



Trattoria i Pizzeria w centrum Bari z prawdziwą pizzą made in Italy

Mappa

□

La Baresana Il cibo che fa bene al cuore La Baresana nasce da una grande passione per la pizza e dal desiderio di offrire ai nostri clienti un'esperienza autentica e leggera. Il nostro obiettivo è creare una pizza altamente digeribile, che non provochi quella fastidiosa sensazione di pesantezza tipica delle notti dopo una cena in pizzeria. Grazie a un'attenta selezione delle materie prime e alla conoscenza delle antiche tecniche di lavorazione delle farine, siamo riusciti a ottenere un impasto unico: una farina integrale a basso indice glicemico, una lunga e naturale lievitazione e l'uso esclusivo di lievito madre. Il risultato è una pizza genuina, leggera e inconfondibile nel gusto. Ma non solo pizza! Nella nostra trattoria proponiamo anche antipasti, primi e secondi piatti preparati secondo la tradizione pugliese, con ingredienti semplici e di alta qualità. **Orari di apertura** Lunedì – Venerdì: 12.30 – 15.00 / 19.30 – 23.30 Sabato e Domenica: 19.30 – 23.30 **Contatti** +39 329 2497369 +39 329 2384040 info@pizzerialabaresana.it Dove siamo Via Roberto da Bari, 6 – 70122 Bari, Puglia Siamo nel centro storico, all'interno del Palazzo Ietri. Proprio qui, nel 1908, nacque il Bari Football Club, e oggi La Baresana continua a essere un punto di riferimento per chi cerca buona cucina e accoglienza di qualità. **Cibo e accoglienza di qualità** Alla Baresana accogliamo ogni cliente con gentilezza e disponibilità, in un ambiente curato e piacevole. Amiamo far sentire le persone come a casa – coccolate e sempre al centro dell'attenzione. Perché per noi la soddisfazione del cliente è la cosa più importante. **POLACCO:** Jedzenie, które dobrze robi sercu La Baresana narodziła się z wielkiej pasji do pizzy oraz z pragnienia, by oferować naszym klientom autentyczne i lekkie doznania kulinarne. Naszym celem jest stworzenie pizzy o wysokiej strawności, która nie powoduje tego nieprzyjemnego uczucia ciężkości, typowego dla nocy po kolacji w pizzerii. Dzięki starannemu doborowi surowców oraz z najołomności dawnych technik obróbki mąki udało nam się uzyskać wyjątkowe ciasto: mąkę pełnoziarnistą o niskim indeksie glikemicznym, długie i naturalne dojrzewanie oraz wyjątkowe użycie zakwasu. Efekt to pizza autentyczna, lekka i niepowtarzalna w smaku. Ale nie tylko pizza! W naszej trattorii serwujemy również przystawki, dani a pierwsze i drugie przygotowane zgodnie z apulijską tradycją, z prostych i wysokiej jakości składników. **Godziny otwarcia** Poniedziałek – Piątek: 12:30 – 15:00 / 19:30 – 23:30 Sobota i Niedziela: 19:30 – 23:30 **Kontakt** +39 329 2497369 +39 329 2384040 info@pizzerialabaresana.it Gdzie jesteśmy Via Roberto da Bari, 6 – 70122 Bari, Apulia Znajdujemy się w centrum, w zabytkowym Palazzo Ietri. To właśnie tutaj, w 1908 roku, narodził się Bari Football Club, a dziś La Baresana na dal pozostaje punktem odniesienia dla tych, którzy szukają dobrej kuchni i gościnnej atmosfery. **Dobra kuchnia i gościnność** W La Baresana witamy każdego gościa z uprzejmością i otwartością, w przyjemnym i dopracowanym otoczeniu. Uwielbiamy sprawiać, by ludzie czuli się jak w domu – otoczeni troską i zawsze w centrum uwagi. Bo dla nas zadowolenie klienta jest najważniejsze.

Descrizione

Trattoria i Pizzeria w centrum Bari z prawdziwą pizzą made in Italy + PIZZERIA TRATTORIA LA BARESANA: autentyczne doświadczenie w sercu miasta W samym sercu Bari, we Włoszech, powstała wyjątkowa propozycja — Trattoria i Pizzeria w centrum Bari z prawdziwą pizzą made in Italy, znana jako PIZZERIA TRATTORIA LA BARESANA. To miejsce łączy w sobie typową atmosferę tradycyjnej trattorii z Bari oraz jakość włoskiej, rzemieślniczej pizzy. Zlokalizowana w zabytkowej kamienicy z XVIII wieku, pizzeria-trattoria zaprasza wszystkich, którzy pragną skosztować autentycznej, dobrej wyrośniętej pizzy w ciepłej i swobodnej atmosferze tradycyjnej trattorii. Mocne strony PIZZERIA TRATTORIA LA BARESANA To miejsce wyróżnia się z wielu powodów. Oto najważniejsze zalety: Lekkostrawne ciasto: mąka pełnoziarnista lub typu 1 mielona na kamieniu, naturalny zakwas, długie dojrzewanie. Starannie dobrane, świeże składniki: produkty sezonowe, wysokiej jakości surowce, poszanowanie tradycji kulinarnej. Centralna, historyczna i przytulna lokalizacja: w samym centrum miasta, w budynku z XVIII wieku, łatwy dojazd i parking w pobliżu. Szeroka i elastyczna oferta: nie tylko pizza, ale też przystawki, dania główne i drugie typowe dla lokalnej kuchni — idealne na różne okazje. Te elementy sprawiają, że doświadczenie w Trattorii i Pizzerii w centrum Bari z prawdziwą pizzą made in Italy jest szczególnie atrakcyjne dla osób poszukujących jakości, wygody i smaku w jednym miejscu. Jak wygląda obsługa i czego się spodziewać Wizyta w PIZZERIA TRATTORIA LA BARESANA przebiega w kilku etapach: Przyjazd do lokalu w centrum, łatwo dostępnego, idealnego na nieformalne spotkanie lub kolację z przyjaciółmi. Wybór dania: wśród opcji wyróżnia się pizza na długo dojrzewającym cieście, przygotowywana z mąki mało przetworzonej i zakwasu naturalnego. Dodatki do pizzy: trattoria oferuje przystawki, pierwsze i drugie dania kuchni regionalnej, będące doskonałą alternatywą dla pełnego posiłku. Przyjemna atmosfera: dbałość o obsługę, personel mówiący w kilku językach, możliwość zjedzenia na zewnątrz w cieplejszych porach roku. Techniczne cechy ciasta — mąka typu 1 mielona na kamieniu, naturalny zakwas, powolna fermentacja — pozwalają uzyskać pizzę lekkostrawną i bogatą w błonnik. To odpowie

dź na potrzeby klientów, którzy cenią smak, ale nie chcą rezygnować z dobrego samopoczucia. Standardy profesjonalne i gwarantowane procesy Lokal stosuje profesjonalne podejście obejmujące wybór surowców, staranną obróbkę i rygorystyczną kontrolę jakości. Wybór mąki pełnoziarnistej lub typu 1 mielőnej na kamieniu oraz naturalnego zakwasu to elementy wyróżniające proces. Długie dojrzewanie ciasta świadczy o zaangażowaniu w lekkość i jakość produktu końcowego. Samo miejsce, mieszczące się w zabytkowym budynku, zyskuje dodatkowy urok dzięki trosce o atmosferę i gościnność personelu. Przygotowanie przystawek, tradycyjnych dań i deserów w rzemieślniczych odzwierciedla dbałość o surowce, sezonowość i szacunek wobec klienta. Każdy etap — od wyboru mąki po wypiek pizzy i obsługę przy stole — został zaprojektowany tak, by zapewnić najwyższą jakość i pełne doświadczenie kulinarne. Dlaczego warto wybrać PIZZERIA TRATTORIA LA BARESANA w centrum Bari? Wybierając PIZZERIA TRATTORIA LA BARESANA, decydujesz się na miejsce, które łączy apulijską tradycję kulinarną, rzemieślniczą sztukę wypieku włoskiej pizzy oraz centralną, dogodną lokalizację. Oferta wyróżnia się nie tylko pizzą, ale także pełnym serwisem trattorii, co czyni ją uniwersalną propozycją na różne okazje — kolację z rodziną, spotkanie z przyjaciółmi czy romantyczny wieczór. W miejskim otoczeniu, z dbałością o detale i surowce, powstaje przyjemne i niezapomniane doświadczenie. Osoby zainteresowane menu, dostępnością miejsc lub planując wizytę mogą skontaktować się bezpośrednio z lokalem, uzyskać informacje o ofercie i zarezerwować stół zgodnie ze swoimi potrzebami.

Contatti

La Baresana Pizzeria Trattoria

Tel. +39 3292497369

<http://www.pizzerialabaresana.it>

Via Roberto da Bari, 6, 70122 Bari,
Bari, 70122

Nessun orario indicato