sapore d'Irlanda è il coronamento perfetto di piatti creativi che spaziano dai panini alle insalate, dai carpacci alle stuzzicherie, oltre alle ottime pizze.

“ DA PROVARE:

Gli originali panini come quello al salmone e gamberi, la pizza Douglas con funghi e cinghiale, i crostini variamente farciti e i carpacci; il tutto accompagnato dalle migliori birre del mondo.



Donegal

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

Un pianoforte con un grammofono, tavolate di legno e i cappelli verdi appesi alle pareti rappresentano lo spirito del Donegal Public House: un irish pub che è ormai un punto di riferimento, con il suo arredamento e le pareti tappezzate di grandi nomi della musica internazionale. Il cavallo di battaglia sono gli hamburger, che vantano qualità e porzioni titaniche, oltre alle 200 etichette di birre artigianali di ogni tipo.

“ DA PROVARE:

Oltre 20 varianti di panini, tra cui spicca il Beckett: 800 grammi di carne, uovo, cotoletta di pollo, bacon, formaggio cheddar, salsa barbecue, cipolle. Il tutto affiancato da croccanti patatine novelle.



pizza & grill

Mamba Grill and Sound

Zona industriale – Borgagne (LE). Info: 338.4346545
Tutte le sere dalle 19 alle 24.

A pochi passi dal mare adriatico, Mamba Grill & Sound unisce un'ottima cucina ad un ambiente che ti fa sentire a casa. Selvaggina, tagliate di carne, piatti tipici salentini, patatine fritte fresche e originali pizze sono accompagnati da ottimi vini e birre alla spina. Un locale che ti ammalia con un'indubbia qualità, coccolandoti con le sue prelibatezze alla brace e non solo.

“ DA PROVARE:

I secondi a base di carne, dalla selvaggina alle fiorentine. Per non parlare delle specialità della casa, tra cui i bocconcini di filetto in flambé, lo scotchino di manzo e le ottime tagliate.



Frascheria

Via Cavour, 18 – Campi Salentina (LE).
Info: 342.8557166.

Tutti i giorni a pranzo e cena.

Una miscela vincente che coniuga la simpatia al meglio della cucina casereccia. Ecco il segreto della Frasieria, che si adatta perfettamente alle esigenze di qualunque cliente, tra volte a stella in pietra leccese. Dai taglieri ai frittini, dalle specialità di pesce ai piatti di carne, oltre alla vasta gamma di pizze. La qualità e l'originalità degli impiattamenti, qui, sono di casa.

“ DA PROVARE:

Le ottime pizze, con impasto ad alta digeribilità, lievitato 48 ore e cotto in forno a legna. Pizza Ciccia, con salsiccia, pancetta e speck o pizza David con ventricina, peperoni, funghi, tonno e rucola.



sweet & salt

Baldieri Dolce e Salato

Piazza Mazzini 41/45 – Lecce (LE).

Info: 0832.393687.

Tutti i giorni tranne il merc.

In cono e coppetta, il gelato di Baldieri sa sempre stupire: è un crescendo di sapori, sperimentazioni e inusuali accostamenti che nascono dall'estro creativo della famiglia Baldieri. Come dice chiaramente il nome del locale, sono accontentati anche gli amanti del salato con stuzzichini, aperitivi, rosticceria e cocktails. Oltre ai prodotti di caffetteria, naturalmente.

“DA PROVARE:

Gli originali gusti di gelato, con le migliori materie prime. Qualche esempio? Cioccolato Baldieri, mandorla all'arancia, Mediterraneo (con robiola, ricotta, pistacchio, arancia e olive dolci).



Pasticceria Vittoria

Piazza Vittoria/via Brindisi – Squinzano (LE).

Info: 0832.782893.

Dalle 7 alle 22.

Nel cuore di Squinzano, Pasticceria Vittoria rappresenta da 30 anni un caposaldo della tradizione dolciaria salentina. In un'ampia sala in cui il bianco e il nero si alternano creando effetti cromatici elegantissimi puoi degustare aperitivi, rustici e pasticciotti in tante varianti. Fiore all'occhiello, il gelato artigianale con latte biologico, senza emulsionanti e grassi idrogenati.

“DA PROVARE:

“I Pilini”, dolcetti a base di vino; i “Mandorliotti”, pasticcini che racchiudono pregiate mandorle pugliesi; il gelato Vittoria alla nocciola, con gianduia e cereali croccanti al cioccolato.

BARI & PROVINCIA



drinks & more

Faros Beer & Café

Largo Giordano Bruno, 30 – Bari. Info: 392.2727984.

Tutti i giorni dalle 8 alle 2, esclusa la domenica.

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

“DA PROVARE:

Aperitivo al tramonto sia per il piacere di mangiare vicino al mare sia per le ottime birre e la ricca stuzzicheria offerta.



Kill Time

Via Caccuri, 39 – Bari. Info: 080.5613790, 328.7463930.
Tutti i giorni dalle 8 del mattino alle 2 di notte.

American Bar, bistrot, caffetteria di giorno, ma anche cocktail bar, pub e discobar fino a tarda notte. Il Kill Time è un nuovissimo concept bar realizzato a Poggiogrande, a Bari, sul prolungamento di via Caccuri, luogo che ricorda un po' una plaza spagnola dove i giovani amano incontrarsi e divertirsi. Il Kill Time è un ottimo luogo d'incontro dove poter bere cocktail, birre e vini e mangiare insalate, piadine, taglieri di salumi e formaggi, panini, club-sandwich, carpacci, crostoni, aperitivi e dolci di qualità a pranzo e a cena.



DA PROVARE:

Imperdibili le serate con dj-set del venerdì o del sabato e le proposte di menù con degustazione, in particolare i ricchi aperitivi.



BIRRA
#MOLLOTUTTO
LA BIONDA



BIRRA
#MOLLOTUTTO
LA ROSSA



BIRRA
SAN NICOLA 1087
ARABICA



BIRRA
SAN NICOLA 1087
ORIGINALE



BIRRA
SAN NICOLA 1087
NICOLAIANA

BAICAF
SELEZIONE

Schiuma d'amare!

www.birrificiobari.it
info@birrificiobari.it



FIERA DEL LEVANTE
Pad. 126 - BARI

NUMERO VERDE GRATUITO
800 9 1087 9





Moderat

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

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



Fishfizz

Via Posca, 43 – Bari. Info: 080.8642053, 340.6611962.
Aperto dalle 17 in poi. Chiuso il lunedì.

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



Boccaccio cocktail bistro

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

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



Open Café

V.le Papa Giovanni XXIII, 38/b – Bari. Info: 080.9752584, 380.7690667.
Aperto dalle 6 alle 2; sabato h24.

