



2night.

**GUIDA AI LOCALI
SALENTO ESTATE 2015**

2night Guide - Supplemento promozionale a 2night Magazine



SENHIT



WWW.SENHIT.COM/IT

2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

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

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi

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

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2014 anno XI, Giugno-Luglio 2015

2night Magazine lo trovi a:

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

con il patrocinio di



I LOCALI DELL'ESTATE

Ci piace pensare alla Notte come ad un film, una pellicola i cui protagonisti siamo noi e le cui scenografie sono i locali e i loro ambienti. Le serate memorabili possiedono uno script dalle atmosfere teatrali, le loro sceneggiature sono visionarie rispetto ai copioni diurni dettati dalla logica. Di Notte la ragione ha le difese abbassate e per contro l'emotività si amplifica; il dolore può diventare immenso mentre la felicità può sfiorare l'euforia.

Questa Guida ai Locali dell'Estate vuole essere la sceneggiatura per il tuo film dell'estate. Abbiamo affiancato i locali emergenti delle ultime stagioni a quelli storici che conosci e frequenti da molto tempo. Adesso sta a te esplorare le location delle tue prossime memorabili avventure estive.

INDICE DEI LOCALI

Guida promoredazionale a cura di 2night Native Adv

LECCE

Tennent's Grill - pub	pag. 14
Road 66 - pub	pag. 15
Mooh - braceria pizzeria	pag. 15
Mood - ristorante e cocktail bar	pag. 16
Sette di Sette - bar	pag. 16
Osteria alle Bombarde - osteria	pag. 17
Il rifugio della Buona Stella - trattoria	pag. 17
Elleniko - ristorante greco	pag. 18
Sushi Salento - sushi restaurant	pag. 18
Radici - bar, ristorante, market	pag. 19
Trumpet - wine&cocktail bar	pag. 19
Al Convitto - trattoria e pizzeria	pag. 20
Antica Pietra Filosofale - ristorante	pag. 21
Meridione Bistrot - bistrot e cocktail bar	pag. 22
Piatto Ricco - ristorante	pag. 22
Angolo Latino - pizzeria e ristorante	pag. 23
Baldieri Dolce & Salato - bar e gelateria	pag. 24

BORGAGNE

Mamba Grill&Sound - grigliera e pizzeria	pag. 9
--	--------

ALIMINI

Balnearea - disco beach	pag. 10
-------------------------	---------

OTRANTO

Miramare - ristorante	pag. 12
Tartufi e Funghi- wine bar e risto pub	pag. 13

SQUINZANO

Pasticceria Vittoria - pasticceria	pag. 25
------------------------------------	---------

CASALABATE

Vittoria Beach - lido balneare	pag. 25
--------------------------------	---------

SANTA CESAREA TERME

Guendalina - discoteca	pag. 11
------------------------	---------

GALLIPOLI

Casanova - ristorante	pag. 24
Ritrò Restaurant - ristorante	pag. 26
15 Gradi wine bar - wine bar e osteria	pag. 27
Aputea Concept Bar - pub	pag. 28
Zeus Beach - lido balneare	pag. 29

TORRE SUDA

Kampurè - trattoria	pag. 30
---------------------	---------

BARI

Romanazzi's - ristorante di pesce	pag. 31
Timeout - pub	pag. 32
Hop! - osteria e pub	pag. 33
Paneolio&sale - osteria e pub	pag. 34
Oktoberfest - osteria e pub	pag. 35

ACQUAVIVA DELLE FONTI

Il Canto VI - american bar e pizzeria	pag. 36
Papiè Bistrot - bistrot	pag. 37
La Tana Di Coriolano - risto-pizzeria	pag. 38

CASSANO DELLE MURGE

La Selva Di Diana - ristorante e pizzeria	pag. 38
Dominus - osteria con pizza	pag. 40
Sol Di Pepe - ristorante	pag. 40
Pecora Nera - country pub	pag. 41

SAMMICHELE DI BARI

Sant'Agata - braceria	pag. 42
Il Casale - braceria e pizzeria	pag. 42

CONVERSANO

La Piazzetta - cocktail bar e caffetteria	pag. 43
Macina Pepe - pizzeria	pag. 44

GIOIA DEL COLLE

Hills Pub - pub	pag. 45
Panta Rei - risto-wine bar	pag. 46
Marabù - pizzeria	pag. 47

PUTIGNANO

Living Room - risto-cocktail bar	pag. 48
Suite 801 - ristorante	pag. 49

NOCI

Agriturismo Beethoven - agriturismo	pag. 50
-------------------------------------	---------

CASTELLANA GROTTA

La Fenice - pizzeria e braceria	pag. 51
Sciakallaghan - pub	pag. 52
Le Jardin du Bleu Belle - risto-pizzeria	pag. 52
Dimora Perseo - ristorante e pizzeria	pag. 53
Locanda Romanelli - bruscherteria e ristorante	pag. 54

ALTAMURA

Must music_restaurant –
american-risto lounge bar

pag. 54

Kyklos – pub

pag. 55

Papilla – pub

pag. 56

Birbacco – pizzeria e wine bar

pag. 57

MONOPOLI

Purple Beach – lido e discoteca

pag. 58

Premiato Caffè Venezia –

caffetteria e risto-lounge bar

pag. 58

Anema E Core – pizzeria e ristorante

pag. 59

BISCEGLIE

Ciccio e Birra – pizzeria

pag. 60

A Barraca – chiringuito

pag. 61

St. Peter – gelateria e american bar

pag. 62

Caffetteria Ventitrè –

caffetteria e lounge bar

pag. 63

Palazzo Bonomi –

hotel, ristorante e cocktail bar

pag. 64

Cacio e Pepe – ristorante e braceria

pag. 64

TRANI

I Cinque Sensi –

pizzeria, braceria e ricevimenti

pag. 65

Il Marchese Orangerie –

ristorante e cocktail bar

pag. 66

BARLETTA

La Bufala – pizzeria e ristorante

pag. 67

Friedrich II – pub bavarese

pag. 68

CANOSA DI PUGLIA

Taverna Dei Principi –

ristorante e pizzeria

pag. 70

Excalibur – gastropub

pag. 72

MINERVINO MURGE

Supremo Piacere –

pizzeria, braceria e cocktail bar

pag. 74



www.radioselene.it





NUOVA PEUGEOT 108. SHOW YOUR TALENT.



€ 99,00

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



Offerta valida fino al 31/12/2014 per Nuova Peugeot 108 Access 1.0 VTi 88CV 5 porte. Borse Sicurtas tramite la Mirota Informati. IPE inclusa € 8.540,00 con premio di gestione di gestione € 2.000,00. T.A.N. 3,99% - T.A.E.G. 7,50%

AUTOPUGLIA

BARI Via Zippitelli, 2 (tangenziale Bari)

BARLETTA Via Trani, 141

Info: 080.5346444 - autopuglia@tin.it



SALENTO



Mamba Grill&Sound

Zona industriale - Borgagne. Info: 338.4346545.
Tutti i giorni dalle 19 alle 24.

Il Mamba grill & sound unisce la qualità di un'ottima braceria/pizzeria con un ambiente che sa farti sentire a casa. Selvaggina, tagliate di carne, piatti tipici salentini 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. A pochi passi dalla suggestiva costa adriatica ti coinvolge con i suoi colori e con la sua musica, grazie al nuovo spazio discoteca adiacente.



