

PUGLIA

MOLISE

CAMPANIA

BASILICATA

**BARLETTA
ANDRIA
TRANI**



GAMBERO ROSSO

treforchette 

Pashà
Conversano (BA)

tregamberi 

Antichi Sapori
Andria (BT)
Masseria Barbera
Minervino Murge (BT)

MAR ADRIATICO



BARI

GOLFO
DI TARANTO

LE GRANDI CANTINE DELLA **PUGLIA**



1

GIANFRANCO FINO
viticoltore

MANDURIA (TA)

2


MenhirSalento

BAGNOLO DEL SALENTO (LE)

Le grandi cantine della Puglia

GIANFRANCO FINO
viticoltore

CONTRADA RENI, SNC | 74024 MANDURIA (TA) | WWW.GIANFRANCOFINO.IT | ☎ 320 780 3978

L'avventura di Gianfranco e Simona ha inizio nel 2004 con l'acquisto di un piccolo vigneto di Primitivo ad alberello di ha 1,30. Produrre vini con forte identità territoriale è stato il primo, grande, obiettivo dell'azienda, ben presto raggiunto. Gianfranco Fino è entrato di diritto nella schiera di quei viticoltori legati alla tradizione, desiderosi di salvare vecchi vigneti e di mantenerne vive le specificità. Le vigne, prevalentemente coltivate ad alberello pugliese, crescono su terre rosse calcareo-argillose, accarezzate dalla brezza proveniente dal mare Ionio e dal caldo sole di Puglia. Tipicità ed innovazione sono i valori cardine che l'azienda persegue adottando tecniche di coltivazione tradizionali insieme a processi produttivi moderni.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Primitivo ES 2021

Fiore all'occhiello dell'azienda, l'Es è prodotto da sole uve primitivo. Nel bicchiere si presenta di un rosso rubino profondo. Intensi profumi di piccoli frutti neri maturi, erbe balsamiche, liquirizia, tabacco e sfumature di pepe al naso e un sorso ricco e avvolgente, definiscono un vino dal grande fascino. Ottimo con piatti a base di selvaggina.

Negramaro JO 2020

Rosso rubino carico. Emergono dal bicchiere note di prugna, ciliegia nera e floreali insieme a un sottofondo speziato. Un sorso di grande freschezza, strutturato da una fitta trama tannica, avvolge il palato. Nel finale persistente ritornano le note percepite al naso. Da provare con pasta al ragù di carne.



Spumante Rosato SN 2017

Omaggio alla compagna di Gianfranco, questo spumante profuma di agrumi, piccoli frutti rossi, con nuances dolci e floreali. Delicato, ma con una freschezza vivace e verticale, il sorso è scorrevole e dalla grande beva, con un finale sapido e minerale. Da provare con sushi e sashimi.

Le grandi cantine della Puglia



MenhirSalento

VIA SALVATORE NEGRO | 73020 BAGNOLO DEL SALENTO (LE)

WWW.MENHIRSALENTO.COM | 349 1660698

Sessantacinque ettari di cui 50 vitati nel cuore della Terra d'Otranto, in Puglia: in questa oasi di storia e natura a cui è dedicata l'omonima Doc pugliese, prende corpo vent'anni fa il progetto di Gaetano Marangelli: produrre vini con cui portare in tutto il mondo il gusto e la bellezza di questo territorio. Nei quattro poderi - Anna, Quattro Macine, Colonne, San Pietro - sparsi tra le campagne di Palmariggi e Bagnolo, le varietà autoctone, dal negroamaro al primitivo, dal susumaniello all'ottavianello, esprimono l'identità autentica di Otranto. Il vigneto e l'azienda agricola sono a conduzione biologica e organica, nel rispetto di una filosofia produttiva che si basa sulla cura della terra, sulla sostenibilità ambientale e agricola e sull'economia circolare.

I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



Terra d'Otranto Riserva Negroamaro Filo 2020

Nel bicchiere si presenta rosso rubino con riflessi granati. Note di amarena e mora in confettura insieme a sentori di tabacco e liquirizia descrivono un naso sfaccettato e complesso. Al palato è ricco, morbido, persistente, dal finale balsamico e avvolgente. Da provare con carni brasate.



Terra d'Otranto Rosato Nina 2022

Rosa tenue brillante. Al naso offre profumi di lampone, pesca bianca e delicate note di cardamomo e rosa canina. Il sorso è definito da un'acidità rinfrescante e ben integrata con un finale che diventa sapido e leggermente ammandorlato. Vino perfetto con dei paccheri con guanciale e pomodorini o formaggi freschi.



Terra d'Otranto Primitivo Vola 2020

Rosso rubino profondo e impenetrabile. Un bouquet ricco e sfaccettato che va da note succo di mirtillo a sentori erbe mediterranee, su un sottofondo di vaniglia. Il palato è definito da un sorso fresco e disteso, dalla grande beva e dal finale lungo e con ritorni di sfumature fruttate e dolci. Da abbinare a carni rosse arrosto.

ALBEROBELLO [BA]

Evo Ristorante

80  

42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Papa Giovanni XXIII, 1 ☎ 3208481230
Chiuso mercoledì tutto il giorno e domenica
a cena; da ottobre a giugno aperto solo a cena

Coperti 16

Fascia di prezzo €   * * * * *

✉ evoristorante.com

RISTORANTE. Un progetto lungimirante e devoto al territorio quello di Gianvito Matarrese, giovane determinato a crear valore nella sua Alberobello. Centro storico, ambientazione seducente, pochi posti in sala più qualcuno nel giardino con orto, da cui lo chef attinge quotidianamente per i suoi menu (due, a 50 e 75 euro) gestiti con mano sicura e colori, profumi e sapori ben bilanciati in ogni piatto. Dalle animelle, polvere di focaccia e cioccolato fondente al delicatissimo tortello di coniglio, salsa olandese, gorgonzola e cipolle caramellate. Poi centratissima guancia di vitello con rucola selvatica e salsa di carrub (da scarpetta con il pane della casa), ma anche bombette glassate e pescato del giorno elaborato in chiave creativa. Dessert in sintonia. Oltre alla carta dei vini, con referenze locali e non solo, anche una, curata, degli Evo da abbinare ai piatti. Servizio attento e premuroso. Possibile sosta in trulli arredati con mobili d'epoca.

ALEZIO [LE]

Le Macàre

via M. Albina, 140 ☎ 0833282192

Chiuso martedì; aperto solo a cena
(da giugno a settembre sempre aperto
solo a cena)

Coperti 70

Fascia di prezzo € * * * * *    

✉ lemacare.it

TRATTORIA. Simpatico, giovanile, di tradizione e gusto. Alle Macàre, che in dialetto vuol dire le streghe, l'entusiasmo non manca e di magie in cucina ce ne sono tante. A cominciare dal pane, un vero culto, da gustare assieme ad uno degli oli extravergine in lista, un'attentissima selezione delle migliori cultivar pugliesi. Fra gli antipasti, oltre alle immancabili fave e cicorie, delle squisite polpette di polpo con maionese alla soia, e fra i primi sono di gran carattere gli spaghetti con burro

affumicato, cozze e colatura di alici. Il menu cambia in base alla stagionalità delle materie prime e bilancia specialità di mare e di terra. Pasquale in sala darà buoni consigli sui vini da scegliere. Da non perdere gli spumoni salentini tra i dessert.

ALLISTE [LE]

Erminia Cucina Agricola

via Longa km 2 ☎ 3357319638

Chiuso aperto sabato a cena e domenica
a pranzo; da metà giugno a metà settembre
sempre aperto solo a cena

Coperti 70

Fascia di prezzo €  

✉ palummare.it

TRATTORIA. Terra (quella dell'azienda agricola che fa da chioccia e banca di prodotti per questa tavola) e cuore: quello che ci ha messo a suo tempo, producendosi nelle leccornie di allora, la nonna degli attuali gestori (lui cuoco, lei pasticceria). Erminia - la nonna omaggiata in insegna - è originale tavola d'hotel, agrihotel per la precisione: e provvede, oltre ai menu serali e del pranzo festivo, anche a curatissimi breakfast per gli ospiti della struttura. E dagli antipasti assortiti all'iconico pasticciotto finale, dolce bandiera leccese qui accuratamente personalizzata, tutto sa di vero, di prossimale e stagionale. Cortesia e buoni calici (senza esibizionismi vacui) completano l'offerta.

ALTAMURA [BA]

Gioja

77  40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Orazio Persio, 9 ☎ 0803031336**Chiuso** lunedì tutto il giorno
e domenica a cena; in estate domenica**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €  *  

* giojaristorante.it

RISTORANTE. “Ostrica che manzo!” e “Puglia let me dream”: ecco come intende piatti e cucina e giustifica il suo claim (fusion ispirata alla tradizione, tutta l'aria di un calembour, tutta la sostanza della passione e della cultura asiatica ben assorbita) lo chef anima di Gioja. Tre menu: uno dedicato al sudest del continente amato; il secondo nutrito di solide radici regionali; e il terzo, il più esaustivo e ambizioso, 80 euro per una decina di passaggi contro i 50 e 60 dei precedenti, presentato come “Born to be Gioja”. In tutti sapori arditi, mai timidi - ma quasi mai sfacciati o non bilanciati - con a sostegno una cantina oculatamente misurata e un servizio non formale ma efficace.

ANDRIA [BT]

Antichi Sapori

vedi scheda pag. 826

Habla Restaurant

78  41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
via General Lorenzo Bonomo, 11
☎ 3276926739**Chiuso** lunedì tutto il giorno
e domenica a cena**Coperti** 28**Fascia di prezzo** € *   

* hablarestaurant.com

RISTORANTE. In Spagna, dove secondo una vecchia canzone si “bagnava la campagna”, ha attinto ispirazione, dagli anni ruggenti tra il precedente e l'attuale secolo fin verso i giorni nostri, un buon numero di chef. La sua la dichiara apertamente, e la palesa in menu, quello che guida l'Habla: tacos, tortilla, pluma, “pata negra”, fino alla catalana finale e alla paella (da prenotare) sono tappe eloquenti in una lista che introietta però anche qualche elemento orientale e ha piena memoria (paste, podolica) delle radici italiane e pugliesi. Vini giusti (in numero limitato) e servizio curato a dovere dalla patronne.

ALTRI BUONI INDIRIZZI

Il Turacciolo

p.zza Vittorio Emanuele II, 4 ☎ 3881998889

Chiuso domenica; aperto solo a cena

BISTROT. In bilico tra ristorante e bistrot il locale di Luciano Matera, appassionato divulgatore di eno-cultura (qui ottimi calici). Pochi coperti, servizio attento e diretto, specie al lungo banco. Menu legati al territorio (tartare di lampascioni, maialino al vincotto).

BARI

La Bul

83  43 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO
via P. Villari, 52 ☎ 0806198162**Chiuso** lunedì, aperto
solo a cena escl. domenica; in estate
domenica, aperto solo a cena**Coperti** 35**Fascia di prezzo** €€ *   

* ristorantelabul.com

RISTORANTE. Il ristorante, ambienti e arredi vintage, si trova al centro di Bari, meta ideale dopo lo shopping e a due passi dal centro storico con la Basilica di San Nicola. La carta è principalmente marinara e lo chef ama stravolgere poco la materia prima e soprattutto la prepara al momento; una cucina leggibile e tecnicamente ben congeniata, insomma. con pochi ingredienti in equilibrio, come le verdure marinate e il primo sale alla brace, quintessenza dei profumi pugliesi. Non manca comunque creatività nei primi piatti, senza dimenticare la tradizione. Ben bilanciati carne e pesce nei secondi, con in evidenza lo stoccafisso in zuppa di aglio dolce e uovo di quaglia. Formaggi giusti e dolci golosi per chiudere. La carta dei vini è frutto di un lavoro certosino tra piccoli artigiani e hit di territorio. Degustazione da 60 a 95 euro; circa 80 euro alla carta.

**MIGLIOR DEGUSTAZIONE
DI FORMAGGI**

PerBacco

78  

39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
via F. S. Abbrescia, 99 ☎ 0805588563

Chiuso sabato a pranzo
e domenica tutto il giorno

Coperti 26

Fascia di prezzo € * * * 🐾 🍷

RISTORANTE. Un riferimento sicuro nel centro di Bari vicino al Petruzzelli, al lungomare e allo shopping del quartiere murattiano. Ad accogliere con calore è Beppe Schino, in una saletta raccolta e amabile. La carta è pura passione per il territorio: fedele alla tradizione, calibrata e verace. Tra gli ingredienti, Presidi Slow Food (le fave di Carpino del Gargano sul polpo grigliato, la dolce cipolla di Acquaviva) e delizie murgiane (il cardo selvatico col pecorino). Tra i primi spicca l'orecchietta di grano arso, finocchietto selvatico e gambero spadellato: mare/terra in piena armonia. Petto d'anatra brasato, coniglio in porchetta o filetto di sgombro, arancia e olive nere tra i secondi. Bottiglie a vista dal corridoio fino in sala: scelta ampia, tanto territorio e tanta ricerca. Carta dei formaggi continuamente aggiornata: con amore totale per i tesori di piccoli produttori.

