2night.
freetimeguide
PUGLIA e BASILICATA
n. IV - 2018

GUIDA AI LOCALI

I SAPORI DELL'AUTUNNO IN PUGLIA

Supplemento promozionale a 2night Magazine

Alc. 8,0%

SI CONSIGLIA
DI SERVIRE TRA
8 e 10° C

LA NABOTTA

Forte, come il sole del ***Salento***.
Ambrata, come la terra su cui il grano si innalza dorato.
Una scelta decisa per **"nabotta"** di vita, **"nabotta"** di gusto,
"nabotta" di freschezza.
"Nabotta" di energia che accende la giornata,
ti carica di positività, ti stordisce di euforia.

È un'esclusiva **SIB s.r.l.**
73043 Copertino (LE) Italy
Via Galatina
www.sib-birre.com
Tel. +39 0832.948610

SIB s.r.l.
Società Importazione Birre

2night.

DIR. RESPONSABILE:
Giorgio Govi

ART DIRECTION:
Daniele Vian (danie.vian@2night.it)

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:
Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi,
Riki Kontogianni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica - Rubano (PD)

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITA':
Francesco Panebianco (329.8080278)
Massimiliano Murdaca (349.5465703)

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,
2018 Anno XIV - n.IV 2018

con il patrocinio di SILBFIPE

L'automne est
le printemps
de l'hiver.

Henri de Toulouse-Lautrec

(L'autunno è la primavera dell'inverno)

GUIDA AI LOCALI DELLA PUGLIA E DELLA BASILICATA

Autunno di gusto con i piatti del Tacco d'Italia

INDICE DEI LOCALI

BARI E PROVINCIA

BARI

Birrificio Bari – drinks & more pg. 11
Veronero caffè shop – drinks & more pg. 13
Feel Good – drinks & more pg. 15
Mood food&coffee – drinks & more pg. 16
InAlto Vineria – drinks & more pg. 17
Open Cafè – drinks & more pg. 18
Demetra – drinks & more pg. 18
Faros Beer & Café – drinks & more pg. 19
Postaccio – drinks & more pg. 20
Origini evento in purezza restaurant & bistrot pg. 23
La Locanda di Federico restaurant & bistrot pg. 24
Antico Cavò – restaurant & bistrot pg. 26
Peppo c'è sempre pasta per te restaurant & bistrot pg. 28
Radici osteria – restaurant & bistrot pg. 29
Tazebike – restaurant & bistrot pg. 29
Gyrosteria Yannis – restaurant & bistrot pg. 30
12.03 City Club – restaurant & bistrot pg. 30
Posh fish restaurant – restaurant & bistrot pg. 31
Cris & Bio – pizza pg. 48
Weilà – pizza pg. 49
Tabit stella del gusto – pizza pg. 52
Canarute – grill pg. 53
TNT Tap'n'Table – pub pg. 54
Oktoberfest – pub pg. 55
Timeout – pub pg. 56
Terra di Mezzo – pub pg. 57
Crossroad Saloon – pub pg. 57
Dexter beer & jazz – pub pg. 58
Steam food & drinks – pub pg. 59
Hop! – pub pg. 60

MODUGNO

Macondo pub indipendente – pub pg. 61

SANTO SPIRITO

Carnivora de gustibus carnis – restaurant & bistrot pg. 35

GIOVINAZZO

Katiuscia people & drinks – drinks & more pg. 20
San Marco – sweet & salt pg. 22
Romanazzi's apulian restaurant – restaurant & bistrot pg. 36
Al Cantagallo pizza & cucina – pizza pg. 49
Il Brillo Parlante – pub pg. 62
Rocket Pub – pub pg. 62
Como En Casa – pub pg. 63

MOLFETTA

Très Jolie – drinks & more pg. 19
Pane e Amore – restaurant & bistrot pg. 36

TORRE A MARE

Boccaporto – restaurant & bistrot pg. 31
Le Rune – restaurant & bistrot pg. 32

INDICE DEI LOCALI

MONOPOLI
Avamposto 11 – pub pg. 68

SAVELLETRI
Saporedisale – restaurant & bistrot pg. 32

LOCOROTONDO
Leonardo Trulli Resort – restaurant & bistrot pg. 31

ALBEROBELLO
Senso Unico bistrot – restaurant & bistrot pg. 34

BITONTO
Salierno – sweet & salt pg. 21
Trinciabue – pub pg. 52
Gradisca – pub pg. 63
Fico Moro bistrot – restaurant & bistrot pg. 37
Lilò – restaurant & bistrot pg. 37
Piazza Vecchia del Cenobio – pizza pg. 50

BINETTO
Tenuta Giannini – restaurant & bistrot pg. 38

BITETTO
Dorotea la spaghetteria – restaurant & bistrot pg. 40

RUVO DI PUGLIA
Free State – pizza pg. 51

TRIGGIANELLO
Ristorante Lomoro – restaurant & bistrot pg. 33

SANTERAMO IN COLLE
Bistrot Bar – restaurant & bistrot pg. 38

ACQUAVIVA DELLE FONTI
Canto VI – restaurant & bistrot pg. 36
CeceNero – restaurant & bistrot pg. 42-43
Papiè Bistrot – restaurant & bistrot pg. 44
Barba Nera – pub pg. 64

CASSANO DELLE MURGE
Dominus osteria con pizza – restaurant & bistrot pg. 39
Agriturismo Amicizia – restaurant & bistrot pg. 40
Sol di Pepe – restaurant & bistrot pg. 41

GIOIA DEL COLLE
Panta Rei flow café – restaurant & bistrot pg. 47

NOCI
Dama D'Angiò – restaurant & bistrot pg. 47

INDICE DEI LOCALI

ALTAMURA
Binario 24 – restaurant & bistrot pg. 45
Vecchio Ponte – pizza pg. 51
Murex – pub pg. 52
Degù XXL – pub pg. 64
Bottega del Luppolo – pub pg. 65
Papilla food & drink – pub pg. 66
Birbacco wine pub – pub pg. 67

GRAVINA IN PUGLIA
13 Volte luogo e gusto – restaurant & bistrot pg. 46

BAT

BISCEGLIE
ARTE coffeeburger – pub pg. 70
Jimiz – pub pg. 72
Contrabar – drinks & more pg. 75
I Miserabili – drinks & more pg. 76

ANDRIA
El Tapas De Poldo – pub pg. 73
Est vinum et cibus – restaurant & bistrot pg. 77

CANOSA DI PUGLIA
Excalibur – pub pg. 74
Casa del Caffè – drinks & more pg. 77
Twins' risto show – restaurant & bistrot pg. 78

TRANI
Babalù – drinks & more pg. 76

SAN FERDINANDO DI PUGLIA
Cialuna Café – drinks & more pg. 76

BARLETTA
Al Pomodorino – pizza pg. 78

MATERA

La Lopa – restaurant & bistrot pg. 79
Mosto – restaurant & bistrot pg. 80
La Gattabuia – restaurant & bistrot pg. 80
Morgan – restaurant & bistrot pg. 80
Le Bubbole – restaurant & bistrot pg. 81
La Fedda Rossa – restaurant & bistrot pg. 81
Taverna La Focagna – restaurant & bistrot pg. 82
Saxa – restaurant & bistrot pg. 83
Happy Hour O'llamord – restaurant & bistrot pg. 84
Cinetix – restaurant & bistrot pg. 84
Cream Irish Pub "Guinness" – pub pg. 85

INDICE DEI LOCALI

SALENTO

LECCE
SettedìSette – drinks & more pg. 86
Prohibition – drinks & more pg. 87
La Vetta dello Spritz – drinks & more pg. 87
Quarantacinque – drinks & more pg. 87
Viveur Experience – drinks & more pg. 88
Fuoriporta – sweet & salt pg. 92
Osteria Le Volte – restaurant & bistrot pg. 93
Pizzeria Vicè – pizza pg. 95
Tennent's Grill – pub pg. 96
Road 66 – pub pg. 96
Arrosteria dell'Itria – grill pg. 97
Barbecue – grill pg. 98
Maialotti – grill pg. 99

CARMIANO
Sigo Sa' – drinks & more pg. 90

ARNESANO
Maresca restaurant – restaurant & bistrot pg. 93

CURSI
Prosit Bar – drinks & more pg. 89

CUTROFIANO
70metriquadri – drinks & more pg. 91

MAGLIE
Kenzia concept bar – drinks & more pg. 90

SOLETO
Trattoria Zonzi – restaurant & bistrot pg. 94

GALATINA
Le Tre Grazie – restaurant & bistrot pg. 94

GALLIPOLI
Blu Café – drinks & more pg. 91

NARDÒ
Antica Macelleria Fai – grill pg. 98

RUFFANO
L'Angolo della Gastronomia – restaurant & bistrot pg. 95

TAURISANO
Caffetteria Normal – drinks & more pg. 90

TREPUZZI
Creola music pub – pub pg. 97

BARPROJECT
ACADEMY

Master Plus Beverage

INDIRIZZATO A COLORO CHE VOGLIONO ACQUISIRE IN BREVE TEMPO UNA FORMAZIONE COMPLETA NEL MONDO DEL BEVERAGE, DALLE NOZIONI MERCEOLOGICHE E PRATICHE NEL SETTORE ALL'EVOLUZIONE DEI TREND GLOBALI

BASIC BARTENDING
HACCP
COFFEE CULTURE
MIXOLOGY
GREEN DETOX
BREWING
LATTE ART
ICE CARVING
CRAFT FLAIR

DURATA 6 MESI

COSTO ~~€ 3.940~~ € 3.440+IVA

BP+

FOCUS SU BIRRA, VINO E DISTILLATI € 1.600+IVA
CORSO SOMMINISTRAZIONE E LICENZA € 470+IVA

TEL: 329.186.71.97
SITO: www.barproject.it
MAIL: info@barproject.com

Feel Good

Via Orfeo Mazzitelli, 256/C – Bari.
Info: 349.0907663.
Aperto da lunedì a venerdì dalle 7 alle 20, sabato dalle 08:30 alle 13:00 e dalle 19 all'1

Un bel bar situato nella zona nuovissima di Bari. Un locale nato per accogliere tutti nel modo migliore e per far sentire la gente a proprio agio. Qui è possibile fare colazione con una ricca caffetteria e dolci artigianali; sfiziosi aperitivi con golose piadine artigianali speziate e gourmet, prenotare un buon pranzo light e genuino con piatti tipici pugliesi da consumare all'interno del locale o a casa con il servizio a domicilio; il pomeriggio è sala da thè dove gustare drink speciali, snack o altro.

Il nostro piatto per l'Autunno: **Puccia Boletus**
Come lo facciamo: Prepariamo questo piatto utilizzando patè ai funghi porcini, capocollo dolce lucano, scamorza affumicata e rucola.

DRINKS & MORE

Mood food&coffee

Via S. Matarrese, 252 – Bari. Info: 080.5093266.
Aperto dalle 7 in poi; il sabato apertura dalle 8, la domenica dalle 9 – fb.me/barimood

Un confortevole luogo dove fare colazione, pausa caffè, aperitivo, pranzo, cena, spuntino, e dopo cena. Tutta la giornata è servita senza eccezioni da mattina a notte. Il Mood ha portato nella nuova zona di Poggiofranco un'ondata di divertente mondanità, eventi, degustazioni, live music, dj set... Il menù è ricco di bontà, come: panini, club sandwich, taglieri Slow Food, tortillas, carpacci e dolci artigianali. I panini sono gourmet e disponibili anche in versione vegana e vegetariana; così come per le torte artigianali

Il nostro piatto per l'Autunno: Club Mediterraneo
Come lo facciamo: con cetriolini freschi, tonno, maionese, insalata, patè di pomodoro secco.

RESTAURANT & BISTROT

InAlto Vineria

Piazza Mercantile, 62 – Bari. Info: 080.8806531.
Aperto tutti i giorni dalle 19:00 in poi – fb.me/inaltovineria

Un luogo romantico, suggestivo, magico. Sono gli aggettivi che più spesso si ritrovano sulla bocca dei clienti di questo locale nel cuore antico della città. InAlto è sicuramente una delle più apprezzate vinerie di Bari, un luogo di culto per appassionati ed intenditori del divin nettare, in cui sorseggiare un calice da abbinare a specialità dello street food adeguato ai buoni prodotti pugliesi. Il menù propone panini, frise gourmet, tapas alla pugliese fatte con crostini di Pane d'Altamura.

Il nostro piatto per l'Autunno: Vellutata di zucca e zenzero
Come la serviamo: con crostini al profumo di caciocavallo

Demetra

Via Giovene, 12 – Bari. Info: 338.3530250.
Aperto tutti i giorni dalle 21 alle 06.

Alcuni lo considerano uno dei migliori posti dove bere a Bari, considerato l'ottimo rapporto qualità prezzo. Probabilmente è vero, ma non solo per questo. Il Demetra è un locale accogliente, essenziale, con un ricco american bar ed una cicchetteria di ogni genere. Punto d'incontro per il drink pre-serata, il post discoteca o una serata informale. Ha appena rifornito l'assortimento di birre con tante nuove etichette per soddisfare tutti gusti, dai più esigenti agli amanti della birra a prescindere, quindi assolutamente da provare. Interessante anche la scelta di vini, whisky, rum e cocktail.

Il nostro drink per l'Autunno: De-Me-Tra
Come lo facciamo: è un cocktail a base di vodka, gin, triple sec, X-rated ginger ale

Faros Beer & Cafè

L.go Giordano Bruno, 30 – Bari. Info: 392.2727984.
Aperto dalle 8 alle 2. Chiuso domenica.

Definirlo caffè, ristorante, cocktail bar o pub, è riduttivo. Il Faros è di tutto un po'. È un posto dove poter sorseggiare ottimi cocktail in un ambiente rilassato e friendly, meta di molti per la sera, ma non solo, visto che propone anche colazioni, pranzo e aperitivi, con menù mediterranei con primi, secondi, zuppe, terrine, carpacci, bruschettoni e tanto altro. Insieme all'attiguo Faros Beer, per gli amanti del luppolo, allarga la sua scelta con oltre 130 etichette di birre.

Il nostro drink per l'Autunno: Hortus Siccus
Come lo facciamo: 1,5 Bombay Sapphire, 2/4 succo di limone, 2/4 triple sec, 8 foglie di basilico pestate con pepe sichuan (nel tin). Servito in coppa margarita.

Très Jolie

Via E. Berlinguer, 2 – Molfetta (BA).
Info: 080.9900640, 349.5031798, 328.9791288.
Tutti i giorni dalle 7 in poi.

