



dove mangiare i crudi 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

Dove mangiare i crudi di pesce a Bari da Ristorante Biancofiore - Nel cuore vibrante di Bari, il Ristorante Biancofiore si erge come una gemma preziosa nel tessuto urbano. Questo locale offre un'esperienza culinaria straordinaria, coniugando sapientemente la modernità al contesto cittadino con la storicità della tradizione gastronomica pugliese. Situato a pochi passi dalle animate strade del centro e dal pittoresco borgo antico, il Biancofiore è il luogo dove la tradizione marinara pugliese prende vita in tutta la sua autenticità. **Ambiente e Accoglienza** Varcare la soglia del Ristorante Biancofiore significa immergersi in un'atmosfera affascinante e suggestiva. Le pareti in pietra, che evocano la bellezza dei centri storici pugliesi, insieme al blu del mare Adriatico, creano un ambiente unico e invitante. Il calore e la professionalità del nostro staff vi faranno sentire come a casa, mentre vi deliziate con i nostri piatti prelibati. Il design degli interni, curato nei minimi dettagli, contribuisce a creare un'esperienza culinaria indimenticabile in un contesto elegante e raffinato. **La Cucina del Ristorante Biancofiore** Il cuore pulsante del nostro ristorante è la cucina marinara pugliese. Ci impegniamo ogni giorno a portare in tavola i migliori piatti di pesce della tradizione locale, rivisitati con un tocco di creatività e modernità. Poniamo un'attenzione particolare all'utilizzo di ingredienti biologici e a km 0, garantendo così un'esperienza culinaria autentica e di altissima qualità. La nostra filosofia culinaria mira a esaltare i sapori genuini del territorio, proponendo piatti che raccontano la storia e la cultura gastronomica della Puglia. **I nostri Piatti** A pranzo e a 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. La nostra cucina combina sapientemente tradizione e innovazione, offrendo piatti che soddisfano i palati più esigenti e curiosi. **La nostra Carta dei Vini** 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

vini locali e nazionali, troverete sicuramente il giusto abbinamento per i vostri piatti. La nostra cantina è un vero e proprio tesoro, dove ogni bottiglia è scelta con cura per esaltare al meglio le pietanze del nostro menù. ?????? ??

****Giacinto Fanelli, il Cuore della nostra Cucina**** Al centro della scena culinaria del 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. Fanelli punta sulla valorizzazione dei prodotti locali, combinando gli ingredienti in maniera inedita ma armoniosa, dimostrando una creatività innata e una profonda conoscenza della tradizione culinaria italiana. ****Esaltazione dei Prodotti Locali**** Giacinto Fanelli è un vero maestro nel valorizzare i prodotti locali. La sua abilità nel combinare gli ingredienti in maniera innovativa ma armoniosa parla della sua creatività e della sua profonda conoscenza della tradizione culinaria italiana. Ogni piatto è un omaggio alla Puglia, un'esperienza sensoriale che delizia e sorprende. ****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. La capacità di Fanelli di innovare rispettando la tradizione rende ogni piatto unico e memorabile. ****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, friggittelli saltati in padella aggiungono un tocco di croccantezza e un ulteriore strato di sapore. Ogni elemento del piatto è pensato per creare un equilibrio perfetto, regalando un'esperienza gustativa unica. ****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. Ogni piatto racconta una storia, un viaggio attraverso i 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. Vi aspettiamo per un viaggio culinario all'insegna della qualità, della tradizione e dell'innovazione. Venite a scoprire la magia del Ristorante Biancofiore, dove ogni piatto è un'esperienza indimenticabile. ?????? In conclusione, il Ristorante Biancofiore rappresenta una destinazione imperdibile per chi desidera assaporare la vera essenza della cucina pugliese. Con un'attenzione particolare alla qualità degli ingredienti e alla cura dei dettagli, ogni visita si trasforma in un'esperienza culinaria unica e memorabile. Non esitate a visitare il Ristorante Biancofiore per scoprire i sapori autentici e l'ospitalità calorosa che solo la Puglia può offrire. RISTORANTE BIANCOFIORE ??????Corso Vittorio Em

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