Balnearea

Laghi Alimini – Otranto (LE). Info: 0836.801077.
Tutti i giorni dalle 8 alle 23.

Circondato da un'immensa pineta fa capolino un lido che ha fatto la storia del Salento. Dalla ristorazione all'area solarium, il primo discobeach dell'Adriatico offre tutti i servizi e i comfort che uno stabilimento balneare può garantire ai suoi clienti, ma il

suo vero volto lo mostra al calar del sole, quando gli happy hour si animano con straordinari cantanti e dj del panorama internazionale. Oltre al sunset ritual, di cui Balnearea è stato pioniere, agosto porterà in spiaggia la novità dell'anno: il sunset d'autore.

15TH AUGUST
FROM 20:00
TILL MORNING

WITH **BLU BAY**

PARK
CARL COX
NIC FANCIULLI
YOLSEF
JON RUNDALL

ARENA
DAVIDE SQUILLACE
ANDREA OLIVA
GIORGIA ANGIULI
B.KONVERSO
CLAY
GIANNI SABATO
DARIO LOTTI

carl cox
& FRIENDS
GUENDALINA
IN THE PARK
SANTA CESAREA TERME - LECCE

GUENDALINA
SANTA CESAREA TERME
LECCO
STRADA PROVINCIALE 259, 1

GUENDALINA
@GUENDALINAADVENTURE
@GUENDALINADVENT
GUENDALINACLUB.COM

GENERAL INFO
140 85 91 777

CHAMPAGNERIE
120 01 11 404

CÎROC
ULTIMA PREMIUM SPOCA

SENSQUINCO



Miramare

Lungomare Terra d'Otranto snc – Otranto (LE). Info: 0836.802405.
Tutti i giorni dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 24.

Spettacolare di giorno, particolarmente romantico soprattutto dopo il calare del sole, il Miramare gode di una suggestiva vista mare sul litorale idruntino. Pasta fresca, burrata fresca con contorno di insalata, zuppa di scoglio e margherite di pasta fatta in casa

ripiene con trito di gamberetti viola di Otranto sono alcuni fiori all'occhiello dell'offerta gastronomica, che spazia dai piatti di mare a quelli di terra e varia quotidianamente in base disponibilità delle migliori materie prime



Tartufi & funghi

Via Idro 32, Otranto (LE). Info: 393.2516511.
Tutti i giorni dalle 12 alle 16 e dalle 18 alle 2.30.

Una norcineria originale e di alta qualità a pochi metri dal lungomare di Otranto: Tartufi&Funghi resta subito impresso per la creatività che lo contraddistingue sin dalla pedana esterna. Pergolati di uva finta, mura di simil-pietra leccese, una cucina a vista e un enorme poster fotografico incorniciato da

tappi di sughero dimostrano la volontà di Giuliano di creare qualcosa di innovativo. Cavalli di battaglia, i salumi di Norcia, i piatti a base di funghi e i due tipi di tartufo originari di Otranto, il bianchetto e lo scorzone estivo.



Tennent's Grill

Via Taranto, 175 – Lecce. Info: 0832.279475.
Tutti i giorni dalle 19 alle 2.

Ci accoglie così il Tennent's Grill di Lecce, con l'intramontabile musica dei Guns N' Roses, l'atmosfera spiccatamente british e un diffuso profumo di arrosto. Nato nel 2007, per il popolo dei buongustai salentini è tra i pub di Lecce che hanno fatto storia. Per questo è il posto giusto per tutte le occasioni e

per tutte le età, a pochi passi dal centro e con ampia possibilità di parcheggio. Bruschette, panini, insalate, grigliate, pizze, il famoso galletto speziato. Tra le numerose birre, la prima donna è la Urbock 23, doppio malto di casa Eggenberg.



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 riprodurre anche nel lembo più estremo del sud Italia i locali da strada che caratterizzano l'America. 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.



Mooh

Via Giammatteo, 39 – Lecce. Info: 0832.394600.
Tutte le sere escluso il lunedì.

Specializzato come braceria e pizzeria, il Mooh offre ai suoi clienti un valido servizio di gastronomia d'asporto. Tra i piatti forti, numerose tipologie di bombette ripiene, il pregiato diaframma, turcinieddhri ed entrecote. Tra le pizze, le varianti consigliate dalla casa sono la pizza con hamburger di Black Angus e quella con il lardo di Patanegra. Vini locali e dolci fatti in casa sono la ciliegina sulla torta per un locale, con ampio giardino, che ha il suo punto di forza nella qualità delle materie prime.



Mood

Viale Rossini, 44 – Lecce. Info: 328.3060433.
Tutti i giorni dalle 8 a tarda sera.

Divenuto uno dei locali più gettonati a Lecce, con una location elegante ed informale al tempo stesso, il Mood – poco distante dal centro della città e facile da raggiungere - accoglie una cucina attenta alla tradizione, con i suoi ottimi piatti stagionali, arricchita dalle contaminazioni internazionali, anche a pranzo. L'offerta si completa con l'American Bar ed il servizio caffetteria, disponibile fino alle 20:00. Perfetto per piccole cerimonie e cene di lavoro.



Sette di Sette

Via Oberdan, 13 – Lecce. Info: 0832.452514.
Tutti i giorni dalle 8 alle 22.30.

Un porto sicuro a cui approdare in qualunque ora del giorno per un momento di relax e spensieratezza. Un posto dove fare colazione, leggere il giornale, guardare il tg, chiacchierare con il wi-fi sempre sotto mano: questo è il Sette di Sette. La luce soffusa e la musica di sottofondo fanno entrare, sin dalla soglia, in una dimensione intima e raccolta; di sera invece il locale si trasforma con la fiammeggiante energia dei dj set e dei frequentatissimi aperitivi.



Osteria alle Bombarde

Via delle Bombarde, 10 – Lecce. Info: 0832.246735.
Tutti i giorni tranne il lunedì, a pranzo e a cena.

Nella suggestiva cornice delle antiche mura della città, l'Osteria alle Bombarde è una locanda in cui si può degustare una ricca selezione di piatti e vini salentini come tradizione comanda, all'interno di tre ampie sale in pietra leccese con volte a botte e a stella. I laganari caserecci allo scoglio o i piselli con rape e muersi fritti sono le pietanze tipicamente salentine consigliate dalla casa.



Il rifugio della buona stella

Via Leonardo Prato 28/30 – Lecce.
Info: 0832.1810511.
A pranzo e a cena. Chiuso il martedì.

Quasi di fronte all'Arco di Prato, nei vicoli della Lecce antica sorge una trattoria che da cinque anni ha rinnovato la sua gestione offrendo, a seconda della stagionalità, piatti tipici della tradizione salentina, rivisitati e personalizzati grazie alla creatività dello chef Maurizio. In pietra leccese, con volte a stella e capitelli del '200, questo locale, in cui rifugiarsi dal tran tran quotidiano, racconta un pezzo di storia, oltre che di buona cucina.



Elleniko Mare

Viale dell'Università 65/b. Info: 320.3176201.
Tutte le sere.