Uno dei più conosciuti locali di Molfetta dove incontrarsi per organizzare una serata, dove bere un drink o un caffè con un amico, o in cui fermarsi per godersi il mood e i suoi eventi. Très Jolie è un locale multitasking soddisfa tutti i momenti della giornata: dalla colazione fino al dopo cena, passando per aperitivi, pranzi e cene. Al Très Jolie si va per fare un'ottima colazione, per un caffè, per il pranzo o la cena, ma anche per un cocktail speciale realizzato dal barman Francesco De Mola, vera garanzia di qualità. Chi vuole accomodarsi e mangiare ha a disposizione un menù con bruschettoni, maxi toast, piadine, panini e hamburger, crèpes, insalate assortite e rotoli.

Il nostro drink per l'Autunno:
Drink a base Botran Reserva Blanca
Come lo facciamo: con Botran, Frangelico (liquore alla nocciola) e fave di cacao grattuggiate. Lo accompagniamo con un letto di pere disidratate con gin puro e agrumi vaporizzati e cioccolato fondente

Postaccio

Via Pappacena, 4/F – Bari. Info: 340.8233241.
Aperto tutti i giorni dalle 20 alle 2, escluso i lunedì.

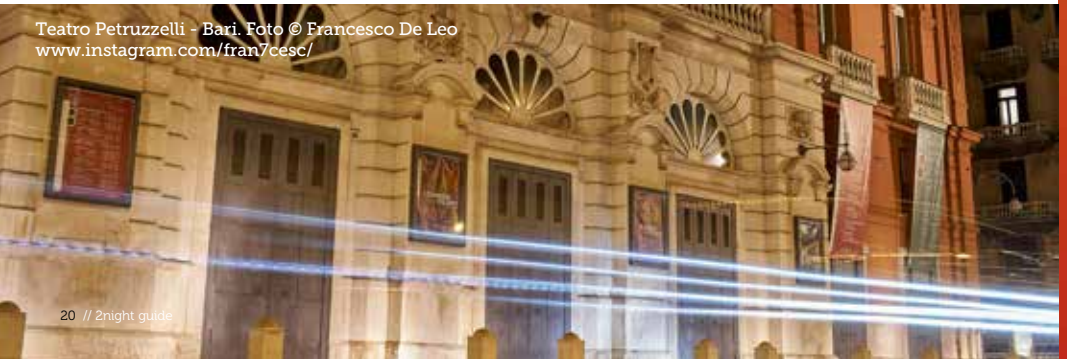
Cicchetteria, rummeria e american bar, Postaccio a Poggiofranco, è un bel locale accogliente, essenziale e molto funzionale. Qui potrete bere oltre 40 tipi di cicchetti di realizzazione propria. In evidenza la cicchetteria molecolare e con base assenzio, oltre a tanti ottimi cocktail e distillati presenti nella drink list. Arredamento intrigante in stile camouflage. Soluzione comoda per compleanni e feste private.

DRINKS & MORE

Katiuscia People & Drinks

Lungomare Marina Italiana, 31 – Giovinazzo (BA). Info: 348.8978874.
Aperto dalle 18:00 in poi.

Un tempio del bere miscelato, a due passi dal mare, nel quale condividere con gli amici sapori rari e nuovi. Drink ricercati, cocktail speciali, mix originali ed introvabili: tutto ciò si traduce in un beverage di altissimo livello, attorno al quale ruota la rinnovata proposta culinaria ed il divertimento di questo locale.



Teatro Petruzzelli - Bari. Foto © Francesco De Leo
www.instagram.com/fran7cesc/

ORGANIZZIAMO IL TUO EVENTO-APERIPARTY

SALIERNO
pasticceri dal 1980

VIA DANTE, 14 - BITONTO (BA) | APERTO DALLE 06:00 ALLE 00:00. CHIUSO IL LUNEDÌ
Salierno

INFO E PREVENTIVI: 080.3740785 o Whatsapp 328.7239617

PANETTONE
Artigianale

• tradizionale
• cioccolato
• pistacchio
• vincotto e fichi
• cereali e frutti di bosco
• limone e zenzero

sanomarco concept

Piazza Giuseppe Garibaldi 10/13 - Giovinazzo (BA)
Info: 0803944289

RESTAURANT & BISTROT

Origini evento in purezza

Via Don Luigi Sturzo, 29 – Bari. Info: 080.9727051, 347.9389589.
A pranzo e a cena; lunedì solo a pranzo.

Mai come in questo ristorante il pranzo/cena si fa esperienza sensoriale. Da Origini si assaporare il giusto equilibrio tra proteine nobili, carboidrati e vitamine, grazie ad una gastronomia fatta di verdure di stagione, cereali, e legumi della nostra terra, in un connubio tra gusto, salute e tradizione in un ambiente caldo e accogliente. Da Origini vegetariani e vegani trovano un'oasi felicissima, ma apprezzabile da tutti sia per la qualità e la bontà dei piatti proposti, che per la sua proposta dedicata a salumi e formaggi: bontà selezionate e al 90% pugliesi.

Il nostro piatto per l'Autunno: Vellutata di zucca
Come la facciamo: Realizziamo la nostra cremosa e morbida vellutata con 1 kg di zucca, 1 carota, 1 patata, cipolla, 2 cucchiai di semola rimacinata ed un rametto di rosmarino. La realizziamo anche gluten free.

RESTAURANT & BISTROT

La Locanda di Federico

P.zza Mercantile, 63 – Bari. Info: 080.5227705.
Aperto a pranzo e a cena – fb.me/lalocandadifederico

Un tempio di genuina e tradizionale bontà all'insegna della cucina pugliese. Qui ci si siede a tavola con le tipiche ricette della tradizione, con la pasta rigorosamente fatta in casa e ben utilizzata assieme a prodotti a chilometro zero, per realizzare piatti all'insegna delle specialità di mare e di terra. Tra le bontà proposte dal menù ci sono le apprezzate orecchiette al pomodoro con burrata, specialità come le orecchiette alle cime di rapa con acciuga; l'ottimo filetto di rombo agli agrumi, o i paccheri con crema di rape e frutti di mare.

Il nostro piatto per l'Autunno: **Capunti alla rana**
Come li facciamo: con capunti integrali, rana pescatrice e gamberi con crema di ceci neri della Murgia.

Pubbliservice.info
LA TUA STAMPA E GRAFICA DI FIDUCIA

NOVITÀ
NUOVA SEDE
CON AMPIO PARCHEGGIO

SCOPRI TUTTE LE NOSTRE PROMO SUL SITO pubbliservice.info

1250 BIGLIETTI DA VISITA € 17 +IVA
5000 PIEGHEVOLI € 105 +IVA
5000 VOLANTINI 15x20 € 54 +IVA
250 LOCANDINE € 50 +IVA
5000 CARTOLINE 10X15 € 39 +IVA

NOVITÀ
STAMPA LA TUA T-SHIRT CON LA TUA GRAFICA A € 10
INVECE DI € 18
Offerta valida solo su maglie bianche con stampa fronte

Via Raffaello, 29 (ZONA SPZ) Mogliano V.to (TV)
Tel. 041 5937012
info@pubbliservice.info

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

Tutti i prezzi si intendono grafica e spedizione ESCLUSI. Per le tempistiche di consegna e per i dettagli consulta il nostro sito.

N' Dèrr'A La Lanze - Bari.
Foto © Francesco De Leo
https://www.instagram.com/fran7cesc/

Antico Cavò

S.da Vallisa, 58 - Bari. Info: 080.8760266.
Aperto a pranzo e a cena. Chiuso la dom. sera e lun.

Vi andrebbe di cenare all'interno di una banca, magari accanto al suo caveau aperto? Eccovi accontentati con l'Antico Cavò, ristorante modernissimo con una storia... preziosa! Nel 1926 è stata una delle sedi della Banca Popolare di Bari: durante la ristrutturazione i proprietari hanno deciso di mantenere intatta l'originale cassaforte. Ad attendervi, nel cuore della città, un raffinatissimo ristorante con un menù che rispetta la stagionalità dei prodotti e aperto alle sperimentazioni; a questo si uniscono specialità di pesce e piatti della tradizione barese. Il tutto è accompagnato da vini pregiati, provenienti da cantine di tutta Italia.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Orecchiette di grano arso e bocconcini di cernia
Come le arricchiamo: con pesto di basilico e ricotta salata.

ABBIGLIAMENTO PER IL TUO LAVORO

FORNITORE ABBIGLIAMENTO PERSONALIZZATO

2night.

cosmobrand

080 3973572 - WWW.COSMOBRAND.IT

VIA GAMBARDELLA 20 MOLFETTA - ZONA ASI

INFO@COSMOBRAND.IT

RESTAURANT & BISTROT

Osteria Radici

Via Abate Giacinto Gimma, 164 - Bari.
Info: 347.7732105; 080.9184847.
Aperto a pranzo e cena dal martedì al sabato.
Domenica aperto solo a pranzo.

Aperto a febbraio 2018, questo ristorante si sta già facendo strada tra i grandi della ristorazione cittadina. Merito di Nicola Signorile, chef e titolare del locale, che nato come cuoco in giro per la Puglia è riuscito a dare nuova vita ai sapori della cucina barese. Nel centro di Bari, Nicola ha ricostruito la tipica osteria cittadina, creando un ambiente dall'atmosfera intima e familiare che ben si adatta alla cucina semplice e casereccia ma rivisitata in chiave moderna.

I nostri piatti per l'Autunno:
Tentacolo di polpo con crema di fave e cipolla caramellata.
Maccheroncino al pettine con amatriciana di pescatrice.

RESTAURANT & BISTROT

Tazebike

Traversa Di Via Fanelli, 201 – Bari.
Info: 080.8599070.
Aperto tutti i giorni dalle 20::30. Chiuso il lunedì.

Un bistrot bike che è ciclofficina di giorno e locale di sera. Il Tazebike è un vero manifesto che dichiara la sua filosofia green dedicata alla bicicletta. Il Tazebike, grazie alla creatività, professionalità e sinergia dei suoi soci, ha tanti talenti, e tra questi non manca quello culinario, grazie allo chef Giuseppe Catalano che mette in scena una "cucina emozionale" omaggiando la tradizione italiana, ma con grande innovazione. Il menù propone anche menù fissi che permettono di esplorare i piatti con l'abbinamento in beverage più adatto (vedi la sua aglio, olio e peperoncino, che al Tazebike vede l'aggiunta di caviale e Bloody Mary!).

Il nostro piatto per l'Autunno:
The Dark Side Of The Moon
Come lo facciamo: utilizziamo risotto al nero di seppia e alghe, piselli, zafferano, pomodorini Confit, barbabietola e salsa leggera all'aglio

RESTAURANT & BISTROT

Gyrosteria Yannis

Via Re Manfredi, 22 - Via Nicolai, 11/13 – Bari.
Info: 080.5283094.
Aperto tutti i giorni dalle 20:30 all'1:30.

Situata nel cuore della città vecchia, la Gyrosteria Yannis è molto più che un bel posto dove assaggiare le squisite specialità della cucina ellenica; è un punto di riferimento per chi ama la cucina etnica. Si distingue per la cortesia del personale e l'atmosfera calorosa e familiare in cui ci si ritrova. Dando una occhiata al menù ottimi il vino o la birra, con l'esclusiva Mythos. Per quanto riguarda il cibo: provare pita, piatti unici, paste salate, salse e contorni tipici e dolci tradizionali.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Melanzane papoutsakia
Come lo facciamo: melanzane tonde, carne di maiale macinata, cipolla, sale, pepe, vino bianco, prezzemolo, besciamella greca, olio d'oliva, formaggio grattugiato, cannella

RESTAURANT & BISTROT

12.03 City Club

Via Colajanni, 37 - Bari. Info: 0805018627.
Aperto tutti i giorni dalle 07 alle 24.

Un locale storico a Bari, sempre rinnovato nello stile e nell'organizzazione di eventi e appuntamenti con la musica tutta da ballare, selezionata dai migliori dj del panorama barese e non solo. Un locale eclettico che si caratterizza per essere suddiviso in vari ambienti funzionali ed in particolare un bar aperto tutto il giorno, dove poter fare colazione, un pranzo veloce e gustoso, caffetteria e american bar ed un vero e proprio discoclub dove si organizzano tutte le settimane eventi live, disco e feste private.
Il 12.03 propone anche un'ottima cucina da gustare durante le cene spettacolo.

Il nostro drink per l'Autunno: 12.03 Winther red
Come lo facciamo: vodka liscia, Campari, Martini rosso, succo d'arancia, gin, rum bianco, prosecco e rosmarino tostato.

RESTAURANT & BISTROT

Posh fish restaurant

C.so Cavour, 62 – Bari. Info: 080.5215381.
A pranzo e cena; chiuso mart. sera e dom.

Un punto di riferimento per chi ama il pesce e gli inediti abbinamenti in cucina. Il menù propone panini di pesce, primi e specialità al piatto, tartare, sushi, sashimi di tonno o di salmone o di spigola o baccalà, pesce crudo. Vere specialità sono piatti come il polpo scottato allo zenzero con maionese alla soia, caciocavallo e pomodorini Confit; o la bistecca di tonno in crosta di semi di papavero con avocado, pomodorini datterini e capocollo di Martina Franca croccante.

RESTAURANT & BISTROT

Boccaporto

P.zza Della Torre – Torre a Mare (BA).
Info: 346.2429344, 347.2345877.
A pranzo e cena. Chiuso il mer.

L'unione riuscita tra tradizione barese e tradizioni di tutto il mondo, dall'asiatica alla sudamericana. Lo chef Mario Cinquepalmi dà vita al menù utilizzando materie prime esclusive, per realizzare un menù con bontà come sushi maki rolls con pesce fresco del Mediterraneo; panini come il Croccante di Sgombro; piatti speciali, come: tagliate di tonno con spezie BBQ, sformato di salmone, cheesecake di salmone, tartare...

RESTAURANT & BISTROT

Leonardo Trulli Resort

C.da Semeraro - Locorotondo (BA).
Info: 080.4316298, 333.1623529.
Dalle 7:30 alle 22:30. Chiuso il lun. A Novembre: dal ven. alla dom. Domenica anche a pranzo.

Un angolo di paradiso vissuto da tre generazioni nella campagna di Locorotondo. Si tratta di un Resort con camere in stile Liberty e trulli, piscina a sfioro, un ristorante, e molti altri servizi studiati per garantire ai suoi ospiti momenti degustando pietanze raffinate e respirando la genuinità e l'autenticità del luogo. Il ristorante "Leonardo ArteCibo" offre una varietà di piatti base mare e terra utilizzando i prodotti biologici del proprio orto.

