



ristorante in centro con specialita di pesce

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

Ristorante in centro con specialità di pesce a Bari al Ristorante Biancofiore - Nel cuore vibrante di Bari, sorge il Ristorante Biancofiore, una vera gemma culinaria. Questo ristorante offre un'esperienza gastronomica unica, fondendo con maestria la modernità del contesto cittadino con la storicità della tradizione pugliese. A due passi dalle vivaci strade del centro e dal pittoresco borgo antico, il Biancofiore è il luogo dove la tradizione marinara pugliese prende vita. Ambiente e Accoglienza senza eguali Appena varcata la soglia del Ristorante Biancofiore, verrete accolti da un'atmosfera suggestiva e coinvolgente. Le pareti in pietra, evocative della bellezza dei centri storici pugliesi e il blu del mare Adriatico, creano un ambiente unico e affascinante. Il calore e la professionalità del nostro staff vi faranno sentire come a casa, rendendo ogni visita un'esperienza memorabile. La Cucina del Ristorante Biancofiore: Un'ode alla tradizione marinara pugliese Il protagonista indiscusso nel nostro ristorante è la cucina marinara pugliese. Ogni giorno ci impegniamo a portare in tavola i migliori piatti di pesce della tradizione locale, rivisitati con un tocco di creatività e modernità. Privilegiamo l'uso di ingredienti biologici e a km 0, garantendo un'esperienza culinaria autentica e di altissima qualità. I nostri piatti: Un viaggio nei sapori marini A pranzo e cena, offriamo una vasta selezione di piatti di pesce, dalla grigliata di polpo alla frittura di paranza, senza dimenticare le nostre famose orecchiette ai frutti di mare. Ogni piatto è preparato con estrema cura e attenzione, per garantire un'esperienza gustativa indimenticabile. Ogni ricetta è un tributo alla tradizione, arricchita da un tocco di innovazione che rende ogni boccone un'esperienza unica. La nostra carta dei vini: Un viaggio enologico tra vini locali e nazionali Per accompagnare i vostri pasti, il Ristorante Biancofiore offre una vasta e selezionata carta dei vini, curata personalmente dal titolare e rinnovata periodicamente per proporre sempre nuove esperienze enologiche. Tra le etichette locali e nazionali, troverete sicuramente il giusto abbinamento per i vostri piatti, amplificando l'esperienza sensoriale del vostro pasto. Giacinto Fanelli: Il cuore pulsante della nostra cucina Al centro della scena culinaria del Ristorante Biancofiore, si t

rova 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: La filosofia di Fanelli punta sulla valorizzazione dei prodotti locali. La sua abilità nel combinare ingredienti in maniera inedita ma armoniosa è un riflesso della sua innata creatività e della sua profonda conoscenza della tradizione culinaria italiana. Ogni piatto è una celebrazione dei sapori autentici della Puglia, reinterpretati con maestria. Creatività ed Esperienza: Le chiavi del successo di Fanelli La bravura di Fanelli risiede non 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. Un viaggio culinario nei sapori autentici della Puglia 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. Ogni piatto è un viaggio nei sapori della Puglia, un'esperienza culinaria che unisce qualità, tradizione e innovazione. Vi aspettiamo per un viaggio culinario all'insegna della qualità, della tradizione e dell'innovazione. Venite a scoprire il Ristorante Biancofiore, dove la cucina marinara pugliese prende vita in ogni piatto. 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