"Se non c'è carne, bisogna accontentarsi della sardina" recita un detto greco. Ma all'Elleniko di Lecce l'ottima carne non manca mai, e la parola accontentarsi non esiste. Una vastissima scelta di piatti di terra e di mare che, amalgamati alla caratteristica ambientazione del ristorante, ti fanno viaggiare tra l'azzurro mare della Grecia, culla di eroi del mito e della storia, e l'immagine di suggestivi borghi, le antiche polis su cui l'Occidente ha costruito il suo passato.



Sushisalento

Via L. De Simone, 12 – Lecce.
Info: 0832.243752.
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Maki rolls, futomaki, sashimi, sushi, nigiri: ecco alcune delle pietanze che trovi da Sushisalento, ristorante giapponese nel cuore di Lecce in cui gustare tutta la freschezza e la bontà del sushi, sia nelle versioni tradizionali che in originali rivisitazioni. Moderno e luminoso, questo elegante locale propone ingredienti di prima scelta, attentamente selezionati. Dal sito ufficiale è possibile prenotare menù da asporto e usufruire della consegna a domicilio.



Radici

Via San Lazzaro 1/B – Lecce. Info: 0832.241271.
Tutti i giorni dalle 12 alle 16 e dalle 19 all'1.
Chiuso la domenica sera.

Segnalato da Gambero Rosso, Radici è uno spazio dedicato alla natura e alla tradizione, dove protagonisti sono i prodotti a km 0. Si può scegliere se fare colazione, pranzare con le proposte della tradizione salentina o provare, a cena, l'eccellenza dei piatti di pesce alla carta preparati dagli chef nella cucina a vista. Nell'area market, una pregiata selezione di prodotti locali, verdure selvatiche e biologiche, salumi e formaggi.



Trumpet

Via Manfredi angolo Via Umberto I – Lecce.
Info: 324.7765682.
Tutte le sere.

Simpatia, qualità e accoglienza: queste le parole d'ordine del Trumpet, risto-lounge bar, ideale per un aperitivo, per cenare o anche solo per un after dinner, gustando cocktail, birre artigianali o dell'ottimo vino made in Salento. I piatti forti in menù sono i pregiati tagli di carne e le specialità di mare, che ogni anno con la stagione estiva tornano a deliziare i palati più esigenti. La pizza, anche con impasto al kamut, è a lievitazione naturale.



Al Convitto

Via B. Cairoli 13 – Lecce. Info: 0832.243815.
Tutti i giorni a pranzo e cena.

Storicamente conosciuto come La Capannina, Al Convitto, pur conservando la gestione originaria, ha cambiato il suo nome in onore dell'antistante ex Convitto Palmieri. Il primo comandamento di questo locale è la fedeltà alla cucina tipica salentina: orecchiette con ricotta forte, fave e cicorie, sagne

'ncannulate, ciceri e tria, lasagna leccese, pezzetti di cavallo sono alcune delle principali specialità. Un altro motivo di vanto sono le pizze napoletane lievitate naturalmente per 24 ore. La cucina a vista e il forno a legna rendono l'ambiente ancora più caratteristico.



Antica Pietra Filosofale

Via dei Mocenigo – Lecce. Info: 0832.242969.
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Un palazzo antico nei pressi di Piazza Sant'Oronzo, una location romantica e raffinata, impreziosita dalla presenza di un'ampia cucina a vista. Il menù prevede pietanze tipiche della tradizione salentina, con piatti a base di carne e di pesce. I cavalli di battaglia sono gli spaghetti alla chitarra con ragù di cernia e le sa-

gne torte con pomodori e ricotta forte; per non parlare della tagliata di seppia arrosto con pomodorini, rucola e pinoli. Le materie prime sono biologiche e naturali dagli antipasti ai dolci e agli amari, tutti fatti in casa.



Meridione Bistrot

Viale Lo Rè 22/C – Lecce. Info: 0832.1810145.
Dalle 9.30 alle 24 tutti i giorni. Lunedì dalle 15 alle 24.

Due eleganti poltrone di stoffa accolgono all'ingresso i clienti quasi invitandoli ad accomodarsi per godere al meglio uno straordinario viaggio tra i colori e i sapori dell'Italia mediterranea. A Lecce è nato un signor bistrot che ha deciso di amalgamare le culture gastronomiche di quattro regioni: Puglia, Sicilia, Campania, Calabria. Un tour in lungo e in largo nelle specialità del Sud, tra profumi ed emozioni di terre baciata dal sole e dal mare.



Piatto Ricco

Viale dell'Università 87/B – Lecce.
Info: 331.7387323.
Tutti i giorni tranne il lunedì, a pranzo e cena.

A pochi passi dalla centralissima Porta Rudiae, ha pochi mesi di vita e già sembra voler diventare un ottimo punto di riferimento sia per turisti che per autoctoni, visto che le sue parole d'ordine sono il Salento e i prezzi davvero concorrenziali, soprattutto se rapportati alla qualità delle materie prime. Piatti di pesce e di carne, oltre che ottimi drink, per un ristorantino e angolo bar che fa della varietà la sua vera ricchezza.



Angolo Latino

Via dei Verardi, 9 – Lecce. Info: 334.0983691.
Aperto a colazione, pranzo e cena tutti i giorni tranne il lunedì.

In pieno centro storico, l'Angolo Latino non tradisce l'aspettativa creata dal suo nome. Inaugurato pochi mesi fa, ha portato nel capoluogo salentino l'energia e l'esplosività dei ritmi cubani; le tinte vivaci del locale sono accese ancor di più dalla cucina caliente che

sposa le specialità gastronomiche italiane e mediterranee con le ineguagliabili tipicità del Sud America. Carpacci, riso con fagioli neri, piatti cubani a base di carne e la gustosa pizza sono i must della casa.



Baldieri dolce e salato

Piazza Mazzini 41/45 – Lecce.

Info: 0832.393687.

Tutti i giorni dalle 7 alle 24.

Da consumare in cono e coppetta, fuori dal bar o comodamente seduto, il gelato di Baldieri sa sempre stupire: la rosa di varietà è un crescendo di sapori, sperimentazioni e inusuali accostamenti che nascono dall'estro creativo di Paolo 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.



Casanova

Riviera A. Diaz, 75 – Gallipoli (LE).

Info: 391.1069025.

Tutti i giorni dalle 11 alle 14.30 alle 17.30 alle 2.

Passione, seduzione e mistero danno il benvenuto nel giovane ristorante Casanova, inaugurato pochi mesi fa nel centro storico di Gallipoli. Particolarmente raffinato, impreziosito dalle dame in maschera che decorano le pareti e dal manichino di Casanova che ci accoglie all'ingresso vestito con abiti d'epoca. All'eleganza della sala interna fa da contraltare la terrazza, che regala un panorama mozzafiato.



Pasticceria Vittoria

Piazza Vittoria angolo via Brindisi – Squinzano.

Info: 0832.782893.

Tutti i giorni dalle 7 alle 24.

Nel cuore di Squinzano, Pasticceria Vittoria da 30 anni ha fatto storia come uno dei capisaldi della tradizione dolciaria salentina. Sono almeno tre le specialità degne di nota: "i Pilini", dolcetti a base di vino Negroamaro "Pilu Niuru"; i "Mandorlotti", pasticcini di pasta frolla che racchiudono pregiate mandorle di Toritto; immancabile, il rustico Leccese di pasta sfoglia, farcito con mozzarella e filetto di pomodoro fresco.