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

“ DA PROVARE:

Baghe con zucchine e salmone marinato a secco agli agrumi, da accompagnare con un gran calice di Colvetoraz.



Tres Jolie

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

Aperto dalle 7 in poi. Chiuso il martedì.

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



Della Corte

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

Aperto tutti i giorni dalle 7 in poi.

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



Pantarei

Via Porta Antica della Città, 25 - Conversano (BA). Info: 327.0997803, 342.8361827, 080.7984134.

Dalle 7 alle 13 e dalle 17 in poi. Chiuso il lunedì.

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



Orazero Café

Pizza Carlo Alberto - Gioia del Colle (BA). Info: 393.9384406.

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

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

“ DA PROVARE: ”

Il cocktail Sumeran Fresh, fatto con rum jamaicano, succo di lime, sciroppo di cannella home made, premuta di melograno fresco.



Antico Bar Commercio

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

Aperto dalle 18:30 in poi.

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

“ DA PROVARE: ”

La rosetta artigianale di semola rimacinata, ripiena di maionese (homemade) al basilico, polpette di melanzane, rucola, pomodorini, olio evo e fette di caciocavallo podolico, creata dalla chef Giada Casciello.



Gyrosteria Yannīs

Via Re Manfredi, 22 – Bari. Info: 080.5283094
Take-away: via Nicolai, 11/13 – Bari.
Tutti i giorni dalle 20 alla 1

Un vero angolo di Grecia nel cuore di Bari vecchia, punto di riferimento per chi ama provare nuovi sapori. Il locale è arredato come i tipici ristoranti greci e si distingue per la cortesia del personale e l'atmosfera calorosa e familiare.

“DA PROVARE:

La tipica pita, o uno dei tanti piatti unici con paste salate, salse e contorni tipici e i dolci tradizionali, il tutto abbinato a ottimi vini e birre.



Via Niccolò Piccinni, 24 – Bari. Info: 0804035619



Origini evento in purezza

Via Don L. Sturzo, 29 – Bari. Info: 080.9727051, 347.9389589.
H. 9.30-16/19-2. Chiuso lun. dal pomeriggio

È uno dei migliori ristoranti della città, capace di soddisfare l'onnivoro come il vegetariano e il vegano con piatti sfiziosi realizzati con prodotti di elevata qualità. Origini gestisce accordi con importanti aziende agricole pugliesi, così da avere ogni giorno in cucina materie prime fresche direttamente dai campi biologici. Tra le sue specialità non dimentichiamo i prodotti caseari, e i salumi e formaggi selezionati e al 90% pugliesi. Alla sua tavola si possono gustare piatti come: riso Venere con zucca e gorgonzola o orzo con rucola e stracciatella.

“ DA PROVARE:

Riso Basmati aromatizzato con curry servito con fagioli all'occhio e crema di peperone.



Biancofiore Ristorante

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

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



“ DA PROVARE:

Filetto di merluzzo in olio cotto con crema di gazpacho pugliese, fatta con pomodori ramati, cetrioli, cipolla bianca e peperone rosso, mollica di pane vecchio, e basilico



Paneolio&sale

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

Tutta la baresità buona a raccolta in questo locale che fa della cucina e delle tradizioni folkloristiche del capoluogo pugliese un manifesto di genuina bontà. Paneolio&sale è ipercaratterizzato, e nei suoi ambienti mostra alla perfezione tutte le sue passioni, il resto lo fa in cucina per proporre a tavola il meglio della cucina barese con piatti, panini, panzerotti (rape, carne, ricotta forte), calzoni e tanto altro. Qui si mangiano gli spaghetti alla San Giannin, le cozze, le sgaglie, il polpo, la tiella d' patàn ris e cozz, la parmigiana e tanti altri eccetera.



“ DA PROVARE:

Gli Spaghetti all'Assassina, il piatto riportato in auge dal Paneolio&sale, fatto con aglio, olio, peperoncino e prezzemolo e pomodorini e pecorino grattugiato.



Couch Club

*Prol.to di Via Caccuri, 47 – Bari. Info: 080.5610433.
Dalle 18:30 in poi. Chiuso lun.*

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



“ DA PROVARE:

Le tante leccornie presenti nella carta: sashimi di salmone fresco leggermente disidratato, foies gras George Brucks, Ryb Eye linea One Beast, tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo.



Whisky A Go Go

*V.le Pasteur, 12 – Bari.
Info: 329.9257624, 080.9240371.
Aperto dalle 7, a pranzo e cena fino a tardi.*

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

“ DA PROVARE:

Spaghetti integrali con calamari, pomodori secchi e pistacchi di bronte, da accompagnare con un calice di Müller-Thurgau.



La Parrilla De Juan

*Piazza Mercantile, 21 – Bari. Info: 080.5245692, 3316164880.
Aperto tutti i giorni dalle 18:00 alle 03:00, escluso il lunedì.*

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

“ DA PROVARE:

I numerosi tipi di Mojito di invenzione propria del barman Juan alla frutta, per circa duecento varianti, da abbinare ad un buon tagliere di salumi e formaggi o ad un gustoso taco o un burrito.



Nel cuore di Bari i calici sono

INALT

La cantina di Federico

www.linkadv.it

BARIVECCHIA - Piazza Mercantile, 62 Tel. 080 - 522 77 05



Cantiere Del Gusto

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

Propone vini, salumi e formaggi provenienti da piccoli produttori sparsi in tutta Italia, selezionati personalmente: prodotti artigianali di alta qualità, che periodicamente si aggiornano. Un Made in Italy che racconta emozioni attraverso esperienze di gusto. Organizza eventi di degustazione, percorsi eno-gastronomici e cene di lavoro ed eventi e ricorrenze come brunch di compleanno, aperitivi di laurea e tanto altro. Grazie al servizio enoteca e salumeria, con centinaia di proposte, è possibile degustare le specialità del locale comodamente a casa.

“ DA PROVARE:

Le numerose varietà di salumi e formaggi tipici qui presenti, abbinate alle varie etichette di vino: un incontro di sapori artigianali, semplice ma efficace.



Gambero Rozzo

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

Info: 392.4546384.

A pranzo e cena. Chiuso il mart.

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

“DA PROVARE:

Tagliolini con pescatrice.



The Captain's Inn

S.P. 90 – Contrada Forcatelle – Savilletri di Fasano (BR). Info: 348.9022364.

Aperto tutti i giorni dalle 11 alle 18, il sabato anche dalle 19 alle 24. Chiuso il martedì.

