

# PUGLIA

GAMBERO ROSSO

**treforchette** 

**1 - Pashà**  
Conversano (BA)

**tre gamberi** 

**2 - Antichi Sapori**  
Andria (BT)  
**3 - Masseria Barbera**  
Minervino Murge (BT)

MOLISE

MAR ADRIATICO

2

3

BARLETTA  
ANDRIA  
TRANI

1

BARI

Nord Nord Ovest

Nord Nord Est

CAMPANIA

Nord Nord Ovest

BASILICATA

GOLFO  
DITARANTO

Ovest Sud Ovest



Sud Sud Ovest

Sud Sud Est

# DA NON PERDERE

---

## LE MIGLIORI CUCINE

Pashà - Conversano (BA)

## LE MIGLIORI CANTINE

Pashà - Conversano (BA)

Angelo Sabatelli - Putignano (BA)

Casa Sgarra - Trani (BT)

Casale Ferrovia - Carovigno (BR)

## QUALITÀ PREZZO

Origano Cibo e Vino - Palmariggi  
- Palmariggi (LE)

## GAMBERO VERDE

Antichi Sapori - Andria (BT)

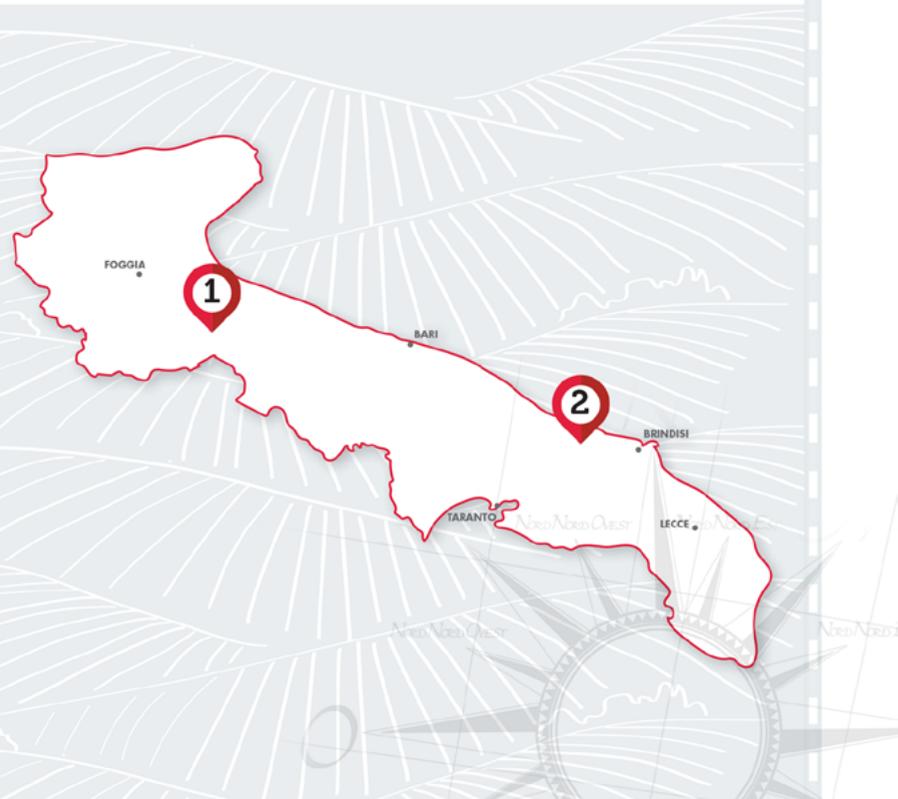
## TAVOLA VERDE

Cucina Villana a Villa Fenicia  
- Ruvo di Puglia (BA)

---

Castel del Monte, Puglia

# LE GRANDI CANTINE DELLA PUGLIA



## Le grandi cantine della Puglia



ANTICA ENOTRIA  
APULIAN ORGANIC FARM

Sp 65 C.DA RISICATA | 71042 CERIGNOLA (FG)

WWW.ANTICAENOTRIA.IT | 0885 418462

**N**el nord della Puglia, a Cerignola, i vigneti e i campi si estendono dall'entroterra verso il mare in un mix di paesaggi assolati e ventosi, formando un terroir unico per le sue caratteristiche. È qui che, dal 1993 Antica Enotria coltiva la terra con amore per preservare i gusti della tradizione e mantenere la genuinità delle produzioni. Su questi fondamentali si basa la scelta di essere agricoltori in biologico. Per l'azienda e chi la compone è una scelta di vita, non un semplice metodo di coltivazione. L'unione ed il rispetto reciproco tra uomo e terra è narrata nel vino. Non solo, all'interno dell'antica masseria Contessa Staffa, l'azienda produce anche conserve biologiche. Pomodori e sughi devono rispecchiare il gusto verace delle materie prime, seguendo la stagionalità durante le lavorazioni.

### I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



#### Nero di Troia Sale della terra

A meglio rappresentare il produttore e il territorio è questo Nero di Troia. È intrigante con il suo rosso rubino fitto, equilibrato ed elegante con i profumi di frutta matura e spezie. Al palato è strutturato e possente, con un'acidità che esalta il frutto. Lungo, termina con una nota vanigliata. Da accostare a fritti e sughi della tradizione, piatti a base di olive nere e carni alla brace.

#### Contessa Staffa Rosato

Dalle uve nero di troia, con brevissima macerazione, si ricava questo rosato dai toni carichi. Al naso affascina con spiccati sentori di fragola e bacche e frutti di bosco. Il sorso colpisce per la sua sapidità, per la persistenza e per l'equilibrio tra la freschezza e le note morbide. Ideale per l'aperitivo con olive bianche, bruschette e scaldatelli. Ottimo con carni bianche, zuppe di pesce e crostacei.



#### Falanghina

La Falanghina matura in acciaio per 5 mesi, rimanendo a contatto in batonage sulle fecce nobili. La si osserva color giallo paglierino intenso dai riflessi dorati. Ha profumi freschi con venature minerali seguite da nette sensazioni di frutta tropicale. In bocca è un bianco pieno e abbastanza sapido, dal gusto gentile e minerale. Adatto sin dagli antipasti fino a grigliate o frittiture di pesce.



# Le grandi cantine della Puglia



STRADA PROVINCIALE 32 | 72012 CAROVIGNO (BR) | WWW.SHOPCARVINEA.COM | 0831 987720

**S**in dai primi anni 2000 Beppe Di Maria guida con passione la Cantina Carvinea, mantenendo bilanciati il lavoro manuale e l'innovazione tecnica e scientifica, ottiene una produzione che rispecchia con pulizia ed eleganza il caldo terroir. L'azienda è situata in una masseria cinquecentesca nell'agro di Carovigno, nei pressi dell'oasi naturalistica di Torre Guaceto, in Salento. Sui terreni in tufo e calcare soffiano brezze provenienti sia dallo Jonio che dall'Adriatico, che accarezzano i vitigni tipici della tradizione quali Primitivo, Negramaro e soprattutto Ottavianello. Rivalutata proprio da Carvinea, quest' uva è protagonista della loro produzione, tarata su rese medio-basse per garantire una resa qualitativa e aromatica superiore, mai cosmetizzata, così che sia sempre vivida la visione territoriale di Carvinea.

## I VINI E GLI ABBINAMENTI CONSIGLIATI



### Otto 2022

Rosso rubino trasparente e brillante dal bouquet è ampio e raffinato. si apre in aromi fruttati di amarena e fragola, cacao, e spezie, non manca una piacevole e sottile nota mentolata. Al palato entra con grande freschezza acida, ben bilanciata dalle morbidezze. Finale lungo dal sapore di arancia rossa. Ideale con arrostiti, carni rosse alla brace, peperoni ripieni e ricchi primi piatti.