Vittoria Beach

Lungomare Nord – Marina di Casalabate.

Info: 340.7255471.

Tutti i giorni dalle 8 alle 3.

Naturale propaggine estiva dell'omonima pasticceria Vittoria, il Vittoria Beach ne custodisce gelosamente la qualità, la freschezza, la simpatia e l'eleganza, con un solo dettaglio in più: il mare. È un lido giovanissimo nella gestione e nella tipologia di servizi che offre ai suoi clienti: happy hour, dj set e gli originalissimi cocktail fanno da cornice alla costa adriatica del Salento. Da quest'anno si dota di una postazione esterna per i drink.

Vuoi diventare un 2nighter?

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



Ritrò Restaurant

Riviera A. Diaz 1/3 – Gallipoli. Info: 0833.263901.
Tutti i giorni a pranzo e cena.

Quando un nutrito menù di pietanze salentine rivisitate in maniera creativa si unisce all'incantevole vista sul litorale gallipolino, tutto il resto diventa un dettaglio. Ed è quello che accade al Ritrò, wine club e ristorante che Vincenzo, al tempo stesso titolare e chef, gestisce con grande naturalezza, facendoti sentire come a casa con la sua affabilità e il senso di accoglienza di cui i salentini sono sempre fieri portavoce.



GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO

PuroGhiaccio Service s.r.l.s.
Zona PIP - Trepuzzi(LE)
info@puroghiaccio.it - puroghiaccio.com

Cell. 348.9188206



2night La Guida a Ristoranti, Locals, eventi della tua città



VINI GUSTO CULTURA

Via Unione Militare, 4 GALLIPOLI info: 347 72 98 332



Aputea Concept Bar

Via Roberto D'Angiò 2/A – Gallipoli. Info: 349.5049038.
Tutte le sere.

Aputea è l'idea di due giovani che due anni fa hanno deciso di dar vita a un luogo che potesse racchiudere tutto il loro estro creativo senza trascurare la qualità delle materie prime. Concept bar con il retrogusto di un pub, si è fatto notare da subito per l'arredamento, curato in ogni minimo dettaglio, con citazioni lette-

rarie e gigantografie di grandi uomini come Lennon, Mandela e Gandhi. La penombra e l'atmosfera soft della sera, unite alle esibizioni live del fine settimana, sanno coccolarti a 360° per una pausa che coinvolge tutti i sensi.

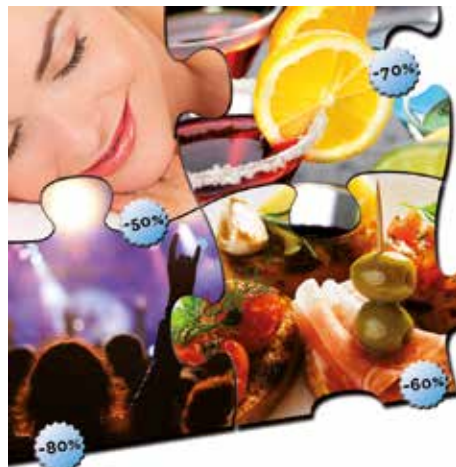


Zeus Beach

Litoranea Gallipoli/Leuca - Baia verde (LE). Info: 0833. 277201.
Tutti i giorni dalle 8 alle 20.

Lido in continua evoluzione e ultra tecnologico, lo Zeus Beach, immerso nell'inconfondibile litorale della gallipolina Baia Verde, sa diventare anche la location perfetta per cerimonie e matrimoni sulla spiaggia. Nei pomeriggi di agosto non si fa mai mancare

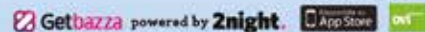
gli happy hour con apericena, che proseguono fino al tramonto. La new entry quest'anno è però il privé galleggiante, un gommone ancorato a riva per una pausa accompagnata da un buon drink.



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

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

disponibile su



Kampurè

Lungomare corso Vittoria, Torre Suda – Racale (LE). Info: 324.8606080.

Tutti giorni dalle 8 alle 24.30.

Il profumo del mare è la prima cosa che si sente una volta raggiunto il Kampurè, trattoria immersa tra le scogliere e le spiagge di Torre Suda. Un angolo di relax dall'arredamento rustico dove a farla da padroni ci sono le scogliere e i freschi canneti. Spaghetti con le cozze e pizza con cozze e totani, alcune delle specialità in menù. D'estate diventa location per dj set e live, mentre la novità dell'anno è un depuratore per molluschi, da gustare in loco o acquistare.

BARI E PROVINCIA



Romanazzi's Apulia Restaurant

Cala Porto - Giovinazzo (BA).

Info: 080.3323845, 339.7013864.

A pranzo e cena. Chiuso mercoledì.

Il ristorante giusto dove assaporare il mare in uno dei luoghi più romantici del centro storico di Giovinazzo: il porticciolo, all'interno dell'antica torre di guardia. Qui lo chef-patròn prepara indimenticabili specialità dal gusto raffinato e volto ad esaltare i prodotti ittici di assoluta freschezza, come tasca di branzino con fave e cicorie e vongole in guazzetto.



Timeout

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

Una steakhouse che trasmette tutti i migliori eventi di calcio, tennis, basket, boxe... immergendo il cliente all'interno di veri e propri campi sportivi, con tanto di reti, canestri, corde. Nel menù c'è un'ampia varietà di club sandwich, ma principe indiscusso della cucina è l'hamburger gourmet: totalmente home made

e fatto con carne di manzo di prima scelta rigorosamente americana. Non manca la bestia "Man vs Food", ovvero 1 kg di hamburger con salsa barbecue, patate fritte, formaggio Cheddar, insalata, pomodoro e bacon.



Hop!

Via Devitofrancesco, 11 - Bari. Info: 080.5560628.
A pranzo e a cena. Chiuso domenica a pranzo.

Un locale arredato in stile industriale per un menù che è un viaggio degustativo per cui ad ogni birra è abbinato un piatto. Perché si parte dalla birra! L'ampio bancone dispone di ben 15 a rotazione, mentre siamo a 100 per le birre in bottiglia. Circa

il food... lo chiami semplicemente "pub" un locale dove mangi leccornie come orecchiette al ragù tirato all'Oud Bruine? O hamburger gourmet sfumati alla Urquell; fusi di pollo alla Zwickel; noce di vitello alla griglia sfumata alla Johann Auer.



Paneolio&sale

Via E. Caccuri, 61 – Bari. Info: 351.1914591.
A pranzo e a cena. Chiuso il lun.

Tutta la barietà buona chiamata a raccolta in questa osteria-ristorante che fa della cucina e delle tradizioni folkloristiche del capoluogo pugliese un manifesto di genuina bontà. Paneolio&sale è ipercharacterizzato, mostrando alla perfezione tutte le sue passioni. Si

gustano i piatti della tradizione barese, oltre a panzerotti (classici, di carne, alle rape, con ricotta forte), calzoni monoporzione, panini con mortadella e provolone, o con la frittata o la parmigiana, con crudo alla barese, e con l'immane polpo.



Oktoberfest

Via E. Caccuri, 59 – Bari. Info: 348.2655171.
A cena.