Splendida location per questo ristorante costruito su di una vecchia torretta di controllo che affaccia sul mar Adriatico. Lo chef, gentile e disponibile, propone nel menu un'ampia varietà di pesce, porzioni abbondanti e materie prime di qualità, ad un prezzo decisamente abbordabile.

Dispone anche di 2 camere Bed&Breakfast.

“DA PROVARE:

Primi e scondi a base di pesce, come gli spaghetti ai sapori di mare, la grigliata mista o la frittura di panzanza da abbinare a un buon vino Verdeca o altri tipici locali.



www.link-adv.it

La Locanda di Federico

Cucina tipica regionale di mare e di terra.

Il ritrovo per
le “buone forchette”.

BARIVECCHIA

Piazza Mercantile, 63

Tel. (+39) 080 522 77 05

www.lalocandadifederico.com

Seguici su:  



Buona cucina e buon vino, è il paradiso sulla terra.

(Enrico IV)

carnivora
de gustibus carnis



Santo Spirito - Corso Garibaldi 15
Bari (BA) T 080 5332527 - 320 7483310
www.ristorantecarnivora.it



Romanazzi's Apulia Restaurant

Pizza Porto - Giovinazzo (BA). Info: 080.3323845,
339.7013864.

A pranzo e cena. Chiuso il mer.

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



Dejavu

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

Aperto a cena. La domenica aperto solo a pranzo.

Chiuso il martedì.

Una braceria antipasteria in cui è possibile scegliere direttamente dal bancone la carne che si vuole gustare: al piatto, così come in gustosi panini. Nel ricco menù di cucina casereccia, troviamo anche specialità di pesce alla brace. Non mancano serate di karaoke e Girobrace.



Fame Oil Bar

SP 207 - Bitetto (BA). Info: 327.4726564.

Aperto a cena. Chiuso il lunedì.

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



La Creperia cinereo lembo

Piazza Zurlo, 16 – Giovinnazzo (BA). Info: 08.03943441.
Aperto a cena. Chiuso il mercoledì.

Tony e Maurizio Duri sono i creatori di questa perla: uno scrigno di bellezza e qualità posto in una corte del prezioso borgo antico. Nell'aria un profumo di buono irresistibile svela una cucina che propone le sue celebri crêpes e le fantasiose creazioni fusion tanto amate dai clienti. Sono quattro le sale de La Creperia, di cui una al piano inferiore, tutte ricche del fascino della sua struttura storica con la luce calda ben giocata per fare atmosfera con le studiate ombre.



“ DA PROVARE:

Samose di crêpes farcite e gamberi al panko, in perfetto stile fusion, serviti con edamame al vapore (fagioli di soia), salsina tipica in agrodolce e patacones (platano fritto).



Dorotea La Spaghetteria

Via A. Costa, 21 - Bitetto (BA). Info: 349.7866363, 347.3748939.

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

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

“ DA PROVARE:

La cura nella preparazione e nella presentazione dei piatti, raggiunge il culmine con i dolci artigianali: vere e proprie eccellenze belle da vedere e ottime da gustare.



Novecento Ristorante

Gourmet & Bistrot

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

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

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

“ DA PROVARE:

I percorsi degustazione permettono di avere una panoramica di ciò che può offrire la cucina di questo locale: piccoli assaggi di cucina d'autore in abbinamento a vini selezionati.



Dominus osteria con pizza

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

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



DA PROVARE:

Filetto di vitello nostrano con funghi cardoncelli della Murgia. La carne è a km zero, presa direttamente da produttori locali cassanesi.





Sant'Agata RistoBraceria

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

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

La carne, prodotta in proprio, è la protagonista del menù: salsicce, straccetti, bistecche di podolica, angus irlandese, tagliate, bombette, spiedini. Non mancano primi, insalate, dessert e birre artigianali. Il locale permettere di festeggiare piccoli ricevimenti e cerimonie e offre gustose idee regalo per ogni occasione.

“DA PROVARE:

C'è l'imbarazzo della scelta tra le specialità di carne da gustare: ma le braciolette con senape al sentore di limone in crosta di battuto di tortillas regalano un'esperienza diversa dal solito.



La Bottega di Pierino

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

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

All'interno dell'Amicizia sorge questo angolo buono e genuino dedicato alle degustazioni e al biomerca-tino. La Bottega propone carni esclusivamente degli allevamenti dell'agriturismo, cioè carni genuine e controllate perché prodotte da animali sani, naturalmente vigorosi, e che conservano tutti gli aromi e i sapori dei pascoli murgiani.

“DA PROVARE:

La zuppa al cece nero fatta con pane e ceci neri di Cassano delle Murge al profumo di alloro, servita con crostini di pane Senatore Cappelli.



Il Patriarca

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

A cena, e la domenica anche a pranzo.

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

“ DA PROVARE:

Cuore di baccalà della tradizione bitontina, fatto con cipolla rossa, olive nere dolci, patate, pecorino grattugiato, pomodoro ciliegino, pelato Sammarzano e pangrattato.



La Selva di Diana

Foresta Mercadante – Cassano delle Murge (BA). Info: 080.3466100.
A cena e la dom. anche a pranzo. Chiuso il lun.

Un ristorante-pizzeria nel luogo più bucolico e lussureggiante della Murgia. La Selva di Diana rigenera i suoi ospiti con aria pura, natura, ma soprattutto con una cucina tipica fatta di salumi e formaggi pregiati, primi piatti e grigliate di carne, senza far mancare una buona pizza. Qui il km zero impera tra gli ingredienti freschi tipici del territorio, utilizzati in primi e secondi piatti e accostati sapientemente per esaltarne i sapori. Grazie alla struttura e all'impareggiabile location è particolarmente consigliata anche per le famiglie.



“ DA PROVARE:

L'hamburger di cinghiale con chips, pomodoro, zucchine e melanzane o il piatto vegetariano con insalata di orzo con melanzane croccanti, peperoni e zucchine.



Sol di Pepe

Via IV Novembre, 9 – Cassano delle Murge (BA).
Info: 388.9997625.
A pranzo e cena. Chiuso il mart.

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

“ DA PROVARE:

Uno dei 4 Piatti Unici, come quello con Norcia e hamburger alla griglia, patate al forno con cipolla e peperoni, pancetta croccante, insalata e cipolla caramellata.



Olio Glocal Food Experience

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

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

“ DA PROVARE:

I cavatelli ai frutti di mare su crema di legumi accompagnati ad un'ottima bottiglia di verdicchio pluripremiato: un mix di mare e di terra che rappresenta l'anima della cucina del locale.



Panta Rei Flow Café

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

Info: 393.3614208.

