dove mangiare il miglior crudo di mare

Mappa

Ristorante Biancofiore ti accoglie all'interno di una suggestiva location, a pochi passi dalle moderne vie del centro e dal borgo antico della città di Bari. Nel nostro Ristorante di pesce a Bari centro, tra pareti in pietra che evocano il candore dei nostri centri storici e il blu del nostro mare, saremo felici di farti gustare i piatti di mare tipici della tradizione pugliese e una cucina biologica realizzata con ingredienti genuini a km 0. Ristorante Biancofiore è la meta perfetta per chi si trova a Bari e vuole scoprire i sapori autentici della cucina marinara locale. Siamo infatti specializzati nella preparazione di piatti di mare e proponiamo sia a pranzo che a cena piatti di pesce tipici pugliesi rivisitati in chiave moderna. Il nostro Ristorante con specialità di pesce fresco a Bari propone portate che possono essere accompagnate da una ricca e curata selezione di vini locali e nazionali. Ti accogliamo in una location confortevole e familiare situata nel centro della città. Qui il nostro staff ti coccolerà con la massima attenzione, facendoti sentire a casa. A pranzo e a cena avrai la possibilità di gustare piatti di pesce tipici pugliesi rivisitati in chiave moderna, realizzati con ingredienti sempre freschissimi e di altissima qualità. Altro fiore all'occhiello del nostro Ristorante con specialità di pesce fresco a Bari è la carta dei vini, curata con passione e rinnovata periodicamente dallo stesso titolare.

Descrizione

Scopri dove mangiare il miglior crudo di mare a Bari: ti aspettiamo al Ristorante Biancofiore. Nel cuore vibrante di Bari, si trova il Ristorante Biancofiore, una gemma incastonata nel tessuto urbano. Questo ristorante offre un'esperienza culinaria unica, fondendo con maestria la modernità del contesto cittadino con la storicità della tradizione gastronomica pugliese. A pochi passi dalle vivaci strade del centro e dal pittoresco borgo antico, il Biancofiore è un luogo dove la tradizione marinara pugliese prende vita. ???? **Ambiente e Accoglienza** Una volta varcata la soglia del Ristorante Biancofiore, sarete avvolti da un'atmosfera suggestiva. Le pareti in pietra, che evocano la bellezza dei nostri centri storici e il blu del mare Adriatico, creano un ambiente unico e affascinante. Il calore e la professionalità del nostro staff vi faranno sentire come a casa, mentre assaporate la bontà dei nostri piatti. ???? **La Cucina del Ristorante Biancofiore** Il protagonista indiscusso nel nostro ristorante è la cucina marinara pugliese. Ci impegniamo quotidianamente per portare in tavola i migliori piatti di pesce della tradizione locale, rivisitati con un tocco di creatività e modernità. Privilegiamo l'utilizzo di ingredienti biologici e a km 0, garantendo un'esperienza culinaria autentica e di altissima qualità. **I nostri piatti** A pranzo e cena, offriamo una vasta selezione di piatti di pesce, dalla grigliata di polpo alla frittura di paranza, senza dimenticare le nostre famose orecchiette ai frutti di mare. Ogni piatto è preparato con estrema cura e attenzione, per garantire un'esperienza gustativa indimenticabile. ???? **La nostra carta dei vini** Per accompagnare i vostri pasti, il Ristorante Biancofiore offre una vasta e selezionata carta dei vini, curata personalmente dal titolare e rinnovata periodicamente per proporre sempre nuove esperienze enologiche. Tra vini locali e nazionali, troverete sicuramente il giusto abbinamento per i vostri piatti. ???????? **Giacinto Fanelli, il cuore della nostra cucina** Al centro della scena culinaria del Ristorante Biancofiore, si trova il giovane e talentuoso chef, Giacinto Fanelli. La sua filosofia culinaria si ispira alla ricchezza della nostra terra, esaltando i prodotti locali e proponendo abbinamenti innovativi ma sempre equilibrati. **Esaltazione dei Prodotti Locali** Fanelli punta sulla valorizzazio

Powered by **SiHappy.it** © 2025

ne dei prodotti locali. La sua abilità nel com binare gli ingredienti in maniera inedita ma a rmoniosa ci parla della sua innata creatività e della sua profonda conoscenza della tradiz ione culinaria italiana. **Innovazione e Tradi zione** Un esempio emblematico dell'appro ccio di Fanelli è il suo gazpacho, un piatto ch e, pur rimanendo fedele alla ricetta tradizion ale andalusa, è arricchito con specialità di pe sce come il baccalà. Questo piatto viene servito con mandorle tostate e rucola selvati ca, creando un connubio di sapori freschi e c onfortanti. **Abbinamenti Inediti e Bilanciati ** Un altro esempio della maestria di Fanelli nel creare abbinamenti inediti ma bilanciati è il tonno rosso in crosta di mandorle. Quest o piatto viene accompagnato con cipolla ross a in agrodolce, che contrasta splendidament e con la dolcezza delle mandorle e l'intensità del tonno. A completare il piatto, friggitelli sa ltati in padella aggiungono un tocco di crocca ntezza e un ulteriore strato di sapore. **Cre atività e Esperienza di Fanelli** La bravura di Fanelli non risiede solo nella sua creatività n el creare abbinamenti di sapori, ma anche n ella sua esperienza. Dopo anni passati in cuc ina a perfezionare le sue tecniche e a sperim entare nuove combinazioni di ingredienti, Fa nelli è riuscito a creare un menù che è un vero e proprio tributo alla tradizione culinari a italiana, ma con un tocco di modernità. Ch e siate abitanti del luogo o turisti alla scoper ta delle bellezze pugliesi, il Ristorante Bianco fiore è il luogo ideale per immergersi nei sap ori autentici della cucina marinara locale. Vi aspettiamo per un viaggio culinario all'inseg na della qualità, della tradizione e dell'innova zione. RISTORANTE BIANCOFIORE ????Corso Vittorio Emanuele II 13 - BARI ☎ 080 523544 6

Contatti

RISTORANTE BIANCOFIORE S.R.L.
Tel. 0805235446
http://www.ristorantebiancofiore.it/

Corso Vittorio Emanuele II, 13, Bari , 70122
Lun - Sab 12:30 - 14:30 / 19:00 - 22: 30 Domenica 12:30 - 15:00 / 19:00 - 22:30