### Ottorosa 2023

Ottavianello di breve macerazione, rosa corallo limpido e brillante. Al naso è ampio ed elegante, con sentori floreali dalle interessanti sfumature balsamiche. In bocca è fresco e teso, sapido e con una spalla acida che sostiene il frutto, tipico di questo vitigno. Il finale è setoso e persistente. Da affiancare con successo a carni bianche speziate, fritti di pesce e secondi di mare.



### Brut rosato Mt. Cl. Ottorosato 2019

Finissimo perlage e spuma soffice in questo Ottavianello rosato spumantizzato con metodo classico. Profumi delicati, con note di brioche e caramello. Al palato esprime eleganza oltre ad una freschezza che richiama note di agrume, bel negate alla cremosità della bollicina. Ottimo come inizio e fine pasto, accompagna tanto i ricchi taglieri da aperitivo, quanto i secondi e i fritti di pesce e verdure.



Tagliatelle di pasta secca con burro salato, peperoncino, pimento e cozze  
Sinòdia - Corigliano d'Otranto (LE)

## ALBEROBELLO [BA]

## Evo Ristorante

8 | 42 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Papa Giovanni XXIII, 1 ☎ 3208481230**Chiuso** mercoledì tutto il giorno e domenica a cena**Coperti** 18**Fascia di prezzo** € |    

**RISTORANTE.** Nel pieno centro di questo borgo da cartolina – accanto al Trullo Sovrano, l'unico a due piani della cittadina –, è un ristorante diverso dagli altri ma inestricabilmente legato al territorio. Il cui acronimo oggi si sposa a pennello pure con l'ennesima evoluzione: la carta oli più ricca d'Italia, frutto di passione e conoscenza di un prodotto da degustare in purezza o in abbinamento a ciascun piatto. 18 coperti e 18 "scoperti", in un ambiente arredato con personalità (lo chef e titolare, Gianvito Matarrese, ha un amore per arte e architettura): centrotavola 2024 "Legò", 2025 "Jeff Koons". Radicato e visionario, prende il meglio dal territorio e lo trasforma in piatti di ricerca che preservano il gusto essenziale della materia prima. Tra crudo e cotto. Qualche esempio (fatte salve orecchiette e bombette, must irrinunciabile della casa): allievo, panna al bergamotto, olio all'aneto; melanzana, stracciatella alla salicornia, polvere di yogurt. Sempre un equilibrio mirabile tra spinte acide e note dolci, aromi selvatici e terra e mare. Solo menu degustazione, da 2 a 7 portate (35/75 euro). Servizio gioioso e agile. Ricca carta vini.

## ALEZIO [LE]

## Le Macàre

ccc

via M. Albina, 140 ☎ 0833282192

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena escl. domenica (in estate sempre aperto solo a cena)**Coperti** 70**Fascia di prezzo** € |    

**TRATTORIA.** Un'armonia perfetta nei sapori, nell'accoglienza, nelle proposte e nella cura dei dettagli. Una dedizione quella per l'arte culinaria, che Daniela Montinaro ha trasmesso ai figli Stella (in sala) e Vincenzo D'Aprile (in cucina) e che i collaboratori hanno fatto propria, come parte di una famiglia unita. Si muovono sorridenti, agili e accorti tra i tavoli e i fornelli. I piatti fondono radici locali e tecniche moderne, sono un tributo al mare e alla terra pugliese, con qualche ingrediente

fuori confine: tartare di ombrina e acqua di pomodoro; pasta mista, patate, scampi e tabasco verde; orata ripiena di taralli, capperi, olive, tzatziki leggera; dolci da applauso. Carta degli oli con quasi venti etichette regionali; ricercata quella di vini e bollicine. Atmosfera rilassata nelle due salette interne e nel dehors.

## ALLISTE [LE]

## Erminia Cucina Agricola del Palummare Agri Relais

ccc

via Longa, km 2 ☎ 3357319638

**Chiuso** aperto venerdì e sabato a cena e domenica a pranzo; in estate sempre aperto solo a cena**Coperti** 70**Fascia di prezzo** € |    

**TRATTORIA.** Un luogo immerso nel verde, dove ogni boccone racconta una storia e ogni visita lascia un ricordo. Si utilizzano molti prodotti coltivati nell'azienda agricola di famiglia (olio, patate, ortaggi e agrumi), per una cucina mediterranea, equilibrata e golosa. Le sorelle Sabrina ed Erminia Adamo, perfette padrone di casa, accolgono nella sala tutta vetrata che d'estate si apre alla campagna, dove sorgono anche le pajare dell'agri relais con piscina. In cucina la giovane coppia Andrea Merenda (chef) e Serena Albano (pastry chef) prepara dal pane ai dolci e trasporta in un viaggio fatto di sapori stagionali, mai banali: dalla carbonara di tonno fresco, lime e pepe rosa allo sgombro in panura aromatica e carota rossa in carpaccio, fino al pasticciotto estivo, con frolla alle mandorle, crema al lime e pesche caramellate. Si beve bene.

## ALTAMURA [BA]

## Gioja

via Orazio Persio, 9 ☎ 0803031336

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena; in estate domenica**Coperti** 40**Fascia di prezzo** € |   

**RISTORANTE.** In un locale piccolo e accogliente, lo chef Jacopo Simone lavora in cucina a una proposta che, tra terra e mare, mette in dialogo prodotti e tradizioni pugliesi con tecniche e sapori della cucina orientale. Un esempio, From Tokyo to Altamura, gua bao cotto al vapore farcito con cime di rapa, alici gratinate e dressing alle alici. Cantina in linea.

## ANDRIA [BT]

## Antichi Sapori

ccc

fraz. Montegrosso

p.zza San Isidoro, 10 ☎ 0883569529

**Chiuso** sabato a cena e domenica tutto il giorno**Coperti** 35**Fascia di prezzo** € |  

## TRATTORIA

Di una bellezza quasi nostalgica questo borgo, circondato da campi coltivati e natura verdeggianti, dove si respira la vita contadina del secolo scorso. In questo angolo di Murgia non si arriva per caso, ci si viene per scelta e la ragione è pressoché unica: la cucina di Pietro Zito. Di più, la sua filosofia che passa attraverso la cucina, dove Zito è circondato da giovani cuochi che ne hanno sposato appieno forma e sostanza. E prima ancora della cucina c'è la campagna, l'orto bio (migliaia di metri quadri) da cui proviene quasi tutto ciò che si trova in tavola. Il resto è frutto di lavoro e passione di piccoli produttori locali. Inutile dire che la materia prima è al centro – fin dall'inizio della storia culinaria dello chef, nei primi anni Novanta, quando nella ristorazione non era certo il tempo della territorialità o dell'autenticità degli ingredienti – e ne consegue che al centro vi è anche la stagionalità. Una storia contadina, familiare e collettiva, elevata senza proclami quella di questa locanda che oggi ha lunghe liste d'attesa, non prevede cene del sabato sera o pranzi della domenica e continua ad avere un rapporto qualità prezzo sorprendente. L'accoglienza, tra i bei tavoli dal gusto antico, magari all'esterno fronte orto quand'è periodo, è calorosa e familiare. Non è escluso che arrivi un benvenuto della casa preparato con le verdure appena colte e le uova di giornata (uovo poché e fave fresche, in primavera, da perderci la testa). Il menu degustazione è ricco, a partire dagli antipasti: taralli, focacce, frittate, fiori di zucca. Le verdure qui hanno un che di magico, sembra di averne sempre assaggiata una copia sbiadita. L'olio, buonissimo, arriva in tavola prima del vino (e si può anche acquistare). Primi di pasta fatta in casa, dalle orecchiette ai troccoli (con ragù di carne e pecorino) alle mezzemaniche (con sugo di pomodoro fresco e ricotta salata. Magnifica la selezione di formaggi. Trionfale la grigliata di carne (ovino, bovino, suino). Chiudono benissimo i dolci, ricchi di gusto e freschezza. Cantina ben assortita, tra vini locali e nazionali.