Dal 2004 anima le serate a Bari con un'ottima cucina che esula dalla dimensione di "semplice" pub. L'Oktoberfest è un'osteria e pub in stile bavarese. Un locale storico ormai, che propone qualità sia nella proposta birraia che nella gastronomia. Il menù offre piatti

unici di carne come: tagliate, entrecôte, bistecche, grigliate, salsicce, stinco di maiale, pollo, würstel tedeschi, carpacci; il tutto sempre ben accompagnato da patate, insalata e salse varie. Non mancano hamburger, piadine, bretzel, insalatone e buoni cicci farciti.



Il Canto VI

Via N. Abrusci, 137 - Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 328.5440826, 328.4259802.
A cena. Chiuso il lun.

Wine-lounge bar, nonché elegante pizzeria, dal curato look che dispone i suoi ambienti su tre superfici in perfetto stile dantesco, e d'estate in una fresca situazione all'aperto, nel borgo antico. Qui si gode di una cucina fatta con prodotti genuini a km zero, e

IGP. Il Canto VI è un urban food che propone pizza preparata con lievito madre, farine biologiche e una lievitazione di oltre 70 ore. Gli hamburger sono fatti con carne 100% vitello, con specialità bavaresi come wurstel tedeschi e crauti.



Papiè Bistrot

Via Barone Francesco Molignani, 30 (BA). Info: 344.2565167
Aperto tutti i giorni dalle 6 in poi

Un vero bistrot in cui si miscela cultura e enogastonomia di elevata qualità. Il Papiè Bistrot dona al paese un luogo di intrattenimento per ogni fascia della giornata e fino a notte tarda. Si tratta di un amabile locale dominato dal bianco e il legno candido, in cui accomodarsi per sorseggiare un caffè, fare la cola-

zione, un pranzo veloce, una cena o il drink tra amici. Non mancano le pizze e i piatti per vegetariani. Durante la bella stagione è particolarmente apprezzato il soffitto apribile, che lo trasforma in un fresco locale all'aperto.

DAL 4 AGOSTO AL 6 SETTEMBRE

la Grande Festa

IL PIÙ GRANDE EVENTO DEDICATO ALLA BIRRA
E AI SAPORI MURGIANI

Cassano delle Murge
www.festeesaporimurgiani.it



LOCATION 
L'iaia dell'Amicizia
CASSANO DELLE MURGE

Agriturismo Amicizia



La Tana di Coriolano

Via G. Squicciarini, 8 - Acquaviva delle
Fonti (BA). Info: 080.2466021, 392.0763060,
389.1319801.

A cena (a pranzo solo su prenot.). Chiuso mar.

In un contesto antico come il borgo storico
del paese, questo ristorante-pizzeria coccola
l'ospite con una cucina dal rapporto qualità-
prezzo sopra la media. Lo chef prepara
gustosi piatti, curati nel gusto e nell'aspetto:
risotti, costate di agnello croccanti in crosta di
pistacchio, scaloppe funghi e noci, carpacci,
polpo, bistecca con burro alle erbe.



Selva di Diana

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

Aperto a cena dal venerdì alla domenica, e
dom. anche a pranzo.

Ristorante e pizzeria che trae linfa dalla sua
amena location silvana. Nella sua cucina tipica
il chilometro zero impera tra gli ingredienti
freschi, utilizzati in primi e secondi piatti, oltre
che nella pizza cotta in forno a legna. Lo chef
propone una cucina tipica, e prepara specialità
a base di funghi, carne alla brace, pesce fresco,
selvaggina e prelibatezze dell'alta Murgia.



Dominus osteria con pizza

*P.le Convento - Cassano delle Murge (BA).
Info: 080.776505, 320.2526109.*

A cena e la domenica (e i festivi) anche a pranzo.

Una giornata particolare, un evento da festeggiare, ma anche un semplice pranzo/cena con chi si vuole bene. Momenti che rappresentano un'occasione per godere del piacere della convivialità e delle gioie della cucina tipica pugliese, fatta con prodotti genuini e a km 0. In ambienti stile osteria anni '50-'60, qui si coccola il palato anche con la pizza, preparata anche con impasti alternativi.



Sol di Pepe

Via IV Novembre, 9 - Cassano Delle Murge (BA). Info: 388.9997625.

Aperto dalle 12:30 in poi.

Una location straordinariamente curata che fa del Sol di Pepe un ristorante e pizzeria in cui ogni dettaglio è stato immaginato per l'accoglienza in uno spazio sempre perfetto per 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.



Pecora Nera country pub

*Via C. Colamonicco, 74 - Cassano delle Murge (BA). Info: 080.3072088, 347.3010176 - www.nerapub.it
Aperto a cena.*

Arrivi qui e trovi fondamentalmente 3 cose: la birra, selezionata e importata evitando inutili passamani; la cucina, gioca a inventare nuove ricette brassicole secondo una gastronomia di montagna; la musica dal vivo, interessante e innovativa, che mixa il divertimento con l'arte. Il menù: propone carne (il suo

stincio di maiale è mitico!), patate, legumi serviti in padella direttamente al tavolo, e squisite fish & chips: 300 gr. di filetto di pesce fresco fritto con patate nuove, salsa con yogurt e limone.
...e poi c'è Santo Euligio!



Sant'Agata RistoBraceria

P.zza Moro, 32 - Sammichele Di Bari (BA).

Info: 080.8910759, 349.7760447.

Aperto a cena. Su prenotazione, a pranzo e la domenica. Chiuso dal 26/07 al 02/08

La carne, prodotta in proprio, è protagonista del menù del locale: pancette, capocolli, salsicce, stracetti, bistecche di podolica cotte alla brace, angus irlandese, tagliate, bombette, spiedini. Non mancano antipasti, primi, insalate, dessert e birre artigianali. In estate, si cena anche in un'ampia terrazza all'aperto.



Il Casale

Via Vito Innocente Spinelli, 5 - Sammichele Di Bari (BA). Info:

Aperto dalle 11 per il pranzo e e dalle 18 per la cena. Chiuso il mercoledì

Il marchio "Il Casale" nasce ben 25 anni con Giuseppe Bassi, chef e patròn di questa solida. Oggi Giuseppe è ancora in cucina, ma con lui ci sono anche i suoi figli, che hanno portato una ventata di freschezza e novità, sempre lasciando immutata la qualità a tavola. Il menù propone pizze e primi piatti, ma la carne è sicuramente la carta forte: si mangia un angus irlandese di assoluta qualità, ma non manca la classica zampina, le bombette.



La Piazzetta

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

Tutti i giorni dalle 6 alle 21.

Un lounge bar, caffetteria che soddisfa i peccati di gola dei propri ospiti con deliziose colazioni accompagnate da cornetti caldi, con la pasticceria fresca e secca di produzione artigianale, con le varietà di caffè classici e creativi, con la gelateria artigianale. Di alto livello il beverage che spazia dai cocktail alle

birre artigianali italiane selezionate; dai vini alle varietà di prosecco e spumante da assaporare anche in flute. Non mancano aperitivi ed appuntamenti col divertimento.



Macina Pepe

Via Lago Sassano, 52 - Conversano (BA). Info: 080.4959117.
Tutti i giorni dalle 19:30 in poi.