Al Pescatore

p.zza Federico II di Svevia, 6 ☎ 080 5237039

Chiuso martedì

Coperti 120

Fascia di prezzo € € * * * 🍷 🐾

☎ alpescatorebari.com

TRATTORIA. Il posto giusto gestito nel modo giusto: esperienza, solidità, affidabilità, accoglienza, qualità della materia. Che è a vista, esposta all'antica (ma piacevolmente) sull'apposito banco ed è ovviamente (come da insegna) un defilé tutto mare. Optional, ma di non piccolo peso per piacevolezza, la collocazione dei tavoli esterni, da cui è possibile godere, col cibo, la vista del Castello. Quanto al menu, un autogol qui rinunciare ai crudi. Poi solidi primi (molti della casa, orecchiette e cavatelli in primis) e i "pezzi" di giornata più graditi all'occhio e al palato in preparazioni canoniche ma puntualissime. Cantina invidiabile anche da insegne di rango. B&b collegato.

BARLETTA

Antica Cucina 1983

78  

40 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
p.zza Marina, 4 ☎ 0883521718

Chiuso lunedì tutto il giorno,
domenica e festivi a cena

Coperti 65

Fascia di prezzo €  * * * 🍷 🐾 🍷

☎ anticacucina1983.it

RISTORANTE. Voglia di eleganza, nitidezza, accoglienza. E poi, ovviamente, di sapori. Quelli di un menu che dichiaratamente cerca il più vicino possibile le sue fonti di approvvigionamento principali (le decisive) e le traduce poi con fantasia in un menu divertente e ricco di nozze non scontate: tra gamberetti rosa, piselli e cipolla; o tra le fettuccine quasi "veggie" e la bietola riccia, più patè d'olive, finocchietto e zic di canestrato grattato à la volée sul piatto; o tra il baccalà e la pugliesissima purea di fave profumata di menta. Non mancano ovviamente frutti di mare, frittura di paranza, torcinelli (ma rifiniti alla liquerizia). Vini giusti. Efficacia in sala.

Bacco

78  

39 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO

p.zza Marina, 30 ☎ 0883334616

Chiuso lunedì tutto il giorno, martedì a

pranzo e a cena nei festivi

Coperti 30

Fascia di prezzo €€€ * 🍷 🐾 🍷

☎ ristorantebacco.it

RISTORANTE. Il mare non può mancare, a partire dai crudi: molluschi locali, e poi ostriche, carpacci e molto altro. Cucina semplice, con buone riuscite e qualche incertezza; presenti i piatti della tradizione pugliese (riso patate e cozze o la classica spalla di capretto al moscato, in carta dal 1988, segno di rispetto nei confronti di un passato glorioso). Degni di nota i tortellini ripieni di ricotta con ragù di polpo alla Luciana, meno convincenti le linguine con vongole e salsa di pane. Il filetto al primitivo è un classico mai démodé. Freschi i secondi di pesce e il pescato del giorno proposto in cottura sotto sale. Servizio in sala giovane e reattivo. Carta dei vini con referenze di rilievo senza dimenticare il territorio. Degustazione da 50 a 80 euro. Alla carta circa 70.



ANDRIA [BT]

Antichi Sapori



fraz. Montegrosso

p.zza San Isidoro, 10 ☎ 0883569529

Chiuso sabato a cena e domenica tutto il giorno

Coperti 35

Fascia di prezzo € 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

🌐 pietrozito.it

TRATTORIA

Anima da contadino e piglio da manager. Da Pietro Zito occorre programmare la visita, prenotando con buon anticipo. Conseguenza di un successo dalle radici profonde: gli anni in cui Pietro decise di restare nella sua terra, con i genitori, ma soprattutto ancorato alla tradizione contadina tradotta in una cucina inno ai profumi, gli umori e le stagioni della sua Murgia. L'Osteria abita un borgo di poche case "disperso" nell'ambiente murgiano, tutto silenzio e tranquillità. Tappa fissa prima di entrare è la visita all'orto, fonte preziosa di ortaggi e spezie, alimento delle varie ricette. Lo stile di cucina è fedele a se stesso e alle memorie del mondo rurale, ma gestito con mano più che attenta ai fondamentali della tecnica. E così, quella che inizialmente poteva parere una cucina riduttiva, non al passo con le nuove tendenze, si è rivelata una "visione" anticipatrice cui molti grandi chef ora tornano a guardare. Accoglienza e servizio sono all'altezza dei piatti, organizzati anche in un menu da 45 euro. La carta gira spesso; l'inizio canonico è con antipasti misti di terra e gli immancabili taralli e focaccia da grani antichi. Già lo start con bietola nera, ricotta, timo e carota illustra la capacità del cuoco-contadino di mixare i sapori della pastorizia e gli aromi delle erbe spontanee. Deliziosa la minestra di ortaggi, in stagione con l'apporto di fave fresche, piselli, asparagi e cipollotti pugliesi, e insaporita dalla ricotta salata. Retaggio della transumanza è la pasta alla chitarra - qui detta troccolo - con "muscisca", la carne affumicata tipica dei pastori, e pecorino semistagionato, straordinario pezzo di archeologia gastronomica. Poi, trionfo di carni ovine, bovine (podolica in primo piano) e maiale nella grigliata mista, succulenta e gustosissima. Super, se c'è, anche la tiella di agnello con verdure indigene al forno. In cantina, tante referenze regionali e nazionali. Formaggi veri. E cassata di ricotta di pecora che da sola vale il viaggio. Caffè, mandorle dolci e dolcetti tipici per un finale tutto coccole.

TREGAMBERI



Twine

78



39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
c.so Giuseppe Garibaldi, 45 ☎ 0883898291

Chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica a cena

Coperti 40

Fascia di prezzo €€

✳ twineristorantevineria.it

RISTORANTE. Accoglienza cortese con servizio professionale in ambiente moderno con pochi posti ben gestiti dai fratelli Dimiccoli: Vincenzo, sommelier, saprà proporre vini provenienti dalla ricca cantina nazionale e internazionale. Il menu racconta piatti di mare pensati e realizzati senza mai appesantire i sapori: crudo e cotto, cremoso e croccante, caldo e freddo convivono armoniosamente, come nel caso del calamaro caldo con datterino giallo dal sapore antico e dai colori pastello. Tecnicamente inappuntabile il maccheronino risottato nel ristretto di porri e bocconi di pesce azzurro in guazzetto. I secondi prediligono il mare, e il dessert è solo creatività.

BISCEGLIE [BT]

Osteria del Seminario

77



43 CUCINA | 12 CANTINA | 22 SERVIZIO
c.so Umberto, 165 ☎ 0803991519

Chiuso martedì tutto il giorno
e domenica a cena

Coperti 55

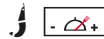
Fascia di prezzo €€ *

✳ osteriadelseminario.com

RISTORANTE. A pochi passi dal porto turistico, saletta raccolta, muri in tufo naturale, volte a vela e cucina solida, affidabile. È la “casa” di Pietro Antonino, cuoco puntuale e attento alla tradizione, ben sostenuto da uno staff giovane. In carta pesce anzitutto, ma ben legato a legumi e ortaggi. Via con carpacci e crudi. Poi intrigante polpo laccato al vino cotto; ravioli di burrata, rana pescatrice e pomodorino confit; e, fedele interprete dei sapori più locali, il “ciambotto” con lo spaghetti spezzato (da prenotare per sicurezza): minestra del pescatore e sapida esaltazione di varietà “povere”. Fragrante la frittura di paranza, come anche il pescato del di in varie cotture, tutto da piccoli pescatori locali. Cantina regionale (anche vini al calice). Cortesia.

BRINDISI

Pantagruelle



salita di Ripalta, 1 ☎ 0831560605

Chiuso chiuso sabato a pranzo e domenica a cena; in estate sabato a pranzo e domenica tutto il giorno

Coperti 50

Fascia di prezzo € P * 🏠 ♿ 🐕

TRATTORIA. Situata nella zona antica e portuale di Brindisi, è il luogo ideale per riscoprire l'autentica cucina costiera. La posizione strategica, a due passi dai moli, azzera le distanze col mare. Il pescato dà lì in tavola: dove primeggiano la scaloppa di spigola con vinaigrette al miele di castagno, i crudi di giornata, il tubettino alla pescatrice e il polpo ubriaco al Primitivo di Manduria. Anche alcuni piatti di terra, tra fave e cicoriette, pettole e orecchiette al ragù di vacca podolica e caciocavallo. Cantina a prevalenza regionale con alcune referenze nazionali. Professionalità e cortesia.

CAPRARICA DI LECCE [LE]

Masseria Stali



via Vicinale Cisterna Vecchia, 8 ☎ 3497439463

Chiuso sempre aperto

Coperti 100

Fascia di prezzo € 🍷 P * 🏠 🐕 🐶

✳ masseriestali.it

TRATTORIA. Il contesto è una di quelle masserie rimaste fedeli alla missione (c'è azienda agricola qui) ma tradotte anche in luoghi d'accoglienza che hanno reso la Puglia e questa sua fetta in particolare meta turistica elettiva. Il contenuto gastronomico di traino è – saggio e sapido – quello di una trattoria tipica, ma a sua volta perfettamente congrua alla accorta contemporaneità globale dell'offerta. Ecco allora pitulle e panzerotti, salumi e formaggi “di casa” (come pure olio e vini), orecchiette e cavatelli, bombette e “pezzezzetti” di cavallo (bandiera dell'ospitalità casalinga salentina), ma anche sapori di mare e spunti più “liberi” e creativi nella location speciale bordo piscina in stagione. Cortesia.

CAROVIGNO [BR]

Casale Ferrovia

77  39 CUCINA | 17 CANTINA | 21 SERVIZIO
via Stazione, 1 - s.da prov.le 34 ☎ 0831990025**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena; in agosto sempre aperto**Coperti** 25**Fascia di prezzo** €  *    

* casaleferrovia.it

RISTORANTE. Il casale è proprio accanto alla ferrovia di Carovigno, eppure varcato l'ingresso ci si ritrova in un'oasi silenziosa. Merito dei padroni di casa, Giuseppe Galeone e Maria Lanzillotti, che lavorano per trasmettere agli ospiti la sensazione di essere in una bella villa in campagna. La piscina, la pietra viva e il design curato fanno da bel contorno all'esperienza culinaria che è comunque garanzia di qualità. Il menu non è pretenzioso: piatti semplici che ammiccano alla tradizione, ma con materie prime non proprio locali. Bene il cestino del pane, accompagnato invece da olio autoprodotta. Ampia lista di vini. Servizio garbato.

Già Sotto l'Arco

85  44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO
c.so Vittorio Emanuele, 71 ☎ 0831996286**Chiuso** lunedì**Coperti** 35**Fascia di prezzo** € € * 

* giasottolarco.it

RISTORANTE. Istituzione gastronomica locale e regionale, iscritta in una sede di proporzionata bellezza. Cucina che ha saputo guadagnare – nei lustri ormai – fama meritata e riconoscimenti. Ma che è tutt'altro che seduta sugli allori. Le seppioline scottate, jus di pollo, bergamotto e wasabi, dai tesi e indovinati contrasti; la classicità rilanciata del corposo spaghetti al beurre blanc, caviale, storione fumé e polvere di limone bruciato: il lavoro sulla triglia accompagnato e rinfrescato da misticanza e pane al timo raccontano di una ricerca e una voglia di mixare e provare viva, anzi vivissima nella testa e nelle mani della chef patronne Teresa Galeone. Che si propone anche in tre percorsi "découverte" da 4, 6 o 8 passi. In sala – in parte con ameno affaccio piazza – l'assistenza è premurosa e calorosa. E si beve bene, serviti a dovere.

CASARANO [LE]

Villa de Donatis

JJ 

via Caravaggio, 6 ☎ 3498340530

Chiuso lunedì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica; in estate sempre aperto solo a cena**Coperti** 60**Fascia di prezzo** €  *   

TRATTORIA. Una padrona di casa dal gusto fine e centrato, come raccontano di pari passo gli arredi (e le coccole annesse) della villa di famiglia trasformata in accogliente b&b e i sapori della cucina, che cura personalmente. Con una scelta di fondo, nei piatti proposti, di fedeltà alla tradizione e al genius loci, ma anche con ragionevole "deviazioni" creative che fanno onore alla mano di chi le realizza. L'esito finale è quello di una tavola sapidamente regionalista, ma dal taglio morbidamente attualizzato. Si beve il giusto, serviti con proprietà. E si fa, volendo, break saporito, merenda e spesa nella duttile bakery di proprietà, in via San Domenico.

CASTRO [LE]

Da Amedeo

77  40 CUCINA | 13 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Sant'Antonio, 46 ☎ 3477815450**Chiuso** lunedì; da giugno a settembre sempre aperto**Coperti** 40**Fascia di prezzo** € *    

* daamedeoristorante.it

RISTORANTE. Pietra, piante, colore, calore, tradizione. E gusto mare vincente, ma con finestre per campagna e maiale. Amedeo racconta la sua Puglia salentina così - con evoluzioni appropriate, ma con ostinata fedeltà al suo mondo di sapori - da tre quarti di secolo: da quando cioè il primo titolare ricordato in insegna e sua moglie si trasformarono da artigiano della tomaia e casalinga in osti. Oggi il ricco antipasto, le sagne 'ncannulate e le orecchiette, bandiere delle paste di casa, la zuppa di pesce, i gamberi gallipolini, lo spada sono affidati alle mani di uno chef abile quanto ortodosso, e abbinati ai vini di una cantina che parla anch'essa per lo più pugliese. Cortesia e misura in sala.

