



ristorante specialita piatti di pesce fres CO

📍 Mappa



Ristorante Biancofiore ti accoglie all'interno di una suggestiva location, a

pochi passi dalle moderne vie del centro e dal borgo antico della città di Bari. Nel nostro Ristorante di pesce a Bari centro, tra pareti in pietra che evocano il candore dei nostri centri storici e il blu del nostro mare, saremo felici di farti gustare i piatti di mare tipici della tradizione pugliese e una cucina biologica realizzata con ingredienti genuini a km 0. Ristorante Biancofiore è la meta perfetta per chi si trova a Bari e vuole scoprire i sapori autentici della cucina marinara locale. Siamo infatti specializzati nella preparazione di piatti di mare e proponiamo sia a pranzo che a cena piatti di pesce tipici pugliesi rivisitati in chiave moderna. Il nostro Ristorante con specialità di pesce fresco a Bari propone portate che possono essere accompagnate da una ricca e curata selezione di vini locali e nazionali. Ti accogliamo in una location confortevole e familiare situata nel centro della città. Qui il nostro staff ti coccolerà con la massima attenzione, facendoti sentire a casa. A pranzo e a cena avrai la possibilità di gustare piatti di pesce tipici pugliesi rivisitati in chiave moderna, realizzati con ingredienti sempre freschissimi e di altissima qualità. Altro fiore all'occhiello del nostro Ristorante con specialità di pesce fresco a Bari è la carta dei vini, curata con passione e rinnovata periodicamente dallo stesso titolare.

📄 Descrizione

Ristorante specialità piatti di pesce fresco a Bari da Ristorante Biancofiore - Il Ristorante Biancofiore, incastonato nel cuore pulsante della città di Bari, vi invita a scoprire un raffinato percorso culinario attraverso la tradizione marinara pugliese. Situato a breve distanza sia dalle movimentate strade del centro che dal pittoresco borgo antico, il nostro ristorante offre un'esperienza gastronomica unica, amalgamando in maniera egregia la modernità del contesto cittadino con la storicità della cucina locale. All'interno del Ristorante Biancofiore, sarete accolti in un ambiente suggestivo, dominato da pareti in pietra che richiamano la bellezza dei nostri centri storici e il blu del nostro mare. Questa atmosfera unica, unita alla calda accoglienza del nostro staff, vi farà sentire come a casa, mentre assaporate la bontà dei nostri piatti. Cucina marinara e prodotti a km 0. Nel nostro ristorante, la cucina marinara pugliese è protagonista assoluta. Fieri delle nostre radici, ci impegniamo quotidianamente per portare in tavola i migliori piatti di pesce della tradizione locale, rivisitati con un tocco di creatività e modernità. La nostra cucina, che predilige l'utilizzo di ingredienti biologici e a km 0, garantisce un'esperienza culinaria autentica e di altissima qualità. I nostri piatti. Sia a pranzo che a cena, vi offriamo un'ampia selezione di piatti di pesce, dal polpo alla griglia alla frittura di paranza, passando per le nostre famose orecchiette ai frutti di mare. Ogni piatto è preparato con estrema cura e attenzione, per garantire un'esperienza gustativa indimenticabile. La nostra carta dei vini. Per accompagnare i vostri pasti, il Ristorante Biancofiore offre una ricca e selezionata carta dei vini, curata personalmente dal titolare e rinnovata periodicamente per proporre sempre nuove esperienze enologiche. Tra vini locali e nazionali, troverete sicuramente il giusto abbinamento per i vostri piatti. Al cuore della scena culinaria di Ristorante Biancofiore, si trova il giovane e talentuoso chef, Giacinto Fanelli. La sua filosofia culinaria si ispira alla ricchezza della nostra terra, esaltando i prodotti locali e proponendo abbinamenti innovativi, ma sempre equilibrati. Esaltazione dei Prodotti Locali. Il fulcro della cucina di Fanelli è la valorizzazione dei prodotti locali. La sua abilità nel combinare gli ingredienti in ma

niera inedita ma armoniosa ci parla della sua innata creatività e della sua profonda conoscenza della tradizione culinaria italiana. Innovazione e Tradizione ???????? Uno degli esempi più emblematici dell'approccio di Fanelli è il suo gazpacho, che pur rimanendo fedele alla ricetta tradizionale andalusa, è arricchito con specialità di pesce come il baccalà. Questo piatto viene servito con mandorle tostate e rucola selvatica, creando un connubio di sapori che è allo stesso tempo fresco e confortante. Abbinamenti Inediti e Bilanciati ???????? Fanelli non si ferma qui. Altro esempio della sua abilità nel creare abbinamenti inediti ma bilanciati è il tonno rosso in crosta di mandorle. Questo piatto viene accompagnato con cipolla rossa in agrodolce, che contrasta splendidamente con la dolcezza delle mandorle e l'intensità del tonno. A completare il piatto, frittelle saltate in padella aggiungono un tocco di croccantezza e un ulteriore strato di sapore. Creatività e Esperienza di Fanelli ???????? La bravura di Fanelli non risiede solo nella sua creatività nel creare abbinamenti di sapori, ma anche nella sua esperienza. Dopo anni passati in cucina a perfezionare le sue tecniche e a sperimentare nuove combinazioni di ingredienti, Fanelli è riuscito a creare un menù che è un vero e proprio tributo alla tradizione culinaria italiana, ma con un tocco di modernità. Che siate abitanti del luogo o turisti alla scoperta delle bellezze pugliesi, il Ristorante Biancofiore è il luogo ideale per immergersi nei sapori autentici della cucina marinara locale. Vi aspettiamo per un viaggio culinario all'insegna della qualità, della tradizione e dell'innovazione. RISTORANTE BIANCOFIORE Corso Vittorio Emanuele II 13 - BARI ☎ 080 5235446

Contatti

RISTORANTE BIANCOFIORE S.R.L.

Tel. 0805235446

<http://www.ristorantebiancofiore.it>
/

Corso Vittorio Emanuele II, 13, Bari
, 70122

Lun - Sab 12:30 - 14:30 / 19:00 - 22:30
Domenica 12:30 - 15:00 / 19:00 - 22:30