## Habla Restaurant

78

41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Gen. L. Bonomo, 11 ☎ 3276926739

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** € | 🍴 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** Alle porte del centro cittadino, un grazioso locale con corte interna in cui i sapori del Sud Italia incontrano quelli della Spagna. Ma non solo. Michele Melillo, chef e patron dell'insegna, ha infatti la mente aperta - è sintonizzata anche sulla cucina del Sudamerica, di cui ha avuto modo di conoscere piatti e tecniche - e tanta voglia di viaggiare (e far viaggiare) con la sua curata cucina, dalle crudità di mare al pane con burro e alici del Cantabrico, dai tacos con il gambero rosso di Gallipoli al Pata Negra, dalle paste ripiene di terra o mare alla paella. Menu degustazione a 60 euro. Bella selezione di vini in cantina. Il servizio è gentile e attento.

## Il Turacciolo

p.zza Vittorio Emanuele II, 4 ☎ 3881998889

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** € | 🍴 ♿ 🍷

**BISTROT.** Nel centro cittadino, un locale curato e informale con tante buone bottiglie di vino tra cui poter scegliere (Luciano Matera è il patron enoappassionato dell'insegna) e una proposta di piatti che rivisitano e interpretano con tocchi di modernità tradizione e territorio. Signature dish gli spaghetti all'assassina. Degustazioni a tema durante l'anno.

## BARI

## Adagio - The Riva Restaurant

78

42 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Fiume, 7 ☎ 3914854295

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** €€ | 🍴 ♿

**RISTORANTE.** L'eclettico Antonio Bufi, cuoco anarchico e naïf, è tornato a Bari dopo alcuni anni trascorsi a Matera. Qui all'Adagio porta in tavola una cucina diretta, concreta, leggermente più classica rispetto ai suoi standard. Una cucina italiana dal sapore internazionale, con particolare attenzione alla materia prima, sempre riconoscibile anche nel

gusto. Il risotto è uno di quei piatti dove Bufi si esprime al massimo amalgamando più sapori come in quello con ostrica, Blu di bufala, barbabietola, polvere di funghi e caffè.

Espressione di una costante ricerca evolutiva negli abbinamenti e nei contrasti. Menu degustazione a 55 e 70 euro. Carta dei vini ancora in divenire, con giusto focus sulla regione, referenze nazionali ben selezionate e sconfinamenti. Servizio cordiale e disponibile.

## 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** €€ | 🍴 ♿ 🍷 🐾

**RISTORANTE.** Nel centro cittadino, un locale in stile vintage in cui lo chef Antonio Scamera lavora a una proposta prevalentemente al gusto mare che parte da territorio e tradizione per realizzare piatti di una certa originalità. Il menu, che asseconda stagioni e disponibilità di giornata dei prodotti, è costituito da preparazioni dai sapori nitidi ed esteticamente ben presentate che in primo luogo esaltano e valorizzano i sapori delle materie prime selezionate, e che poi non mancano di allietare il palato con accostamenti di ingredienti validamente congegnati, dalla tartare di ventresca di tonno, avocado, caviale di aringa ed emulsione alle erbe al riso con ostriche fresche, bottarga di muggine e limone disidratato. Anche opzioni di carne. Formaggi e buoni dolci in chiusura. Valida e in linea la cantina. Servizio preciso e attento.

## PerBacco

78

39 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

via F. S. Abbrescia, 99 ☎ 0805588563

**Chiuso** sabato a pranzo e domenica

**Coperti** 26

**Fascia di prezzo** €€ | ♿ 🍷 🐾

**RISTORANTE.** La passione di Beppe Schino, padrone di casa d'altri tempi, è il primo ingrediente di questo accogliente locale tra il Petruzzelli e il mare. Passione per il cibo, il vino, le materie prime (spesso Presidi Slow Food), non ultimo l'olio, di cui troverete alcune tra le migliori espressioni da provare in purezza o in accompagnamento a preparazioni sempre convincenti, dalla bella mano dello chef Mirko Claudio: il benvenuto della casa cambia - come

il resto - con le stagioni e in qualche modo lo indica. Poi polpette di pesce con salsa aioli e chuney al pomodoro Fiaschetto, spaghetti con fichi freschi e bottarga, sgombro in panzanella. Nel giusto periodo baccalà, zucca, funghi e tartufo; selezioni di formaggi ottime. La carta vini è altresì frutto di una passione pressoché sconfinata.

## Al Pescatore

CC

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

**Chiuso** martedì; in estate sempre aperto

**Coperti** 120

**Fascia di prezzo** €€ | 🍴 ♿ 🍷 🍷 🐾

**TRATTORIA.** È proprio davanti al Castello Aragonese questo storico indirizzo di mare sempre affollato. Dehors semplice e interni luminosi, con dettagli che richiamano un peschereccio. Suntuosi i crudi, dai frutti di mare a "tagliatelle e allievi" (seppioline) a gamberi scampi mazzancolle e ricci. Qui è frequente che un fornitore arrivi in pieno servizio col prodotto pescato al momento e non si può resistere alla tentazione di aggiungere una voce all'ordinazione. Classici e impeccabili primi e secondi, tra pasta fresca - spaghetti all'astice, cavatelli con frutti di mare - e cotture che valorizzano la freschezza degli ingredienti (griglia, forno, al sale). Croccanti e asciutti i fritti. Ben calibrata la carta vini, che attinge dal territorio e oltre. Servizio agile e di grande esperienza.

## Terranima

C

via N. Putignani, 213 ☎ 0805219725

**Chiuso** domenica a cena

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** € | ♿ 🍷 🐾

**TRATTORIA.** Un posto dall'atmosfera d'antan che restituisce un'idea nitida e precisa della cucina genuina e territoriale pugliese. Oltre che alla carta, è possibile scegliere tra due convenienti menu, di mare o di terra, dove la fanno da padrone focacce, panzerotti, scagliozze (triangolini di polenta fritti), la celebre tiella di riso patate e cozze, il ragù di braciola che sposa alla perfezione le orecchiette fresche della casa, le bombette di Martina Franca, alici ripiene, seppie e zuppe di pesce fresco proveniente dalla riserva di Torre Guaceto. A chilometro zero anche il pane, l'olio e gli ortaggi. Carta dei vini curata, con attenzione ai piccoli produttori campani e pugliesi. Servizio puntuale.

## Vettor

via G. Bozzi, 73 ☎ 3510505697

**Chiuso** domenica; aperto solo a cena escl. sabato

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** € | 🍴 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** Nella Bari umbertina, è l'unione tra Michele Spinelli, gallerista di arte contemporanea, e Nicola Ricci, eclettico visionario che dall'economia si è fatto travolgere dalla passione per la cucina. Nei suoi piatti c'è l'approccio ai gusti nipponici che unisce a quelli mediterranei. Due i degustazione, a 65 e 75 euro. Bella cantina, servizio in linea.