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

Wine bar e ristopub nel quale gustare taglieri di salumi e formaggi, tagliate di angus argentino e fiorentine, aperitivi e dolci ricercati. Ciò che lo rende unico è la possibilità di scegliere tra oltre 500 vini provenienti da tutto il mondo, e le numerose birre artigianali. Qualità che hanno fatto sì che venisse inserito nella guida Slow Wine 2017.

“DA PROVARE:

L'atmosfera raffinata e rilassata che si respira in questo locale rende speciali anche le gustose colazioni mattutine e le pause pomeridiane a base di thè e cioccolate calde.

Vuoi diventare un 2nighter?

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

scrivi a: risorseumane@2night.it

informazioni su www.2night.it

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



Camera a Sud

Pizza G. Marconi, 21 – Bitonto (BA). Info: 328.9477858, 389.6409874

Aperto dalle 16:00 in poi.

Questo amato gastropub si trova nell'ormai sempre più vivo e curato borgo antico bitontino. Camera a Sud gode di un'antica struttura molto ampia dove poter assecondare gli umori della giornata con vari servizi passando dal caffè pomeridiano all'aperitivo, dalla cena al dopocena. Il menù utilizza prodotti freschi e a km zero per realizzare specialità tipiche della buona cucina pugliese o gustose pizze cotte in forno a legna, senza far mancare piatti anche per i vegetariani e i vegani. Le birre presenti sono tutte italiane, alla spina e artigianali in bottiglia.

“ DA PROVARE:

Pizza con pesto alla genovese, funghi freschi, mozzarella di bufala, e Capocollo di Martina Franca in uscita e granella di mandorle. L'impasto è fatto con farina di ceci.



Oktoberfest

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

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



DA PROVARE:

Lo stinco di maiale, fatto con salsa ai funghi e candlerli bavaresi aromatizzati allo speck.





Timeout

Via Fanelli, 285 – Bari. Info: 389.6954338.
Aperto dalle 20 in poi.

Lo sport a 360° e in ogni angolo del locale. Timeout è un'idea unica in Italia che mette d'accordo chi ama lo sport con i cultori della buona tavola con i suoi profili di steakhouse, birreria e american pub. Il locale è distribuito in ben 1200 mq con zone dedicate al calcio, al basket, al tennis, alla boxe, ma anche alla corsa, alla pallavolo e allo skate. Per migliorare l'umore ci sono: club sandwich, black Angus, ghiotti hamburger in ogni formato (piccolo, normale, double, e XXL con il Man vs Food da kg 2,8 e 33 cm di diametro). Tutto debitamente annaffiato con birra e patate Lambweston.

“ DA PROVARE:

Troppo facile consigliarvi i suoi hamburger, vi segnaliamo invece le atmosfere dei suoi ambienti, per il gusto di cenare sul tappeto di un ring con tanto di corde, o su un campo da tennis.





Terra di Mezzo

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

Uno dei primi storici pub di Bari. Ormai stabilitosi definitivamente nella nuova sede che l'ha fatto entrare nella sua II era, Terra di Mezzo permette un viaggio entusiasmante nel mondo fantasy ispirato a Il Signore Degli Anelli, con tanto di troni, spade, draghi, elfi e orchi. Questo pub è un luogo in cui deliziarsi, anche a pranzo, con un menù che propone carne alla brace, hamburger, piadine e fish&chips. Non da meno è l'attenzione agli eventi calcistici e alla birra (spillata col metodo ceco, presente anche senza glutine, e con una birra ospite ogni mese).

“ DA PROVARE:

Gli oltre 110 giochi da tavola con cui divertirsi (tranne il weekend), ma anche un menù appetibile per onnivori così come per vegani e vegetariani. Da sottolineare anche il grande e comodo parcheggio privato.

STEAM

PUB & DREAMS

Via Alberotanza 7/A - Info :0805024829



Share on Facebook



Cavanbah

Piazza Mercantile, 66 – Bari. Info: 392.2509630.
Orario: tutti i giorni dalle 20 alle 3, domenica su
prenotazione dalle 11:30 alle 13:30.

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

“DA PROVARE:

Ampia la scelta di birre tra cui molte artigianali di alta qualità, anche difficilmente reperibili altrove, chiedete consigli al barman o chiedetegli un cocktail speciale di sua invenzione da abbinare ad un buon tagliere di salumi e formaggi podolici per farcire panini, focacce e piadine.



Officine Clandestine

Piazza Mercantile, 67 – Bari.
Info: 327.9559424, 329.2423840.
Aperto dalle 19 in poi.

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

“DA PROVARE:

Uno degli Sfizi Clandestini: Sfizio Ja, cioè un ciccio condito con olio e origano, mortadella alla piastra, crema di pistacchio, stracchino, rucola e granella di pistacchio.



PIAZZA MERCANTILE, 68/70 BARI

INFO E PRENOTAZIONI 080 5234208



Hop!

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

Il piacere della buona gastronomia che sa miscelare cibo e birra con accostamenti studiati per esaltare gusti e profumi delle birre impiegate. Non è un caso se la mission dell'Hop! è "una birra per ogni piatto": dall'hamburger ai primi piatti. Alla sua tavola ci si sfizia con piatti come: wurstel tedeschi grigliati con crauti e pancetta e sfumati alla Lager, tempura di verdure fresche pastellate alla Pils; panini con burratina, trancio di tonno e salsa alla focaccia; cotoletta di vitello black angus da 250g con panura con taralli al grano arso, aromi e agrumi, patate a sfoglia e insalata.



DA PROVARE:

Quattro diversi tipi di wurstel tedeschi di importazione, patate al forno con sale affumicato, crauti saltati con speck, pepe e alloro, e mini panini bretzel, crostini ai cereali con leberkase piastrato, insalata, ravanelli, senape.

TNT

TAP 'N' TABLE

BEER & FOOD

INFO E PRENOTAZIONI 080-9147683



HamP *hamburgeria di Puglia*
C.so V. Emanuele II, 92 – Bari. Info: 360.1063191.
Sempre aperto a pranzo e a cena.

L'hamburger che parla pugliese! HamP è una goudia 100% home made e chilometro zero: il pane è quello fatto in casa, idem le salse, e poi ci sono le carni e i prodotti caseari provenienti esclusivamente dal territorio pugliese, vedi il capocollo sono di Martina Franca, la stracciatella della Cooperativa Allevatori di Putignano, e la scamorza tipo Silano di Altamura.

“DA PROVARE:

Hamburger Il Pugliese, con Scottona pugliese, stracciatella della Cooperativa Allevatori di Putignano, pesto di rape e basilico, pomodoro fiaschetto semi-secco di Torre Guaceto.