Cibus



via Chianche di Scarano, 7 (p.zza Vecchia)

☎ 0831388980

Chiuso martedì

Coperti 60

Fascia di prezzo € * ♣ ☺ ♀ ♀ ♀ ♀ ♀

✳ ristorantecibus.it

TRATTORIA. Incastonato nelle viuzze del centro storico di Ceglie, in quel che resta d'un antico convento del XV secolo, con le sue stanze in pietra, Cibus è il regno di Lillino Silibello. Più che trattoria, tempio dei sapori locali. Il menu è figlio della tradizione contadina: zuppa di cicerchia, carbonara agli asparagi selvatici, purea di fave in terracotta, ma anche orecchiette di prete (fatte a mano da mamma Giovanna) con cacioricotta e sugo di pomodoro. I formaggi rubano la scena nelle loro grotte, dove si sperimentano stagionature e fermentazioni. E nei secondi la Valle d'Itria si sente tutta: involtino di cavallo al ragù, agnello di masseria al fornello, vitello podolico. La cantina punta sul regionale, ma con buone presenze nazionali. Servizio cortese e sorridente.

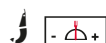
CONVERSANO [BA]

Pashà

vedi scheda pag. 83 I

CORIGLIANO D'OTRANTO [LE]

Olo Kalò



via Umberto I, 5 ☎ 0836471004

Chiuso martedì tutto il giorno

e domenica a cena; da giugno

ad agosto sempre aperto solo a cena

Coperti 30

Fascia di prezzo € ♣ * ♀ ♀ ♀ ♀ ♀ ♀

✳ olokalo.com

TRATTORIA. Nell'insegna un richiamo alla lingua antica (il greco) di questa ex meravigliosa appendice dell'allora culla della civiltà, e insieme la rassicurante garanzia che "tutto andrà bene" per chi approda a questa tavola, ambientata in giardino - per tutta la bella stagione, qui lunga davvero - e ispirata assai dai sapori di mare (gamberoni, seppie sulle classiche sagne, totani, gran frittura); ma che onora a dovere, poi, anche orto e memorie da "fornello" tra fave e cicorie, involtini d'agnello, generosa grigliata. Si beve Puglia scelta con acume. Spazi ospitali per chi vuol completare la sosta.

La Cuccagna - Giro di Vite



c.so Umberto, 168 ☎ 099616087

Chiuso martedì; aperto solo a cena

Coperti 60

Fascia di prezzo € ♣ * ♀ ♀ ♀ ♀ ♀ ♀

✳ lacuccagnagirodivite.com

TRATTORIA. Un'insegna storica di Crispiano, punto di riferimento ormai da anni per la comunità locale e per il turismo stanziale o di passaggio che frequenta questa parte della provincia di Taranto. Tra calanchi e gravine, in un angolo di Puglia autentico e logisticamente ben posizionato, La Cuccagna già dall'ingresso accoglie restituendo certezze di rispetto per la tradizione. La cucina segue rituali tramandati per generazioni, con bandiere della casa come l'Antipasto della Cuccagna, rondò satrapico dai salumi alle polpette. Tra i primi spicca una mezzamanica con cavolfiore arrosto e mandorle; tra i secondi il capocollo di maiale impanato. Solidità nel gusto e sostanza e costi più che adeguati fanno la cifra qui. Carta dei vini con qualche "assenza" di area, ma centrata nella sostanza. Servizio adeguato.

FASANO [BR]

Due Camini a Borgo Egnazia

85




44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO

fraz. Savellertri di Fasano

s.da Comunale Egnazia ☎ 0802255351



Chiuso lunedì; aperto solo a cena**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €€€€   *   

* ristoranteduecamini.it

RISTORANTE. Chef in uno dei resort più iconici d'Italia, Domingo Schingaro ha ben metabolizzato l'iniziale non lieve responsabilità di guidare l'ammiraglia del complesso sistema ristorativo di Borgo Egnazia. E ora la sua personalità sa esprimersi al meglio. La cucina è di memoria e di cura, col sapore al centro. E alla forza della tradizione pugliese contrappone un pensiero di pari peso. Si punta a una sostenibilità che non sia solo protocollo ma scelta di cuore, che premi i piccoli produttori locali e i loro hit. Tre i menu: Mediterraneo (180 euro) e Crianze (180), tra spunti innovativi e tuffi nella Puglia profonda (ceci sgombro e cumino; riso, opuntia, fasolari e cerfoglio; anguilla vite e yogurt; gnumariedd', cicoria e lampascioni; tortellino, pecora, scampi e verbena), più Foglie (160), l'ormai doveroso percorso vegetale (scarola, rucola, alghe e ciliegie; pastina pane e pomodoro per citar due passaggi). Tutti e tre sono proposti anche in formato short (5 portate a 130, 130 e 110 euro). Il martedì tavolo dello chef in cucina con menu inedito e dedicato. Il servizio è premuroso, l'ambiente shabby chic, la cantina adeguata all'offerta con piacevoli sorprese.

FOGGIA

Ambasciata Orsarese

via Tenente Iorio, 53 ☎ 3202512550

Chiuso sempre aperto**Coperti** 30**Fascia di prezzo** €  *   

TRATTORIA. Il forno a legna compirà 500 anni (con due zeri, avete capito bene) nel 2026. Facile capire che quel che ci viene messo dentro e poi proposto al pubblico dell'Ambasciata goda di una certa attenzione e considerazione. A cominciare dal pane, qui già gloria e vanto di territorio e ancor più, viste le premesse, del locale. Poi pesce, verdure (proprie), paste goduriose (i troccoli ai funghi in stagione, dolci

dichiaratamente semplici ma gustosi. E in mezzo, magari, una frittura adriatica sincera e croccante. Il servizio è cordiale ed efficace. La cantina include vini locali scelti e "firmati" dal locale.

Al Primo Piano

78




40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via P. Scrocco, 27 ☎ 0881708672

Chiuso sempre aperto**Coperti** 60**Fascia di prezzo** €  *   

* ristorantealprimopiano.it

RISTORANTE. Idea multipla di servizio e ristorazione, con b&b connesso, spazio bar, shop di vini e specialità con catalogo "on line", lista cocktail curata e griglia amata e prolifica. Al culmine poi – anche fisicamente parlando, ambientato com'è al piano nobile – c'è il progetto gourmet, in cui Nicola Russo propone un repertorio di radici daune ma premeditadamente "glocal", come egli stesso premette ai suoi menu. Ecco dunque mare (crudi di crostacei, la versione "home" di polpo & patate, lo spaghetti crema di vongole e cime di rapa) ma anche l'intensità appagante delle orecchiette ventricina e cacio ricotta e la deviazione creativa del baccalà fumé maritato a gin e crema di piselli. Si beve bene, serviti con accresciuta efficacia.

FRANCAVILLA FONTANA [BR]

Gàlipa

77




40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO

v.le Lilla Vincenzo, 79 ☎ 329 8774626

Chiuso lunedì; aperto solo a cena**Coperti** 25**Fascia di prezzo** € * 

RISTORANTE. Il giovane chef Giovanni Galiano porta avanti la sfida del gourmet nel cuore dell'Alto Salento. Da Gàlipa, infatti, il menu presenta piatti eleganti, quasi minimalisti, ma con eccellenti materie prime del territorio. Ricette semplici e ben eseguite, come le tagliatelle "di casa" con burro al limone e scorzone nero estivo; il raviolo ripieno con braciola; gli scampi confit con coulis di peperone rosso, agretti e crema di ricotta salata; i fegatini, colatura di caciocavallo e verdure croccanti. A guidare il buon servizio in sala c'è Roberta Pappadà che, con sobrietà, dirige una squadra giovane ma preparata. Buona cantina.



Pashà

90



46 CUCINA | 17 CANTINA | 27 SERVIZIO
via Morgantini, 2 ☎ 0804951079

Chiuso martedì; mercoledì a pranzo
da aprile a ottobre; domenica a pranzo da novembre a marzo

Coperti 28

Fascia di prezzo €€ P * 🍷 🏠 ♿ 🐕

☎ ristorantepasha.com

RISTORANTE. Partito venticinque anni fa oggi questo “angolo di piacere” è la casa gourmet di esigenti amanti dell'estetica e della cucina moderna. Anfitrione di navigata esperienza, Antonello Magistà, il patron (l'insegna è un omaggio al soprannome che lo accompagna fin da bambino), è attentissimo al benessere dei suoi ospiti. A dare il benvenuto è il giardino di un ex seminario vescovile, poi tre sale (la prima riservata a bar e accoglienza, la seconda d'impatto contemporaneo con tavoli quadrati, la terza con tavoli d'epoca sobriamente apparecchiati). Il servizio, al femminile, è guidato da Rossana Minunni con sorriso e cura amorevole dei particolari. D'obbligo una visita alla ricca cantina gestita dal giovane sommelier Juan. La cucina, saldamente in mano a chef Antonio Zaccardi (esperienze da Cracco e Crippa), riservato quanto gentile, è dinamica, moderna e fedele al principio secondo cui è meglio sottrarre che sovrabbondare. Uno stile maturo, premessa ad armonie vere e intense di colori, gusto, sapore. Ogni ricetta punta a svegliare i sensi - acidità e sapidità come filo conduttore - tenendo in allerta le papille. Aerei “benvenuto” introducono i menu: l'Evocativo (7 passi a 120 euro, compendio di piatti storici) e il Movimento (11 portate a 160) foto del pensiero attuale dello chef. Memorabile, nel contesto globalmente felice, l'abbinamento d'avvio riccio di mare e gelato di mandorle con sfumature di caffè da assaporare al cucchiaino, sapido-dolce e freddo-caldo a contrapporsi e bilanciarsi. Gli Asparagi crudi e cotti, yogurt e basilico, sono una sovrapposizione calibrata di varie tonalità gustative e di verde. Tutti gli altri piatti sono semplicemente unici, mai banali, frutto di uno studio ponderato per creare un'esperienza indimenticabile. Da incorniciare per finezza ed eleganza il finale con i dolci “mai dolci” della pastry chef Angelica Giannuzzi: piccoli capolavori come la zuppa inglese servita coperta da una foglia d'argento e trasformata in un dolce incredibilmente moderno.



GALLIPOLI [LE]

Gaiò Ristorante

81  42 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Lecce, 153 ☎ 3384425208**Chiuso** lunedì tutto il giorno
e domenica a cena; in estate sempre aperto
Coperti 50**Fascia di prezzo** €€  *    

RISTORANTE. Una cantina curata, ampia e di qualità (anche sul fronte rossi, malgrado l'indiscussa vocazione marinara della cucina) e con spazio speciale a bolle e Champagne. E poi, appunto, il meglio di quel che offre il mare: di Gallipoli anzitutto (e non è poco) e limitrofo fin dove e quando si può. Tutto tradotto nell'immediatezza (ma ricercata e rifinita, anche con materie preziose, caviale in primis) di crudità di rango, o trasformato in dressage per primi golosi (crostacei e ricci tengono sugli scudi) e piatti forti d'impatto e sempre ben bilanciati. Il servizio è preciso e all'altezza, e le attenzioni della casa includono anche opzioni "veggie" e per piccoli avventori. La vista su onde e barche alla fonda condisce e completa a puntino la proposta.

GIOIA DEL COLLE [BA]

Osteria del Borgo Antico

76  41 CUCINA | 13 CANTINA | 22 SERVIZIO
via Cavour, 89 ☎ 0803430837**Chiuso** lunedì tutto il giorno
e domenica a cena**Coperti** 40**Fascia di prezzo** € * 

RISTORANTE. Marito chef, moglie patronne, mare e territorio (ovvero anche orto, formaggi e scottona locale, più il qui amatissimo maialino) a scandire i punti nodali del menu. I piatti sono solidi, sapidi, ma ingentiliti ove occorre e proposti con buona finezza. Crudo di giornata, carpaccio di ricciola, risotto ai gamberi rossi "raw" e menta, inevitabile purea di fave e cicoriella, il già citato maialino (alla "Wellington" riletta con occhio pugliese), branzino cotto in foglie di banana e servito con guazzetto leggero. Un degustazione a sorpresa a 45 euro. Cantina misurata. Spazio esterno in stagione. Cortesia.

GIOVINAZZO [BA]

Toruccio
Terrazza Adriatica78  40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Papa Giovanni XXIII ☎ 0803947564**Chiuso** lunedì tutto il giorno
e domenica a cena**Coperti** 30**Fascia di prezzo** €€ * ristorantetoruccio.it

RISTORANTE. Il ristorante è quasi immerso nel mare della Cala Ponte. Ambienti ampi e moderni, e interni color bianco con innesti blu a far sponda per il contesto esterno, dove in estate sono sistemati i tavoli. Anche i piatti sono di ispirazione marinara, che lo chef asseconda con mano professionale, recuperando abilmente refoli di tradizione. Immane i frutti di mare crudi e le tartare varie, richiedibili attingendo dal ricco carrello del pescato del giorno, da cui nascono anche i piatti forti. Gustosissimo tra i primi il risotto alla marinara. Semplice ma impeccabile la frittura di paranza. Carta dei vini ben curata. Servizio professionale guidato dal titolare sommelier.

LECCE

3 Rane Ristoro

79  41 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Camillo Benso Conte di Cavour, 7
☎ 3755040165**Chiuso** lunedì e domenica**Coperti** 15**Fascia di prezzo** €€ *   

RISTORANTE. Accostamenti non banali, pensati e bilanciati; contrasti decisi; e materie nodali d'ogni piatto evocate in menu a comporne icasticamente il titolo (tra gli hit "girati" in carta, ad esempio, "cavolfiore, uovo e cedro", con l'ortaggio in più consistenze; "patate, cacio, caffè", gnocchi rifiniti al cacio ricotta e zic di polvere di caffè, più l'ardimento del sanguinaccio in veste "crunchy"; o la citazione ipersalentina del cavallo, carne icona locale, accostato a radicchio e codognata). È il mood di Maurizio Raselli, piemontese triapiantato nella "capitale" barocca del Salento, espresso anche nei suoi degustazione (quello "del giorno" in primis) con prezzi – umani – in bilico sui 50 euro. Cantina (misurata ma valida) e servizio fanno il loro.