## BARLETTA

## Antica Cucina 1983

79

40 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

p.zza Marina, 4 ☎ 0883521718

**Chiuso** lunedì tutto il giorno, domenica e festivi a cena

**Coperti** 65

**Fascia di prezzo** € | 🍴 ♿ 🍷 🍷 🐾

**RISTORANTE.** Una garanzia da oltre 40 anni questo elegante locale in centro città, che coniuga mare e terra all'insegna della qualità e di una cucina che si evolve nel solco della tradizione. Una ricerca quasi ossessiva del prodotto è alla base di piatti che soddisfano con gusto rotondo ed equilibrato. Freschissimo il crudo di mare, consigliato così come tutti gli antipasti che precedono l'uovo felice, aglio nero fermentato e grana di formaggio di vacca, primi come i paccheri allo scoglio o un ottimo risotto, meritevoli secondi di carne. Ricca carta dei vini, servizio agile e professionale arricchito dall'esuberante personalità del padrone di casa.

## Bacco

78 

39 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
p.zza Marina, 30 ☎ 0883334616

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍷 🍴 🐾

**RISTORANTE.** Ruggiero Doronzo ha ormai salde le redini di questa cucina in cui continua a sperimentare con tecnica, gusto per la ricerca e autentica passione. Il locale è elegante, tra sale interne e il verdeggiante dehors nel centro di questa splendida città medievale. Per quanto giovane, lo chef ha lunga esperienza, capace di rendere appaganti anche i piatti con qualche imperfezione. Il resto è ottima materia prima e qualche chicca che invita al ritorno. Il mare regna, dal fresco giornaliero al baccalà assieme a ortaggi e aromi: è il caso della seppia, ricotta e acqua di pomodoro o dei bottoni ripieni di melanzane con rana pescatrice. Il dolce non delude. Carta vini ricca e allineata. Ottimo il servizio, con uno staff giovane e preparato.

### BRINDISI

## diecimiglia Hosteria Contemporanea

☞

via P. Thaon de Revel, 5 ☎ 3516007832

**Chiuso** mercoledì tutto il giorno; martedì, giovedì e venerdì a pranzo

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍷 🍴 🍷 🍴 🐾

**TRATTORIA.** Se la posizione del locale è favorevole, affacciato com'è sulla banchina del porto nella zona più antica della città, la proposta gastronomica di certo non sfigura. Mare e territorio sono protagonisti in un accattivante menu frutto di ingredienti selezionati interpretati con un centrato guizzo creativo. Giusto qualche esempio: tartare di ricciola con leche de tigre, sauté di cozze con crostini di pane alle erbe, orecchiette con crema di peperoni stracciatelle e polvere di olive nere, polpo alla brace con scarola in doppia consistenza. Cheesecake al mango per chiudere in dolcezza. Da bere, vini, birre e cocktail ben fatti. Servizio gentile e dinamico. Piacevolissimo il dehors.

## Pantagruelle

☞

salita di Ripalta, 1 ☎ 0831560605

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

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🐾

**TRATTORIA.** A poca distanza dal porto, una trattoria dove trovare piatti di tradizione ed stagione ispirati sia dai sapori del mare che da quelli della terra. Sul fronte del pescato, proveniente dai pescherecci del vicino Adriatico, si spazia tra le cozze in tempura, piatti tipici brindisini come i laganari di semola alle vongole veraci e il pescato del giorno in varie cotture, dalla padella (come la pescatrice al pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto) alla brace. Sul fronte della cucina di terra, si va dalle fettucine al ragù bianco di cinghiale al filetto di Scottona al Primitivo. Cantina perlopiù regionale. Servizio attento e gentile.

### CAPRARICA DI LECCE [LE]

## Masseria Stali

☞

via Vicinale Cisterna Vecchia, 8 ☎ 3497439463

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🍷 🍴 🐾

**TRATTORIA.** Masseria moderna - metà '900 - e ariosa, ai confini di questa bella cittadina della Grecia salentina. Qui si produce un ottimo olio, che dà il benvenuto, e da poco anche il vino, che ha peraltro il merito di aver donato nuova bellezza alla campagna circostante con il vigneto percorribile su cui affaccia l'ampio dehors. Il piccolo ristorante a bordo piscina offre piatti freschi, crudi e cotti, di terra e di mare, mentre nelle sale principali il menu si arricchisce (pure con l'ottimo pane della casa e una buona pizza). Genuinità è la parola d'ordine, ingredienti di alta qualità la seconda. Il tutto con una cucina che ben valorizza prodotti freschi secondo stagione: speciali le crocchette di patate con menta come da tradizione, superlative le orecchiette e in generale la pasta fresca, gustosi i cavatelli di mare e tra i secondi il tipico "polpo a pignata". Servizio agile e gentile.

### CAROVIGNO [BR]

## Casale Ferrovia

77 

39 CUCINA | 17 CANTINA | 21 SERVIZIO

s.da prov.le 34 via Stazione, 1 ☎ 0831990025

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

**Coperti** 25

**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🍷 🍴 🐾

**RISTORANTE.** La ferrovia dell'insegna è a poca distanza da questo accogliente locale circondato da olivi che occupa gli spazi, ristrutturati con molta cura, di un ex frantoio. Alla guida del Casale ci sono Giuseppe Galeone, in sala, e Maria Lanzillotti, al lavoro in cucina, che accolgono gli ospiti con una proposta legata ai sapori e alle tradizioni di questa terra, qui interpretati anche con l'aggiunta di specialità gastronomiche varie e qualche tocco d'estro, dal carciofo ripieno di gamberi alla vaniglia ai ravioli di piselli con stracchino e bresaola. Valida e in linea la cantina. Servizio gentile. Tavoli all'aperto a bordo piscina.

## Già Sotto l'Arco

85 

44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO

c.so Vittorio Emanuele, 71 ☎ 0831996286

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍷

**RISTORANTE.** Ogni visita è una gradita conferma dell'alto valore di questa insegna, che si trova proprio nel cuore della bella cittadina dell'Alto Salento al primo piano di un antico palazzo signorile dove tutto parla di raffinatezza e buon gusto. Da molti anni qui c'è la "casa" dei Buongiorno, Teodosio grande professionista di sala e la moglie Teresa ai fornelli. La sensibilità nel trattare gli ingredienti - sempre non meno che eccellenti - valorizzandoli con semplicità e belle idee è il filo conduttore dei suoi piatti, che risultano godibili e appaganti. Si può scegliere uno dei tre percorsi di degustazione (da 100 euro in su) oppure "pescare" dal menu. Per noi seppioline scottate, jus di pollo, bergamotto e wasabi; creste di gallo ripiene di pesce, bouillabaisse agli agrumi e basilico; dentice scottato con melanzane alla soia. La carta dei vini, ricca e profonda, consente di bere molto bene. Servizio presente e discreto. Al piano terra c'è la bottega, per acquistare vini e prelibatezze.

## Sommarco

☞

Corte de Milato ☎ 3401272773

**Chiuso** mercoledì; aperto solo a cena

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🍷 🍴 🐾

**WINE BAR.** È la sostenibilità il principio che guida l'offerta di questo "wine bar & grocery" (quest'ultima si trova in via Cattedrale 7) nel centro storico. A fare gli onori di casa c'è Marco Lanzillotti, giovane e appassionato titolare. Ci si può accomodare per un aperitivo scegliendo anche alla mesita, accompagnando il calice con salumi e formaggi del territorio selezionati da Marco. A cena c'è un bel menu degustazione all'onestissimo prezzo di 35 euro e all'insegna della cucina salentina dell'entroterra con piccole rivisitazioni ben fatte (il friggittello farcito con crema di fave servito con marmellata d'uva, il rustico leccese con ragù di polpo, un golosissimo "katsusando di masseria" con asparagi, capocollo di maiale fritto e pomodori). Bere, come detto, sostenibile, quindi naturale e biodinamico, da aziende pugliesi ma non solo. Servizio cortese.