Segui
2night.

anche su



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

Cerca le pagine Facebook e Twitter
della tua città, siamo a
Bari, Bergamo, Bologna, Milano,
Padova, Roma, Rimini, Salento,
Torino, Treviso, Venezia,
Verona, Vicenza, Firenze



www.radioselene.it





Musta'

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

Locale in stile industriale spazioso, ma allo stesso tempo accogliente. Il food è protagonista con ottime carni internazionali alla griglia, strepitosi hamburger e pizza realizzata con ingredienti di altissima qualità. Numerose tagliate di pollo e insalate per chi preferisce restare leggero. Ampia la scelta sulle birre, e sempre presente una selezione di vini del territorio al calice.



Tramp Beer&Drink

Piazza Vittorio Emanuele, 26 – Giovinazzo.
Info: 348.9022364.
Orario: Aperto tutti i giorni dalle 11 alle 2.

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



La Fava Wine Bar Different

Via San Domenico Maggiore, 20 – Giovinazzo (BA).
Info: 346.1255409, 328.4240109.
Aperto dalle 18:30.

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



Stone's Club

Banchina San Domenico, 10 – Molfetta (BA).
Info: 335.1031661.
Aperto dalle 20 in poi. Chiuso il martedì

Un'oasi per ogni musicista, un sogno per ogni amante della musica di qualità. Lo Stone's è un pub molto grande che trasuda note storia della musica da ogni angolo. Nella sua programmazione ci sono concerti live, jam session e videoproiezioni, e il menù propone taglieri, maxi toast, terrine, tagliata e stinco di maiale, piadine e un hamburger da 180g di carne bovina.

“DA PROVARE:

La magica atmosfera che vi si respira grazie a chitarre, vinili e memorabilia, specie quando c'è la rassegna "Absolutely Live" del venerdì, che ospita artisti di grande spessore, musicisti blues, rock e jazz.





Cine Lumière

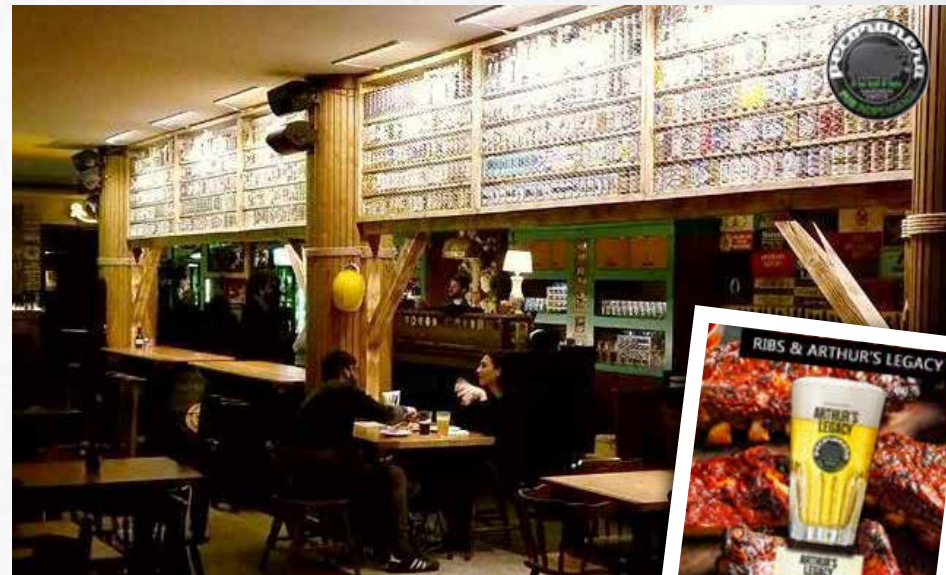
V.le Paolo VI, 63/65 – Mola di Bari (BA). Info: 080.3328951, 349.7664028, 393.5205576. Aperto dalle 18:30 in poi. Chiuso il lunedì.

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



“ DA PROVARE:

Il panino Pastrami marinato alla birra e spezie, farcito con funghi freschi su piastra, mozzarella km0, rucola e salsa boscaiola è un'opera culinaria che rischia di creare dipendenza.



Pecora Nera country pub

Via Colamonico, 74 – Cassano delle Murge (BA). Info: 080.3072088, 347.3010176. Aperto dalle 20 in poi.

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



“ DA PROVARE:

La Ribb's & Arthur's Legacy, una bionda grintosa e piccante grazie alle bacche di ginepro. Una birra accattivante perfetta in abbinamento alle ribs speziate con salsa barbecue, peperoni rossi e paprika.



Barba Nera

Via Supriani, 28 – Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 080.757051.
A cena. Chiuso il lun.

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



“ DA PROVARE:

Le serate “Birra & Cibo”, in cui nella cambusa si studiano piatti speciali esteri o fuori menù combinati a novità brassicole, oppure le serate Birro-Gastronomiche in cui si ritaglia un angolo dedicato alla cultura birraria.



Birbacco wine pub

Via Caduti Delle Foibe, 15 - Altamura (BA).
Info: 080.3106980.
Dalle 20:30 in poi. Chiuso il mer.

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

“ DA PROVARE:

Un appetizer: coppiette di suino di Ariccia abbinato a un Negramaro o pettoline abbinate ad una birra luppolata IPA.



Papilla food&drinks

Via Locorotondo, 11 - Altamura (BA).
Info: 080.3113449, 345.6570549, 345.6571043.
Dalle 20:00. Chiuso il lun.

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

“ DA PROVARE:

Burger di Scottona da 300 grammi servito al piatto con verdure grigliate, patate al forno e crostini di Pane di Altamura. Da abbinare ad un'ottima Charles Quint Rouge.



Bottega del Luppulo

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

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



DA PROVARE:

Club sandwich fatto con triplo strato di pancarrè con: salsa tonnata, insalata, pomodoro, pollo, tacchino e chorizo speziato alla paprika; oppure nella variante con pollo e bacon.



Must music_restaurant

Via Caduti delle Foibe, 29 – Altamura (BA). Info: 080.3142382.
Aperto dalle 19 in poi venerdì, sabato e (anche a pranzo) domenica.

Food, fun & dance. Il Must riassunto in 3 parole. Questo famoso dinner & dance sprizza proposte da tutti i pori con servizi di ristorante, pizzeria, e american-lounge bar, oltre ad una serie di eventi appetibili per ogni fascia di età. Il Must il venerdì si diverte con dane e karaoke firmati da Nico Voice, mentre il sabato c'è il "mangia & balla" con hit, house, commerciale e latini; mentre la domenica c'è anche il pranzo e la dance, la sera i balli latino-americani e i posticipi di Campionato.



DA PROVARE:

Lo chef Massimo Buono consiglia l'Agnello nel Bosco: agnello scalzato con patata sotto cenere, fichi, chips di vitellotte, sponsali, riduzione di Negramaro e crumble di castagne arrosto.



The Cave

Pizza Plebiscito, 18 - Gravina in Puglia (BA).
Info: 080.3327178, 347.9594658, 346.4152907.
Aperto dalle 19 in poi. Chiuso il mercoledì.

Uno dei locali più conosciuti della città, famoso per i suoi ambienti scavati nella roccia come vuole la storia gravinese, ma soprattutto per la sua cucina tipica fatta con ingredienti genuini e pasta fresca, e per la sua pizza realizzata con impasto fatto con lievito madre, farina macinata a pietra, e fatto maturare per 48-72 ore.

“ DA PROVARE:

Il Maxy Tagliere The Cave: in una sola portata si degustano capocollo locale, pancetta casereccia, salsiccia secca di Gravina, il Pallone di Gravina (presidio Slow Food), pecorino murgiano, nodini di latte vaccino.



Old River Pub

Via S. Giuseppe, 92 - Gravina in Puglia (BA).
Info: 080.3269023, 338.2120795
Aperto dalle 19.

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

“ DA PROVARE:

La tagliata di patanegra: un prodotto di primissima qualità realizzato con la saporita carne di suino iberico, una razza di maiale dalla carne morbida, naturalmente untuosa e ricca di gusto.



Big Barrel

Via Padova, 1 – Gravina in Puglia (BA).
Info: 080.3263054, 329.2221862.
Aperto dalle 20 in poi. Chiuso il lunedì.

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

“DA PROVARE:

Hamburger di wagyu al piatto, con formaggio cheddar e patata dippers.

2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata

SCARICA L'APP E' GRATIS!

Disponibile su
App Store



La Sfizzeria

Pizza Meschino, 3 - Giovinazzo (BA).
Info: 0803948176, 3482292853.
Aperto a cena e la domenica, anche a pranzo.
Chiuso il martedì.

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

“DA PROVARE:

Pizza con impasto al Kamut, Capocollo di Martina Franca, funghi cardoncelli e stracciatella.



Al Cantagallo pizza & cucina

Via Molfetta, 18/20 - Giovinazzo (BA).
Info: 347.1127335.
Aperto a cena. Chiuso il mercoledì.

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

“DA PROVARE:

La Cassata Pugliese, fatta con pasta di mandorle con doppio strato di pan di spagna bagnato al limoncello, farcitura con ricotta vaccina (invece che di pecora), gocce di cioccolato, macedonia di frutta candita.



Parco Giannini

Sp Grumo-Sannicandro km 5 – Binetto (BA). Info: 347.2790212.
Aperto tutto il giorno. Chiuso il lunedì, tutto il giorno. Chiuso il lunedì.

E' ristorante, pizzeria, sala ricevimenti, bed & breakfast, nonché struttura sportiva con campetti di calcio. Immerso nel verde della Murgia, propone pizze cotte nel forno a legna, primi, secondi di carne e di pesce e tanto altro. Ottimo il rapporto qualità prezzo dei menù fissi del weekend, in occasione del quale si organizzano serate danzanti e con animazione. La natura incontaminata che lo circonda e la qualità della proposta culinaria, lo rendono location ideale per organizzare cerimonie o festeggiare ricorrenze.



“ DA PROVARE:

Le serate a base di grigliate di carne sono un must, ma piatti come le orecchiette con funghi cardoncelli, pomodori pachino, rucola fritta e grana fuso, fanno venir voglia di assaporare tutto il menù.



L'angolo Nascosto

Via Bonaventura Veracroce, 8 – Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 080.4034198, 338.4889659

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

“ DA PROVARE:

I gamberoni croccanti, una delizia impanata in pastella e nelle mandorle, fritti con rucola, glassa e pinoli.

2venice

your guide to Venice & more

Per scoprire la Serenissima in 24 ore o in una settimana. Itinerari, Ristoranti, Hotel, Shopping, Arte e tutto quello che serve per perdersi a Venezia

2venice è un web magazine e un freepress bimestrale in grado di fornire ogni genere di informazione a chiunque approdi a Venezia e voglia scoprirne l'incomparabile offerta culturale.

Consultaci online su 2venice.it



MATERA



pub

Cream Irish Pub

Via L. Da Vinci, 9 - Matera.

Info: 339.2144664, 331.8553162, 338.3266292.

Aperto dalle 19:30 in poi.

Irish pub molto conosciuto, immolato al mondo del beverage e soprattutto alla città: Via Lucana; a soli circa 100 metri dal Sasso Caveoso. Il turista stanco dalle lunghe passeggiate nei Sassi trova ristoro sia per la colazione, che per il pranzo/cena, e anche ad orari non convenzionalmente italiani. Il menù offre una notevole varietà di piatti classici e moderni, ma soprattutto specialità di pesce e l'amata pizza.

“ DA PROVARE:

Gli strozzapreti con paprika e zenzero con rucola, cozze e grana.



restaurant & bistro

Saxa

Via Duni, 26 - Matera.

Info: 339.2144664, 338.3266292, 331.8553162.

Dalle 7 in poi. Chiuso il lun.

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

“ DA PROVARE:

La grigliata mista di carne: un piatto con almeno 1 kg di maiale e vitello.



Taverna la Focagna

Recinto I Domenico Ridola, 4 - Matera.

Info: 0835344093.

Aperto a cena. Chiuso il mercoledì.

Dove una volta abitava una famiglia, oggi c'è questo apprezzato locale dai sapori genuini in cui incontrarsi e bere un calice tra amici e mangiare delizie come un pecorino con pere e miele. La gastronomia è inevitabilmente quella genuina della tradizione lucana, fatta con piatti come: spaghetti aglio e olio, cortecioni rape e salsiccia, cavatelli asparagi e fagioli.

“ DA PROVARE:

La particolare tagliata di manzo, con rucola, pecorino, pomodoro pachino, mousse di aceto balsamico.



La Fedda Rossa

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

Aperto h. 12.30-15/19-23.30. Chiuso il lunedì.

Piccolo e intimo locale a due passi dai Sassi dove gustare ottimi prodotti e specialità lucane, assieme a quella che è la regina incontrastata del menù: la fedda rossa, ovvero la classica bruschetta fatta con pane di Matera IGP abbrustolito e condito con pomodori, origano, aglio, olio e sale. Ma qui la bruschetta diventa ben altro: si fa gourmet

“DA PROVARE:

Il carpaccio della casa, perché è fatto con black Angus marinato condito su letto di insalata e pomodori con del pecorino fresco, salsa tartufata, crema di basilico.



pizza & grill

Morgan

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

Aperto a cena, domenica anche a pranzo. Chiuso il martedì.

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

“DA PROVARE:

Lo Spaghetto alla Traditora, oppure i frizzulli al pesto lucano, a base di basilico, mandorle, peperoni cruschi di Senise, pecorino di Moliterno. Tutti ingredienti lucani.

BAT



drinks & more

Tortuga Public House

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

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

Birreria, braceria, cocktail bar, direttamente sul porto turistico di Trani, con musica jazz e lounge. Ogni settimana propone piatti fuori menù, "speciali" le prelibatezze estere, da accostare a birre artigianali o ai numerosi vini in cantina. Il servizio è cordiale e la location suggestiva.

“DA PROVARE:

Per gli amanti della carne il menù è assortito per deliziarne il palato, anche per vegani e amanti del pesce ci sono proposte ad hoc, per le birre poi Luca quella che si addice di più ad ogni portata.



Babalu'

Via Statuti Marittimi, 22 - Trani (BT).

Info: 389.7818116.

Aperto dalle 17.30 alle 5.00.

Non solo un american bar, ma il luxury bar del Nord Barese, punto di incontro per gli appassionati della musica, concerti con ospiti nazionali e internazionali. Un vasto e rinnovato menù, che spazia da antipasti sino a ottimi dolci. Se ci si affida poi alla preparazione e passione dei barman si gustano drink unici. La saletta interna è ospitale e con una bella atmosfera soffusa.

DA PROVARE:

Insalate, pucce e panini oltre ai taglieri e le grigliate di carne anche i carpacci di carne o di pesce il tutto condito con olio extra vergine di oliva di un'azienda agricola di Corato.

2night.
Microsoft

Cerca 2night su Windows Phone Marketplace

Cerca un locale, un ristorante o un evento vicino a te Cerca per parola chiave, tipo di cucina o di ambiente

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

2n Windows Phone
Put people first



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

200

LOCANDINE

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

€ 40 +IVA

5000

PIEGHEVOLI

F.TO A4 APERTO
CARTA 135 GR.
CONSEGNATI PIEGATI

€ 105 +IVA

5000

CARTOLINE

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

€ 39 +IVA

500

BUSTE

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

€ 43 +IVA

5000

VOLANTINI

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

€ 54 +IVA

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

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



restaurant & bistro

Trani 70

V.le S. Maria Di Colonna – Trani (BT).

Info: 391.4227345, 329.9365189.

Aperto tutti i giorni dalle 8.30 alle 23.00.

La mattina caffetteria e conetteria, punto di ristoro per il brunch e gli aperitivi ma anche ristorante per pranzo e per cena con proposte giornaliere in base alla stagionalità dei prodotti. Il giardino interno è la sua chicca. Ristorante accogliente e ideale per feste e banchetti. Un menù a base di pesce, che va incontro anche gli amanti della carne.

“ DA PROVARE:

Con l'arrivo delle prime giornate un po' più fredde il top è assolutamente il "brodetto di pescato giornaliero" pietanza tipica delle località marittime del Sud Italia.



Veleno Fish Restorart

Via Cialdini, 21/23 – Barletta (BT).

Info: 0883.532880, 345.4483452.

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

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

“ DA PROVARE:

L'abbinamento di vini di alto livello a specialità come i primi di pasta fresca pugliese, i carpacci di pesce o i frutti di mare crudi.



Masseria San Felice

Via San Felice – Bisceglie (BT). Info: 335.6288532 - www.masseriasanfelice.net.

Dalle 09:30 alle 20:30.

Una location dove il sogno incontra la realtà. In una dimora storica, il bianco e il verde con i colori dei fiori fanno da padrone, una sala elegante e raffinata, grazie alla competenza dello staff gestito da Vito, nulla è lasciato al caso e il giorno più importante della tua vita sarà perfetto. Un set che si presta a qualsiasi tipo di evento come matrimoni, comunioni, battesimi o compleanni. La qualità della materia prima unita alla passione e all'amore della brigata di cucina danno vita a piatti unici e freschissimi.

“ DA PROVARE:

Oltre che splendida villa è "Casa Comunale". Il fiore all'occhiello di questo posto magico è infatti la possibilità di celebrare nella corte e a bordo piscina il matrimonio con rito civile.



La Terrazza sul Mare

Pizza Marinai d'Italia, 4 – Trani (BT).

Info: 0883.481907, 347.8184886, 348.4706671.

Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì.

Oltre a specialità di pesce fresco, nel menù troviamo pizze gourmet di alto livello, preparate, anche utilizzando impasti alternativi, dalle mani esperte di Fabrizio De Vincenziis, pizzaiolo vincitore al "Festival della pizza pugliese". Altrettanto di qualità, la ristorazione a cura dello chef Antonio dell'Aquila.

“DA PROVARE:

Gustare le specialità della cucina, ammirando il panorama offerto dal mare sul quale si affaccia il locale, dà vita ad un'esperienza degustativa che appaga occhio e palato.



Gusto e Gusti

Via F. Iacobone, 24 – Canosa di Puglia (BT).

Info: 345.3531006.

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

Un ristorante e pizzeria con piatti originali e tradizionali come la farina di grano arso, utilizzata sia per la pasta che per la pizza. Passione per il cibo e la filosofia "del mangiar bene" si fondono in unica missione: esaltare il gusto attraverso l'amore per il cibo.

“DA PROVARE:

I panzerotti di questo ristorante sono rinomati sia per la grandezza, sia per la farcitura che per la qualità della frittura. Squisiti i pranzi con menù fisso, ti saziano e ogni volta ti stupiscono.

TRIBEWANTED

MONESTEVOLE ITALIA



INDURISCE I PIEDI, MA AMMORBIDISCE IL CUORE.

Scopri perché su tribewanted.com

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

📍 Tribewanted Monestevole | 📱 @Tribewanted



Osteria Vinalia

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

Info: 333.7175003.

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

L'osteria più "in" di Canosa di Puglia, in cui è facile incontrare vip dello spettacolo come Lino Banfi o Luca Abete. Una locanda in cui si respira aria di genuino, ottimi i vini pugliesi, primi tipici e secondi prettamente di carne. I contorni? Verdurine colte nella zona.

“ DA PROVARE:

La rusticità del locale si sente anche a tavola, da provare gli "strascinati" con pomodorino, rucola e ricotta dura, un must della tipicità pugliese.