300mila



via 47° Reggimento Fanteria, 5 ☎ 0832279990

Chiuso lunedì; in estate anche domenica

Coperti 120

Fascia di prezzo €€ *

☎ gruppo300mila.it

BISTROT. Il banco-mostra è una miniera di bontà assortite (qui si parte dalla colazione e dal servizio bar, con pregiati pezzi di pasticceria in bella vista, per salire tappa dopo tappa e fascia dopo fascia al rompidigiuno di mezzodi, al momento caffè, la merenda, l'aperitivo, la cena e l'after hours). Ma ancor più bello per gli appassionati è... il retro, vetrina di una parte del tesoro di distillati, tradotto in parte in brillanti miscelati, che la casa custodisce e offre. Nella saletta dedicata al dinner sfilano i piatti di Stefano Calcagni: mare trattato con misurata vena esotica (e un pizzico di ironia); citazioni (polpo e piselli, uovo poché su crema di fave e caciocavallo) dal repertorio locale, ovviamente riletto; e primi piatti (anche risotti) eleganti e spesso tesi da misurate acidità. Si beve bene e di tutto (inclusi tè, infusi, tisane). Anche sushi "leccese" per gli appassionati.

Alex



42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via V. Fazzi, 15 ☎ 0832098685

Chiuso sempre aperto

Coperti 60

Fascia di prezzo €€ ☎ * * * * ☎ * * * * ☎ * * * * ☎ * * * *

☎ alexristorantelece.it

RISTORANTE. In questo ristorante che non molla mai (pranzo e cena sette giorni su sette) la parola chiave è: crudo. Sono innamorati del "raw" da Alex. E Alessandra Civilla, la chef - elegante quanto la sua sala, istoriata da pezzi d'arte ben scelti - li propone in una lista ampia, aperta proprio dalla "sua" mega selezione, con dentro crostacei e pesci di rango, tartare e carpacci, e una dovizia di salse e sali abbinati. Per proseguire, chi voglia... limitarsi potrà optare tra baccalà e tonno, ceviche di gamberi rossi o di pescato "del dì". Anche terra, senza lesinare, e orto (la melanzana in doppia cottura con pomodoro e stracciatella ad esempio) e sapidi primi (aglio olio peperoncino più polvere di capperi). Menu sorpresa a 120 euro, e in stagione percorso speciale tutto tartufo bianco. Cantina fornita, con tuffi fuori Italia. Cortesia.

Bros'



44 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via degli Acaja, 2 ☎ 0832 092601

Chiuso lunedì e martedì

Coperti 24

Fascia di prezzo €€€ ☎ * * * * ☎ * * * *

☎ pellegrinobros.it/bros-2

RISTORANTE. Bros, il regno di Isabella Poti e Floriano Pellegrino, continua a far parlar di sé, convincendo anche gli scettici. È irriverente e fuori dagli schemi, ma non per questo manca di sostanza. Il menu è scritto in dialetto e nell'era del "guardare al futuro" come leitmotiv fa piacere sapere che il passato non può che arricchire il presente. Le radici salentine si irradiano nelle ricette, ma con un tocco eccentrico. Tanta provocazione, certo; ma altrettanta tecnica e gusto che si ritrovano in piatti come 'nsalata 'vanzata (insalata avanzata in granita accompagnata da pomodorini ciliegini appassiti e arrostiti); sangu e vincottu (mousse di sangue di maiale fredda, vincotto, pasta simil mochi); gambero fritto; cannolicchio e scaepe; cepuddha e ribes; maranciana con ciceru, limone "mutu maturu". Un'esperienza totalizzante che sa destreggiarsi tra consistenze e temperature. L'ambiente e il mood in generale grida "urban style", il servizio però non si fa distrarre, giovane e ben definito. Cantina con buoni vini.

La Dogana



v.le della Libertà, 93 ☎ 0832401054

Chiuso sempre aperto

Coperti 100

Fascia di prezzo €€ ☎ * * * * ☎ * * * *

☎ ladoganalece.it

BISTROT. Progetto firmato da una società di spicco nel suo contesto, (amplissimo store in via Moro, e qualsiasi tipo e qualità di food marino in catalogo). Progetto articolato e "all day long", con bar pasticceria per le colazioni, carta bistrot flessibile e cosmopolita (con sushi e poke), grande terrazza estiva, fine dining, degustazioni ed eventi. Il menu è ovviamente fondato anzitutto sulla materia selezionata dalla ditta titolare: astici, cicale, gamberoni, pregiati "pezzi" di cattura locali, ostriche, gourmandise d'ogni dove (Cantabrico, percebes, moeche). Crudi dunque "uber alles"; ma anche fritti, gratin, solidi primi. E ricca panoplia gusto terra, dai Pata Negra a carni di mezzo mondo. Dovizia di Champagne ad aprire una carta dei vini vasta e internazionale (anche tanta Borgogna). Servizio dinamico.

Osteria degli Spiriti



via C. Battisti, 4 ☎ 0832246274

Chiuso lunedì a pranzo e domenica a cena
Coperti 60

Fascia di prezzo €

☎ osteriadelgispiriti.it

TRATTORIA. Locale dalla doppia valenza: tavola tipica salentina – missione assolta con gusto e proprietà – ma anche enoteca di fatto, con selezione regionale accurata e nazionale di livello, frutto di passione e competenza condivise all'interno della famiglia qui al comando. L'offerta è completata anche da una bella sezione di birre artigianali. In una sala curata, vestita e gestita a dovere, arrivano in tavola anzitutto i classici del territorio, sia di mare che (con tanto orto dentro) di terra; ma presentati – purè di fave e cicoria, per citarne uno a caso - con eleganza e attualizzati da dettagli (contrasti di consistenze, nuance di freschezza) che fanno la differenza. Accoglienza sorridente. B&b di proprietà per chi desidera prolungare la sosta.

Primo restaurant in Lecce



44 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO

via 47° Reggimento Fanteria, 7 ☎ 0832243802

Chiuso martedì

Coperti 18

Fascia di prezzo €€€ *

☎ primorestaurant.it

RISTORANTE. Pochi tavoli per l'elegante ristorante nel cuore di Lecce che porta la firma della giovane e talentuosa chef Solaika Marrocco. Qui si assaporano a ritmo lento i piatti dei due menu degustazione, ordinabili anche alla carta. Si comincia dalla parmigiana di melanzane con pomodoro e besciamella al grano arso. Lascia il segno l'animella glassata all'arancia su cui è adagiato il gambero crudo di Gallipoli. In un'ottica di zero waste, la gallina viene presentata in ogni suo aspetto (zampe, pelle e ossa). Infine, rosone con pasticcera al limoncello e mandorle. Primo è un piccolo tempio di una Puglia inedita, scalpitante nelle emozioni che regala, ma sobria nei modi. Carta dei vini dinamica che muta e si arricchisce di sorprendenti etichette del territorio, consigliate dalla brava Silvia Antoniazzi. Servizio in sala giovane ed efficace.

Red di Palazzo BN



40 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO

via XXV Luglio 13/A ☎ 0832408721

Chiuso lunedì e martedì

Coperti 35

Fascia di prezzo €€

☎ palazzobn.com

RISTORANTE. La storia di Palazzo BN, elegante edificio proprio di fronte al Teatro Politeama Greco, risale al 1930 (all'epoca, una banca). Al suo interno il Red con le sgargianti poltroncine rosse, trailer del timbro frizzante e deciso di questo bel ristorante. In cucina Simone De Siatò firma piatti territoriali e stagionali, ma in un menu aperto da un dripping di polpo omaggio a Gualtiero Marchesi; si prosegue poi con ricette povere e di tradizione, marcate qui però da un tocco più austero: come per l'acquasale di capesante, emulsione di frutti di mare, dashi di vongole e acqua di pomodoro; i ravioli di patate, ricotta, erbe di mare, crudo di gambero viola e bisque in stile thai, racconto appetitoso di una Puglia autentica ma che evolve. Buona selezione di vini. Servizio cortese.

ALTRI BUONI INDIRIZZI

The Bluebeat Pub

via E. Reale, 58 ☎ 3273024778

Chiuso sempre aperto solo a cena

BIRRERIA. Parola d'ordine: birre. Di rango (quelle del giorno in lavagna), scelte, servite e consigliate con competenza dall'ora dell'aperitivo all'"after ours". Nel piatto semplici ma sapide suggestioni e piatti di territorio.

Tabisca

vico dietro lo Spedale dei Pellegrini, 29

☎ 0832243192

Chiuso sempre aperto solo a cena

☎ tabisca.it

WINE BAR. Dehors animato, pubblico misto, bottiglie giuste fin dall'inizio (era shop di vini e specialità) e cucina che "sa" d'enoteca (crostoni, piatti freddi, tortini), ma scavallo poi i confini tra arrostiti assortiti e piatti di ispirazione sicula.

LEVERANO [LE]

Cosimo Russo Ristorante

81  

42 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Vittorio Veneto, 9 ☎ 3755351682

Chiuso lunedì

Coperti 35

Fascia di prezzo €€€ * 🍷 🐾

☎ cosimorusso.com

RISTORANTE. Coppia nella vita, tandem sul lavoro. Cosimo, lo chef che firma insegna e fornelli, e Katia che accoglie in sala “come vorrei io se fossi il cliente”. Filosofia dunque centrata su cura e benessere di chi arriva, a cominciare da ambiente e tavoli (pietra e luci soffuse nel cuore d'uno storico edificio con apparecchio di elegante nitore). Due percorsi proposti (Incontro, 85 euro per sei mosse, e Istantanee dal Territorio, otto passi per 120 euro, esaustivo percorso nel tempo tra hit dello chef e frequenti new entry). E piatti senza confini tra mare e terra, dal polpo al germano, passando (volentieri e sovente) per l'orto e con approdo su dolci non scontati, mai banalmente “dolci” e tessuti spesso di materie inattese. Pani ed extravergine di livello. Si beve bene (volendo con calici abbinati ai piatti). Possibili esperienze guidate di cucina e servizio chef a domicilio.

MANDURIA [TA]

Casamatta Restaurant del Vinilia Wine Resort

81  

42 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
c.da Scarsciosa ☎ 0999908013

Chiuso aperto solo a cena escl. domenica

Coperti 40

Fascia di prezzo €€€ ◀ 🍷 * 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ viniliareSORT.com

RISTORANTE. Una torre nel verde, un castello che domina gli spazi riservati di un piccolo resort collegato a una azienda vinicola. Il Casamatta è il teatro fuori dagli schemi dello chef Pietro Penna, la cui cucina a vista affaccia su una sala che a tratti sembra una vera e propria pinacoteca contemporanea. Arte, colori e forme delineano un ambiente ricercato ed eccentrico, mentre in tavola la cucina dello chef è un ancoraggio solido a un distillato di tradizione rivisto con carattere. L'intero apporto vegetale, su cui si

giocano le acidità dei piatti, viene dall'orto della struttura, e tra i percorsi degustazione c'è anche un menu vegetariano. La carta dei vini è in evoluzione continua, pur partendo dalla produzione di casa. Il servizio è piacevolmente informale.

Masseria del Sale

78  

40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via per Lecce km 2,000 ☎ 3493871021

Chiuso sempre aperto

Coperti 60

Fascia di prezzo €€ ◀ 🍷 * 🍷

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ masseriadelsale.it

RISTORANTE. La bellezza di questo posto è tutta nel casolare che ospita il ristorante, ambientato in una sala rurale e calda, cui si accede da un porticato. I tavoli sono ben disposti per ospitare un numero non eccessivo di persone tra colonnati di pietra che sorreggono le tipiche volte salentine. La cucina ammicca ai sapori locali con buona creatività nell'ideazione dei piatti, come ne Il Diavolo e la Gallinella, dove una buona lingua aglio e olio fonde un piccante moderato in una zuppa di gallinella. Disponibili piatti di terra e di mare, con cottura anche al BBQ. Carta dei vini misurata ma centrata, servizio da migliorare.

MARTINA FRANCA [TA]

Four Seasons

p.zza Garibaldi 17/18 ☎ 0804301599

Chiuso mercoledì

Coperti 40

Fascia di prezzo € * 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ fourseasonsristorante.it

RISTORANTE. Nel centro storico di questa affascinante cittadina, Cosimo Guarino dona momenti di pura felicità con un comfort food che parla di Sud e tradizione “evoluta”. In menu comanda la stagione: carne e pesce da fornitori selezionati, porcini e tartufo nel periodo giusto, verdure fatte come una volta, con un tocco di originalità e vera passione. Sempre in carta e da provare: orecchietta con pure di fave, pomodori secchi e chips di friggello. Carta vini molto ampia, dalla Francia al sud Italia; etichette importanti anche al calice. Servizio familiare e professionale in un ambiente curato e suggestivo.