La pizza 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 di stagione. Nel menù troviamo anche

antipasti nostrani, pucce, panzerotti e insalatone. Il locale dispone di una carta birre ricca di varietà artigianali e non, provenienti da Italia, Germania, Austria, Belgio, Scozia, Gran Bretagna, Irlanda, Stati Uniti e non solo.



The Hills Pub

Via San Pio Da Pietralcina, 10 - Gioia Del Colle (BA). Info: 080.3433304.
Aperto dalle 20 in poi. Chiuso il martedì.

Pub votato al rock, alla buona birra, e al pub's food di qualità e anche studiato per vegetariani e vegani. The Hills Pub oltre alla smodata passione per la birra propone panini e hamburger gourmet 100% home made, club sandwich, hot dog, bruschettoni, insalate

come la Caesar Salad, taglieri di salumi e formaggi, e croccanti patatine Dippers. The Hills Pub seleziona le migliori birre tedesche e belghe, e la bottigliera internazionale per soddisfare ogni tipo di palato.



Panta Rei, Flow Café

Via Michele Petrera, 9 - Gioia del Colle (BA). Info: 393.3614208.
Dalle 08 alle 13 e dalle 17 in poi.

Un elegante wine bar e ristopub in cui gustare taglieri di formaggi, salumi e specialità della casa, tagliate di angus argentino e fiorentine. E' anche una fornitissima enoteca: più di 500 tipi di vino, bianchi e rossi di tutto il mondo, oltre 30 birre artigianali e

più di 100 diverse tipologie di rum, cioccolato, sali e spezie. La mattina è caffetteria con ricche colazioni. Incantevole lo spazio esterno, in cui cenare d'estate tra luci soffuse e candele profumate.



Marabù

Via R. Rossellini, 10 - Gioia Del Colle (BA). Info: 080.3432942, 346.3760878.
Aperto a cena.

A pochi minuti dal centro, il Marabù offre una terrazza spettacolare che permette di cenare sotto le stelle o nei suoi ampi e curati ambienti con la cucina tipica pugliese (carne e pesce), ma anche con hamburger e pizze. Con ben 2 forni riesce ad essere celere nel servizio e a preparare anche pizze senza

glutine, oltre che con impasti alternativi come quelli fatti con farina di Kamut, di farro, grano arso o saraceno, multicereali. Tra gli ingredienti, freschi e a chilometro zero, ci sono anche salumi e mozzarelle senza lattosio.



Living Room

Via Roma, 14 - Putignano (BA). Info: 333.8761617.
Dalle 7 alle 3. Chiuso il martedì.

Luogo d'incontro per eccellenza della provincia barese, il Living Room è bar, caffetteria, cocktail bar e ristorante capace di proporre menù della casa rinnovati settimanalmente, disponibili anche a pranzo: è, inoltre, possibile ordinare del pesce, sempre fre-

sco. 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. Non mancano eventi e concerti da vivere nell'arieggiato spazio esterno.



Suite 801

S.da Vicinale Barsento - Putignano (BA). Info: 080.4978914 - www.suite801.it
Aperto a cena da ven. a dom. Sempre aperto dalle 15.00 per visite su prenotaz.

L'eccellenza del servizio e l'esclusività della struttura si fondono in uno scenario incantevole, sfondo ideale per cene ed eventi vari. Negli ambienti di Suite 801 è rilassante fermarsi per un drink o per godere della programmazione artistico-culturale. L'atmosfera si

fa calda d'inverno e d'estate la musica raggiunge i privè del giardino. Agli amanti dei prodotti del territorio vengono proposti piatti semplici e rivisitazioni della cucina tipica pugliese.



Agriturismo Beethoven

SP per Martina Franca al km 2 - Noci (BA). Info: 3460693679, 3333666728.
Dalle 18:30 in poi. Chiuso lun.

Un luogo immerso nella pace e nella tranquillità rigenerante delle campagne nocesi. L'agriturismo Beethoven, poco fuori il paese, realizza quel sogno di contatto con la natura che ogni essere umano porta con sé, creando una struttura ricettiva ideata per il

forestiero alla scoperta delle bellezze pugliesi, e per il cliente desideroso di trascorrere cene in compagnia di buona tavola e intrattenimento. Segnaliamo che inoltre è possibile fare passeggiate ed escursioni a cavallo.



La Fenice

Via Latorre, 72 - Castellana Grotte (BA). Info: 320.3185371, 080.3325301.
Aperto a cena. Su prenotazione, a pranzo e la domenica.

Qui, il cliente può scegliere personalmente dal banco vetrina le specialità di carne da portare in tavola: braciole; zampine; tagliate, fiorentine e maxi costate cotte e servite su pietra di sale rosa himalayano. Non mancano gamberoni, polpi alla brace e la frit-

tura mista di pesce. E ancora: oltre 60 tipi di pizze, primi piatti (disponibili solo in settimana) e dessert. Tutto disponibile anche da asporto e a domicilio. In estate, ci si accomoda nell'ampio dehors.



Sciakallaghan

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

Aperto a cena. Chiuso il mercoledì.

Dal pane alle patatine chips, dalle focaccine alle piadine, dalle salse ai dolci: qui, tutto è fatto in casa. Saporiti hamburger di vitello e di pollo vengono preparati dallo chef in diverse varianti. Non sono da meno i secondi di carne, i pan focaccia, le ciabatte, le pucce, le insalate e le alette di pollo fritte. A tutto ciò, abbina oltre 20 varietà di birra in bottiglia e alla spina.



Le Jardin du Bleu Belle

Via Aldo Moro, c/o Villa Comunale Tacconi - Castellana Grotte (BA). Info: 393.6656761, 339.1607117, 389.0514796.

Aperto tutto il giorno.

Aperto fin dalla mattina, permette di accomodarsi a tavola per gustare pizze, primi e secondi di pesce. Nel corso di tutta la giornata propone anche specialità d'asporto come panini e panzerotti al forno o fritti. Ideale per un aperitivo o per incontrarsi con gli amici gustando ottimi cocktail. Diverse terrazze all'aperto accolgono i clienti in estate.



Dimora Perseo

Via Vecchia Putignano, 49 - Castellana Grotte (BA). Info: 393.3351782 - www.dimoraperseo.it
A cena da giovedì a sabato. La domenica, a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì.

Accolta in un casolare dell'800 è ristorante, sala ricevimenti e pizzeria. La qualità degli ingredienti utilizzati, unita ad un servizio qualificato ed una cucina di alto livello ma alla portata di tutti, la rendono location ideale per matrimoni, eventi e feste private. All'elegante

ristorazione, abbina una pizzeria gourmet e pregiate specialità di pesce. Apre a pranzo su prenotazione, così come il martedì ed il mercoledì sera.



Locanda Romanelli

Via Oronzo Viterbo, 2 - Castellana Grotte (BA).
Info: 328.6476822 - www.locandaromanelli.it
A pranzo e a cena. Chiuso il lunedì a pranzo
ed il martedì.

Una bruschetteria nel cuore del centro storico: con i suoi ambienti raccolti e le sue atmosfere soft, è meeting point ideale per un aperitivo, un pranzo o una cena a base di bruschette gourmet, preparate con pane di Altamura e farcite in maniera creativa e gustosa. Ricche di sapore anche le insalate, le specialità di carne, gli antipasti.