RESTAURANT & BISTROT

Le Rune

Largo Leopardi, 7 – Torre a Mare - Bari.
Info: 0805432289, 3334550930
Aperto tutti i giorni dalle 12:30 alle 15:30 e dalle 20:00 alle 00:00

Obiettivo dei gestori di questo locale, comodo ed accogliente a pochi passi dal mare, è la ricerca scrupolosa di materie prime di qualità, locali ed internazionali, per garantire una cucina salutistica, che unisce culture e ingredienti vari, rispettando l'ambiente. Un inno al benessere fisico e alla preservazione della natura: questa è la filosofia del locale, che propone anche piatti leggeri, genuini ed arricchiti con cibi biologici.
Protagoniste del ricco menù sono le specialità di mare ma non manca la presenza di cereali, legumi, ortaggi e verdure.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Orecchiette e cime di rape
Come lo facciamo: orecchiette di grano arso con cime di rape e baccalà dissalato con taralli frantumati.

RESTAURANT & BISTROT

Saporedisale
ristorante e carpacceria

Via del Porto, 13 – Savelletri (BR).
Info: 080.4829289.
Aperto a pranzo e cena.

Tappa fondamentale per chi ama il profumo di mare in cucina, per chi è innamorato del pesce in tutte le sue declinazioni. La sua cucina si basa sulla buona tradizione pugliese, donandole un tocco di modernità pur senza mai alterarla. Saporedisale è un locale dai grandi talenti gastronomici in cui poter gustare specialità di mare di ogni tipo: dal crudo di mare misto ai gamberoni in pasta kataifi, dal plateau di ostriche fino ai carpacci di pesce alle cozze al gratin e agli immancabili ricci di mare.

Il nostro piatto per l'Autunno: Tris di tartare
Come lo facciamo: con tonno condito con erba cipollina e capperi, crostacei condita con mentuccia fresca e lime, e sarago con melograno.

RESTAURANT & BISTROT

Ristorante Lomoro

C.da Scattone, 916, Case Sparse c/o Mazzarelli Creative Resort - Triggianello (BA).
Info: 080.2227248, 350.0066525. A cena fino alle 23; a pranzo su prenotazione. Chiuso mar.

Cucina sartoriale di alta qualità. Ristorante Lomoro è la massima espressione della gastronomia pugliese cucita addosso al territorio. Solo materie prime genuine e stagionali. Sorge in un'antica masseria ristrutturata, in un punto panoramico delle campagne di Polignano. Carne, pesce, formaggi e salumi provenienti da fornitori locali accuratamente selezionati, sono gli ingredienti principali dei piatti stagionali preparati con cura da chef Vincenzo Lomoro. Il design industrial della location ben si abbina a serate romantiche o a eventi unici.

Il nostro piatto per l'Autunno: Tentacoli di polpo grigliato al cocco con maionese alla mandorla.
Un piatto che gioca con forme e colori, utilizzando eccellenze locali per un accostamento innovativo tutto da provare.

Senso Unico bistrot

Via Vittime Del Fascismo, 57 - Alberobello (BA).
Info: 334.9099422.
Dal lun. al giov. dalle 5 alle 21; ven. e dom. fino all'1; sabato h24 con cornetteria dalle 23:00.

Confortevole bistrot che affronta tutti i momenti della giornata: da mattina a notte. Il suo menù è in continua evoluzione, e propone primi e secondi piatti, ricchi panini e hamburgher, oltre a piatti veg e per intolleranti. La maggior parte dei prodotti utilizzati sono locali e c'è un costante occhio di riguardo per la freschezza.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Stuzzichiamo mix
Di cosa si tratta: jalapeños, peperoncini messicani ripieni di formaggio; camembert, formaggio fresco in crosta di cereali; arancino alla barese (con riso patate e cozze); bocconcini di melanzane; straccetti di carne alla paprika; panzerottini fatti a mano; poker di tigelle con salse sottolii della casa.

Carnivora de gustibus carnis

C.so Garibaldi, 15 – S. Spirito (BA).
Info: 080.5332527, 320.7483310.
Chiuso il lunedì a pranzo e la domenica a cena.

Un ristorante che attraverso una cucina creativa e variegata offre un'esperienza sensoriale a base di piatti preparati in chiave mai banale. Nel menù, la carne è protagonista ma non sono da meno tutte le portate, dagli antipasti ai dessert. Di qualità le materie prime utilizzate: pasta fresca, carni certificate e prodotti Slow Food. Alle specialità gastronomiche, abbina una selezione curata di vini e birre.

Alberobello (CC0 Creative Commons)

RESTAURANT & BISTROT

Romanazzi's Apulia Restaurant

Cala Porto – Giovinazzo (BA).
Info: 080.3323845, 339.7013864 - www.romanazzis.it
A pranzo e cena. Chiuso il mercoledì.

L'amore per il mare e i suoi prodotti racchiusi in un ristorante esclusivo e di alta classe adagiato sul mare. La sua cucina è volta a riproporre una studiata commistione tra il genuino passato gastronomico e le innovazioni contemporanee dello chef-patron, Giuseppe Romanazzi, che utilizza esclusivamente prodotti freschi assieme alla sua grande esperienza gastronomica.

RESTAURANT & BISTROT

Il Canto VI

Via N. Abrusci, 137 – Acquaviva delle Fonti (BA).
Info: 328.5440826, 328.4259802.
Aperto a pranzo e cena. Chiuso il lun. sera.

La tranquillità di poter mangiare bene a pranzo anche fuori casa. Il Canto VI offre i talenti della sua cucina anche a pranzo, realizzando un utile servizio per impiegati e pendolari. Infatti il servizio del pranzo è disponibile non solo al locale stesso, ma anche da asporto e a domicilio, direttamente presso le aziende che ne richiedono il servizio.

RESTAURANT & BISTROT

Pane e Amore

Via Molfettesi d'Argentina, 36 – Molfetta (BA).
Info: 080.3387523.
Aperto tutto il giorno. Domenica fino alle 16:00.

Uno di quei luoghi in cui puoi soddisfare qualsiasi capriccio: aperto fin dalla mattina, è panificio, pasticceria, caffetteria e oasi gastronomica con ottimi prodotti artigianali. In qualsiasi momento della giornata propone una gastronomia variegata e saporita, da asporto o da gustare comodamente seduti ad uno dei tavoli presenti. Ogni settimana, non mancano serate a tema e appuntamenti col gusto.

RESTAURANT & BISTROT

Fico Moro bistrot

P.zza Cavour, 23 – Bitonto (BA). Info: 339.8162145.
Aperto dalle 16 in poi; la domenica anche dalla mattina. Chiuso il mer.

La cucina di questo bel bistrot e pizzeria stupisce con piatti speciali come il polpo al melograno con crema di aceto balsamico e radicchio, filetto al pepe verde ai funghi porcini, le girandole di mazzancolle e capesante, o gli amati Spaghetti all'Assassina. Il Fico Moro bistrot è uno di quei locali che vanno bene per una cenetta così come per festeggiare un evento in grande stile, o per addentare un hamburger o un fish burger. Il menù propone anche la pizza, realizzata con lievito madre e 3 diversi impasti: classico, ai cereali, macinato a pietra.

Il nostro piatto per l'Autunno: Trofie con crema
Come lo facciamo: realizziamo una crema di asparagi, speck croccante e stracciatella

RESTAURANT & BISTROT

Lilò

Piazza Cattedrale, 27 – Bitonto (BA).
Info: 339.7458586, 328.0576035.
Aperto tutti i giorni dalle 19:00 alle 00:00, escluso il martedì.

Un locale elegante all'interno di un antico palazzo nobile nel cuore del centro storico di Bitonto. Caratterizzato da una accogliente e bella saletta con i muri in pietra viva ed un arredamento che si rifà ai bistrot francesi dell'800. Nel periodo estivo dispone di uno spazio all'aperto nella storica ed elegante cornice della piazza della Cattedrale nel cuore di Bitonto. Da Lilò si può cenare con ottime pizze gourmet, fatte con farina macinata a pietra e lievitata 36 ore con lievito madre. Ottimi anche i taglieri di salumi e formaggi accompagnati da vini pugliesi e birre artigianali. Tanti gli eventi in programma.

Tenuta Giannini

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

Azienda agricola, agriturismo, ristorante, bed & breakfast, struttura sportiva con campetti da calcio immersa in 10 ettari di bosco di quercia percorribile grazie al percorso interno, ideale per passeggiare o praticare trekking. In tavola ritroviamo una cucina tipica e stagionale, che si arricchisce di ingredienti prodotti in proprio. La cortesia dello staff, l'ampiezza della struttura e la qualità dell'offerta gastronomica, fanno di Tenuta Giannini la scelta ideale per celebrare feste private e ricorrenze speciali.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Tagliolini d'autunno.
Come lo facciamo: tagliolini al cioccolato con crema al caprino, funghi porcini e nocciole tostate.

Dorotea La Spaghetteria

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

Punto di riferimento per gli amanti della pasta, si distingue per una varietà in costante aggiornamento di pasta artigianale prodotta ad Altamura e preparata con semole biologiche, grani antichi macinati a pietra e trafilati al bronzo, nonché varietà senza glutine, di farro ed integrali, abbinate a vini pugliesi, scelti accuratamente. Nel menù troviamo anche antipasti che esprimono perfettamente il territorio e le tradizioni, piatti vegani e vegetariani, dessert artigianali e i deliziosi "liquori della mamma".

Il nostro piatto per l'Autunno: Bosco in grotta.
Come lo facciamo: spaghetti con funghi porcini, capocollo lucano e fonduta di caciocavallo.

Agriturismo Amicizia

C.da Cristo Fasano – Cassano delle Murge (BA).
Info: 080.763393.
Aperto tutti i giorni dalle 9 in poi.

Uno dei più apprezzati agriturismi pugliesi. Il suo ristorante permette di pranzare e cenare con i piatti della tradizione, utilizzando esclusivamente prodotti sotto il km0, frutto del lavoro nei campi e dell'allevamento autoctono. L'agriturismo è dotato di 15 camere dotate di ogni comfort. All'Amicizia ci si può rigenerare grazie al rapporto strettissimo con la natura, gli animali, l'aria pura della Murgia e le passeggiate nei boschi e a cavallo.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Pasta alla Contadina
Come la facciamo: utilizzando pasta fresca, zucchine, melanzane, peperoni, pomodorini ciliegini, pancetta di maiale cinghialato, cipolla, prezzemolo fresco e peperoncino.

Impasto alla curcuma, rape, pomodorino confit e mandorle tostate.

UNA PIZZA COSÌ,
NON L'AVETE MAI PROVATA.

CECENERO

cucina e pizza d'autore

VIENI A SCOPRIRE LA NOSTRA SALA ESTERNA!

DOVE SIAMO

Piazza Maria S.S di Costantinopoli, 5
*70021 **Acquaviva delle Fonti (BA)***

CONTATTACI

*Tel. **080 75 86 61** - **339 47 87 152***

SEGUICI SU

Cecenero Ristorante Acquaviva

RESTAURANT & BISTROT

Papiè Bistrot

Estramurale G. B. Molignani, 30 – Acquaviva delle Fonti (BA). Info: 080.761851.
Aperto dalle 06:00 in poi, e a pranzo e cena.

Un bistrot da vivere quasi in senso domestico, come fosse casa propria. Il Papiè Bistrot è un punto di riferimento per tutta la giornata: dalla colazione a prima mattina fino al dopo cena, passando per aperitivo, pranzo e cena. L'eccletticità dei suoi chef porta il Papiè su un gradino superiore, dove i piatti diventano un'occasione di innovazione: dai bagel ai club sandwich, dai mini burger alla pizza realizzata con un impasto particolarmente digeribile grazie alla lievitazione di 72 ore fatta con la tecnica della biga.

Il nostro piatto per l'Autunno: Bagel con salmone marinato
Come lo facciamo: Lo realizziamo con formaggio fresco all'aneto, mela e rucola

RESTAURANT & BISTROT

Binario 24

Piazza Stazione, 24 - Altamura (BA).
Info: 080.2377922, 388.4083494.
Aperto h. 7.30-15.00/16.00-00.00.
Domenica h. 10.30-15.00/16.00-00.00. Chiuso lun.

Luminoso locale storico totalmente ristrutturato nel 2014. Al suo interno c'è tutto: pizzeria, angolo bar e cucina gourmet. Come piace definirla alla famiglia Masi, la loro è una "cucina reale", fatta di stagionalità e materie prime a metro 0. Un luogo poliedrico che accoglie eventi di ogni genere: meeting, serate con musica live e cerimonie.

Altamura. Foto di Untalented Guy. (CC BY 2.0) https://bit.ly/2NJeKQw

Una discesa nel ventre
della storia della città,
in compagnia
della buona cucina della Murgia
e dei vini italiani.

Raffinato ristorante

13
TREDICI
VOLTE

Preziosa vineria

Via G. Marconi, 13 - Gravina in Puglia (BA)
Aperto ogni giorno a pranzo e cena. Chiuso il lunedì. Info: 080.3251286 | www.tredicivolte.net
facebook 13 VOLTE LUOGO E GUSTO

Panta Rei, Flow Cafè

Via M. Petrera, 9 - Gioia del Colle (BA).
Info: 393.3614208.
Aperto dalle 8:00 alle 13:00 e dalle 17:00 in poi.
Chiuso il martedì.

Wine bar ed enoteca nel cuore del centro storico: nel menù troviamo taglieri di salumi e formaggi selezionati, secondi di carne sempre diversi e mai banali, tagliate di angus argentino e fiorentine, aperitivi e dolci artigianali. A tutto ciò abbina oltre 700 etichette di vini italiani ed esteri, tante bollicine tra cui scegliere, nonché birre artigianali. Vasta anche la scelta per quanto riguarda i rum e i distillati. A completare il tutto, le gustose colazioni mattutine.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Merluzzo in oli cottura.
Come lo facciamo: filetto di merluzzo, olio extra vergine, timo, zeste di arancia, aneto, cipolla rossa di Tropea, zeste di limone, prezzemolo, peperoncino, salsa di ubriaco.

RESTAURANT & BISTROT

Dama D'Angiò

Via Petrone, 61 – Noci (BA).
Info: 080.9673652, 348.0395115.
Aperto dalle 09:00 alle 02:00.
Domenica dalle 17:00 alle 02:00.