Est Vineria

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

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

Un'enoteca a tutti gli effetti, con vendita al dettaglio di vini unici e ricercati, nata dalla passione per la tradizione culinaria del sud Italia e del buon bere. Locale intimo e raccolto, con oltre 200 etichette di vini. Salumi, formaggi selezionati personalmente, rigorosamente da terre del sud, i menù stagionali, raccontano il territorio.

“ DA PROVARE:

Formaggi di nicchia e vini ritirati direttamente in cantina da Michele, che viaggia per aziende e case vinicole del Mezzogiorno alla ricerca di rarità enogastronomiche.



Twins' Risto Show

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

Info: 0883.662100, 349.5779723 - www.twinsristo-show.it.

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

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

“ DA PROVARE:

Le carni alla brace sono il fiore all'occhiello del menù di questo ristorante: si spazia dalle specialità locali a tagli pregiati come la rinomata chianina.



Taverna dei principi

Via Sergente Maggiore Nicola Capurso, 48

Canosa di Puglia (BT). Info: 389.6447878.

Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il martedì.

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

“ DA PROVARE:

I primi piatti tipici pugliesi, le specialità di carne, gli antipasti locali e le diverse varietà di pizza abbinata ad una buona birra artigianale, rappresentano il meglio della cucina di questo locale.



pizza & grill

Ciccio e birra

Via N. Sauro, 50 – Bisceglie (BT). Info: 348.0035011.
A pranzo e cena. Chiuso il lun.

Questa pizzeria è un inno alla fantasia: quella utilizzata nella preparazione di cicci farciti e pizze. La pizza è rigorosamente cotta in forno a legna, preparata da una squadra di pizzaioli che riduce i tempi di attesa al tavolo. Chicca di gusto è la pizza col bordo farcito di ricotta e salame piccante, o zucchine e gamberetti... Una vera delizia servita su tagliere.

“DA PROVARE:

Il ciccio fatto con stracciatella, crema di pistacchio, granella di pistacchi e mortadella; oppure il ciccio farcito con reale di cavallo, insalata, pomodorini e aceto balsamico.



Cinque sensi

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

Aperto a cena e la domenica anche a pranzo.

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

“DA PROVARE:

Tonno rosso scottato al sesamo, con maionese al wasabi e zenzero marinato.

al pomodorino

**Novità
PIZZE GOURMET**

RistoPizza, per una serata con amici, una cena o un pranzo per festeggiare o per lavorare. Pizza, Antipasti, Primi, Carne, Pesce, Birra&Vino. Gluten Free

Via Cialdini 47 Barletta – Aperti tutti i giorni, pranzo e cena – tel. 0883 880273



SAINT PATRICK

PRESENTA LA NOTTE DI

HALLOWEEN con VA' FANFOLK

LIVE MUSIC

FOLK IRLANDESE 31 OTTOBRE 2016

www.saint-patrick.it - Via Cialdini, 15 - 17 Barletta - info e prenotazioni 0883.347157





Exploit

Via Marina, 5 – Barletta (BT). Info: 0883.535702 - www.exploitpizzeria.it. Aperto dalle 18 in poi. Chiuso il lunedì.

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



“ DA PROVARE:

Gli ingredienti di prima scelta e la cura nella preparazione, sono caratteristiche che rendono le pizze la specialità da non lasciarsi sfuggire.



La Bufala

Via Regina Margherita, 292 – Barletta (BT). Info: 0883.890702. Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il sabato a pranzo.

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

“ DA PROVARE:

Oltre alle numerose varietà di pizze cotte nel forno a legna, i primi rappresentano la specialità del locale. Basta assaporare piatti come i tagliolini al salmone per non rimanere delusi.



Tijuana

Via Baldacchini, 14 – Barletta (BT). Info: 389.1264814, 0883.884200. Aperto a cena. Chiuso il lunedì.

Un ristorante, american bar con un menù variegato, nel quale i sapori locali si mescolano a piatti che si ispirano alla cucina messicana. Una rivisitazione a favore del gusto, che si esprime attraverso prelibatezze come il chili con carne, il burrito e le alette di pollo. Diversi gli eventi, gli aperitivi e i dj set che permettono di trascorrere serate piccanti.

“ DA PROVARE:

La tagliata di manzo alla crema di tequila e lime e lo stinco laccato al Negramaro e senape: piatti che coniugano i sapori stagionali della nostra terra con le molteplici spezie messicane.



Friedrich II

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

Sapori e atmosfere che arrivano direttamente dalla Germania: il Friedrich II è il punto di riferimento in Puglia per chi desidera gustare specialità bavaresi. Un pub dagli ambienti accoglienti con un menù, ispirato alla cucina teutonica, in cui troviamo: piatti tipici, specialità di carne, wurstel alla griglia, pizze cotte nel forno a legna, antipasti, hamburger, panini, hot dog, insalate e tanto altro, da accompagnare alle diverse varietà di birra disponibili. Non mancano concerti ed eventi e la visione delle partite di calcio.

“ DA PROVARE:

Lo stinco di maiale alla birra, preparato secondo la ricetta tradizionale, è una delle specialità più apprezzate: da abbinare rigorosamente alle patate arrosto e ad una buona birra.





El Tapas de Poldo

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

Aperto dalle 19 in poi. Chiuso il mercoledì.

Da oltre un decennio è considerato da tutti un angolo di Spagna. E' diviso in due ambienti: il primo, il fast food, nel quale assaporare al volo sfiziose specialità; il secondo, il pub, in cui gustare con calma le prelibatezze del rinnovato menù, come i nuovi tagli di salumi e di formaggi. Vasta anche la selezione di birre, tra le quali la Guinness alla spina.

“DA PROVARE:

Le pizze sono presenti in diverse varianti: fra tutte la Carlotta (pomodoro, mozzarella di bufala, pesto rosso e pomodorino ciliegino) e la Toros (mozzarella, funghi porcini, speck e castagna).



Excilibur

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

Aperto dalle 20 in poi. Chiuso il martedì.

Nel menù spiccano le pizze cotte nel forno a legna, preparate anche con impasti di farine speciali come quella kamut, ai 5 cereali e di farro, gli antipasti, i panini e le ottime carni alla brace. Diverse le varietà di birra tra cui scegliere, anche artigianali. Il locale permette la visione delle partite di calcio su maxi schermo.

“DA PROVARE:

Ogni settimana ospita concerti che abbracciano vari generi e sonorità, in compagnia di band di fama nazionale. Suggestiva l'atmosfera anche in occasione di festività come Halloween e San Patrizio.




CONTI ZECCA
MILLECINQUECENTOTTANTA

www.contizecca.it

CINQUE SECOLI DI STORIA
E DI GRANDI SUCCESSI. CHI ALTRO?



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante