



ristorante di pesce romantico in centro

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

Se sei alla ricerca di un ristorante di pesce romantico in centro a Bari vieni al Ristorante Biancofiore. Il Ristorante Biancofiore è un luogo di incontro ideale per gli amanti del gusto e della tradizione, situato nelle immediate vicinanze del centro di Bari e del suo affascinante borgo antico. La location, caratterizzata da un'atmosfera suggestiva e accogliente, offre ai visitatori un'esperienza unica, immersa tra le pareti in pietra che richiamano il candore dei centri storici pugliesi e il blu del mare Adriatico. Il nostro menù propone una varietà di piatti a base di pesce, tipici della tradizione culinaria pugliese, abilmente rivisitati con un occhio di riguardo per i prodotti biologici e a km 0. Questo permette di garantire un'esperienza culinaria autentica, arricchita da sapori freschi e genuini, capaci di deliziare il palato di ogni ospite. L'arredamento del Ristorante Biancofiore si distingue per l'eleganza dei dettagli, che conferiscono un tocco di classe unico all'ambiente. La disposizione dei tavoli, in alto, custoditi all'interno di un'antica volta a botte, e la cucina a vista, dove i nostri chef operano con maestria, contribuiscono a creare un'atmosfera unica e coinvolgente. La cucina marinara pugliese è la vera protagonista del menù del Ristorante Biancofiore. I nostri chef si dedicano con passione e dedizione alla preparazione di ogni piatto, utilizzando solo ingredienti di alta qualità, preferibilmente biologici e a km 0. Da qui nascono creazioni culinarie che uniscono la tradizione alla modernità, in un connubio perfetto di sapori e aromi. Il menù del Ristorante Biancofiore offre una vasta selezione di piatti a base di pesce, capaci di deliziare il palato di ogni ospite. Tra le opzioni disponibili, spiccano delizie come la grigliata di polpo, la frittura di paranza e le famosissime orecchiette ai frutti di mare. Ogni piatto viene preparato con estrema cura e attenzione per i dettagli, con l'obiettivo di offrire un'esperienza gustativa indimenticabile. Per accompagnare i pasti, il Ristorante Biancofiore offre una ricca e selezionata carta dei vini, curata personalmente dal titolare. La carta dei vini viene aggiornata periodicamente per offrire sempre nuove esperienze enologiche ai clienti. Tra i vini locali e nazionali, troverete sicuramente

amente l'abbinamento perfetto per ogni piatto. ****Lo Chef Giacinto Fanelli**** Al centro della scena culinaria del Ristorante Biancofiore, troverete il talento e la creatività dello chef Giacinto Fanelli. La sua filosofia culinaria è ispirata alla ricchezza della terra pugliese, con uno speciale focus sui prodotti locali e abbinamenti innovativi, ma sempre equilibrati. ****Valorizzazione dei Prodotti Locali**** Fanelli punta sulla valorizzazione dei prodotti locali, combinando gli ingredienti in maniera inedita ma armoniosa. Il suo gazpacho, arricchito con specialità di pesce come il baccalà e servito con mandorle tostate e rucola selvatica, è un perfetto esempio di come l'innovazione possa incontrare la tradizione in un piatto. ****Esperienza e Innovazione**** L'esperienza di Fanelli, maturata attraverso anni di sperimentazione e perfezionamento delle tecniche, si riflette in ogni piatto del menù. Il tonno rosso in crosta di mandorle, accompagnato da cipolla rossa in agrodolce e friggiretti saltati in padella, è un vero e proprio tributo alla tradizione culinaria italiana, ma con un tocco di modernità. Se siete alla scoperta delle bellezze pugliesi, o semplicemente desiderate vivere un'esperienza culinaria unica e autentica, il Ristorante Biancofiore vi aspetta per un viaggio tra i sapori della cucina marinara locale. ?? Vi aspettiamo per un'esperienza all'insegna della qualità, della tradizione e dell'innovazione. Vi aspettiamo in una location intima e accogliente per farvi vivere un'esperienza gastronomica. Accomodatevi e lasciatevi coccolare dallo staff di Biancofiore. RISTORANTE BIANCO FIORE ???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