Caffetteria tutto il giorno, a pranzo propone una formula lunch/buffet a soli 10 euro; la sera, invece, si trasforma in cocktail bar e punto d'incontro per clienti di tutte le età. Il menù propone antipasti assortiti, ricchi di specialità di produzione propria, secondi di carne e di pesce e prelibatezze dedicate anche a vegani e vegetariani. Alla varietà della proposta gastronomica si aggiungono nel corso della settimana concerti, dj set e la possibilità di seguire tutti i più importati incontri calcistici della Serie A e della UEFA Champions League.

Il nostro cocktail per l'Autunno: Amore Amaro.
Come lo facciamo: amaro, rum, limone, vaniglia, albume pastorizzato.

PIZZA

Cris & Bio

Via Giuseppe Papalia, 12 - Bari. Info: 080.5535217, 349.6173630.
Aperto tutti i giorni dalle 07:30 alle 13:30 e dalle 16:00 alle 24:00.

Pizzeria, antipasteria, bar, tabaccheria, ricevitoria, ristorante o live pub tutto in uno. Cris&Bio è davvero un bel posto che si rinnova continuamente dove si può fare colazione, pausa caffè o cenare in coppia o con gli amici ed ogni sera ascoltare buona musica, fare del karaoke o fare quattro salti in pista. Propone oltre centoventi gusti di pizza e prodotti biologici per centrifugati, estratti e succhi.

Il nostro piatto per l'Autunno: Orecchiette baresi con braciola di cavallo
Come lo facciamo: orecchiette fresche, fettine di carne di cavallo, olio evo, pecorino fresco (o parmigiano), prezzemolo, basilico, vino bianco secco, aglio, peperoncino, cipolla, salsa di pomodoro casereccia, sale e pepe.

PIZZA

Weilà

Via Giovanni Amendola, 145/a - Bari.
Info: 080.9187350.
Aperto da domenica a venerdì dalle 7 all'1, sabato dalle 7 alle 12 e dalle 19 al'1.

Ristorante, bar e pizzeria; è la soluzione ideale per ogni momento della giornata: dalla colazione alla cena.
Dispone di un'ampia sala interna con oltre cento coperti. Aperto sia a pranzo che a cena, col suo ambiente elegante e giovanile, Weilà offre un ricco menù di piatti tipici della cucina italiana e non solo. Distinguendosi per l'attenta scelta degli ingredienti, sempre freschi e di qualità, il locale presenta una vastissima selezione di vini pugliesi e non solo. La location è ottima anche per feste private.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Picanha con arroz e faijao
Come lo facciamo: picanha, fagioli neri messicani piccanti, riso basmati, pepe, olio evo, prezzemolo e aglio

PIZZA

Al Cantagallo pizza & cucina

Via Molfetta, 18 – Giovinazzo (BA).
Info: 080.3941104, 347.1127335.
Dalle 19:00 alle 00:00. Chiuso il mercoledì.

Uno dei più apprezzati punti di riferimento per chi cerca una buona pizza a Giovinazzo. Al Cantagallo si può trovare una delle migliori pizze del territorio, cotta in forno a legna e con la disponibilità di impasti alternativi, della mozzarella senza lattosio e di specialità per vegani e vegetariani; senza dimenticare una grande attenzione per i clienti celiaci. Tutto questo all'interno di uno splendido locale dai sapori antichi. Al Cantagallo è anche ristorante, dove trovare una gastronomia tipica ed innovativa al tempo stesso, fatta di specialità di mare e di terra utilizzando prodotti di stagione e a chilometro zero. Segnaliamo anche la presenza del servizio a domicilio.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Bocconcini di filetto di maialino lucano
Lo realizziamo con mandorle croccanti e caciocavallo.

Piazza Vecchia del cenobio

PIZZERIA E RISTORANTE

CUCINA DI TERRA E MARE

PIZZA COTTA IN FORNO A LEGNA
CON FARINA TIPO 1
MACINATA A PIETRA

IMPASTI ALTERNATIVI

MENÙ PER VEGETARIANI,
VEGANI E INTOLLERANTI

Via R. Pasculli, 56 – Bitonto (BA).
Info: 080.8498037, 327.6848256
Aperto a cena (e a pranzo su prenotzione).
Chiuso il lunedì.
fb.me/piazzavecchiadelcenobio

A.P.Q.
ASSOCIAZIONE PIZZAIOLI QUALIFICATI

FreeState

Via N. Boccuzzi, 5 – Ruvo di Puglia (BA).
Info: 393.3829613, 080.3600173.
Aperto a pranzo e dalle 18 in poi. Chiuso il lunedì.

In pieno centro a Ruvo di Puglia, riesce a soddisfare i desideri di tutti grazie ad un menù completo. La specialità di questo risto pub è sicuramente la pizza, preparata con semole pugliesi e grano 100% italiano, impasto derivato da lievito madre e lasciato maturare almeno 24 ore e cotta nel forno a legna: non è da meno la cucina, sia di mare che di terra, che propone antipasti, primi e secondi. Ricca la carta birre, con specialità artigianali. Anche nella stagione fredda ci si può accomodare nella suggestiva corte interna.

Il nostro piatto per l'Autunno: Pizza Autunno
Come la facciamo: fiordilatte, cardi murgiani lessati e saltati in padella con sfritto di aglio e peperoncino, cardoncelli, pomodorino ciliegino e grana.

pizzeria
vecchio ponte
La buona scuola della pizza

Via Araldo di Crollalanza, 27 – Altamura (BA).
Info: 080.3112339
www.pizzeriaalvecchioponte.com
Aperto a cena. Chiuso il lunedì

PIZZA

Tabit – Stella del Gusto

Via Ottavio Serena, 39/41 – Bari.
Info: 080.5588191, 331.4543853.
Aperto a pranzo e a cena.
Chiuso il lunedì a cena e il sabato a pranzo.

Recentemente inserito da La Repubblica nella nuova "Guida ai sapori e ai piaceri della Puglia 2019", Tabit è un ristorante pizzeria che si distingue per un'attenzione particolare alla qualità degli ingredienti utilizzati in cucina e alla selezione di pasta artigianale; per l'utilizzo di farine di alta qualità negli impasti delle pizze; per la capacità di proporre un menù variegato, in continuo aggiornamento.

PUB

Trinciabue

Vico Spoto, 28 - Bitonto (BA).
Info: 080.9903407, 393.1287115.
Aperto dalle 20:30 in poi. Chiuso il martedì.

La prima braceria gourmet del rinnovato borgo antico di Bitonto, con un ottimo rapporto qualità prezzo, nella quale poter assaporare fiorentine, entrecote, tagliate, bombette, gnumeriedde e tante altre specialità di carne farcite in maniera creativa, con ingredienti locali e di qualità. Non mancano hamburger, antipasti ed insalate. Il tutto, unito ad eventi ed appuntamenti a cadenza settimanale.

PUB

Murex

Via Santa Teresa, 9 – Altamura (BA). Info: 080.3116936.
Aperto tutti i giorni dalle 20 in poi. Chiuso lun.

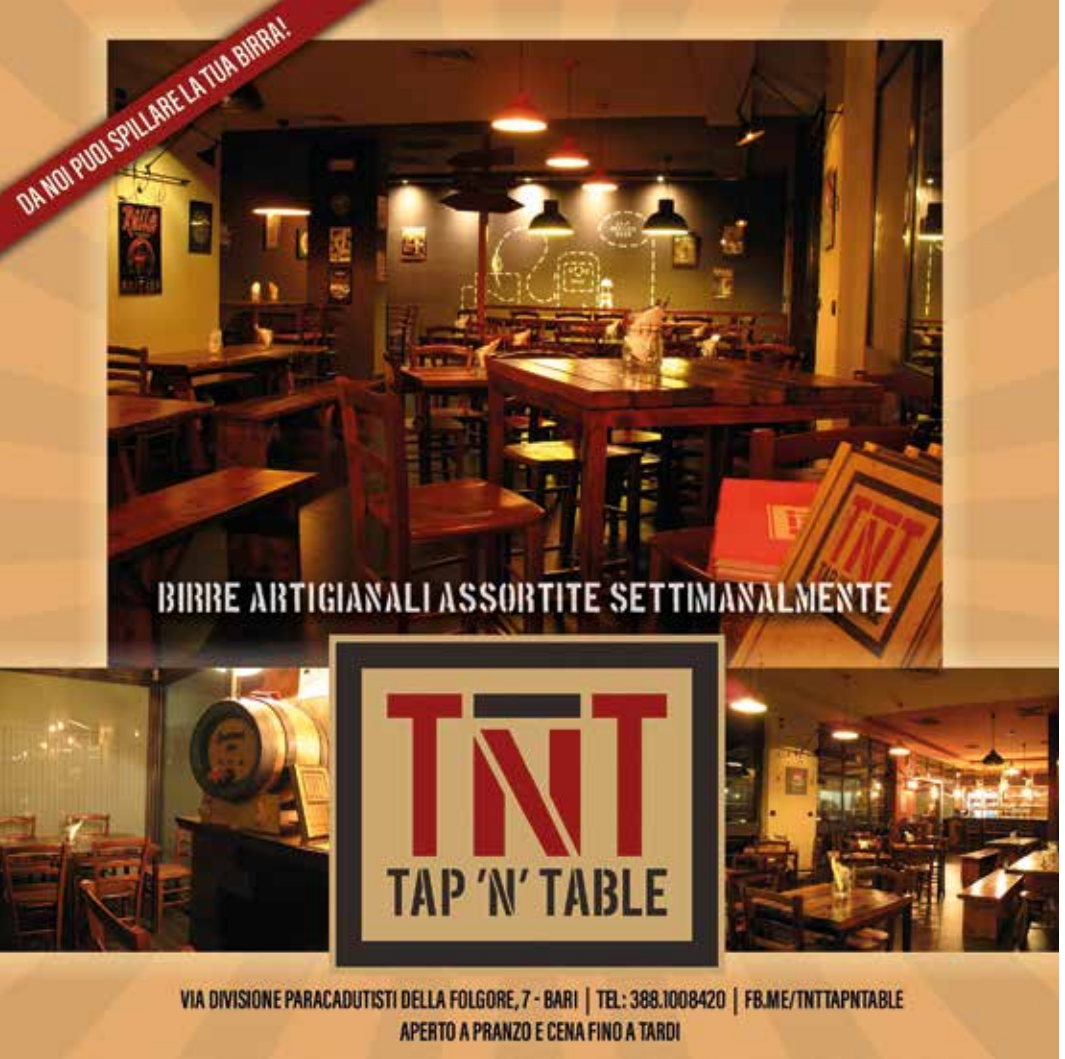
Qui la birra artigianale scorre a fiumi perché prodotta dall'omonimo e pluripremiato birrificio di proprietà. Si gusta pancetta a staffa, capocollo di Martina Franca, un'ampia linea di hamburger, puntine di suino affumicate arrosto, tagliata irlandese, wurstel artigianali del Trentino, pucce, omelette, taglieri di salumi e formaggi, panini con fette di pane di Altamura cotto a legna, panpizza speciali come "U Culstrin".

GRILL

Canarute

Via Cardinale Ciasca, 9 – Bari. Info: 0805613927.
Aperto da lunedì a sabato dalle 12:30 alle 00:30, domenica dalle 20:00 alle 00:00.

Location innovativa e accogliente. Qui si mangiano hamburger e si ha la possibilità di scegliere tra le diverse carni e i condimenti vari con la possibilità di personalizzare il panino in base ai propri gusti, anche per vegani. Questo locale non poteva che chiamarsi "Canarute", consigliato per i più golosi. Qui si mangiano hamburger e si ha la possibilità di scegliere tra le diverse carni e i condimenti vari con la possibilità di personalizzare il panino in base ai propri gusti, anche per vegani. Questo locale non poteva che chiamarsi Canarute, consigliato per i più golosi. I panini sono molto grandi e di qualità accompagnati da ottime chips croccanti. Oltre al panino, si può scegliere tra diverse tagliate, insalate e taglieri di salumi e formaggi.



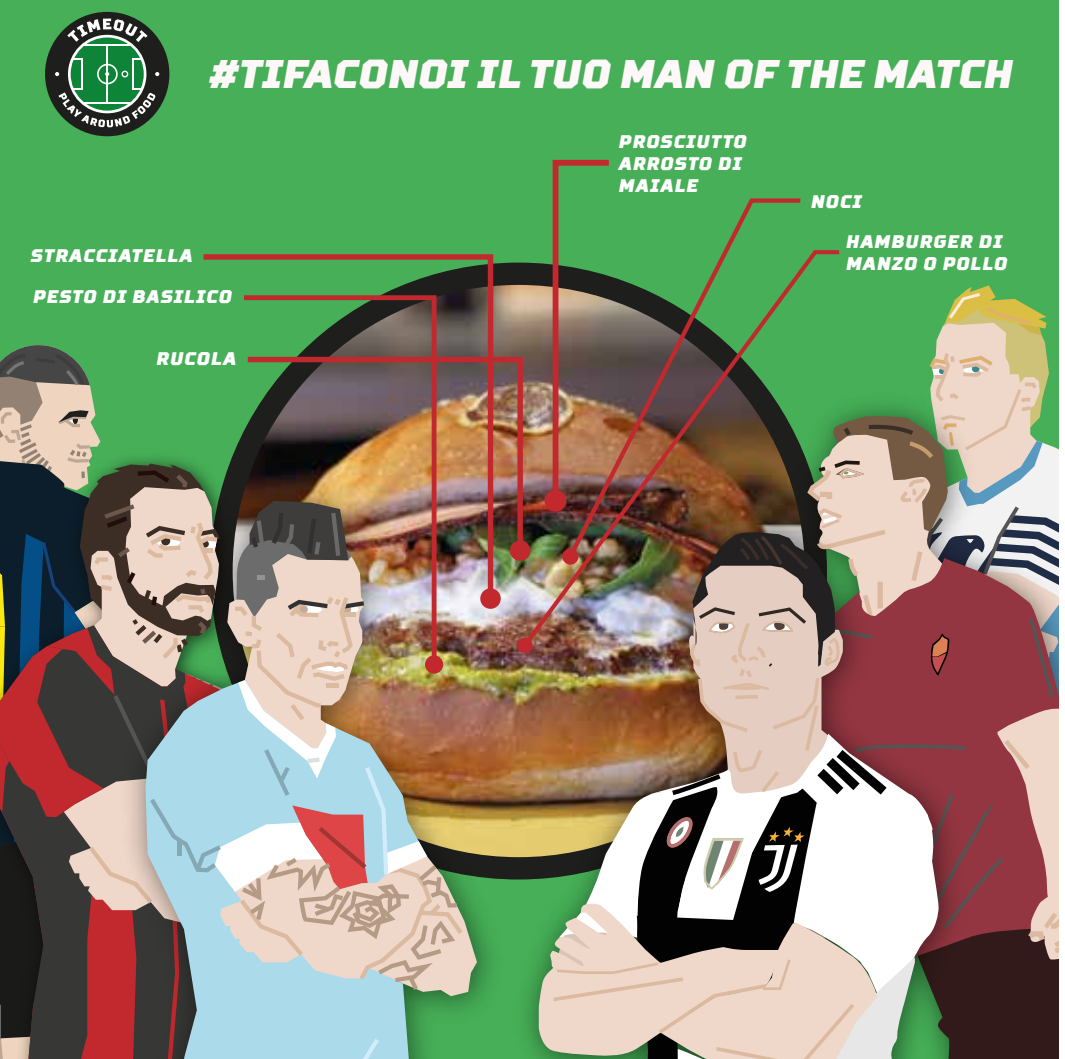
PUB

Oktoberfest

Via E. Caccuri, 59 - Bari. Info: 348.2655171.
Aperto tutti i giorni a cena.