Must music_restaurant

Via Caduti delle Foibe, 29 - Altamura (BA).
Info: 080.3142382, 3389757161, 3208111990.
Dalle h 19 alle 3. Chiuso lun. e mar.

Food, fun & dance. Il Must riassunto in 3 parole. Questo famoso dinner&dance sprizza proposte da tutti i pori con eventi di karaoke, dj set, balli latino-americani, live music, partite in tv, Silent Disco, ma anche ristorazione per una cena tra adulti o ragazzi e feste private. Durante la bella stagione rifulge di splendore per cena e per gli eventi la grande terrazza all'aperto.



Kyklos

Via Trentacapilli - Altamura (BA). Info: 329.6824163 - www.pizzeriakyklos.it
Aperto a cena e a pranzo su prenotazione. Chiuso il lunedì

Con un immancabile forno a legna a vista questo locale garantisce un prodotto home made dalla A alla Z. D'estate il Kyklos gode di una struttura all'aperto enorme, ideale per festeggiare eventi privati con tutte le garanzie della sua ristorazione: non solo l'ottima pizza, le pucce e le piadine che fanno impazzire a

sera, ma anche gustosi primi piatti, secondi di carne come angus, pollo, entrecôte, salsiccia di Norcia, e un creativo servizio di cake design. In quanto a birre parliamo di 22 etichette di artigianali in bottiglia e di 4 tipologie alla spina.



Papilla food&drink

Via Locorotondo, 11 - Altamura (BA). Info: 080.3113449, 3456570549, 3456571043.
Aperto a cena. Chiuso il lunedì.

Locale fratello del Birbacco, il Papilla fa brillare la bontà della sua gastronomia in ambienti dominati dallo stile di un locale giovane, in cui il grande bancone è l'anima del locale. Il suo payoff recita: "food&drink", per una ristorazione che supporta il buon

bere, ma che non fa mancare la qualità nelle sue proposte di pesce, carne. Il menù propone panini, taglieri, insalate, piadine e primi piatti.



Birbacco wine&food

Via Caduti delle Foibe, 15/17 - Altamura (BA). Info: 0803106980, 3456570549, 3456571043 - www.birbacco.it
Aperto a cena. Chiuso il mercoledì.

Ha compiuto 7 anni di attività a Giugno, e ad oggi è uno dei più apprezzati locali altamurani. Il Birbacco è un locale dallo stile e dalle atmosfere molto curate sia all'interno che nel grande giardino estivo. Chi si accomoda nei suoi ambienti sa di

trovare soddisfatta tutta la sua voglia di vino, birra e cibo di qualità.



Purple Beach music drink & sea

C.da Santo Stefano - Monopoli (BA).

Info: 388.8249914, 3927927434.

Lido sempre aperto dalle 8 alle 19; disco dalle 00:00 in poi.

Una splendida location per dedicarsi una giornata al mare immersi nella Macchia Mediterranea. Il Purple Beach è uno stabilimento balneare che sorge sulla costa di Monopoli, dove la spiaggia è sabbiosa, il fondale del mare basso e perfetto per una balneazione per grandi e piccoli. Il sabato tutto si trasforma in un tempio della dance e della movida, con happy hour e dj set.



Premiato Caffè Venezia

P.zza Garibaldi, 18 - Monopoli (BA).

Info: 080.8494993.

Tutti i giorni dalle 6:30 alle 4.

Elegante ed accogliente, sa regalare ai propri clienti il gusto dei sapori della buona cucina, coniugando passato e presente nella splendida cornice del centro storico di Monopoli.

Ristorante, caffetteria, cocktail bar, frutteria, meeting point, wine bar, musica, dj set: è uno di quei locali che attirano un pubblico alla moda, dove si va per vedere gli altri ed essere visti.



Anema e Core

Contrada Cozzana 433 - Monopoli (BA). Info: 080.803957, 328.3718239.

A pranzo e a cena. Chiuso il lunedì. Ad agosto aperto tutti i giorni.

Un ristorante pizzeria che sorge nel cuore di una delle cosiddette 100 contrade che caratterizzano la zona di Monopoli, circondato dal verde. La proposta culinaria è completa e riesce a spaziare dalle pizze cotte nel forno a legna, preparate con impasto a

lunga lievitazione, anche senza glutine e con farine alternative, ad antipasti, primi e secondi di mare e di terra. Suggestiva ed arieggiata la terrazza nella quale accoglie i clienti in estate.

BAT



Ciccio e Birra

Via N. Sauro, 50 – bisceglie (BT).

Info:

A 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 (non ordinabile dal venerdì alla domenica) è la pizza col bordo farcito di ricotta e salame piccante, o zucchine e gamberetti... Una vera delizia servita su tagliere.



A Barraca

Panoramica Ugo Paternostro – Bisceglie (BT). Info: 328.6127642.

Tutti i giorni dalle 9 all'alba.

Sia di giorno che di sera qui ci si accomoda ai tavolini bianchi in un contesto particolarmente estivo fatto di amache, pagode in paglia, ombrelloni, frutta fresca e cocktail. Grandi novità nella drink list di quest'anno con nuovi cocktail e distillati speciali. A pranzo

e cena si propongono piatti freddi e caldi, panini, piadine, tramezzini e focacce. Nel weekend, dj set ed aperitivi.



St Peter

Via Porto, 33 – Bisceglie (BT). Info: 080.9143466, 348.3945178.

Dalle 07 alle 13 e dalle 15 alle 22. Sabato aperto h24. Domenica chiuso dalle 15 alle 17. Chiuso il martedì.

Una pasticceria dalla tradizione consolidata che soddista i capricci di gola con dolci preparati artigianalmente da pasticceri esperti, membri dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. E' anche american bar, con aperitivi salati, cocktail, centrifugati e frappè

da gustare in compagnia: magari, nell'ampio spazio all'aperto. St Peter prepara torte personalizzate per ogni occasione e offre un impeccabile servizio catering.



Caffetteria Ventitré

Piazza Vittorio Emanuele, 23 – Bisceglie (BT). Info: 080.3958278.

Aperto dalle 7 in poi. Sab. h24.

Punto d'incontro per l'intera giornata per chi ama stare tra amici e lasciarsi coccolare da caffetteria, cucina, e beverage. La Caffetteria Ventitré sorge nel pieno centro di Bisceglie, di fronte la Villa Comunale, è un angolo di piacere da dedicarsi nei momenti di

relax, brevi o lunghi che siano. Va bene per la colazione, l'aperitivo, il pranzo e la cena, la pausa caffè, il dopocena o la cosiddetta colazione notturna, ma anche per festeggiare l'evento privato e magari prenotare il privé rialzato.



Palazzo Bonomi

P.zza Castello, 7 – Bisceglie (BT).
Info: 080.972535.

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

Non solo un Hotel 4 stelle, ma anche un raffinato ristorante che attraverso specialità di pesce fresco, un panoramico roof garden ed un'atmosfera elegante, riesce a regalare momenti culinari di alto livello. E' anche Lounge Bar, in cui vivere in compagnia eventi e dj set o gustare colazioni, aperitivi e cene informali.



Cacio e Pepe al Mar

Lung.mare C. Colombo – Bisceglie (BT).
Info: 389.8389342.

A pranzo e a cena.