### CASARANO [LE]

## Villa de Donatis

☞

via Madonna della Campana ☎ 3498340530

**Chiuso** aperto venerdì e sabato a cena e domenica a pranzo; in estate lunedì, martedì e mercoledì

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🍷 🍴 🐾

**TRATTORIA.** Agnese de Donatis, chef e proprietaria, ama il bello e il buono: fiori freschi, arredi in stile provenzale, ingredienti scelti con attenzione e preparati con padronanza. La villa di famiglia in collina accoglie poche camere, una sala ristorante con vetrata panoramica, un giardino d'inverno e un ampio spazio intorno. Dal cestino con pane di semola 100% pugliese, multicereali con semi, minicroissant sfogliati a mano con burro francese ai dolci (Agnese nasce pasticciera), dalla carta dei vini con etichette di piccoli produttori al servizio, tutto è curato nei particolari. I piatti rispecchiano la tradizione salentina, con incursioni anche altrove, dall'hummus di ceci con crema di tzatziki e crudité di verdure al pollo alla salentina con lampascioni, olive, finocchietto selvatico, capperi e pomodoro.

## CASTRO [LE]

## Da Amedeo

via Sant'Antonio, 46 ☎ 3477815450

**Chiuso** lunedì; da giugno a settembre sempre aperto**Coperti** 40**Fascia di prezzo** € | 🍷 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** Indirizzo a conduzione familiare che è un riferimento in zona per la cucina di mare. In un locale accogliente, con dehors in giardino caratteristico e d'atmosfera, a tavola arriva pescato di qualità lavorato con mano gentile e attenzione alle tradizioni, a partire dal ricco e omonimo antipasto. Vini della regione in cantina. Cortesia ed efficienza.

## CEGLIE MESSAPICA [BR]

## Cibus

via Chianche di Scarano, 7 (p.zza Vecchia)  
☎ 0831388980**Chiuso** martedì**Coperti** 70**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🍷 🐾

**TRATTORIA.** Punto di riferimento del Brindisino e non solo, Cibus rimane baluardo della cucina contadina locale, onorata da un lungo menu che da sempre rende il dovuto omaggio alle produzioni e alle ricette della zona. Molti tavoli e molto frequentato, in spazi che si snodano su diverse sale di un locale in pietra dalle luci calde e accoglienti. Il servizio sempre attento è affabile e col sorriso, anche nei momenti più caotici, e il menu racconta con piatti di grande gusto e sostanza il meglio del territorio. Tra gli antipasti consigliate le ricche degustazioni, tra i primi irrinunciabile il grano con fonduta di caciocavallo e tartufo nero della Murgia, ma trovate pure orecchiette di grano arso in crudaiola al tripudio di pomodorini, stracciatella al basilico e mandorle, lo stufato di pecora e cicoriella in terracotta, lo stinco di agnello al fornello "cbit". Carta dei vini contenuta ma piacevole.

## CERIGNOLA [FG]

## Hostaria U' Vulesce

via C. Battisti, 3 ☎ 0885425798

**Chiuso** lunedì e domenica**Coperti** 35**Fascia di prezzo** € | 🍷 ♿ 🍷 🐾

**TRATTORIA.** Di fianco alla gastronomia di famiglia fondata negli anni '60, questa trattoria, o meglio "Hostaria", combina tutti i sapori della Capitanata proponendo un viaggio dalla terra al mare e ritorno. La proposta prevede

cibo schietto, studio appassionato, nessuna ingenuità. E tutto grazie certo all'esperienza decennale del patron Rosario Didonna e alla sua, quasi ossessionata, attenzione per la materia prima. L'ambiente intimo, circondato dalla notevole cantina a vista, è completato dal dehors. Dal fragrante crudo misto si passa al tonno "tonnato" o in tartare, con arance e bottarga. Il tubetto cozze e pecorino riporta alla memoria sapori antichi, così come l'incredibile tortello ripieno di formaggio ed erbe spontanee in fondo di vitello e scorzone. Sennò il pescato del giorno. Sul finale il gelato mantecato al momento con frutta e verdure. Personale formato, coinvolto, empatico.

## CONVERSANO [BA]

## Pashà

vedi scheda pag. 815

## CORIGLIANO D'OTRANTO [LE]

## Sinòdia

80 🍴

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Capitterra, 5 ☎ 0836315036**Chiuso** martedì**Coperti** 50**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🍷 🐾

**RISTORANTE.** Pasta, Salento e amore è il mood che Samuele Toma, il cuoco patron, ha scelto per questo locale nascosto tra i vicoli del centro storico, proprio di fronte al castello che domina il borgo ed è sede di eventi artistici e musicali. Atmosfera cool, resa così dall'illuminazione calda e soffusa, dagli arredi country chic degli esterni e delle sale disposte su più livelli fino ai terrazzini superiori dove ci si accomoda d'estate. La cucina si ispira al territorio con tratti innovativi e contaminazioni frutto dei viaggi in giro per il Mediterraneo di Toma. Ecco, allora, a mo' di tajine, il polpo con le erbe di macchia, melanzana bruciata, datterino giallo e pane croccante. Ed ecco, soprattutto, primi di pasta solo apparentemente semplici, tecnicamente ben fatti e molto golosi, come la tagliatella con burro salato, peperoncino, pimento e cozze. Buoni pure i crudi. Cantina fornita e dai ricarichi onesti. Servizio curato e attento. Degustazioni a 55 e 70 euro.

## CONVERSANO [BA]

## 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** €€€ | 🍷 ♿ 🍷 🐾

## RISTORANTE

"La casa ristorante" è scritto in ogni angolo dell'accoglienza di questo locale, che occupa gli spazi di un antico monastero ed è da sempre il luogo del lusso e della familiarità, il buen retiro dopo il mare o la scelta perfetta per l'anniversario di matrimonio, per la cena tête à tête o di un ristretto gruppo di amici buongustai. Oggi quella scelta prende nuovo vigore con una brigata che incarna alla perfezione lo spirito del luogo, in cucina come nella sala magnificamente coordinata da Antonello Magistà, che gestisce ospitalità e cucina con la sensibilità e l'intuito che lo rendono in grado di intercettare ogni desiderio, anche quelli inespressi che lui - e i giovani di cui si è circondato - sanno cogliere sempre al volo. Giardino curato, sale dal design antico e contemporaneo con luci perfette, arredamento di classe, tutto esprime bellezza, funzionalità e soprattutto comfort. Il resto lo fa un menu che la brigata capitanata da Michele Spadaro, affiancato da Cosimo Colucci e da Valentina Lenoci alla pasticceria (entrambi giovanissimi e con lunga esperienza internazionale) ha pensato e realizzato - in ensemble con ogni elemento di cucina e sala, giustamente citato in carta - per soddisfare il palato e l'anima. "Scapestrati" è un inno alla gioia, alla giovinezza, al territorio (e mentre scriviamo ne è già pronto un secondo che sul territorio e la sua storia preme ancor più l'acceleratore, a partire dalle celebri "orecchiette di Maria" fino a fave e foglie e pollo ai peperoni, reinterpretati con la giusta dose di divertimento). L'armonia del team si sente tutta nei piatti, puliti, grintosi, golosi, perfettamente equilibrati tra freschezza e tecniche di cottura che ricavano l'essenza di carni, pesce, ortaggi. È il caso del cocktail di gamberi o del tramezzino di carne, del riso patate e cozze, del capretto con cipollotto, mandorla e vincotto. Il pane arriva durante il servizio, per riservargli la centralità che merita, assieme all'olio di Coratina (piccante e amaro, meraviglioso), ed è di grano arso con semi di lino, dalle note lievemente affumicate. I dolci sono una sorpresa tra le sorprese. La cantina è affidata a Juan, che guida con leggerezza al pairing o alla scelta della bottiglia da una cantina ricchissima. Il servizio è impeccabile. Non mancano le coccole tra ottimi drink e bottigliera di pregio. Qui tutto è bellezza e ricerca.



## CRISPIANO [TA]

## Amà Ristorante in Amastuola

76

40 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO  
loc. Amastuola  
s.da prov.le 42 ☎ 0999908025**Chiuso** sempre aperto solo a cena  
**Coperti** 60**Fascia di prezzo** €€€ | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**RISTORANTE.** Siamo nella terra delle Cento Masserie e Amastuola è una di quelle che se ne sta adagiata su una collina disegnata da vigneti, in una location di raffinata eleganza. La famiglia Montanaro qui ha creato uno dei wine resort più eleganti della Puglia, che oggi ospita anche un ambizioso fine dining. La sala interna riprende le volte della struttura, è ampia e con tavoli ben posizionati, con una mise classica. Qui Luigi Chirico mette nei piatti prodotti pugliesi che seleziona attentamente e valorizza con buona mano: da provare i gustosi mezzi ziti con ricotta e sugo di pecora. Un plauso alla carta dei vini dedicata alla Puglia, con le proprie produzioni in calce. Servizio attento, informale e mai invadente.

## La Cuccagna Giro di Vite

c.so Umberto, 168 ☎ 099616087

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena escl. domenica**Coperti** 60**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**TRATTORIA.** Aperta nel 1969 come tipica macelleria con "fornello", l'insegna della famiglia Marsella, enoteca e ristoro, è ben nota anche oltre i confini di zona per una proposta che, oltre alle ottime carni, spazia tra validi piatti di tradizione e stagione. La cantina permette di accompagnare bene il pasto. Servizio corretto e cordiale. Camere per dormire.

## FASANO [BR]

## Due Camini a Borgo Egnazia

85

44 CUCINA | 16 CANTINA | 25 SERVIZIO  
fraz. Savelletri di Fasano  
s.da Comunale Egnazia ☎ 0802255351**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena  
**Coperti** 35**Fascia di prezzo** €€€€ | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**RISTORANTE.** È singolare come proprio in un borgo che non è, storicamente, della Valle d'Itria, si trovi una delle esperienze più autentiche di questa regione dai tanti volti. E questo concentrato di Puglia - tra pietre e luminarie, piante e fiori frutto di accurato design - si ritrova più che mai nella cucina di Domingo Schingaro. Una cucina verace, che attinge dalla tradizione e dalle radici familiari (papà pescatore di Bari), da una confidenza ancestrale con terra e mare e tanta tecnica con cui porta in tavola sapori robusti, selvatici, senza compromessi se non quelli di equilibri armonici di grande personalità. Tre i menu (ciascuno varia per numero di portate, 120/200 euro): Maestrale, Crianze (con i classici memorabili come i ravioli, cambiato e fegato di rana pescatrice), Foglie (interamente veg attingendo dal grande orto di Egnazia). Pairing con i vini da una cantina ricchissima che ben valorizza il territorio o con ottimi drink analcolici. Servizio altamente professionale.

## Raparossa

fraz. Pezze di Greco

c.so Nazionale, 236 ☎ 3297111947

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena escl. venerdì, sabato e domenica; d'este sempre aperto solo la sera**Coperti** 40**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**VEGETARIANO.** È il paradiso per chi ama la cucina naturale (il menu è interamente vegano). Buona, di sostanza, "sgargiante", dove ogni piatto è un'esplosione di gusto. Zero spazio per carne e derivati del latte che Madia Galliana, alias "Rapa rossa" per quel capello rasta color rapa, sostituisce con vari tuberi, tante verdure e gustosi formaggi di mandorle e anacardi. Così i laganari sono conditi con melanzane gratinate su crema di zucchine e feta vegan o gli spaghetti proposti con crema di anacardi e pepe. Goduriosa la Crocco melanzana, in menu la "carne" stampata in 3d. Carta dei vini limitata ma in linea, servizio disinvolto.

## FOGGIA

## Ambasciata Orsarese

via Tenente Iorio, 53 ☎ 3202512550

**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 50**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**TRATTORIA.** Riferimento cittadino e posto giusto per vivere un viaggio nella tradizione attraverso un menu - fisso a 40 euro - di mare e terra, servito con ritmo e servizio attento, e fatto di circa 12 assaggi diversi. Verdure di stagione se non colte giornalmente, sono accostate a carni e pesci adeguatamente preparati. Sempre presente sulla tavola l'imperdibile pane cotto nel forno a paglia del 1526 che si trova ad Orsara, luogo in cui tutto ebbe principio. Servizio cordiale, atmosfera informale, cantina di vini regionali e di propria produzione. Il locale ha recentemente ampliato i suoi spazi aumentando i coperti.

## CRU



s.da San Lorenzo ☎ 3911010450

**Chiuso** domenica**Coperti** 40**Fascia di prezzo** €€€ | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**BISTROT.** Ai limiti della città, ecco un luogo moderno e rilassante dove gustare ottimi vini - si definisce "vineria & cucina" e offre pure aperitivi - e piatti che corretta qualche ingenuità hanno grandi margini di crescita. Lo chef Michele Impagnatiello è dichiaratamente innamorato della sua terra e lo dimostra combinando con belle idee le materie prime scelte con cura. Lo spaghetti all'aglio nero fermentato è il primo che non ci si aspetta, preceduto da una divertente e appagante degustazione di 7 antipasti. L'ambiente informale (perfezionabile) dispone di dehors. Da menzione la selezione di formaggi che Impagnatiello seleziona direttamente dai produttori del territorio. Cantina buona, servizio giusto.

## Al Primo Piano

78

40 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via P. Scrocco, 27 ☎ 0881708672**Chiuso** mercoledì**Coperti** 60**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**RISTORANTE.** È una cucina di tecnica e memoria quella portata avanti dallo chef Nicola Russo in questo locale che è anche bottega e bistrot al piano terra (pure shop online di vini e qualche specialità gastronomica). In un locale moderno e accogliente il menu racconta

prodotti e sapori di zona e regione attraverso piatti curati, dai crudi di mare alla favetta bianca di Carpino con burrata affumicata di Andria, dalla pasta con vongole e cime di rapa al vitellino con il suo fondo e ortaggi, fino alla sapida griglia (dagli arrosticini di ventricina alle bombette). Menu degustazione di 4 e 5 corse a 45 e 55 euro. Valida cantina. Servizio efficiente.

## Quadri Cucina d'Autore

78

41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via dell'Immacolata, 8 ☎ 3298133679**Chiuso** domenica a cena**Coperti** 16**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**RISTORANTE.** Qui i quadri si trovano sia sulle pareti che nei piatti. Un "posticino" che riserva sorprese gourmet che in uno spazio ristretto offre un approccio inedito alla cucina nel capoluogo della provincia Dauna. Luci basse, ambiente intimo e cucina a vista per offrire un'esperienza gastronomica che resta nella memoria. Lo chef Danilo Sponsillo, giovanissimo e coraggioso, osa, gioca e riesce a far divertire chiunque, anche i più scettici. Burro salato aromatizzato e scorigno dei prodotti da forno accompagnano un percorso fatto di carne e pesce selezionati e abbinati a spezie e ortaggi senza colpo ferire. Opzioni menu degustazione e carta. Cantina con buona selezione, servizio attento e cortese. Chicche finali: il carrello dei formaggi o il gelato al basilico, o entrambi. D'estate, fino al 31 agosto, si trasferisce a Vieste (lungomare Cristoforo Colombo, 329 8133679).

## Osteria Terra Arsa



v.le Virgilio, 13d ☎ 08811785548

**Chiuso** domenica a cena**Coperti** 20**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🍷 🍷 🍷

**TRATTORIA.** Appena fuori dal centro storico del capoluogo dauno, si trova questa piccola e curata insegna, che spicca per l'attenta selezione di materie prime e ricette della tradizione alleggerite e mai banali. In carta primi piatti immancabili nella città del grano con orecchiette e troccoli; carne poca, giusto per sughi tradizionali e qualche secondo, tanto pesce fresco dell'Adriatico, baccalà come si conviene nella tradizione foggiana e molti vegetali provenienti dall'orto di famiglia e dai piccoli produttori locali, con cui si realizza la celebre ciambotta, ricetta povera di incredibile bontà a base di ortaggi estivi. Vini locali, servizio familiare.

## FRANCAVILLA FONTANA [BR]

## Gàlipa

77 40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
v.le V. Lilla, 79 ☎ 3298774626**Chiuso** lunedì**Coperti** 25**Fascia di prezzo** € | 🍷 🦿 🐕

**RISTORANTE.** Nel cuore dell'Alto Salento, un locale dall'atmosfera rilassante caratterizzata da una proposta culinaria che si muove negli ambiti di un'offerta gourmet realizzata a partire da un profondo radicamento nei sapori del territorio. Merito del giovane chef Giovanni Galiano, capace di coniugare con concretezza le tradizioni e le ricette antiche del luogo con una visione e uno stile contemporanei della cucina, dall'anatra salmistrata e consistenze di foie gras ai plin ripieni di burrata salsa alla 'nduja e crudo di scampi, fino ai fegatini pugliesi fonduta di caciocavallo e cavolfiori allo zafferano. Molto buono il pane fatto in casa da loro e servito caldo. Cantina in linea. Servizio attento, sotto la supervisione di Roberta Pappadà (compagna di vita e di lavoro di Giovanni).

## GALATINA [LE]

## Ai Calici



p.zza San Pietro, 7 ☎ 0836210067

**Chiuso** sempre aperto solo a cena**Coperti** 30**Fascia di prezzo** € | 🍷 🦿 🐕

**WINE BAR.** Si trova nella piazza centrale e accoglie in un'atmosfera profondamente salentina, soprattutto in estate quando si mangia all'aperto tra le lucine e le luminarie. Si parte con l'aperitivo con taglieri di salumi e formaggi, incluso uno strepitoso capocollo servito – piccolo sconfinamento – con lo gnocco fritto. Per la cena si continua con menu tipico, quindi bombette alla griglia, un ottimo purè di fave con la cicoria e paste della tradizione. Per un boccone veloce invece c'è la "cumma", un panino di semola rimacinata di grano duro da farcire con salumi, verdure, carni grigliate. Bella selezione di vini artigiani e non. Servizio gentile.

## GALLIPOLI [LE]

Lazzaro & Caterina  
dell'Hotel Palazzo  
Presta

via G. Presta, 7 ☎ 0833261775

**Chiuso** sempre aperto**Coperti** 70**Fascia di prezzo** € | 🍷 🦿 🐕

**RISTORANTE.** Al piano terra di Palazzo Presta, antica dimora seicentesca oggi hotel, una cucina ispirata alla tradizione senza rimanerne imbrigliati. Ne sono un esempio lo stracotto di polpo con vellutata di patate e porri, come pure la linguina con burro salato, alici, battuto di friggittelli e tartare di gambero. Servizio professionale e carta dei vini in linea.

## GIOIA DEL COLLE [BA]

Osteria del Borgo  
Antico

via Cavour, 89 ☎ 0803430837

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena**Coperti** 50**Fascia di prezzo** € | 🍷 🦿 🐕

**RISTORANTE.** Sapori locali, tradizioni antiche, interpretazioni moderne. È la cucina dello chef Ottavio Giulio Surico, che assecondando disponibilità e stagionalità di prodotti e materie prime sia di mare che di terra, attraverso piatti curati racconta con raffinatezza e autenticità il territorio. Selezionate etichette in cantina. Fanno anche aperitivi. Cordialità.

## GIOVINAZZO [BA]

Toruccio Terrazza  
Adriatica

via Papa Giovanni XXIII ☎ 0803947564

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena**Coperti** 30**Fascia di prezzo** €€ | 🍷

**RISTORANTE.** Splendido affaccio sul mare, con anche tavoli all'aperto durante la bella stagione, e ambiente semplice e curato. La cucina attinge in particolare dal pescato quotidiano, tra validi crudi e piatti ben eseguiti. Anche qualche opzione di terra. Carta dei vini non vastissima ma centrata sulla proposta e con opzioni a calice. Servizio preciso e attento.

## GIURDIGNANO [LE]

## Casa Borgia

81 42 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Vicinale Gazzirri, 34 ☎ 3932516511**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena**Coperti** 30**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🦿 🐕

**RISTORANTE.** Un'oasi di relax in campagna ma a un passo dal mare, questo ristorante immerso tra lecci e ulivi (che grazie a trattamenti sperimentali resistono all'essiccamento). Qui ci si ristora a 360 gradi, tra spazi esterni e interni e la panoramica terrazza. Il gioiello di casa è il tartufo, di cui è possibile fare esperienza della raccolta e della lavorazione nel laboratorio sottostante (da quest'anno Giurdignano è città del tartufo proprio grazie al lavoro svolto da anni dalla famiglia Borgia). È naturale, quindi, che sia in tanti piatti e in un menu dedicato, ma la cucina di Daniele Seviroli è molto più di un semplice omaggio al prodotto di casa, grazie all'uso sapiente dell'orto e a un incontro tra i più riusciti tra Salento ed Estremo Oriente. Dagli antipasti ai dolci (da provare il gelato alla ricotta forte) passando per una memorabile pizza al padellino, pesce e tagli di carne in esecuzioni mai scontate. In sala Giuliano Borgia dirige uno staff preparato; sua la ricca carta vini dall'Europa e dal mondo.

## GROTTAGLIE [TA]

## Izzica



v.le L. Ariosto, 65 ☎ 0995611520

**Chiuso** martedì tutto il giorno e domenica a cena**Coperti** 20**Fascia di prezzo** € | 🍷 🦿 🐕

**BISTROT.** Nella città nota per le ceramiche, Izzica (che una volta si chiamava Pizzicagnolo) è gastronomia, enoteca e ristorante. L'ambiente intimo e la fornitissima cantina a vista sono la cornice ideale per una sosta all'insegna di eccel-

lenze enogastronomiche (anche in vendita a scaffale e al banco dei salumi e dei formaggi all'ingresso) che Antonio Turrisi, bravo chef ed esperto selezionatore, rielabora in piatti goduriosi e accattivanti serviti nella parte dedicata al ristorante. Ecco la squisita melanzana glassata, cannolo con crema di burrata e gel di pomodori, i golosi tortelli di mantecato di baccalà, la sorprendente giardiniera di propria produzione. Come detto la lista di referenze è ragguardevole, il servizio premuroso e cordiale.

## LECCE

## 3 Rane Ristoro

80 42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Cavour, 7 ☎ 3755040165**Chiuso** lunedì e domenica**Coperti** 15**Fascia di prezzo** €€ | 🦿 🍷 🐕

**RISTORANTE.** Una formula tanto semplice quanto poco diffusa, che rispecchia totalmente la filosofia dello chef e titolare Maurizio Raselli: etica e democrazia del cibo. Da Alessandria al Salento (con e per amore, dopo una lunga esperienza nel fine dining internazionale) Raselli coniuga Piemonte e Puglia con maestria, giocando con gli ingredienti (selezionati con gusto e criteri sociali) tra "alto e basso", come nel caso della sua pasta e patate con funghi porcini ("le patate, i funghi, l'alloro", come da descrizione in tre ingredienti di ogni piatto), o del suo uovo poché, che varia di stagione in stagione. Menu degustazione democratici (nel prezzo) e liberi (nella scelta dalla carta). Da non perdere inoltre le creazioni col quinto quarto e il pesce (polpo su tutti) quando il mare consente. Vini artigianali con la bella novità della mescita dalle bag in box. Servizio caloroso e professionale.