Con alle spalle più di 10 anni di storia, questo pub bavarese rappresenta il sodalizio tra i sapori tedeschi e l'esperienza e la genuinità della migliore gastronomia italiana. All'Oktoberfest puoi mangiare nel locale oppure nella fresca zona all'aperto in piazzetta; i suoi prodotti sono importati direttamente dalla Germania, come i würstel, i crauti, lo stinco di maiale, i pretzel. Il menù è in continua evoluzione, e quindi è molto ampio e vario, il più possibile basato sull'homemade e ben adatto a palati esigenti. Alla sua tavola si possono assaporare le gioie di una tagliata, di una buona bistecca, un filetto o una ricca grigliata mista, maxi piatti con bockwürst o zampina. Il menù propone inoltre un ottimo spatzle e ricercati hamburger di black angus australiano. La birra è esclusivamente Paulaner.

Il nostro piatto per l'Autunno: Pork Club Sandwich
Come lo facciamo: con stinco di maiale sfilacciato, salsa burger, cheddar, insalata e contorno di patate al forno.



PUB

Terra di Mezzo

Via G. Amendola, 113 – Bari. Info: 080.5573692.
A pranzo dal lun. al ven., e dalle 20:30 in poi tutti i giorni.

Locale ventennale che ha portato a Bari la cultura ludica nell'entertainment serale. Terra di Mezzo è un pub dedicato al divertimento (oltre 110 giochi da tavolo disponibili), alla convivialità e alla birra (segnaliamo che TdM è l'unico pub al Sud a spillare la Pilsner Urquell con il sistema tradizionale ceco). La sua proposta gastronomica offre specialità come gli involtini di scottona e bacon e bocconcini di pollo pancettato alla Pilsner Urquell, la tagliata di scottona o di pollo, panini come l'ormai mitico "Smaug, l'Hamburger del Drago", un panino XXL da circa 1kg, più il contorno! Tra le tante birre presenti segnaliamo la St. Benoit Ambrée, la Slalom Strong, e la Watneys.

PUB

Crossroad Saloon

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

Un luogo ispirato ad ambientazioni da Far West ma che non dimentica, soprattutto nel menù, la Puglia. Ad originali spadellate western, specialità a base di carne servite, in diverse varianti, direttamente al tavolo nelle padelle di cottura, il ricco e sfizioso menù abbina pizze, pucce fatte in casa e appetizer particolari da accompagnare a birre belghe e tedesche. Tutto da gustare tra un concerto, tanti quelli ospitati ogni settimana, e una partita di calcio trasmessa in diretta su schermo. In occasione di queste serate non applica sovraprezzi.

Il nostro piatto per l'Autunno: Spadellata Dyna.
Come la facciamo: stufato di lenticchie e bocconcini di manzo tirato alla birra Lowenbrau Triumphator.

Dexter
Beer & Jazz

FESTEGGIA IL
TUO EVENTO DA NOI

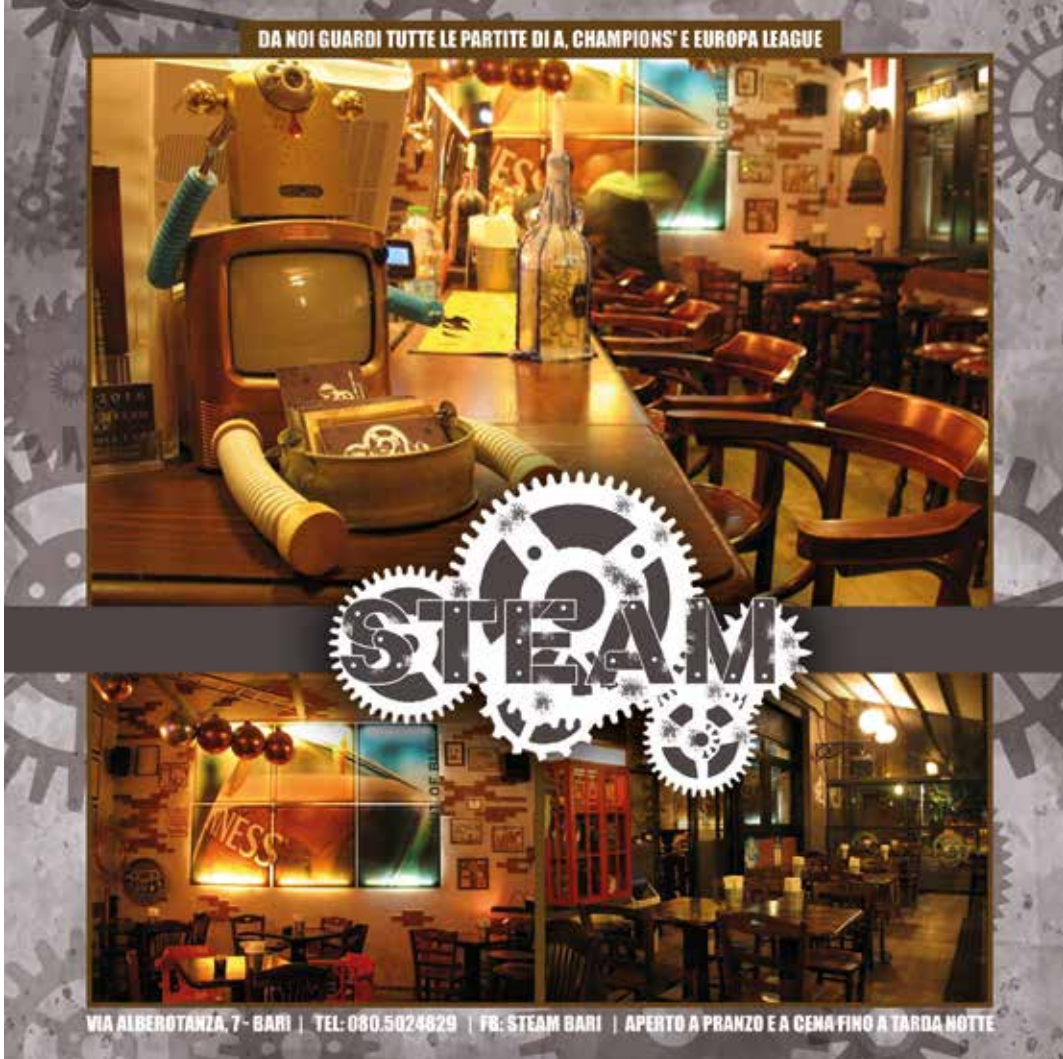
Festeggia al **Dexter** il tuo evento speciale.
Qui da noi potrai scegliere tra tante diverse proposte culinarie elaborate per soddisfare ogni tua richiesta. Il Dexter ti mette a disposizione anche un palco per **MUSICA DAL VIVO**

BARI, VIA GIULIO PETRONI 127/A
080 5022087 - 335 7809055
WWW.DEXTERPUB.IT
INFO@DEXTERPUB.IT
FB.COM/DEXTERBEERJAZZ
@DEXTERBEERANDJAZZ

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



PUB

Hop!

Via Devitofrancesco, 11 – Bari. Info: 080.5560628.
A pranzo da lunedì al sabato, e dalle 20:30 in poi tutti i giorni.

Un pub ideato per chi vuol dare libero sfogo alla propria passione per la birra in modo completo, sistematico e organizzato. Tra degustazioni, corsi, menù speciali e abbinamenti studiati appositamente per esaltare gli aromi delle birre impiegate, Hop! propone panini con burger di scottona da 170g, con pollo grigliato, e capocollo di maiale. La carta include anche ricchi piatti in cui l'abbinamento birra-cibo si fonde in vere specialità.

Il nostro piatto per l'Autunno: Stinco di maiale alla bavarese
Come lo facciamo: Lo cuociamo in forno con una lunga cottura con birra Weiss scura, per poi servirlo con crauti originali tedeschi, pancetta, e purè di patate.

PUB

Macondo pub indipendente

Via Cairoli, 9 - Modugno (BA). Info: 320.5305581.
Dalle 20 in poi. Chiuso il lun.

Varcare la soglia di questo locale significa trovarsi catapultati in un'atmosfera che si respira solo in selezionati pub nord-europei. Un luogo di magia e suggestioni letterarie, musicali e di gusto, che lo staff del Macondo ama condividere con i propri clienti. Una vasta selezione di birre rigorosamente artigianali e vini, curati direttamente dal proprietario della struttura, accompagna un menù di qualità che spazia dai taglieri agli ottimi burger e schiacciate farcite, dalle insalate alle fritture ed ai piatti di carne, fino ai dolci di produzione propria. Luogo ideale per cenare, ma anche per rilassarsi con amici. Da non perdere le serate live.

Il nostro piatto per l'Autunno: Il Murgiano
Come lo facciamo: con burger di scottona, caciocavallo fuso, panna acida rucola e funghi cardoncelli, servito con patate al forno.

PUB

Il Brillo Parlante

Via S. Maria degli Angeli, 18 – Giovinazzo (BA).
Info: 080.9648520, 348.2430426.
Aperto tutti i giorni dalle 19:30 in poi.

Birra, food, partite, e musica rigorosamente dal vivo. Sono questi gli ingredienti principali di questo grande pub in bilico tra la parte antica e quella moderna di Giovinazzo. Il Brillo Parlante è un pub inglese devoto agli hamburger homemade, al pulled pork, alle fish and chips, al club sandwich e alla Guinness. I suoi ampi e storici ambienti ospitano un grande bancone, un palco per i concerti live, maxi schermo per guardare le partite, e tanti tavoli senza sacrificare la comodità degli ospiti.

PUB

Rocket Pub

Via Crocifisso, 18 – Giovinazzo (BA).
Info: 080.8094432, 335.1704090.
Aperto tutti i giorni dalle 19 in poi.

Giunto al ventesimo anno di attività è uno dei pub più longevi di Giovinazzo. Qui è possibile cenare scegliendo tra panini, pizze, club sandwich, carni ed insalate da accompagnare ad un'ampia scelta di birre. Non mancano vini locali al calice ed in bottiglia, dolci artigianali e whisky selezionati. Interessanti i menù del giorno, nei quali viene proposta una cucina tipica, preparata con un metodo di cottura senza grassi ed a bassa temperatura. Accoglie serate di musica dal vivo, trasmette in diretta gli eventi sportivi e offre ai suoi ospiti la possibilità di divertirsi con numerosi giochi da tavolo.

Il nostro piatto per l'Autunno: Ciccio Carrozza.
Come lo facciamo: mortadella, bufala, granella di pistacchio.

PUB

Como en casa

P.zza San Felice, 1 – Giovinazzo (BA).
Info: 335.7419011.
Aperto dalle 19:00 in poi. Chiuso il lunedì.

Una rosticceria, take away che rivisita il concetto di street food grazie alla qualità delle specialità tipiche pugliesi che propone: tra panzerotti, supplì, pizze di patate, focacce ripiene, panini farciti con specialità tipiche come la parmigiana o gli gnmridd, polpette al sugo, salsicce arrostite, bombette, sgagliozze e pettole, qui ritroviamo quei sapori che ci sono familiari. Prelibatezze sane e genuine da accompagnare ad una selezione di birre che conta ben 11 varietà diverse, anche artigianali, in continuo aggiornamento.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Panino con straccetti di vitello.
Come lo facciamo: straccetti di vitello, rucola, pomodori freschi e fonduta di grana.

PUB

Gradisca

Via Alfieri, 7 – Bitonto (BA).
Info: 080.9649258, 393.6367956, 328.4977886.
Aperto dalle 20:00 in poi. Chiuso il lunedì.

Un pub ristorante con una proposta gastronomica improntata sulla varietà e la qualità: a primi e secondi piatti di mare e di terra diversi dal solito, accosta ottimi hamburger farciti con burger homemade e ingredienti locali di qualità. Non mancano insalatone, antipasti, tacos, panini preparati con salumi freschi e sfizioserie come le chips di patate di barbabietole. Da bere, propone una vasta scelta di birre alla spina, ben 5 vie, e una ricca carta di vini. Trasmette le partite in diretta e accoglie feste private.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Panino al tonno rosso.
Come lo facciamo: tonno rosso, stracciatella di Gioia del Colle, pesto di basilico e pomodorino ciliegino.

PUB

Barba Nera

Via Supriani, 28 – Acquaviva Delle Fonti (BA).
Info: 080.757051 – fb.me/barbanerapub
Aperto a cena.

Un locale aperto nel lontano 1996, agli albori del mondo dei pub in Italia, e che ha solcato in tutti questi anni i mari dell'intrattenimento serale perseguendo con costanza precisi obiettivi: proporre birra ricercata e grande qualità gastronomica dando risalto alle eccellenze del territorio e alla tradizione, come i suoi ormai famosi bocconcini di carne di cavallo, ma anche un'ottima pizza realizzata con cura con delizie come crema di carciofi, salsiccia di Norcia o la mozzarella di bufala. Il Barba Nera propone una cucina locale abbinata a birre artigianali ricercate, tra cui una pugliese. Assolutamente imperdibile la sua serata di Halloween, dove ci si trova in un film horror con pirati-zombie truccati (magistralmente!) e vestiti di tutto punto.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Panino Sputa Fuoco Bill
Come lo facciamo: doppio hamburger, bacon, cipolla caramellata alla birra, salsa ai funghi e patatine fritte.

PUB

Degù XXL

Via IV Novembre, 120 – Altamura (BA).
Info: 080.3218291.
Aperto tutti i giorni dalle 20 in poi. Chiuso mar.

Hai mai visto un ristopub steakhouse dallo stile così estero in zona? La sua offerta di birre artigianali e vini naturali è imbarazzante quasi quanto i tagli di carne cotta al big green egg (barbecue al carbone) che propone: cuberoll di scottona, filetto di manzo alla birra, wagyu australiano, chuleta iberica ed altri. Poi si possono scegliere anche piatti più locali come burger di manzo, arrosticini abruzzesi, tagliate servite su pietra rovente. Si beve birra dalle botti e si assaggiano drink creativi e mai scontati. Parola d'ordine: diverso!

Il nostro piatto per l'Autunno:
Cuberoll di bovino della Sierra
Come lo facciamo: Piatto unico di carne tenera, gustosa, servita su pietra rovente e cotta al carbone.

PUB

Bottega del Luppolo

Via G. Almirante, 113 - Altamura (BA). Info: 080.2464097, 329.2938826.
A cena. Chiuso il lun.

Un mondo dedicato alla birra e ai suoi sapori, dove spaziare tra etichette belghe, tedesche, italiane, americane, norvegesi e non solo. La proposta gastronomica si fonda su una cucina creativa, con fuori menù e piatti del giorno o degustazioni, da consumare negli accoglienti spazi interni o nell'area all'aperto. Di base ci sono hamburger homemade con manzo italiano (anche veg version); il menù propone anche cheeseburger e club sandwich, pork sandwich, stinco di maiale alla birra, costata di scottona, pollo al curry e Pollo Piri Piri. Irrinunciabili i suoi giovedì con "Cibovagando", l'appuntamento che porta in scena la cucina internazionale: per Ottobre è di scena la cucina tedesca; a Novembre quella statunitense.

Il nostro piatto per l'Autunno: Burrito di carne
Come lo prepariamo: In pratica è una tortilla farcita con chili di carne piccante, con fagioli, e formaggio fuso.

PUB

Papilla food&drink

Via Locorotondo, 11 – Altamura (BA). Info: 080.3113449, 345.6571043.
A cena. Chiuso il lun.

Un menù estremamente variegato che realizza un'ottima gastronomia fatta di primi piatti e specialità come crèpes, fritture miste, piadine, ciabattine, panini, e pucce. Ormai sono lontani i tempi in cui la differenza tra pub e ristorante era molto forte, basta accomodarsi ad un pub come questo per trovare qualità e un menù estremamente variegato capace di realizzare un'ottima gastronomia. Per chi ama la carne il menù propone anche panhamburger con scottona piemontese di primo taglio di diversa grammatura, ma anche tagliate di angus e stinco di maiale. Chi ama la pizza non resta a bocca asciutta: c'è una piccola selezione di un tipo di pizza particolare: la schiacciata.

Il nostro piatto per l'Autunno: Hamburger E02
Come lo facciamo: con hamburger di manzo da 180 grammi, uovo fritto, bacon croccante, insalata, salsa bbq, e maionese.

PUB

Birbacco wine pub

Via Caduti Delle Foibe, 15 – Altamura (BA). Info: 080.3106980.
Aperto a cena. Chiuso il mercoledì.

L'amore per il vino e la birra dimostrato con oltre 170 etichette di vino, un beerbook e 6 vie alla spina. Al Birbacco si gustano hamburger da 200g di angus argentino farciti con ingredienti come cheddar, cipolla rossa e salsa bbq; o scamorza affumicata, mayo, pancetta e cetrioli. Il forno a legna invita a gustare le tante pizze proposte del menù; ce ne sono delle più svariate e particolari, come quella con doppio impasto e pancetta di cinghiale. Un locale aperto continuativamente per ben 10 anni ha sicuramente qualcosa da dire, e il Birbacco è apprezzato per i suoi ambienti e le atmosfere, così come per il food & beverage di grande qualità.

Il nostro piatto per l'Autunno: Pizza Martinese
Come la facciamo: con pomodoro semisecco, stracciatella e Capocollo di Martina Franca Presidio Slow Food dopo cottura.

Castello Carlo V - Monopoli.
Foto di Verity Cridland. (CC BY 2.0)
https://bit.ly/2AcKavt

PUB

Avamposto 11 - not only food

Via G. Garibaldi, 9/11 – Monopoli (BA).
Info: 080.8509916, 391.1799310
Dalle 19:00 in poi.

Posto in una location storica del borgo antico, Avamposto 11 è un "cocktail pub" affascinante, da scoprire sicuramente ben oltre il suo aspetto e la sua deliziosa area all'aperto. Il suo food & beverage fatto con birre alla spina e in bottiglia, hamburger e club sandwich homemade, tapas e tacos, e una piccola selezione di primi piatti. Non mancano prodotti per celiaci e vegetariani. Alla direzione della cucina c'è il capo chef Francesco Laforgia, uno dei soci, colui che idea i piatti.

Il nostro piatto per l'Autunno: Jimmy's Burger
Come lo facciamo: con patties di scottona da 200 g, gamberi argentini arrotolati con bacon, cipolla di Acquaviva caramellata, fondente di formaggio Cheddar, pomodoro ramato, mayo, senape, lattuga, fries di patate speziate, e hamburger bun fatto in casa.

PUB

ARTE coffeeburger

Via Della Repubblica, 56 – Bisceglie (BT).
Info: 080.3958485.
Aperto dalle 7 in poi. Chiuso il lun.

Si può saper fare un buon caffè e un gustoso hamburger? Decisamente sì se si sanno fare le cose ad arte come in questo locale. Cocktail bar e allo stesso tempo pub, ARTE Coffeeburger è un luogo di bontà dove potersi ritrovare per la colazione, l'aperitivo, un caffè pomeridiano o un tè tra amiche, così come per pranzare o cenare con ghiotte bontà che miscelano con sapienza prodotti di mare e di terra, per realizzare hamburger, fishburger, club sandwich, piadine, crèpes e molto altro. Non mancano specialità per vegetariani/vegani; come le piadine con tofu, rucola, insalata, e patè di olive nere; crema di tartufo, mozzarella, rucola, e pomodorini.

Il nostro drink per l'Autunno:
New York Asti Cocktail
Come lo facciamo: bourbon whiskey succo di limone, zucchero e un top di Barbera D'Asti.

CARPIGIANI
Thinking of you
Electrolux
ZINGRILLO.COM
arreda il tuo business
ADV Studiodambra.it
ARREDAMENTI
PER PUBBLICI ESERCIZI
Via Trani, 231/B - Barletta
Tel. 0883.334622
info@zingrillo.com
www.zingrillo.com

PUB

Jimiz

Via Giovanni Bovio 258 – Bisceglie (BT). Info: 080.2051768.
Aperto tutti i giorni dalle 5:30 alle 00.00, da ven. a dom. tutta la notte.

Tra il lungomare e il centro, è il posto giusto dove fermarsi per una pausa prima di cominciare, proseguire o concludere la giornata. Jimiz propone colazione diurna e notturna di qualità, con due varianti di caffè, tra cui la nuovissima miscela arabica 100%. Oltre alle colazioni, un'offerta di aperitivi e golosi dessert. Sempre presente un occhio attento ai cornetti gluten free e vegani senza lattosio. Divanetti confortevoli invitano a bere un cocktail e stuzzicare panini dagli impasti di farine varie, come quelli alla curcuma, o insalate e altri sfizi. Nell'area free wifi è possibile ricaricare i dispositivi elettronici o collegare il laptop. Sono annesse al bar una tabaccheria e una saletta esterna.

PUB

El Tapas de Poldo

Via Bari, 13; Via Benevento, 9 – Andria (BT). Info: 0883.292318.
Aperto dalle 19:00 in poi. Chiuso il mercoledì.

Considerato da ben 19 anni un angolo di Spagna è un pub in cui i sapori della penisola iberica incontrano quelli della cucina nostrana dando vita ad abbinamenti vincenti. Qui si può gustare un menù in continuo aggiornamento e basato su prodotti di altissima qualità, composto principalmente da ottime pizze, gustosi secondi di carne, ricchi taglieri di salumi e formaggi, rinomate patate al forno, antipasti della casa, panini e molto altro ancora. Vasta anche la selezione di birre in bottiglia e alla spina, anche artigianali, tra le quali spicca la Guinness.

Il nostro piatto per l'Autunno: Pizza Gervas.
Come lo facciamo: mozzarella, caciocavallo, pepe e guanciale.

PUB

Excalibur

Via dei Tigli, 21 – Canosa di Puglia (BT). Info: 389.4359012, 0883.890275.
Aperto a cena. Chiuso il martedì.

Nel menù spiccano le ottime carni alla brace e le pizze cotte nel forno a legna, preparate anche con impasti di farine speciali come quella Kamut, ai 5 cereali e di farro. Non sono da meno gli hamburger e i panini. Diverse le varietà di birra tra cui scegliere, anche artigianali. Ogni settimana accoglie concerti di gruppi emergenti, cover band o artisti di fama internazionale e permette di seguire in diretta le partite su maxi schermo. Ideale anche per feste private e piccoli ricevimenti.

DRINKS & MORE

Contrabar

Via Tupputi, 12 – Bisceglie (BT). Info: 348.3803188, 080.3219779, 328.6127642.
Aperto dalle 08:00 alle 02:00.

Ideato da Gianni e Francesco, due dei bartender più noti della Puglia, creatori del rinomato Bitter Violento, Contrabar è cocktail bar e caffè e propone drink aperitivi e piatti ricercati da assaporare sia a pranzo che a cena. Oltre 600 etichette ed una proposta food che lega i prodotti tipici pugliesi a materie prime internazionali come i mangiarini preparati con le acciughe del Mar Cantabrico, servite con della stracciatella pugliese. Caratteristico il menù drink, dalle fattezze di un giornale quotidiano tutto da sfogliare.

Il nostro piatto per l'Autunno: Salmone scottato.
Come lo facciamo: salmone scottato in salsa teriaky con insalatina croccante al gin e pepe rosa abbinato al Teo's Margarita, cocktail preparato con mezcal, sciroppo di aceto e Kumquat, amaro di Farmily.

DRINKS & MORE

I Miserabili

Via della Repubblica, 75 – Bisceglie (BT).
Info: 349.1859364, 348.2280903.
Aperto dalle 18 in poi. Il sabato e la domenica dalle 11 in poi.

Qui ti puoi accomodare per sorseggiare un cocktail preparato a regola d'arte; o per assaporare una cucina di pesce creativa, semplice ed innovativa; o ancora, per vivere serate tranquille a base di aperitivi sfiziosi arricchiti dalla piacevole compagnia della musica. Un cocktail bar con una ristorazione curata: aperto nel weekend anche a pranzo, propone appuntamenti fissi settimanali, sempre diversi.

DRINKS & MORE

Babalù

Via Statuti Marittimi, 22 - Trani (BT). Info: 389.7818116.
Aperto tutti i giorni.

Riassume la movida tranese raccontando anni di tradizione sui comodi divanetti chiari e tra le pareti di pietra viva della stessa tonalità. Un lounge bar in una scenografia che vanta la vista del porto turistico. I cocktail d'effetto si incastrano perfettamente nell'atmosfera assieme ad una selezione di aperitivi gourmet, senza escludere primi e secondi piatti, accolti da personale sorridente e brillante. Live music e dj-set.

DRINKS & MORE

Cialuna Cafè

Via Piantata - San Ferdinando di Puglia (BT).
FB: "Cialuna cafè".
Aperto tutti i giorni dalle 7.30. Chiuso lun.

Struttura sorprendente, immersa nel verde della villa comunale Divittorio, tra alberi e prato all'inglese, con riscaldamento previsto nel periodo invernale. Offre una selezione di cocktail ricercati e un food menu in continuo aggiornamento. Attento ai dettagli, prendervi posto è entrare in un'altra dimensione senza uscire dal paese. Eventi fissi: mercoledì caraibico e venerdì dj set.

DRINKS & MORE

Casa del Caffè

P.zza V. Veneto, 2 – Canosa di Puglia (BT).
Info: 0883.662121.
Aperto dalle 04:30 in poi. Chiuso il mercoledì.

Ideale per chi è alla ricerca del piacere di un buon caffè, di momenti di condivisione, di una cucina semplice e gustosa. American bar, gelateria, bistrot, caffetteria che si offre come ottimo punto d'incontro, per la posizione in cui sorge e per la qualità del servizio che propone, capace di compiacere giovani e meno giovani. Aperto tutto il giorno, sin dalle prime luci del mattino, abbina al ricco menù, un'ampia e gradevole scelta di cocktail, birre, thè, cioccolate calde. Non mancano concerti, dj set, serate a tema e coinvolgenti appuntamenti fissi come l'aperitivo della domenica pomeriggio, da vivere anche nell'ampio gazebo esterno riscaldato e riparato.

RESTAURANT & BISTROT

Est - Vinum et Cibus

Via C. Troya, 11 – Andria (BT). Info: 380.3691547.
Aperto dalle 20 in poi. Chiuso la domenica.

Questo locale è "enotavola", cioè un luogo dove è possibile scoprire il gusto di oltre 200 vini, anche biologici, selezionati personalmente, abbinati a menù stagionali: l'offerta varia a seconda delle materie prime che la terra offre. Prodotti slow food e biologici che testimoniano la ricerca continua di questo locale verso prodotti di qualità: dalla ventricina dolce dell'Abruzzo al guanciale al brandy servito con cialdine di pane e miele di castagno. Il locale ospita concerti, presentazioni di libri, reading letterari, serate a tema.

Il nostro piatto per l'Autunno: Salsiccia di Norcia con fagioli della Murgia
Come lo facciamo: salsiccia di Norcia (alta norcineria Renzini), fagioli della Murgia, pomodoro, cialdina di pane di Altamura, foglia d'alloro e olio extravergine andriese.

RESTAURANT & BISTROT

Twins' Risto Show

Via Lavello, 42 – Canosa di Puglia (BT).
Info: 0883.662100, 349.5779723.
Dal venerdì alla domenica, dalle 20 in poi.
La domenica aperti anche a pranzo.

Nel menù di questo storico e rinomato ristorante pizzeria, troviamo pizze cotte nel forno a legna, ottime carni alla brace, fantasiosi antipasti, fritture di pesce e chicche di mare. Ricco il beverage che annovera svariate etichette di birra e una pregiata cantina di vini. A ciò si aggiunge il suggestivo palcoscenico che ospita show di ogni genere. Le eleganti atmosfere e la cura per i dettagli, lo rendono location ideale per festeggiare ogni tipo di ricorrenza.

Il nostro piatto per l'Autunno: Strascinati di grano arso con cime di rapa e vongole veraci.
Come li facciamo: gli strascinati vengono direttamente saltati in padella con le cime di rapa e le vongole veraci.

PIZZA

Al Pomodorino

Via Cialdini, 47 – Barletta (BT). Info: 0883.880273.
Aperto a pranzo e a cena.

Una pizzeria braceria, aperta anche a pranzo, che fa della qualità della proposta gastronomica e la cura per i dettagli, il suo biglietto da visita. Rinomate le pizze gourmet: capolavori in cui sapori tradizionali intraprendono intriganti ed innovativi accostamenti. Da assaporare i nuovi panini di mare e gli hamburger. In abbinamento, birre speciali provenienti da tutto il mondo. Permette di seguire eventi sportivi in diretta. Sempre disponibile il caratteristico spazio esterno, in cui gustare le specialità del locale respirando la magia del centro storico.

Il nostro piatto per l'Autunno: Troccoli al sugo di cicala e cozze.
Come lo facciamo: pomodorino, aglio, olio di oliva, peperoncino, gamberetto, cicale fresche, cozze nere.

LA LOPA

Cucina d'eccellenza lucana
nella splendida location dei Sassi

via Bruno Buozzi, 13 - Matera (MT). Info: 0835.1651370
www.facebook.com/lalopamatera
Aperto a pranzo e cena. Chiuso il lunedì.

RESTAURANT & BISTROT

Mosto

Via D. Ridola – Matera. Info: 0835.332733.
Aperto tutti i giorni dalle 20 in poi. Chiuso Mar.

Risto pub posto nel cuore della movida materana, propone piatti unici della tradizione rivisitati in chiave moderna e realizzati con prodotti a km 0: fish and chips alla materana, polpo arrosto con riso nero e verdure, carni locali, hamburger con cialledda (insalata di pane raffermo e verdure), stuzzichini fatti in casa e panini speciali di grano duro. Innumerevoli le birre artigianali al suo attivo e speciali i cocktail che consiglia. Sorprendente!

RESTAURANT & BISTROT

La Gattabuia

Via delle Beccherie, 92 – Matera. Info: 0835.256510.
Aperto tutti i giorni a pranzo e cena.

Una location dove si gusta il meglio della tradizione lucana rivisitata in chiave moderna a ritmo di jazz. Il servizio è eccellente e ogni portata sempre descritta nei minimi dettagli. Gli ambienti sono caldi e i sapori davvero autentici: dall'interessante carrellata di antipasti ai primi sfiziosi, dai secondi per niente scontati ai dessert tra cui è molto rinomato il cannolo di sfoglia di pane con ricotta e arancia. Cantina molto vasta e variegata.

RESTAURANT & BISTROT

Morgan

Via B. Buozzi, 2 – Matera. Info: 0835.312233.
Aperto tutti i giorni a cena, solo weekend a pranzo.
Chiuso Mar.

All'ingresso del Sasso Caveoso s'incontra questo meraviglioso locale scavato nella roccia in cui la gastronomia è di tradizione ma rivista in chiave moderna. I prodotti usati sono esclusivamente a km 0: strascinate con fonduta di caciocavallo e peperoni cruschi, spaghettone alla chitarra con pistacchio di Stigliano sono solo alcune delle delizie proposte. Completa il suo menù variegato anche la pizza, nota per i suoi sapori gourmet.

RESTAURANT & BISTROT

Le Bubbole

Via San Potito, 57 – Matera. Info: 0835.1970562
Aperto tutti i giorni a pranzo e cena. Chiuso lun.

Al confine tra il Barisano e il Caveoso, questa location fa vivere a chi lo sceglie un'atmosfera sobria e di gran stile. La cucina esalta l'ingrediente locale, senza troppi condimenti e col must dell'olio evo. Le proposte sono variegate: ogni menù stagionale comprende piatti di mare, oltre che di terra incentrati sull'Antico Suino Nero Lucano, data la filiera cortissima che fa coincidere, in questo caso, l'allevatore col gestore del ristorante. La cantina dei vini conta circa 100 etichette tutte italiane e ai dolci è dedicata un'intera carta.

Il nostro piatto per l'Autunno: Baccalà con spuma di patate e peperone crusco
Come lo facciamo: baccalà con timo, aglio e olio, spuma di patate, peperone crusco, salsa pizzaiola sul fondo.

RESTAURANT & BISTROT

Saxa

Via Duni, 26 – Matera. Info: 338.3266292, 331.8553162.
Aperto a mattina, pranzo e cena. Chiuso il lun.

Adatto ad ogni fascia della giornata e di età grazie ai suoi diversi servizi, Saxa propone un'ottima pizza, realizzata in svariate versioni, e una gustosa cucina di mare (anche crudo di mare) con primi e secondi piatti come: linguine agli scampi, spaghetti alle cozze, filetto di spigola alle mandorle e pistacchio, salmone gratinato alle noci. I suoi ampi ambienti permettono di avere zone diverse dove poter offrire servizi vari. Infatti in un'elegante area soppalcata si apre il lounge bar dove accomodarsi ad un divanetto e sorseggiare un cocktail. Proprio grazie alla sua polifunzionalità, il Saxa è perfetto anche per festeggiare un evento privato.

Il nostro piatto per l'Autunno: Zuppa di cozze
Come la prepariamo: con mitili misti, gamberi e scampi, aglio, prezzemolo ed un preparato piccante di nostra invenzione.

Happy Hour O'Ilammord

Via Fiorentini, 54-56 – Matera. Info: 0835.240344. Aperto tutti i giorni a pranzo e cena. Dom dalle 12 alle 21. Chiuso lun.

La vera cucina locale abita qui, in questo caldo e accogliente ristorante del Sasso Barisano, e si conserva immutata come quella di un tempo, priva di sperimentazioni di sorta e genuina, proprio come la faceva la nonna. Le radici materane affondano qui con la forza dei loro ingredienti tipici: il pane, il peperone crusco, la cima di rapa, i vini e i formaggi lucani. E li puoi anche acquistare da regalare o preparare a casa perché la sua doppia natura è quella di punto vendita di prodotti locali e vini lucani.

Il nostro piatto per l'Autunno: Strascinate con purea di fave, funghi e peperoni cruschi
Come lo facciamo: purea di fave, patate, cipolla, funghi cardoncelli, peperoni cruschi e un filo d'olio evo.

Cinetix

Via Aldo Moro, 14 – Matera. Info: 0835.1653102. Aperto tutti i giorni dalle 8 in poi. Chiuso lun.

Sorge vicino la stazione centrale, in un luogo di grandi crocevia cittadini. È un Lounge Restaurant con un'eleganza dettata da luci soffuse, delicate e molto colorate, quasi futuristiche, in un gioco simbiotico con i design di tavoli, sedie e banco bar. La sua multiformità si riflette sia nella ristorazione che nell'intrattenimento perché è capace di offrire un servizio variegato ed efficiente: ottime le colazioni, gradevoli gli stuzzichini proposti con gli aperitivi, sostanziose e gustose le sue tagliate, innovativo il suo sushi, di tendenza i cocktail proposti e, per finire, anche la proposta di analcolici è interessante.

Il nostro drink per l'Autunno: Lucano Mule
Come lo facciamo: Amaro Lucano, succo di pompelmo rosa, ginger beer.

Irish Cream Pub
Carlsberg
Via Leonardo Da Vinci, 9 - Matera
Tel: 329.4658904, 329.7093659
Aperto a cena. Chiuso il giovedì.
fb.me/guinnessmt03

SettedìSette

Via G. Oberdan, 13 A/B - Lecce. Info: 0832.1790830.
Aperto tutti i giorni dalle 8 alle 23.

Caffetteria, cocktail bar e tavola calda, SettedìSette è un porto sicuro a cui approdare per un momento di relax, lontano dalla caotica quotidianità: colazione, pausa pranzo, spuntino o aperitivo serale, ce n'è per tutti i gusti. Un posto dove puoi leggere il giornale o trascorrere una rigenerante pausa con amici e colleghi, mentre hai il wi-fi sempre sotto mano. In tutte le proposte del giorno trovi ingredienti selezionati e genuini, ma il piatto forte è sicuramente il pollo alle mandorle. L'affabilità e la simpatia del personale, poi, completano il tutto.

La nostra proposta per l'Autunno:
La pausa pranzo
Come la facciamo: cous cous, primi piatti, pezzetti di carne al sugo, pollo alle mandorle... Di tutto!

Prohibition

Via G. Paladini, 19 – Lecce. Info: 389.8823930.
Aperto tutte le sere.

Oltre 130 gin, 100 rum, 200 liquori, 100 whisky, 30 tipi di vodka, 50 vermut. Il Prohibition si conferma l'unico e inimitabile speakeasy della città barocca ispirato, nel mood e nell'arredamento, all'America degli anni '20. Un punto di incontro per chi ama cocktail di qualità e diversi dal solito, ma anche un progetto: in ogni drink, dalla scelta delle materie prime alla miscelazione degli ingredienti, si nasconde un pezzo di storia da riscoprire con la giusta compagnia.

La Vetta Dello Spritz

Via G. Oberdan 32/b – Lecce. Info: 346.6180372.
Aperto tutti i giorni dalle 7 alle 23.

La Vetta dello Spritz offre di tutto: cornetti, pezzi di rosticceria, aperitivi, taglieri di formaggi, insalatone, piadine e primi per la pausa pranzo, ma anche panini e pucce farcite, macedonie e pasticcini, oltre a 30 tipi di Spritz, caffè, frullati, centrifugati e amari. Per questo è considerato da tutti un luogo raccolto e accogliente, punto di riferimento in qualunque ora del giorno, dalle ricche colazioni - anche in versione vegana - agli aperitivi serali.

Quarantacinque

Via Marco Basseo, 45 – Lecce. Info: 329.0363137.
Aperto tutte le sere, tranne lunedì e martedì.

Quando la preparazione di un drink è una performance teatrale, il cocktail diventa una vera e propria opera d'arte. Per questo, a pochi anni dalla sua apertura, il Quarantacinque è già un'icona della nightlife salentina. Francesco ha riportato la sua anima da ballerino professionista anche dietro al bancone, dando vita ad un locale unico nel suo genere con l'aiuto del suo impareggiabile staff. Se cerchi un semplice drink, puoi anche tirar dritto: al Quarantacinque trovi il sapore delle emozioni.

DRINKS & MORE

Viveur experience

Via Umberto I, 27 – Lecce. Info: 320.8611465.
Tutti i giorni 11.30-15 e 17.30-2.

Il Viveur Experience è un luogo in cui, a pochi metri dalle meraviglie di Santa Croce, potete trascorrere la serata degustando salumi di alta norcineria o pucce, accompagnati da più di 100 vini, 40 birre e oltre 120 distillati ma specialmente i cocktail, che sono sempre una garanzia. Il tutto circondati da un arredamento in parte vintage, in parte moderno: luci soffuse, opere d'arte, libri, un'antica macchina da scrivere, panche in legno rivestite di pelle, immerse nella magia di un antico locale in pietra leccese con archi e volte a botte. Ecco perchè Viveur vuol dire esperienza multisensoriale.

Il nostro cocktail per l'Autunno: Goldenbrown. Come lo facciamo: Vermouth rosso Cocchi, Genever Notaris ed. spec. Jerry Thomas, Crème de Noyaux, Suprême Ceylon tea Pekoè, crusca di castagne, nocciole e arance.

DRINKS & MORE

Prosit Bar

Via Maglie - Cursi (LE). Info: 0836.332030.
Aperto tutti i giorni h24. Chiuso il lunedì.

Prosit è una delle realtà più conosciute del territorio. Punto di ritrovo per intere generazioni, ha saputo conservare la propria cifra pur andando incontro alle nuove esigenze. Prosit nasce da una famiglia di abili pasticceri, ma è al tempo stesso l'ideale per un drink e serate all'insegna della musica live e dj set. Per questo motivo è un must per l'arte pasticcera: qui potete trovare deliziosi pasticciotti salentini e gelati artigianali rielaborati con creatività.

Il nostro piatto per l'Autunno: Carpaccio Prosit
Come lo facciamo: con carpaccio di fesa salada, funghi porcini, pinoli, rucola fresca e aceto balsamico.

Scorcio di Piazza Pio XII - Cursi.
Foto di Lupiae (CC BY 2.0)
https://bit.ly/2QTyAuy

Sigo Sa'

Via S. Francesco, 3 – Carmiano (LE). Info: 329.4181035.
Aperto tutti i giorni dalle 17 alle 2.

Sigo Sa' è garanzia di ottimi drink con abbinamenti e grammature impeccabili. Sottofondo musicale mai invadente e personale qualificato oltre che gentilissimo: Sigo Sa' è una vera e propria mixology academy, un punto di riferimento per chi sa bere bene. Da provare? Il Mojito sbagliato (vodka alla pesca, succo di ananas, pesca o mango, granita di limone). Curiosità: Sigrido è uno dei barmen del locale, chiamato Sigo (sapiente conoscitore di drink!).

DRINKS & MORE

Kenzia Concept Bar

Via Nicola Ferramosca - Maglie (LE).
Info: 345.9395556, 393.8347285.
Aperto tutti i giorni dalle 6 alle 4.

Kenzia è ormai da 35 anni un punto fermo per la movida magliese e non solo. Si caratterizza per un design moderno e un ambiente easy. Il segreto del suo successo? Avere un team che lavora in maniera instancabile e attenta per i propri clienti. Kenzia pensa a ogni momento della giornata, dalla colazione ai drink, ed è l'ideale per mega aperitivi, freddi e caldi, con una sensazionale sezione di rosticceria mignon.

DRINKS & MORE

Caffetteria Normal

Corso Umberto I, 7 - Taurisano (LE). Info: 320.4149319.
Aperto tutti i giorni dalle 6 in poi. Chiuso mar.

Un nome che è una dichiarazione di intenti. La Caffetteria Normal ha fatto della semplicità il suo punto di forza. Di straordinario c'è che è un punto di riferimento per chi ama la cura per i dettagli. Estremamente eclettico, si distingue per essere un contenitore di mostre ed eventi letterari. Normal è una vera e propria galleria, in altre parole, un locale che ha fatto della cultura la sua prerogativa di successo.

DRINKS & MORE

Blu Cafè

Lungomare Galilei, 103 – Gallipoli (LE).
Info: 0833.299198.
Aperto tutti i giorni dalle 7 a notte fonda.
Chiuso il martedì.

Blu Cafè è un american bar in perfetto stile pop art, grazie al suo inconfondibile bancone che si contrappone a gazebi bianchi moderni ed eleganti, con vista sul meraviglioso mare di Gallipoli. Un locale che, pur rinnovandosi continuamente nella forma, resta sempre uno dei punti d'incontro più noti e più cool del gallipolino. Gli aperitivi sono abbondanti e variegati: puoi trovare panzerotti di patate, bocconcini di pollo, arancini, paninetti, tramezzini, cornetti salati, rondelle farcite, mini rustici e tante altre specialità della casa. Da provare i fantastici cocktail.

Il nostro cocktail per l'Autunno: Pink latino
Come lo facciamo: rum, Maraschino, succo di pompelmo rosa e succo limone.

DRINKS & MORE

70metriquadri

Via E. Filiberto, 41 – Cutrofiano (LE).
Info: 328.8326870.
Aperto tutti i giorni dalle 6 in poi. Chiuso mar.

Eclettico e versatile, il 70metriquadri è diventato in poco tempo un punto di riferimento per la provincia salentina. Ambiente young & friendly, molto frequentato e dall'eco cosmopolita. Prime colazioni con pasticciotti e cornetti portati lì appositamente da Galatina, aperitivi a base di pucce super farcite. La sera, il 70metriquadri diventa location privilegiata per cocktail originali: consigliatissimi l'Indiano e l'Old Fashioned.

Il nostro drink per l'autunno: Rabarb
Come lo facciamo: 3cl Conferita dal Marendry, 3cl Bulleit Bourbon Whiskey, 3cl Punt e Mes vermuth, nuvola cremosa al rabarvato, 2 dash di Orange bitter. Si prepara con la tecnica del throwing a cui si aggiunge il velluto del rabarbaro.

SWEET & SALT

Fuoriporta

Via Leuca, 2H – Lecce. Info: 0832.526781.
Aperto tutti i giorni dalle 6 alle 23.

A pochi passi da uno degli scorci più suggestivi di Lecce, c'è una realtà più unica che rara: il Fuoriporta. Arredato con cura e gusto, è il posto ideale per break salutisti a base di centrifugati ed estratti di frutta e verdura: tutto rigorosamente eco-friendly e a km 0. Il Fuoriporta è la proposta ideale per chi cerca soluzioni green e alternative vegan. Di ispirazione shabby, il locale combina alternative dolci e salate, con suggestioni gourmet.

Piazza del Duomo - Lecce. Foto di Giuseppe Milo (CC BY 2.0)
http://www.bit.ly/2NbTd35

RESTAURANT & BISTROT

Osteria Le Volte

Via L. de Simone, 28 – Lecce (LE).
Info: 327.8274006.
Aperto a pranzo e cena. Lunedì aperto solo a pranzo.

A pochi passi sia da Piazza Mazzini che da Piazza Sant'Oronzo, nel cuore pulsante del capoluogo leccese, troviamo una realtà interessantissima. Obiettivo dell'attività è stato quello di portare in tavola l'atmosfera intima e familiare che si respira in casa. I sapori della tipicità e della tradizione salentina per chi è costretto a pause brevi e veloci, ma non vuole rinunciare a pasti completi. Vegan friendly con un menù tutto green.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Maccheroncini d'orzo con salsiccia, pomodorini e rucola.
Come lo facciamo: maccheroncini freschi preparati in casa con farina d'orzo, salsiccia, rucola e pomodorino ciliegino per dare un tocco rosato alla pasta.

RESTAURANT & BISTROT

Maresca Restaurant

Via Vecchia Carmiano, SP224 - Arnesano (LE).
Info: 389.8549083.
Aperto tutti i giorni dalle 20 in poi. Chiuso il lunedì.

Se cercate una location da favola per una cena da ricordare, Maresca Restaurant fa al caso vostro. Ricavato in un'antica dimora, da Maresca potete trovare piatti tipici salentini rivisitati grazie alla creatività dello chef. A pochi chilometri da Lecce, Maresca accoglie i propri clienti con un ampio spazio dehor e sale interne arredate in maniera tradizionale e sobria. Cene a base di carne o pesce, offre anche il servizio pizzeria.

Il nostro piatto per l'Autunno: Stufato di zucca
Come lo facciamo: con zucca a pezzi messa a cuocere a fiamma bassissima per 45 minuti, assieme olive denocciolate, 2/3 foglie di alloro, cipolla, salsa di pomodoro, olio e sale.

Le Tre Grazie

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

Ristorante e winebar, Le Tre Grazie proietta il cliente in un mondo in cui il gusto è arte, originalità, qualità e benessere, dall'antipasto al dessert. Il piatto forte dello chef sono i pregiati tagli di carne, grigliati a regola d'arte o conditi con salse rigorosamente fatte in casa. Ottime anche le varianti in chiave veg. A fare la differenza, oltre alla presentazione dei piatti - adornati in maniera impeccabile - tutti i contorni e le spezie dalle numerose proprietà benefiche e provenienti da ogni parte del mondo, come il curry o il sale nero di Cipro.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Rotolino di maiale
Come lo facciamo: maiale iberico condito con caciocavallo di Andria e vellutata di funghi porcini.

Trattoria Zonzi

Via Umberto I - Soleto (LE). Info: 328.4068604.
Tutte le sere, chiuso il lunedì.

In uno dei palazzi più antichi di Soleto, in stile rustico ma allo stesso tempo raffinato, da Trattoria Zonzi puoi gustare i sapori della tradizione culinaria salentina, oltre a pucce e ottime pizze, lievitate naturalmente per più di 24 ore e cotte in forno a legna. Tra le specialità, i secondi di carne come i turcinieddhri, i pezzetti al sugo e il lenzuolo di cavallo. Ottimi anche i ricchi antipasti, sia di salumi che vegetariani. Ma ciò che più di tutto simboleggia la trattoria sono le lunghissime crocchette di patate. Zonzi offre anche una vasta scelta di vini soprattutto locali e birre.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Crocchette e pezzetti
Come lo facciamo: lunghissime crocchette di patate fatte in casa e pezzetti di cavallo al sugo sono i due must.

L'angolo della gastronomia

Via A. de Gasperi, 19 – Ruffano (LE).
Info: 348.0035214.
Aperto a pranzo da mar a sab dalle 9 alle 13; lun, mar, gio, sab dalle 18 alle 23; dom dalle 18 in poi.

Calzoni preparati uno a uno secondo tradizione, con pasta lievitata, salsa di pomodoro verace, mozzarella fresca e olio selezionato: Martin Casto, padrone di casa e chef. Dal 2004 L'angolo della gastronomia regala la tipicità salentina per ogni occasione: catering e buffet tutto l'anno. Una realtà ben presente nel territorio in fatto di asporto, da un anno anche pizzeria.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Cavatelli salsiccia e funghi
Come lo facciamo: fatti a mano, condiamo con misto funghi, quasi sempre con cordoncelli freschi, a cui aggiungiamo i pomodorini per colorare il piatto di rosa.

Pizzeria Vicè

Via Vito Mario Stampacchia, 9 – Lecce.
Info: 388.7367839.
Aperto tutte le sere.

Acqua, farina, sale, lievito... Chi pensa che le pizze siano il semplice mix di questi 4 ingredienti si sbaglia di grosso. Non chiamatela napoletana, leccese o milanese: quella creata da Vicè è una pizza nata dall'alchimia tra passione, tecnica, lievitazione naturale di 36-72 ore, ingredienti accuratamente selezionati e l'antica magia della cottura in forno a legna. Il pizzaiolo Vincenzo ha saputo così rivisitare, con grande originalità, la tradizione partenopea, creando un prodotto ancora più salutare che esalta i sapori autentici della nostra terra.

La nostra pizza per l'Autunno: #Nonèbuona
Come la facciamo: base bianca, condita con fior di latte, gocce di tartufo, filetto lardellato, chips patate artigianali, vellutata di salsa cheddar.

PUB

Tennent's grill

Via Taranto, 175 – Lecce. Info: 0832.279475.
Aperto tutte le sere dopo le 19.

Nato poco più di 10 anni fa, l'intramontabile Tennent's Grill è tra i pub che hanno fatto la storia di Lecce, vero e proprio simbolo della nightlife locale, fondendo la freschezza dei locali giovanili con la qualità di un ristorante-braceria sempre più completo e caleidoscopico. A pochi passi dal centro ma lontano dal caos cittadino, puoi gustare panini e piatti a base di carne di prima qualità. Una serata in compagnia di amici, una festa, una cena di lavoro, un dopocena e perfino, per i più originali, un matrimonio: il Tennent's è il posto perfetto per qualunque occasione.

Il nostro piatto per l'Autunno: Galletto Speziato
Come lo facciamo: non ve lo possiamo svelare, ma accompagnato dalla doppio malto Urbock 23 di casa Eggenbgerg è il top.

PUB

Road 66

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

Quattro amici uniti dalla passione per l'America che ha fatto storia. Quella della libertà, quelle delle sterminate praterie, quella della mitica Route 66 che è il sogno rock di qualunque centauro in Harley Davidson. È nato così più di 20 anni fa, dall'amore per la mother road che percorre gli States, il pub leccese Road 66. Qui troverai straordinari hamburger e piatti a base di manzo, specialità tex mex e panini ispirati ai nomi degli Stati americani. Il tutto accompagnato da un'ottima Eggenberg, birra austriaca non pastorizzata di rara purezza, che prende il suo nome dall'omonimo castello.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Chili con carne alla texana
Come lo facciamo: con riso al curry, puro manzo, fagioli refritos, jalapenos, pomodori, paprika, cumino, origano, cipolle e tante spezie..

PUB

Creola Music Pub

Via don Giovanni Bosco angolo via Pepe - Trepuzzi (LE). Info: 327.6925518, 0832.753147.
Aperto tutti i giorni dalle 17 in poi.

Creola significa innovazione ed è proprio quello su cui hanno puntato i suoi gestori. Si tratta di un pub pizzeria con ispirazione street food in cui le tradizioni culinarie regionali sono tappe imprescindibili per un viaggio all'insegna del made in Italy. Completamente ristrutturato con attenzione e consapevolezza, Creola è un ambiente easy e urban, l'ideale per live e grandi eventi.

Il nostro piatto per l'autunno:
Panino con la zucca
Come lo facciamo: hamburger di manzo, misticanza, cipolla rossa di Tropea caramellata, capocollo di Martina Franca croccante, zucca e gorgonzola.

GRILL

Arrosteria dell'Itria

Via G. De Jacobis, 11 – Lecce. Info: 338.5242750.
Tutte le sere, chiuso il lun.

Locale riservato e accogliente, perfetto per gli amanti del barbecue ma anche per gli appassionati della tradizione culinaria salentina, l'Arrosteria dell'Itria cuoce la carne più pregiata in forni di pietra su spiedi verticali, con il calore di carboni ecologici e senza contatto diretto con la brace. Tra le sue specialità, sono sicuramente da provare: bombette ripiene, bistecche alla fiorentina, "turcinieddhri", tagliate di manzo, entrecôte e costate tomahawk di vitello podolico, ma anche new entry come la picanha argentina. Degni di nota anche i dessert fatti in casa.

Il nostro piatto per l'Autunno: Tagliata di manzo ai funghi. Come lo facciamo: con rucola e crema di aceto balsamico. Il suo contorno ideale sono le patate artigianali al forno con profumo di rosmarino.

Barbecue

Via Taranto, 24 – Lecce. Info: 328.4317943
Aperto tutte le sere.

Quel luogo in cui, da 10 anni, la brace non ha segreti. Tutti i tagli di carne, che puoi scegliere dal bancone, sono preparati in giornata dal loro laboratorio interno con ingredienti freschissimi; corona il tutto una cottura con carboni ardenti con aspirazione ad aria e churrasco argentino. Quasi 50 tipi di bombette, 8-9 varianti di salsiccia, straccetti, turcinieddhi, pancetta aromatizzata alla salsa bbq o alle erbe e chi più ne ha più ne metta. Il menù si completa con verdure, salumi, formaggi, frittini tipici e vini locali delle migliori cantine del territorio.

Il nostro piatto per l'Autunno: Il Polpettone
Come lo facciamo: la prima variante di bombette creata dalla casa, con impasto di carne trita e una buona dose di formaggio svizzero.

Antica Macelleria Fai

Corso V. Emanuele II, 14 – Nardò (LE).
Info: 328.7597882.
Aperto tutti i giorni dalle 19 alle 23.30. Chiuso dom.

Francesca, chef e figlia d'arte trasmette la sua passione in maniera rigorosa: ognuna delle sue ricette rivela una tecnica impeccabile e un'originalità inedita. In Piazza Salandra si trova l'innesto esatto e puntuale tra carni pregiate e sapiente braceria: ingredienti selezionati in base a stagionalità e reperibilità si fondono in un vortice di sapori difficile da dimenticare per un'esperienza culinaria ineccepibile.

Il nostro piatto per l'Autunno:
Millefoglie di entrecôte di scottona ai cardoncelli servita su lastra di ardesia.
Come lo facciamo: il piatto è composto di più strati in cui si alternano la tagliata di entrecôte di scottona e funghi cordoncelli.

Maialotti

Maialotti
NORCINERIA PUGLIESE CON CUCINA

Prendete e ingrassatene tutti

Aperto tutti i giorni,
anche a pranzo dal lunedì al venerdì.

TUTTI GLI EVENTI SPORTIVI SKY

Via Taranto 20, Lecce // 0832.523974 // 329.0878502

diTria

AZIENDA AGRICOLA

dal 1991

È la natura che ispira le nostre ricette

Scopri tutti nostri prodotti:
WWW.AGRICOLADITRIA.IT

VERDURE IN TEMPURA,
SELEZIONE DI VERDURE NATURALI
E FINGER FOOD "SOL BOCCONE"

Pasticceria Casoli

artigiani del gusto in Troja

PAN DI PUGLIA

Nato da un'idea originale di Lucia e Nicola della Pasticceria Casoli.
Il Pan di Puglia racconta i profumi, le tradizioni, i frutti pugliesi che sono tra i più buoni al mondo, come; il Vino, l'olio, il grano, i fichi e le famose mandorle.

Un Gusto nuovo con ingredienti antichi, una combinazione unica ed esclusiva. Dolce, soffice, leggero, scuro, delicato, scroccante, elegante, raffinato. Composto da materie prime selezionate, esclusivamente pugliesi: mandorle raffinate, semola rimacinata "Senatore Cappelli", olio extravergine di oliva, fichi secchi, mandorla tostata e caramellata, mosto cotto al vino nero di Troja e cioccolato fondente.

All'interno dell'elegante confezione regalo una bottiglietta di 100 ml di mosto cotto da versare sulla fetta appena tagliata.

Pasticceria Casoli - Artigiani del gusto in Troja
Via Regina Margherita,121 Troia (FG) - www.pasticceriacl.it

SPAZIO PUBBLICITARIO