Braceria, ristorante e pizzeria: nella rinnovata sede estiva sul lungomare di Bisceglie, Cacio e Pepe al Mar propone specialità di carne, piatti tipici pugliesi, pizze e specialità di pesce. Non mancano dessert artigianali, preparati con cura e maestria da chi, da ben tre generazioni, riesce a soddisfare i capricci dei più golosi. Nel segno della qualità anche i vini e le birre artigianali.



Cinque Sensi

Contrada Dei Monaci, 2 – Trani (BT). Info: 0883.401016, 347.0350184, 349.2107336.
Aperto a cena.

Un locale che dal nome fa già capire quanto gli interessi una qualità completa delle cose, per ottenere risultati appaganti per tutti i cinque sensi. Carne alla brace e una pizza cotta rigorosamente in forno a legna e preparata in fantasiosi modi, sono lo zoccolo

duro di questa pizzeria-braceria che lascia accomodare gli ospiti in una grande e fresca location in cui spicca la piscina. La sua cucina tenta i palati con piatti di terra o mare, ma anche con pizze preparate con un impasto che vuole 48 ore di maturazione.



Il Marchese Orangerie

*P.zza Quercia, 4 - Trani (BT). Info: 388.3646024, 347.8974796.
Dalle 09:30 alle 2. Chiuso il mercoledì.*

Affacciato sullo splendido panorama del porticciolo turistico e della Cattedrale, 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. E' anche caffè e cocktail bar: per-

mette di gustare ricche colazioni o di incontrarsi con gli amici per condividere un drink, un caffè, un aperitivo, un cocktail. In estate ci si accomoda all'aperto, al fresco delle palme. Non mancano eventi.



La Bufala

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

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 ai primi piatti di mare e di terra;

dai secondi alla brace alle pizze cotte nel forno a legna, ai dolci artigianali come la pastiera napoletana, la torta ricotta e pere o i babà. La cucina a vista permette di ammirare gli chef all'opera.



Friedrich II

*Pizza della Sfida, 10 – Barletta (BT). Info: 348.3929778.
Tutti i giorni dalle 18 all'1.*

E' il nuovo punto di riferimento in Puglia per chi desidera gustare specialità bavaresi. Un pub dagli ambienti accoglienti, che nella bella stagione permette di cenare sotto le stelle, in uno spazio arieggiato. Nel menù, ispirato alla cucina teutonica, troviamo: piatti

tipici come lo stinco di maiale in crosta alla birra, specialità di carne, wurstel alla griglia, antipasti, hamburger, panini, hot dog, insalate e tanto altro. Ogni settimana propone appuntamenti con la musica dal vivo.





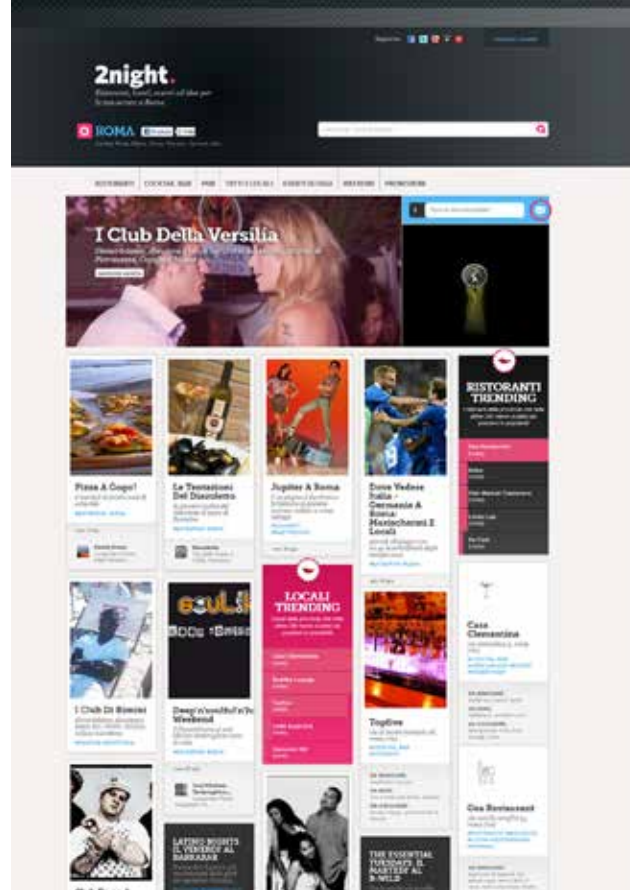
Taverna dei Principi

Via Kennedy, 17 – Canosa di Puglia (BT). Info: 389.6447878.
A pranzo e a cena. Chiuso il martedì.

Qui ritroviamo i sapori genuini della cucina pugliese: negli antipasti, nella pasta fresca fatta in casa, nella pizza di grano arso, nelle specialità di carne come gli straccetti di cavallo al vino rosso. La pizza è preparata anche con impasti alternativi, come quello inte-

grale, di Kamut e ai cereali. La carta birre annovera numerose varietà artigianali, anche senza glutine. In estate ci si accomoda nel rinnovato spazio esterno: non mancano serate musicali e gastronomiche a tema.

NEW LOGO NEW LOOK NEW SOUL



QUALI SONO I LOCALI E LE SERATE CHE VANNO?

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

2night.

Ristoranti, locali ed idee per la tua serata



Excaltibur

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

Circondato da un accogliente e spazioso giardino che permette di vivere all'aria aperta i numerosi eventi estivi, dispone anche di un parco giochi per bambini. Nel menù spiccano pizze cotte nel forno a legna, antipasti di carne e di pesce, panini e piadine,

taglieri di salumi e formaggi, nonché ottime carni alla brace da accompagnare con birre alla spina, anche artigianali.



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 F.TO 5,5x8,5 CM, CARTA 350 GR.,
A 4 COLORI F/R., **€ 18 +IVA**
BIGLIETTI DA VISITA
PLASTIFICATI PLASTIFICATI LUCIDI F/R

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

200 F.TO 32x45 CM
LOCANDINE CARTA 135 GR.
€ 40 +IVA
A 4 COLORI SOLO F.

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

5000 F.TO A4 APERTO
PIEGHEVOLI CARTA 135 GR.
€ 105 +IVA
CONSEGNATI PIEGATI

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

5000 F.TO 9,5x14,25 CM
CARTOLINE CARTA 250 GR.
€ 39 +IVA
A 4 COLORI F/R.
+ VERNICE

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

500 F.TO 11x23 CM
BUSTE CARTA USOMANO 80 GR.
€ 43 +IVA
A 4 COLORI SOLO F.

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

5000 F.TO 15x20 CM
VOLANTINI CARTA 135 GR.
€ 54 +IVA
A 4 COLORI F/R

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



Supremo Piacere

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

Dalle 05:30 alle 14 e dalle 16 in poi.

Posto nel punto più alto di Minervino Murge, si distingue per un menù che spazia da specialità di carne come le salsicce locali o i tradizionali arrosticini di agnello, a pizze preparate con lievito madre e ingredienti selezionati. E' anche caffetteria, con oltre 25

tipi di caffè, e cocktail bar capace di proporre oltre ai classici mix, originali cocktail molecolari. Tutti i weekend ci si diverte con concerti live e dj set. In estate ci si accomoda all'aperto.



11/12
SETTEMBRE

—
MONZA,
VILLA REALE

MTV.IT/DIGITALDAYS



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante