



## miglior ristorante di pesce fresco

### 📍 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 di ei 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 passi one e rinnovata periodicamente dallo stesso titolare.

### 📄 Descrizione

Se vuoi provare il miglior ristorante di pesce fresco a Bari, ti aspettiamo al Ristorante Biancofiore - Bari, con il suo cuore ricco di storia, ospita tra le sue vie il Ristorante Biancofiore. Questo luogo, vero e proprio gioiello incastonato nel tessuto urbano, offre un'esperienza culinaria che unisce modernità e tradizione gastronomica pugliese. Situato a due passi dal centro cittadino e dallo splendido borgo antico, il Biancofiore è un vero tempio della cucina marinara pugliese. **\*\*\*\*Atmosfera e Accoglienza al Ristorante Biancofiore\*\*** Entrando nel Ristorante Biancofiore, si viene immediatamente avvolti da un'atmosfera unica e suggestiva. Le pareti di pietra evocano la bellezza dei centri storici pugliesi e l'azzurro del mare Adriatico, creando un ambiente affascinante. Il personale, professionale e caloroso, vi farà sentire come a casa, mentre degusterete le prelibatezze del menù. **\*\*\*\*La Cucina Pugliese Marinara come Protagonista\*\*** Il Ristorante Biancofiore pone al centro della sua offerta la cucina marinara pugliese. Gli chef si impegnano quotidianamente per portare in tavola i migliori piatti di pesce della tradizione locale, rivisitati con un tocco di creatività e modernità. L'attenzione alla qualità degli ingredienti, preferibilmente biologici e a km 0, garantisce un'esperienza culinaria autentica e di altissima qualità. **\*\*Selezione di Piatti\*\*** Sia a pranzo che a cena, il Ristorante Biancofiore offre una vasta selezione di piatti di pesce: dalla grigliata di polpo alla frittura di paranza, fino alle famose orecchiette ai frutti di mare. Ogni piatto è preparato con estrema cura e attenzione, per offrire ai clienti un'esperienza gustativa indimenticabile. **\*\*\*\*La Carta dei Vini\*\*** Per accompagnare i vostri pasti, il Ristorante Biancofiore dispone di una ricca e selezionata carta dei vini, curata personalmente dal titolare. Questa viene rinnovata periodicamente per offrire sempre nuove esperienze enologiche. Tra vini locali e nazionali, si trova sicuramente il giusto abbinamento per ogni piatto. **\*\*Giacinto Fanelli: Creatività e Tradizione\*\*** Al centro della scena culinaria del Ristorante Biancofiore, c'è il giovane e talentuoso chef, Giacinto Fanelli. La sua filosofia culinaria è ispirata alla ricchezza della terra pugliese, con un focus sui prodotti locali e abbinamenti innovativi, ma sempre equilibrati. **\*\*Valorizzazione dei Prodotti Loc**

ali\*\* Fanelli punta sulla valorizzazione dei prodotti locali. La sua abilità nel combinare gli ingredienti in maniera inedita ma armoniosa è un segno della sua innata creatività e della sua profonda conoscenza della tradizione culinaria italiana. **\*\*Innovazione e Tradizione\***  
\* Un esempio emblematico dell'approccio di Fanelli è il suo gazpacho, un piatto 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 freschi e confortanti. **\*\*Abbinamenti Inediti e Bilanciati\*\*** Un altro esempio della maestria di Fanelli 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, friggiretti saltati in padella aggiungono un tocco di croccantezza e un ulteriore strato di sapore. **\*\*L'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. Se siete residenti 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

---