Gaonas

77



39 CUCINA | 16 CANTINA | 22 SERVIZIO
via Arco Valente, 17 ☎ 3293093665

Chiuso sempre aperto

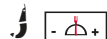
Coperti 25

Fascia di prezzo €€ * ☺ 🍷 🐷 🐔

☎ ristorantegaonas.it

RISTORANTE. Belle presentazioni, mise en place accurate, spazio alla fantasia, ma ancorata alla memoria dei fondamentali locali e nazionali. È la traccia su cui lo chef-patron Gianfranco Palmisano, disegna la linea di queste Officine del Gusto (l'insegna completa suona così) e un menu che alterna polpette al caciocavallo a bao di vitel tonnè, gnocco alla carbonara e rapa rossa e orecchiette al ragù di concentrata intensità, baccalà cipolle patate e olive e maialino in crosta con riduzione di Primitivo. Dolci interessanti. Anche un "sorpresa" in quattro passi per un tuffo nel mondo Gaonas. Cantina fornita e intrigante, con bolle in evidenza e lista di distillati di vera qualità. Servizio informale ma cortese.

Terra Terra Questione di Radici



via G. Mazzini, 36 ☎ 0804859738

Chiuso martedì e mercoledì; in estate sempre aperto solo a cena escl. domenica;

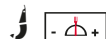
Coperti 34

Fascia di prezzo € € * 🍷 🐷 🐔

TRATTORIA. "Questione di radici" è il sottotitolo che completa il claim di Terra Terra. Assurto chiaro, che rimanda al volo all'area di pertinenza, la Val d'Itria, ai suoi prodotti e alle sue ricette bandiera, e si traduce poi in una proposta informale e calorosa, invito al relax e all'assaggio da vera trattoria moderna. Con sequenze che partono, volendo, dal classico gran tagliere a... chilometri pochi, e possono poi includere l'inevitabile fave e cicoria, paste tipiche (le strascinate sapidamente insaporite dall'apporto dei cardoncelli) e le altrettanto indigene bombette maritate alle melanzane. Sanno anzitutto di Puglia anche i vini e le birre dell'apposita, calibrata lista.

MATINO [LE]

Danilo Osteria Creativa



via Basento, 13 ☎ 3498754865

Chiuso mercoledì tutto il giorno e domenica a cena; in estate sempre aperto

Coperti 26

Fascia di prezzo € * 🍷 🐷 🐔

☎ daniloosteriacreativa.it

TRATTORIA. Lampi di colore a contrastare il bianco venato d'azzurro (aura leccese e mare) degli interni. Dove il mare peraltro è due volte di casa: nei piatti cucinati (il polpo con la sua maionese, i gamberoni "indiviolati", il tonno) e nella ricca panoplia di insaccati di pesce targati Offishina che la premiata ditta titolare dell'Osteria produce e propone qui in rutilante rondò degustativo (28 euro per due persone). Primi del giorno e sapide escursioni in terraferma (pollo e manzo i preferiti) completano il quadro, insieme a dolci piacevoli e qualche opzione "veggie". Cocktail intriganti dall'angolo bar e misurata cantina. Servizio spigliato.

Foscolo

78



40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Ugo Foscolo, 15 ☎ 3668719532

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena; in estate sempre aperto a cena

Coperti 40

Fascia di prezzo €€ 🍷 * 🍷

☎ foscoloristorante.it

RISTORANTE. Sodalizio all'insegna del bello e del buono tra una designer salentina e un collezionista d'arte meneghino per questo indirizzo di charme e multitasking: ristorante, cocktail bar e a intervallarli (manco a dirlo) uno spazio galleria. Fruibilità dall'aperitivo all'after hours e fornelli affidati a un "enfant du pays", padrone dei saperi locali ma con licenza di creare. Ecco allora entrée come la "colazione salata" o l'uovo cacio e pepe; il risotto all'erborinato Shropshire, brodo di pere e dragoncello; la guancia di maiale al Negroamaro con ribes in confettura piccante e puntarelle. Dolci di richiamo classico. E, oltre ai miscelati, vini "ecolos" e a prevalenza regionale.

MINERVINO LECCE (LE)

Origano Cibo e Vino



via G. Scarciglia, 18 ☎ 08361905996

Chiuso martedì e mercoledì tutto il giorno, domenica a cena; da aprile a settembre sempre aperto

Coperti 80

Fascia di prezzo €€ * 🍷 ♿ 🐕

✉ origano@menhirsalento.com

TRATTORIA. Origano è l'insegna di Menhir Salento, azienda vinicola che qui porta in tavola il meglio della produzione agricola della regione. La cucina è nelle mani di Roberto Musaro assai bravo a portare in tavola ingredienti di alta qualità e a valorizzarli nel migliore modo possibile. Per rendersene conto basta assaggiare la semplice quanto complessa variazione di pomodori, così come i conchiglioni ripieni di melanzane. Si mangia all'interno o nel meraviglioso giardino.

MINERVINO MURGE [BT]

Masseria Barbera

vedi scheda pag. 838

Osteria Cantina Brandi



Calata Brandi, 7 ☎ 0883693624

Chiuso martedì

Coperti 80

Fascia di prezzo € * 🍷 🍷 🍷 ♿

✉ osteriacantinabrandi.it

TRATTORIA. Una trattoria moderna preziosa per chi ama la cucina fatta di erbe spontanee, sottobosco e paste tipiche con intingoli contadini. In un borgo dove il tempo si è fermato e la vita scorre su ritmi rurali. Piatti leggeri e brillanti, ben presentati da Pietro Carlone che con costanza e passione reinterpreti i sapori locali. La parte invernale è un ipogeo già adibito a cantina, la zona estiva è un balcone su un panorama davvero bello. Il menu è raccontato a voce, gira secondo reperibilità dei prodotti - i cardoncelli in autunno, le diverse verdure spontanee in tutte le stagioni - presso contadini e piccoli fornitori. Da "scarpettare" l'uovo croccante, tartare di asino e cime di rape. La guancia di puledro con patate sotto la cenere e cardoncello è un inno ai profumi di campagna. Formaggi di masseria di pecora. Bei dolci. Cantina centrata sui migliori locali, con qualche etichetta nazionale.

MONOPOLI [BA]

My Wine il piacere del palato



via Cavaliere, 9 ☎ 0802059095

Chiuso mercoledì; aperto solo a cena

Coperti 12

Fascia di prezzo € * 🍷 ♿ 🐕

✉ mywineitaly.it

WINE BAR. Si parcheggia comodamente al porto, si entra in centro storico (vicoli lastricati in pietra e il profumo del mare che si incunea in ogni anfratto) e si approda nel wine bar in cui Gianni De Bellis cura con stile e calore l'accoglienza. Un angolo di piacere, somma di ambiente, cibo e vini d'eccellenza. Pochi posti, sia all'interno che all'esterno. La lista dei piatti è "misurata" per la ricca carta dei vini (pavimento, mensole, angoli e pareti sono colmi di bottiglie con selezioni di spumanti, champagne, etichette nazionali e il meglio di Puglia) pur privilegiando il mare: carpacci, calamaro con cantalupo, capasanta con agretti, baccalà al nero di seppia. La tradizione è rispettata con il capocollo e burrata o la classica parmigiana. Ogni giorno poi uno "special", come gli spaghetti con bottarga. Dolci golosi. Servizio ben gestito.

Orto del Nina Trulli Resort



40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
c.da Tortorella, 520 ☎ 0802226831

Chiuso lunedì

Coperti 12

Fascia di prezzo €€ 🍷 🍷 🍷 ♿

✉ ortoilristorante.com

RISTORANTE. La parola chiave, nome della tavola di questa bella struttura ricettiva, è corredata da una specifica ancor più esplicita: "ristorante naturale" è il claim. Che anticipa la scelta di tradurre nel piatto le materie autoprodotte, ma di offrire poi anche - a chi lo scelga - il piacere di una cena (costo 100 euro) nel luogo stesso di produzione, l'orto appunto, illuminato con charme e "servito" con pari accortezza della sala. Dove invece si può optare tra un curato percorso "veggie" (8 passi, 75 euro) o la pesca in carta di cose come: baccalà e peperone; spaghetti cozze e whisky; cappellacci di coniglio ai ricci di mare; guancia di vitello con cicoria. Cantina in sintonia, anch'essa "natural oriented".



Masseria Barbera



s.s. 97 km 5,850 ☎ 0883692095

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 100

Fascia di prezzo €€ 🚗 📄 * 🍷 🏠 ♿ 🦿

✉ masseriabarbera.it

TRATTORIA

Immersa fra le dolci colline della Murgia carsica, a un salto da Minervino e dall'uscita autostradale di Andria/Barletta, è la masseria di famiglia di Riccardo Barbera – l'oste gentiluomo - e risale a fine '700. La sensazione di benessere, arrivando, è immediata: parco con alberi maestosi, verde lussureggiante, il classico camino a legna retaggio di vita contadina appena dentro. E pavimenti in "chianca" e muri bianchi, con salette in sequenza, apparentemente studiate per l'era della privacy e invece retaggio dello stile d'epoca. I tavoli sono ben distanziati e apparecchiati con elementi che ricordano la campagna circostante. Già teatro della vita della comunità, oggi la corte estiva ospita i tavoli e il magnifico giardino. L'accoglienza calda e familiare da parte di uno staff affiatato e la presenza decisiva di Riccardo (attento poi a spiegare ogni prodotto che compone il piatto e il prodotto da cui proviene) fanno da preludio a una lista di piatti della tradizione e di stagione eseguiti con mano esperta, attenta a non tradire il solco del desco contadino. Erbe spontanee, carni, formaggi e latticini sono alla base di tutta la lista dei piatti (pochi, ma davvero ben congegnati). Si comincia con un cesto di pane casereccio da tuffare nell'extravergine di Coratina. La minestra di lenticchie e le fave e cicorie sono sostanziosamente accompagnate da affettati indigeni e focaccia di cereali. Gustosissima è la zuppetta di porcini con l'uovo in camicia e il tartufo bianchetto della Murgia, una delizia per gli occhi e per il palato dal sapore ancestrale: il classico piatto da ineluttabile "scarpetta"). Intense e festose anche le candele spezzate condite con ragu e fonduta di podolica, memoria e riprova di cotture a fuoco lento diretto dal sapore ancestrale e rara sopravvivenza; morbido e sapido l'agnello murgiano con lampascioni e funghi cardoncelli. La cassata con ricotta chiude a dovere. Folta e curata la lista dei vini - artigianali - di ogni dove; e non manca il vino fatto dai vigneti di Montepulciano intorno alla masseria, ricco di frutto e morbido al gusto.



Saleblu

80



41 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO
c.da Losciale, 63 ☎ 3425516758

Chiuso sempre aperto

solo a cena da Pasqua a novembre

Coperti 40

Fascia di prezzo €€€    

✳ peschierahotel.com/saleblu-restaurant

RISTORANTE. La scenografia è davvero d'impatto coi tavoli che si prolungano su una pedana a pelo onde in questo luogo d'incanto che già fu peschiera borbonica. Il lounge è tappa obbligata al tramonto per un assaggio di sushi adriatico accompagnato da un perfetto Martini. In tavola tanto territorio con felici, meditate accelerazioni creative impresse da chef Vincenzo Montanaro, polignanese doc, classe 1987. L'esordio è imperioso, con crudi impeccabili. Poi piatti di forte personalità, come lo sgombro caramellato, insalatina di cavolo cappuccio e olio evo; o un souvenir d'infanzia dello chef divenuto sontuosa pasta mista risottata, rinforzata da un röstli di patata e dalla frustata di iodio di un ragù di scorfano. Il mare del giorno è protagonista nei secondi, magari con una ombrina alla diavola o con un classico come il baccalà, chips di baccalà, gel di aceto e chips di cannellini. Molto curata la carta dei dolci. Carta dei vini profonda. Servizio gentile e professionale.

MONTE SANT'ANGELO [FG]

Casa li Jalantuùmene

80



40 CUCINA | 15 CANTINA | 25 SERVIZIO
p.zza De Galganis, 9 ☎ 0884565484

Chiuso martedì; in estate sempre aperto solo a cena

Coperti 20

Fascia di prezzo €     

✳ li-jalantuumene.it

RISTORANTE. Galantuomo è il tempo – come i “padroni di casa” dell'insegna – che ribadisce, anno dopo anno, il livello di qualità attinto qui. Merito del contesto (la cornice antica e fascinosa, le risorse di un territorio protetto e generoso con chi lo interpreta con rispetto) ma anche e soprattutto del rodato “conducator” Gegè Mangano, sostenuto da un team affiatato e autore d'una linea di cucina affettuosa testimone dei tesori locali (la stracciatella, maritata a cardoncelli e mandorle tostate in un'amabile

entrée; la bottarga di Lesina e il formaggio podolico legati in ambo sui ravioli; gli iconici “torcinelli” di agnello), ma condita e rifinita da centrate nuance creative (le fave di cacao a fianco dei funghi murgiani sul filetto). Degustazione a 50 euro, orgogliosa proposta di formaggi autoctoni, dolci e gelati golosi completano l'offerta, tradotta ai tavoli con cortese efficacia.

NOCI [BA]

L'Antica Locanda



via Spirito Santo, 49 ☎ 0804972460

Chiuso martedì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 60

Fascia di prezzo €    

✳ pasqualefatalino.it

TRATTORIA. Apostolo e divulgatore (anche attraverso i nuovi media e la tivù) della sapida e solida cucina di tradizione della sua terra, Pasquale Fatalino, “dominus” dei fornelli, propone qui un repertorio iconico eseguito con la puntualità di chi ne possiede da lustri le chiavi. Cavatelli e braciolo (quelle vere, tirate a regola), orecchiette e minestra di cardi, immortale pecora “in pignatta”, cardoncelli e caciocavallo a insaporire la fonduta di patate, e poi dolci tipici e golosi, sono tra gli hit secondo – ovviamente – stagione, accompagnati da vini anch'essi con targa regionale e serviti con cordiale efficacia.

Fè

78



40 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO
via G. Pastore, 2 ☎ 0803215963

Chiuso martedì; aperto solo a cena
escl. sabato (in estate sempre aperto
solo a cena escl. domenica)

Coperti 16

Fascia di prezzo €€€ * 🐕 🐶

☎ feristorante.it

RISTORANTE. Arredi e mise en place contemporanee ed eleganti all'interno di un trullo articolato in mini-spazi misurati e intimi. La cucina, affidata a Francesco Laera - passione Giappone e un passato come apprendista couturier – si muove in sintonia, provando a rigenerare materie e suggestioni locali e mediterranee nell'ambito dei tre percorsi proposti (un "al buio" in 4 portate e 78 euro; uno di classici del cuoco, sei passi a 90; il terzo, stesso prezzo ma ancor più calligrafico e di ricerca, con piatti come il tonno in "chaudfroid" alla pizzaiola; il bottone di capasanta, aragosta, suo ristretto, caviale; e il totem gastronomico della royale virato sulla podolica). Servizio puntuale e cortese. Cantina ampiamente sufficiente.

ORIA [BR]

Osteria Luce



p.zza Manfredi, 38 ☎ 3272562279

Chiuso martedì

Coperti 40

Fascia di prezzo € * 🍷 🐕 🐶

☎ osterialuce.it

TRATTORIA. La suggestiva, curata reincarnazione, grazie a due soci volitivi e lungimiranti, di un indirizzo storico, rimasto tipico nelle scelte di cucina e in gran parte dell'assortimento dei piatti, ma reso poi assolutamente contemporaneo dalla cifra dell'accoglienza, disinvolta ed efficace, e dall'integrazione – accanto al pomodoro "schiattarisciutu", le bombette e il polpo "alla pignata" – di cose più "glocal" come la tagliata di tonno al sesamo, la calamarata, la fonduta al Camembert. Si beve Puglia, anzi Salento, in larga prevalenza. Tavoli "open air" in stagione.

Masseria Palombara

80



43 CUCINA | 13 CANTINA | 24 SERVIZIO
c.da Palombara, SP 57 per Manduria km 3
☎ 0831849784

Chiuso sempre aperto

Coperti 45

Fascia di prezzo €€ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

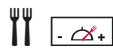
☎ masseriapalombara.eu

RISTORANTE. Una masseria restituita a nuova e scintillante vita dalla conversione a luogo di accoglienza. Ma mantenendo come vitale backstage la produzione vegetale (in conduzione bio) che alimenta la dispensa e la tavola di Palombara. Gli spazi sono ampi e piacevoli, in interno come in esterno. E la cucina è "diretta", lineare, senza banalizzazioni ma con rispetto di materie e stagionalità. Presenti in carta tutti i totem territoriali o quasi (frise, orecchiette, bombette, e via andare) ma "rinfrescati" da esecuzioni accorte e consapevoli, accostamenti crudo-cotto e matrimoni con le ottime verdure. Cortesia. Cantina regionale (ma esaustiva).

ORSARA DI PUGLIA [FG]

Peppe Zullo

80



42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Piano Paradiso ☎ 0881964763

Chiuso martedì; aperto solo a pranzo

Coperti 80

Fascia di prezzo €€ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

☎ pepezullo.it

RISTORANTE. Uno degli antesignani, nella generosa Puglia ma in generale a livello nazionale, della cucina di qualità legata a filo diretto con la produzione agroalimentare. Dietro il ristoratore Zullo c'è il lungimirante "maker" di materie (da 12 ettari di fattoria più bosco e vigneto) e il divulgatore che del suo iter di lavoro ha saputo fare oggetto didattico e culturale di rango. Conseguente e coerente il repertorio, ovviamente legato a stagioni e momenti della natura, e tessuto di paste tirate a mano e pani due volte della casa (dai grani al servizio in tavola) e poi olio, carni, verdure, funghi, erbe spontanee (il prezioso marasciuolo che esalta le orecchiette con purea di fave bianche, per citarne una) sapidamente combinate. Cantina e servizio all'altezza del sorriso dei piatti.

Masseria Moroseta

78  

41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
c.da Lamacavallo ☎ 3760798288

Chiuso domenica, aperto solo a cena
Coperti 20

Fascia di prezzo €€   
* masseriamoroseta.it

RISTORANTE. Bianca, più che mai color Ostuni, ma dal design moderno e quasi minimal, perfettamente inserito nel contesto "green" degli olivi e degli orti che la circondano. La filosofia a tavola è quella dell'autoprodotto (verdure, olio, anche un piccolo pollaio e uova freschissime) e delle risorse prossimali, dalle carni al pescato (dal vicino porticciolo di Savelletri). Giorgia Eugenia Goggi, milanese, ha affinato in Europa le sue capacità e il suo senso estetico, ma ha trovato in questa Masseria il "culinary lab" perfetto per il suo progetto. Fra i suoi hit la crema dei pomodori dell'orto (ovviamente in stagione), le frittelle di verdure e ceci, le squisite e tenerissime polpette Moroseta. Dolci davvero golosi e vini in prevalenza biologica e biodinamica. Anche corsi di cucina per gruppi di massimo sei persone. Sorrisi e cordialità.

Restaurant 700 del Paragon Boutique Hotel



I.go Michele Ayroldi Carissimo, 14
☎ 0831369219

Chiuso sempre aperto

Coperti 30

Fascia di prezzo €€€  *     
* restaurant700.com

RISTORANTE. Avvicendamento ai fornelli per questo elegante ristorante iscritto nel fine boutique hotel Paragon (arredi di design, giardino, servizio puntuale e cantina in costante progresso). A presiedere e guidare la brigata di cucina è arrivato Pasquale Palermo, chef lucano di scuola Heinz Beck, che subentra a Kevin Luigi Fornoni. Giudizio forzatamente sospeso – pur condito di massima fiducia – vista la tempistica con cui il cambio è avvenuto, e punteggio rinviato alla prossima edizione della Guida.

L'Altro Baffo

80  

43 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Cenobio Basiliano, 23 ☎ 0836801636

Chiuso lunedì a pranzo
Coperti 36

Fascia di prezzo €€ *   
* laltrobaffo.com

RISTORANTE. Da oltre dieci anni porto sicuro dove poter gustare una cucina di pesce interessante, partendo da una materia prima di alta qualità. Artefice del tutto Cristina Conte, anima del locale, fondatrice e cuoca. Tre ambienti: la sala interna, la terrazza al piano superiore e la veranda nella via che dal castello conduce al Duomo. La cucina è bouquet di sapori che partono dal polpo in scapece con zabaione allo zafferano per passare a un boccone di puro mare come il carpaccio di spigola, zuppa fredda di piselli e salicornia. Davvero gustosi gli spaghetti alla carbonara di ricci, ormai biglietto da visita del locale. Dolce conclusione con 'che pasticcio il pasticciotto', golosa rivisitazione del classico leccese. Servizio professionale e puntuale. Carta dei vini con buona scelta di bollicine e vini regionali.

Da Tuccino

81  

41 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO
via V. B. Centrone, 69f ☎ 0804241560

Chiuso lunedì

Coperti 60

Fascia di prezzo €€   *   
* tuccino.it

RISTORANTE. Qui il mare è re: per la splendida terrazza sul blu e per la perenne devozione al meglio del pescato che dal 1968 attira clienti fedeli e nuovi alla tavola che fu di Vito Benito Centrone detto Tuccino. Oggi guida la nuova generazione: con Pasquale che anno dopo anno arricchisce di personalità il ristorante, complice il fedelissimo chef Enzo Florio, e sempre puntando sull'eccellenza delle materie. Scampi esemplari, scorfani, ricci, cicale alimentano crudi super, ma anche risotti o aeree frittiture. Selezione dettagliata di ostriche, poi i pregiatissimi gamberi viola di Gallipoli, le tartare di pesce con mandorle, pomodoro e basilico, i paccheri con scampi e riccio crudo. A seguire, quando disponibile, l'astice o l'aragosta locale da gustare lessa o in griglia. La cantina, oggetto di costante cura, ha ampia copertura nazionale ed estera e gran spazio bolle. A tradurla in sala è Gianni Petrarolo, sommelier dal valore aggiunto.

PORTO CESAREO [LE]

Aqua Le Dune Suite Hotel

82  

42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO
s.da dei Bacini, 89 ☎ 0833560660

Chiuso sempre aperto

Coperti 110

Fascia di prezzo €€   *   
* aquaportocesareo.it

RISTORANTE. Le linguine "in fermento", con burro fumé alle acciughe, aglio fermentato e caviale; la triglia maritata al foie gras e alle erbe aromatiche nel tortello; l'astice dalla bisque tradotta in chips e servito con pan brioche alle alghe e crema inglese; dolci e gelati golosi. Festeggia così il suo venticinquesimo compleanno, con piatti e menu di sicura qualità e interesse (l'Intenso, in 5 passi più un pre e un dessert, costa 90 euro, l'Aqua imperniato sui crudi 125, il più diretto Puro, con tagliatelle di seppia ai cetrioli e polvere di funghi e lo spaghetto scampo, olio, aglio e peperoncino,

di immediata quanto concentrata goduria, 85) questo ristorante d'albergo con sala ben vestita, parete-cantina a vista ricca e suggestiva e splendido, fresco dehors affaccio mare. Servizio puntuale. Lido e spa propri in hotel.

PUTIGNANO [BA]

Botteghe Antiche

p.zza Plebiscito, 8 ☎ 0804911813

Chiuso mercoledì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 35

Fascia di prezzo € *   
* bottegheantiche.com

TRATTORIA. Nel cuore del centro storico, con cucina a vista, elementi in legno e arredi di stile industriale, che suggeriscono come qui il passato venga omaggiato, ma per ritrovare poi lustro nel presente. In parallelo si muove la cucina identitaria di Stefano D'Onghia. La stagionalità ne scandisce il ritmo, e ispira anche proposte estratte dell'antica tradizione: a partire dalle intramontabili fave, cicorie e cipolla rossa. Si passa poi dal risotto al vino servito su ceramica alla frittatina di asparagi e alla brace rovente trasferita a tavola dal fornello della Murgia, con carni locali di altissima qualità. Finale con pane di Altamura dal cuore di ricotta morbido e caffè caldo per rievocare un tiramisù in chiave pugliese. Carta dei vini ampia e ben curata, all'altezza dell'insegna. Servizio attento e armonioso.

Angelo Sabatelli

85



45 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Santa Chiara, 1 ☎ 0804052733

Chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica a cena; in estate lunedì

Coperti 30

Fascia di prezzo €€€ * ♿ 🐕

☎ angelosabatelliristorante.com

RISTORANTE. La Puglia di Angelo Sabatelli è una giostra dai sapori intensi e variegati, una tavolozza di piatti in cui gioca a confondere colori e consistenze, sapori e temperature. Gli ambienti sono quelli di una sala illuminata con giusta misura e apparecchiata con eleganza. E il portone dal quale si entra resta la soglia suggestiva di un locale punto di riferimento per la valorizzazione delle materie prime pugliesi. Così, mentre lo chef serve terra e mare - con spigoli di contaminazione orientale a spalleggiare le acidità - la moglie e le ragazze di sala si muovono con sinchronie perfette in un servizio che sembra non esserci, ma dove non manca mai niente. Seppia, allievo, mandorla e limone rimane un signature; ma anche le orecchiette al ragù col canestrato sono un vero hit. Bella kermesse finale di dolcezze. Sorriso, gusto e cantina sotterranea fche custodisce autentici tesori.

RUFFANO [LE]

Farmacia dei Sani

78



41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO
p.zza del Popolo, 14 ☎ 3398332514

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica
a cena; aperto solo a cena escl. domenica
(luglio e agosto sempre aperto solo a cena)

Coperti 40

Fascia di prezzo €€ * 🏠 🐕 🍷

☎ farmaciadeisani.eu

RISTORANTE. Un'insegna - ex vera "apoteca" - che è tutto un programma, una gestione familiare accorta, una giovane, brillante chef che ne ha bravamente impugnato il testimone e ha "doppiato" la location varando la goduriosa propaggine marina del Meraviglia: stabilimento, liquorbar (anche qui "estensione" del già sperimentato Farmacia dei Contenti) e tavola golosa a Torre Suda, due passi da Gallipoli. Menu "fantasia" di 5 portate (60 euro) al mare, di 10 in casa madre, ma anche pesca in carta e creatività diffusa in

ogni piatto, di mare o di terra, firmato da Valentina Rizzo. Cura particolare sui dessert. Spigliata cortesia. Altra sede vista mare: Meraviglia by Farmacia dei Sani a Torre Suda.

RUVO DI PUGLIA [BA]

Mezza Pagnotta a Villa Fenicia



s.da prov.le 86 Ruvo-Bisceglie, km 2
☎ 3479996475

Chiuso domenica a cena

Coperti 15

Fascia di prezzo € 🍷 🍷 * 🏠 🐕

☎ villafenicia.com

BISTROT. La cucina etnobotanica più nota del nord barese fa un altro passo. Alla squadra formata da Vincenzo e Francesco si unisce l'estro di Antonio Bufi. Chef un po' rock e un po' filosofo, integra l'offerta di qui sotto il brand "Cucina Villana". Il riferimento resta Villa Fenicia, ma il salto è nei piatti, verdi, in forma, e ancor più provocatori in ogni consistenza. La tecnica è prendere ciò che la natura crea, lavorarlo quanto basta, ma poi portarlo a tavola in modo da stupire occhi e palato con sapori franchi, ma costruzioni e inteci per niente scontati, e zucchini e bietole rese veri piatti d'appeal. A fiancheggiare il tutto una carta vini fortemente polarizzata verso il naturale (forse un filo oltre), ma tesa a far conoscere una Puglia diversa dall'ordinario. Come quella delle erbe spontanee, ortaggi di recupero e frutta che si fa dessert della cucina. Premura e ritmo ai tavoli.

U.P.E.P.I.D.D.E.



vico Sant'Agnesse, 2 ☎ 0803613879

Chiuso lunedì

Coperti 60

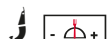
Fascia di prezzo €

☎ upepidde.it

TRATTORIA. Due punti di forza, quelli giusti: la bella cantina, gestita con competenza, serbata in uno splendido caveau d'epoca e proposta con arguzia, e la cucina. Casalunga, solare, fedele al copione della storia gastronomica locale, ma proposta con rodata abilità dalla co-patronne, che surfa senza sforzo dai solidi primi tirati in casa alle identitarie pietanze a base di carni ben scelte, completando l'offerta con tutto il sottobosco disponibile in stagione (e qui molto amato) e con la ricca gamma di ortaggi e verdure che la miniera vegetale pugliese garantisce. Anche un privé per le "doppie esigenze" dell'acrostico dell'insegna. Curata selezione di formaggi.

SALVE [LE]

Stella del Mare



loc. Torre Pali

c.so Cristoforo Colombo, 2 ☎ 3296410998

Chiuso aperto solo sabato e domenica (mercoledì ad aprile e maggio e da ottobre a dicembre); in estate sempre aperto

Coperti 60

Fascia di prezzo €

☎ ristorantestelladelmare.net

TRATTORIA. L'aria è da barca fin dagli affacci e dagli oblò della sala. E il contenuto fa onore alla pesca e al meglio di ciò che il mercato salentino offre. Una sezione del menu interamente dedicata ai crudi e una agli "assaggi della tradizione" (polpette di tonno al sugo, polpo in pignatta vino rosso) e poi largo a sapide paste (su tutte le fettuccine "della casa"), alle zuppe (la grande di pesce o le pepate di molluschi), i fritti e il meglio di quel che di importante è giunto riva (inclusi grandi crostacei) proposto al gratin, alla griglia, alla catalana. Cantina che va oltre i confini pugliesi e spazia sulle bolle. Accoglienza giusta.

SAN SEVERO [FG]

La Fossa del Grano



via A. Minuziano, 63 ☎ 0882241122

Chiuso lunedì tutto il giorno e domenica a cena

Coperti 40

Fascia di prezzo €

☎ lafossadelgrano.com

TRATTORIA. Varietà, fantasia e una lista di antipasti che da sola basta a far viaggiare – tra mare e orto soprattutto – con gusto e divertimento: sformati della casa, bombetta di pescato con zucca e bietola, polpetta di melanzana e podolico, il gambero in vellutata di verdure, le focacce... E poi via con ravioli, gnocchetti, "cicatelli" (paste fresche insomma) e agnello, guancia, torcinellie salsicce tra i piatti forti. Alcune buone bottiglie e un servizio affabile e cordiale completano in armonia il quadro.

SAN VITO DEI NORMANNI [BR]

XFood



via Mare, sn ☎ 3668913041

Chiuso martedì; in estate sempre aperto solo a cena escl. domenica

Coperti 70

Fascia di prezzo €

☎ ristorantexfod.com

TRATTORIA. Tanti meriti: primo tra tutti quello dell'apertura del mondo del lavoro a persone diversamente (ma poi anche molto, moltissimo) dotate. Poi l'occhio al design (i pezzi d'arredo, d'autrice o restaurati, sono acquistabili) e quello ad artigiani e totem locali (le luminarie, evocate in un'installazione suggestiva). Ultimo, ma ovviamente solo in ordine di racconto, il cibo: piatti che citano con acume la tradizione, sapori di mare (gamberi "alla pizzaola") e di orto (melanzana glassata al vin cotto), buoni primi e dolci, grazie a uno chef giovane ma ampiamente formato e rodato. Vini ben scelti. Calore e ritmo in sala.

SCORRANO [LE]

Roots



s.da prov.le Scorrano Supersano km 2
☎ 3516615513

Chiuso lunedì

Coperti 40

Fascia di prezzo €

☞ pellegrinobrothers.it

TRATTORIA. La seconda casa degli ipercreativi, trendy e instancabili ragazzi del Bros' (vedi) non mente e non inganna. Radici, dice l'insegna? E radici siano. Nella location – il grande spazio all'aperto scandito dalla sacrale presenza degli olivi e dalle luci che ricordano un filo, ma con gusto e appropriatezza funzionale, gli "arredi" luminosi delle grandi feste popolari di qui - e nella proposta. Fatta di menu scritti ogni giorno e in due taglie, e riempiti però con pezzi forti della storia gastronomica del Salento e del sud. Si beve bene, serviti con abilità e senza rigidità.

SUPERSANO [LE]

Masseria Le Stanzie



s.da prov.le 362 Supersano-Cutrofiano
km 32,900 ☎ 0833632438

Chiuso sempre aperto su prenotazione

Coperti 70

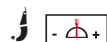
Fascia di prezzo €

☞ lestanzie.com

TRATTORIA. "Da sempre coltiviamo la terra così come l'accoglienza". Potrebbe essere il manifesto non solo di questa masseria dall'ampia e variegata produzione (risorsa fondamentale, ovviamente, della cucina e della tavola aperta sia ai residenti che agli ospiti esterni) ma dell'intero e fortunato comparto salentino. Qui l'accoglienza viene condita di sapori schietti – dai "pezzetti" al puré di fave, dal concertov di "vere" berdure e ortaggi di casa alle pittule, ed è esaltata dalla cornice antica e suggestiva, particolarmente felice quando abbraccia anche la bellissima terrazza estiva. Cortesia. Vini di area.

SURBO [LE]

Masseria Melcarne



s.da prov.le 93 Surbo - Torre Rinalda, km 5
☎ 368958324

Chiuso lunedì, martedì e mercoledì; aperto solo a cena escl. domenica (in estate martedì; aperto solo a cena)

Coperti 80

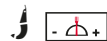
Fascia di prezzo €

☞ masseriamelcarne.it

TRATTORIA. Una delle masserie fortificate (raccolta attorno a una torre) riportate dopo cinque secoli a nuova vita e finalità: accoglienza e produzione. Qui anzitutto di ottimo extravergine, una delle "colonne" della tavola, insieme a una gloriosa e gustosa serie di conserve salate e dolci (squisite marmellate) e al vino "bio" della casa. Paste tirate a mano (sagnette, tagliolini, gramigna condite con salse e ragù di terra e mare) frittute assortite, carni importanti (grigliate, "bombette", pezzetti di cavallo) scandiscono un menu dedicato al folletto allegro (scazzamurieddhu) della tradizione orale locale. Si è accolti e serviti con calore.

TARANTO

Trattoria del Pescatore



p.zza Fontana, 47 ☎ 0994707121

Chiuso domenica a cena

Coperti 60

Fascia di prezzo €

☞ pescheriatrattoriadamurianni.it

TRATTORIA. Una tavola "tutto mare" garantita dalla condivisione di proprietà e location con la pescheria che le fornisce la materia prima. Cucina dunque più che mai "del giorno", con scelta a vista e trasformazione canonica ma puntuale. Con grande spazio, come vuole la tradizione locale (e come consiglia la situazione) ai crudi, rinomati molluschi indigeni in testa. Poi ditali cozze e fagioli o cavatelli e conchiglie, ma anche orecchiette classiche al sugo. Un paio di chance carnivore tra i piatti forti e un oceano di proposte ittiche. Vino della casa, più alcune etichette. Rodata efficienza.

TAVIANO [LE]

A Casa tu Martinu



via Corsica, 95 ☎ 0833913652

Chiuso mercoledì; in estate

sempre aperto solo a cena

Coperti 80

Fascia di prezzo € 🍷🍷🍷 🍴🍴🍴 🦿🐕🐶

✳️ acasatumartinu.com

TRATTORIA. In transizione. È la fase di questa tavola d'un curato Relais, elegante e quieto (edifici del '700) e a un salto dal mare salentino. E proprio dal mare arriva l'ingrediente che Angelo Ria, patron, e Chiara Murra, chef, hanno eletto a icona della Casa. Acqua marina, filo azzurro tra i piatti, trattata ad hoc da Abba Blu: la "sostanza - spiegano gli ideatori - più diffusa in natura e in cui la vita è iniziata". E qui fine di ogni sale aggiunto e base sia per gli impasti lievitati che gli stessi dessert (marinatura degli agrumi per il dialettico semifreddo al mostacciolo). In carta cose come le orecchiette, cime, colatura, peperoncino, pane crunchy; lo spaghetti rape rosse e fonduta di caciocavallo; i totanetti grigliati, crema di lenticchia rossa, anacardi e limone, tutto trattato o cotto in acqua marina. Lista nuova che marca appunto il viaggio in corso verso la forma "ristorante", programmaticamente etico rispetto a ogni forma di sostenibilità. Cantina in crescita. Servizio cortese e caldo, con minime pause certo emendabili.

TRANI [BT]

Le Lampare al Fortino



43 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO

via Statuti Marittimi, 124 (ex via Tiepolo)

☎ 0883480308

Chiuso martedì tutto il giorno

e domenica a cena

Coperti 80

Fascia di prezzo €€€ 🍷🍷🍷 🍴🍴🍴 🦿🍷🍷🍷



✳️ lelamparealfortino.it

RISTORANTE. In estate la terrazza panoramica sul porto regala anche la vista suggestiva della Cattedrale Romanica: un panorama prezioso, sostituito in inverno dal fascino della ex chiesa del XII secolo, pareti e volte in pietra che regalano ulteriore "allure" a una cucina professionale e tecnicamente impeccabile. Qui siamo nel regno dei crudi di mare di ogni tipo, e la carta dei vini è fornitissima di bollicine

importanti, nazionali ed estere; bella anche la selezione fra bianchi e rossi fermi. Il menu racconta una proposta che sa coniugare i profumi di mare e quelli di terra con eleganza. Ma dalla pesca quotidianamente arrivano i pezzi forti, come la triglia finita con asparagi e liquirizia. Sapido e ricco d'aromi lo storico fusillone con polpa di ricci e bagna cauda. Tanti i secondi, a partire dal pescato giornaliero in cotture tradizionali, e con varianti come il rombo chiodato al pepe verde. Valida l'offerta dei formaggi. Cortese e attento il servizio in sala. Dessert ben fatti. Degustazione da 90 euro e 110 euro, sui 100 alla carta.

Luce



41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via Banchina al Porto 8/6 ☎ 08831750000

Chiuso martedì, in agosto sempre aperto

Coperti 40

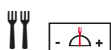
Fascia di prezzo €€ 🍷🍷🍷 🍴🍴🍴 🦿🐕🐶

✳️ ognissanti.eu

RISTORANTE. Una filosofia intelligente e ecocompatibile – "no sprechi" è il punto, perseguito con tecniche e attenzioni - calata in cucina nel contesto di un antico palazzo, recuperato a hotel con spa, oyster bar, charme e ambizioni. Si segue il filo della storia gastronomica del luogo, raccolta in un menu in 5 passi a 80 euro, e si rilancia nell'Evoluzione (100 euro per 7 passaggi, con occhio alle frollature del pescato) alternando in carta sinteticamente, oltre al gustoso spazio crudi, "cialledda" riletta con pesci e verdure e guancia di tonno brasata, patate al lemongrass e taco al kefir; risotto iodato cotto in acqua di mare, chimichurri marina, alghe e plancton e la spigola (a proposito di "no waste" cotta sulle sue squame con crema di piselli e fiori di lippia. Anche bei piatti di terra. Servizio curato. Buoni vini (e belle bolle).

Quintessenza

82



43 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO
via Lionelli, 62 ☎ 0883880948

Chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica a cena

Coperti 40

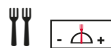
Fascia di prezzo €€€ * 🏠 🐾 🐾

📍 quintessenzaristorante.it

RISTORANTE. Una bella storia iniziata nel 2011 e cresciuta velocemente, tanto da portare i tre protagonisti (fratelli) a trasferirsi nell'attuale location di gran fascino, appendice del Castello Svevo, a pochi passi da porto e cattedrale. Il trio si divide con abilità tra servizio e cucina. Che è a vista, legata a stagioni e territorio, ma soprattutto a sapori di mare concreti, diretti, senza eccessi manieristici. Le sale sono in pietra viva, più terrazza con preziosa vista. La cantina è ospitata in un ipogeo. Menu degustazione da 100 e 115 euro. Carta stagionale molto chiara e poco arzigogolata. Tra gli hit, gli ormai storici i tortelli di ricotta e gamberi. Ma bene i crudi di mare, la azzeccata mazzancolla con prezzemolo e piselli, i tradizionali "torcinelli" di agnello qui maritati con successo ai gamberi. Ben scelti i formaggi. I dolci sono l'ultimo peccato di gola a cui non rinunciare.

Casa Sgarra

84



44 CUCINA | 17 CANTINA | 23 SERVIZIO
l.mare Cristoforo Colombo, 114

☎ 3491867499

Chiuso martedì

Coperti 40

Fascia di prezzo €€ * 🍷 🍷 🍷 🏠 🐾

📍 casasgarra.it

RISTORANTE. La forza di una famiglia, la complicità di tre fratelli: tre esperienze riunite dopo anni in un progetto ormai giunto a piena maturità. Il ristorante è uno scrigno di sapori sul lungomare. Ambiente raccolto e luminoso, pochi tavoli, cantina a vista, arredi curati e fini; e in estate brezza marina e open space. In sala il servizio è... stereo: due guide premurose e lo chef ai tavoli a chiedere come va. Ad accogliere è Roberto, stile classico da vero maître; il sommelier è Riccardo, vent'anni di assaggi e cantina da duemila etichette, coi vini pugliesi nella più vasta cornice dei nazionali e esteri (tantissime bolle). Di pregio la lista dei distillati. La cucina di Felice Sgarra, lunga esperienza, alta padronanza tecnica, amore per la materia, sa dare emozione. Il mare ha

spazio: dalle conchiglie d'avvio all'insalata da A-mare (crostacei e pesci crudi con salse creative) o il sapido tubettino con scampi maritati ai ceci neri di Murgia. Tra i piatti forti ricciola, sedano rapa, lamponi e more, ma anche carni e foie gras. Due menu, il Casa Sgarra (5 portate a 80 euro) o il "Felice pensaci tu", 7 passi a sorpresa a 120, più la carta di agevole consultazione. Bei formaggi e dolci di livello.

TREMITI

Gabbiano

76



38 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
p.zza Belvedere, loc. Villaggio San Domino
☎ 0882463410

Chiuso sempre aperto

Coperti 120

Fascia di prezzo € 🍷 * 🍷 🍷 🏠 🐾

📍 hotel-gabbiano.com

RISTORANTE. Un misurato ma accogliente complesso alberghiero a proprietà familiare (c'è anche una spa) e un b&b collegato (nell'isola di San Nicola) costituiscono la struttura ricettiva di cui questo ristorante, aperto anche ai non ospiti, è la tavola di riferimento. Cucina di mare, ovviamente - ma con opzioni per "veggie" e attenzioni per intolleranze varie - da godere in sala o in terrazza, da cui la vista spazia su Adriatico e isole sorelle. Coquillage, primi intensi (spaghetti ai ricci), piatti forti secondo pesca e mercato. Buoni vini. Anche curato momento aperitivo. Cortesia.

TRICASE [LE]

A Casa Mia



via Santa Marcellina, 1 ☎ 3473808732

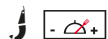
Chiuso sempre aperto

Coperti 90

Fascia di prezzo € 🍷 * 🍷 🏠 🐾

TRATTORIA. Trattoria sul porto, con terrazza e piacevole affaccio e quasi inevitabile vocazione per la cucina di mare, qui eseguita con timbro schiettamente localista. A cominciare dalle materie scelte (pesci di minor fama rispetto ai superclassici, ma di gran sapore e di sicura pesca indigena, e poi frutti di mare, cozze in primis, ma anche gustosi e preziosi crostacei e l'"alletterato" di passo). Cantina regionale e misurata, con tanto di "sfuso" della casa a corredo, ma dalle risorse piacevoli. Cortesia senza affettazione per un servizio rodato ed efficace.

Iolanda



loc. Lucugnano
via Montanara, 2 ☎ 0833784164

Chiuso domenica a cena; a luglio e agosto
aperto solo a cena

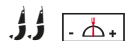
Coperti 40

Fascia di prezzo € * 🍷 ♿ 🐕

📍 trattoriaiolanda.com

TRATTORIA. Immortale “recinto” di custodia della cucina tipica e campagnola del Salento interno (quella delle radici, quella vera, visto che i saperi di cucina marinara si sono di fatto dilatati e diffusi solo con la crescita del turismo). E allora, brace d'ulivo, gnummarieddi, conserve “dolci” e piccanti, tutte le verdure che servono e i formati doverosi di paste tirate in casa. Si mangia piacevolmente fuori nella (lunga) bella stagione, in cui però la prenotazione è d'obbligo e ha più chance se fatta con buon anticipo. Rodata efficienza nel servizio. Scelta di cantina limitata ma appropriata.

Taverna del Porto



loc. Tricase Porto
l.mare C. Colombo, 121 ☎ 0833775336

Chiuso mercoledì; sempre aperto in alta
stagione

Coperti 60

Fascia di prezzo €€ * 🍷 ♿ 🐕

📍 tavernadelporto.com

TRATTORIA. Quella dei fratelli Coppola non è una semplice Taverna. Quella del Porto va oltre l'insegna, tavola a conduzione familiare che sa coniugare l'ospitalità tipica di osterie d'antan con l'evoluzione in cucina. Sedie impagliate, atmosfera marinara e toni azzurri evocanti il mare, di sfondo dalle grandi vetrate. I piatti celebrano il pescato fresco, tra crudi – tartare, ostriche, gamberi viola, scampi, fasolari, noci, cozze - scelti direttamente al banco e piatti caldi come pane, pomodoro e alici “di Mario”; linguine, aglio, olio, peperoncino e mare; tubettino risottato ai piccoli pesci d'amo; frittura di paranza; polpo scottato, soffice di patate, cicorietta. Buoni vini, con curata scelta di etichette “naturali”. Servizio affabile ed efficiente.

La Bottega dei Sapori



loc. Torre San Giovanni
c.so Uxentum, 19 ☎ 3491326389

Chiuso lunedì; in estate sempre aperto
Coperti 40

Fascia di prezzo € * 🍷

📍 labottegadesapori.online

TRATTORIA. Prosegue spigliata e sicura il suo cammino la Bottega, trattoria di mare dalla cambusa ampia e ricca sia sul fronte pescato (sapidamente maritato all'orto, com'è costume qui) che su quello del beverage, con una cantina adeguata anche per locali ben più formali, e che cresce ancora nel secondo indirizzo (destinato però a divenire certamente il primo) della stessa proprietà, il più formale ed elegante Duca, piatti gourmet (menu a 60 euro, carta equamente divisa tra mare e terra, pezzi forti come i i gamberi rossi con “ciceri e tria” o il vitel tonnè divenuto tartare tonnata) ambientato tra terrazza, giardino “segreto” e underground di un palazzo del borgo (in via Raheli) ben ristrutturato e tradotto in elegante struttura d'accoglienza con suites curate.

Farnari Unconventional Locanda

79



40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

loc. Gemini

via Chiesa, 10 ☎ 3760826793

Chiuso lunedì, martedì e mercoledì
tutto il giorno e domenica a cena;
in estate sempre aperto solo la cena

Coperti 40

Fascia di prezzo € * 🍷

📍 farnari.it

RISTORANTE. Gamberi mandorle e limone, ma anche il crudo di vitellino con topinambur, perle di aceto e carciofo; pacchero in ristretto di patata fumé, colatura, bottarga, limone in conserva e controllata nuance piccante; polpo con ricotta "schianta", lampascioni, rapa bianca e cipollotto; oppure coniglio con gli ortaggi "prediletti" pescati dall'orto a tenergli compagnia e polvere di capperi: tutto presentato con cura, spiegato con attenzione, grande cortesia e bravura, e accompagnato dai vini di una cantina ora non solo sufficiente. Scelta anche tra due degustazione (sei e otto passi per un "signature" e un collage di esperienze tra viaggi e territorio).

VERNOLE [LE]

Don Fausto

77



39 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via A. Doria, 10 ☎ 0832882997

Chiuso aperto solo a cena escl. domenica;
in estate sempre aperto solo a cena

Coperti 60

Fascia di prezzo € € * 🍷 🍷 🍷 🍷

RISTORANTE. Un grande open space, godibile in stagione e atto a ospitare anche eventi e conviviali ove occorra. Gli interni di quella che era una bella residenza familiare sono a loro volta di ampio respiro, con atmosfere rese ariose dalle volte alte. Versatile come l'accoglienza è la cucina, affidata al figlio del "fondatore" cui è dedicata l'insegna, con proposte che spaziano serene tra mood di base della cucina di qui (il connubio mare-orto, presente in molti piatti) e la passione per la pizza gourmet (con impasti e topping davvero originali) e per i lieviti in generale, inclusa la tipicissima "puccia", con in più escursioni esotiche che si spingono fino al sushi "home made". Buoni vini. Rodata cortesia.

Lilith



fraz. Vanze

s.da prov.le Strudà-Vanze, km 2 ☎ 3939962150

Chiuso lunedì tutto il giorno
e domenica a cena; in estate lunedì

Coperti 40

Fascia di prezzo € € 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

📍 ristorantelilith.it

TRATTORIA. "Laboratorio in masseria", così si autodefinisce questa impresa che ha nella cucina la sua vetrina, ma che abbina ad essa in ben assortito mosaico la ideazione e organizzazione di eventi e il catering di qualità. Due percorsi degustazione (tre e cinque passi) a 40 e 60 euro. E avvio a tuffo nella tipicità territoriale con la focaccia e la tradizionale, casalinga conserva di pomodoro, completata qui però con finezza a latere dal burro al basilico. Poi terrina di maiale o melanzana, caciocavallo e basilico; la splendida pasta di Benedetto Cavaliere (Maglie) con salamella, ricotta e pomodoro; e tra i secondi lingua o sapido diaframma di vitello, ma anche gustosa torta di cipolle caramellate e olive. Dolci curati. Buoni vini assortiti con acume. Servizio efficace e cortese.

VICO DEL GARGANO [FG]

Eco del Mare



fraz. San Menaio

via Lungomare, 33 ☎ 0884968410

Chiuso sempre aperto solo a cena escl.
sabato e domenica; in estate sempre aperto

Coperti 70

Fascia di prezzo € * 🍷


TRATTORIA. Una tavola accogliente e curata dove mangiare quasi con i piedi nell'acqua e dove godere di una bella vista mare di San Menaio. Siamo proprio sul lungomare intitolato al celebre fumettista Andrea Pazienza che in questa località spesso si rifugiava e creava disegni e dipinti, e qui Leonardo Del Viscio propone una cucina di mare schietta e ben fatta con materie prime sempre freschissime. Si spazia dagli ottimi crudi allo spaghetti con le vongole, passando per le frittiture e la grigliata di pescato, tutto a seconda degli arrivi del giorno. Carta dei vini che valorizza il territorio e servizio affabile e competente.

Pelikano

77  

40 CUCINA | 15 CANTINA | 22 SERVIZIO
l.mare E. Mattei, 9b ☎ 0884702489

Chiuso sempre aperto
Coperti 60

Fascia di prezzo €€ 
* pelikanobeach.it

RISTORANTE. Un lido ben organizzato che ha deciso di puntare molto sulla tavola, in uno spazio ampio e curato, dal design accattivante e con tavoli distanziati, dove si muove un servizio organizzato e puntuale. Qui lo chef Andrea Ferri propone una cucina che parte dalla Puglia per abbracciare tradizioni di tutto il Sud, senza dogmi e con attenzione ad abbinamenti e cotture: calamaro ripieno con sfoglia di patate, burratina di Andria con capocollo di Martina Franca frisella e crudo di gamberi rossi, spaghetti con vongole mollica al nero scorza di limone e colatura di alici, orata ai profumi di brace con salmoriglio e patate alla cenere. Molto valida e articolata anche la lista di pizze dal gustoso impasto e topping accattivanti. Carta dei vini con interessanti referenze locali e nazionali.

La Ripa

77  

39 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO
via Cimaglia, 16 ☎ 0884708048

Chiuso sempre aperto solo a cena
Coperti 40

Fascia di prezzo € *      
* laripa.net

RISTORANTE. Un ex convento con oltre sei secoli di storia, un ristorante che ha doppiato il secondo decennio di vita, un'ambientazione "da Gargano" (roccia viva a picco sul mare, esterno con bouganville) e una tavola che madre e figli (Andrea è lo chef) conducono con sicurezza, alternando la gustosa routine a serate speciali, percorrendo, specie al lunch, anche i sentieri (orecchiette, riso patate e cozze, antipasti assortiti) della tradizione, ma ibridandola poi con le composite esperienze di viaggio del cuoco, e proponendo così nel menu gourmet cose come la capasanta carote e calzone di cipolla, il raviolo porro e gambero rosso, l'ombrina con friggittelli e bufala. Si beve bene, serviti con la giusta attenzione.

Lido Vesta

76  

40 CUCINA | 14 CANTINA | 22 SERVIZIO
l.mare E. Mattei, 29 ☎ 3500700693

Chiuso sempre aperto
Coperti 50

Fascia di prezzo €€ 

RISTORANTE. Un valido riferimento, proprio sul tratto di lungomare che comincia dal Pizzomunno, dove mangiare praticamente con i piedi nell'acqua, dato che siamo in uno stabilimento balneare. Qui ad alzare l'asticella ci pensano l'ambiente curato, il dehors con affaccio sul mare, il servizio caloroso e attento coordinato da Isabella Vescera e la cucina di Nicola Bramante, che racconta il territorio in modo estroso e con buona tecnica: ceviche di ricciola con estratto agli agrumi e salicornia, polpo scottato in padella con crema di patate affumicate e bagnetto verde, riso Acquerello con zafferano del Gargano aglio nero e gamberi rossi al lime, tonno scottato con ciccioli soffiati borragine e salsa di datterino, baccalà con passatina di ceci al rosmarino e verdura di stagione. Carta dei vini essenziale ma ragionata; attenzione all'extravergine di qualità con molte referenze regionali e non solo.