## 300mila



via 47° Reggimento Fanteria, 5 ☎ 0832279990

**Chiuso** domenica**Coperti** 150**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🦿 🐕

**BISTROT.** Sono trascorsi tre anni dal trasferimento nella nuova sede e il suo indice di gradimento non conosce fine a ogni ora del giorno. Questo grande spazio, armonico ed elegante, dal quid internazionale, è tante cose in una: ristorante, pasticceria, caffetteria, cocktail bar, sushi con materie prime del territorio, un must dal 2006, anno dell'apertura. Davide De Matteis, patron e creatore, è coadiuvato in cucina da una brigata giovane

proveniente da quasi tutti i continenti. Oltre alla carta, a tavola viene portata una lavagnetta con le novità del giorno che variano a seconda del pescato o la qualità di carne che si ha a disposizione. Nei piatti c'è spazio per i sapori del mondo. Ottimo il risotto alla parmigiana o lo spaghetti al tonno. Ricca la carta beverage e quella dei distillati.

## Alex

# 82

42 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via V. Fazzi, 15 ☎ 0832098685

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍴 ♿ 🍷 🍷 🍷 🍷

**RISTORANTE.** A pochi passi da piazza Sant'Oronzo Alessandra Civilla, salentina doc, volto ormai noto e apprezzato non solo a livello locale, si conferma cuoca di spessore tecnico e belle idee. La sala è elegante, con un bel dehors da cui scorgere la piazza, ed è meta prediletta per gli amanti del mare. Qui infatti è un tripudio di crudi (immacabile la tavolozza con la selezione della casa), tutti di prima scelta, ma grandi soddisfazioni ci sono anche dalla cucina, spontanea ed essenziale: spaghetti aglio, olio e peperoncino con ricci di mare, risotto con asparagi e pescatrice mantecato con Parmigiano Reggiano 30 mesi, il più moderno carpaccio di salmone scottato con sferificazione di nero di seppia e colatura di alici. Cantina con notevole selezione di Champagne e chicche che non ti aspetti. Servizio molto puntuale e presente ma discreto al tempo stesso.

## Atenze Restaurant del Patria Palace Hotel

# 79

41 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO  
p.tta G. Riccardi, 13 ☎ 0832245111

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 45

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍴 ♿ 🍷 🍷 🍷 🍷

**RISTORANTE.** Nel 5 stelle più antico e panoramico della città – con ingresso e terrazza che affacciano sulla Chiesa di Santa Croce, capolavoro del barocco leccese – questo ristorante accoglie nelle sale Liberty dall'eleganza senza tempo, nel dehors circondato di gelsomino o nell'intima terrazza con bar. Se le sue colazioni sono rinomate da almeno un secolo, oggi la cucina si rinnova con uno staff giovane e appassionato, legato alla tradizione con approccio contemporaneo. E

anche dato il pubblico internazionale che lo frequenta, non c'è dubbio che si ponga tra i validi ambasciatori di questa terra, pur rimanendo una bella sorpresa pure per i clienti del luogo. In degustazione o à la carte, un bel viaggio tra mare e terra, semplicità e fine dining (con qualche tocco 90's ben calibrato). Un esempio: i triddhri (pasta tipica simile alla fregola) in zuppetta di scorfano o lo spaghetti aglio olio peperoncino, aragosta e tartufo locale. Cantina in linea con interessanti bollicine e servizio impeccabile.

## Bros'

# 83

44 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via degli Acaja, 2 ☎ 0832 092601

**Chiuso** lunedì e martedì

**Coperti** 24

**Fascia di prezzo** €€€€ | 🍴 ♿ 🍷 🍷 🍷 🍷

**RISTORANTE.** Isabella Poti e Floriano Pellegrino guidano gli avventori in un viaggio provocatorio e all'avanguardia, portando in tavola piccoli capolavori che lasciano in segno. Il menu è in dialetto e racconta il cuore del Salento in chiave assolutamente originale e contemporanea. Qui l'antica tradizione pugliese si proietta nel futuro e i sapori delle ricette d'infanzia stimolano una fantasia irriverente: mozzarella "ecchia" e anemone; "ostrica piparussu alla conza, cucumurazzu e cocco"; "maranciana, limone niuru"; "bruschetta, pimmidoro, oregano". Tre i percorsi degustazione, da 130, 180 e 210 euro. Raffinato l'ambiente, con pavimenti lucidi, muri in pietra e luci soffuse; servizio dinamico e molto competente. Accurata selezione di vini in carta.

## Classé – La Dogana Restaurant

# 80

40 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
v.le della libertà, 93 ☎ 320 937677

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ | 🍴 ♿

**RISTORANTE.** È il regno di chi ama il mare e il lusso di concedersi l'eccellenza questo ristorante defilato, proprio sulla via cittadina che conduce alla costa adriatica. Al primo piano de La Dogana, che da mattina a sera propone valide colazioni e aperitivi e un ottimo light lunch, accoglie in un ambiente raffinato e dalle luci soffuse, tra interno e terrazza. Il pescato è sempre freschissimo – quasi tutto dai pescherecci della ditta titolare –, si sceglie al banco e lo si gusta crudo e cotto. Astici,

scampi, aragoste, frutti di mare, tutto secondo stagione – ma pure caviale, percebes o tonno da fornitori selezionati – e da gustare al naturale o in cotture che ne esaltano l'essenza, tra antipasti, primi e secondi. Non mancano insaccati e carni pregiate dalla gastronomia internazionale. La cantina è ricchissima, allineata all'offerta a partire da una vasta proposta di Champagne. Servizio professionale e agile.

## Duo

# 78

41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via G. Garibaldi, 11 ☎ 0832520956

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e martedì a pranzo

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍴 ♿ 🍷 🍷 🍷 🍷

**RISTORANTE.** Moderno e piccolo ristorante a ridosso del centro storico con cucina a vista. In tutto venti posti. I piatti di Fabiano Viva, autodidatta che da anni si dedica con passione alla cucina, partono da una materia prima di qualità, quella del chilometro buono, trasformata con rispetto e con occhio di riguardo per l'"estetica". Iconici gli spaghetti pomodoro e mare. C'è anche tanto di terra, con attenzione ai vegetali, molti dei quali provengono dall'orto di casa. Intrigante l'idea di unire le classiche fave e cicorie, con salsa d'ostriche e gambero fritto. Ottime le orecchiette con il ragù di quattro carni e crema di caciocavallo podolico. Curata la carta dei vini, con importanti "sconfinamenti" Oltralpe, la giusta attenzione alle aziende regionali e proposte nazionali. Servizio attento e mai invasivo.

## Osteria degli Spiriti

# CC

via C. Battisti, 4 ☎ 0832246274

**Chiuso** lunedì a pranzo e domenica a cena

**Coperti** 55

**Fascia di prezzo** € | 🍴 ♿ 🍷 🍷 🍷 🍷

**TRATTORIA.** Ormai storica questa insegna in centro città, proprio di fronte al bel giardino comunale. Sale finemente arredate, volte a croce, un grande spazio dedicato ai vini, un micro cortile interno (che nella pizzeria accanto, stessa titolarità, si trasforma in ampio giardino segreto) e un oblo sulla cucina, regno di Tiziana Parlangeli mentre in sala accoglie Piero Merazzi, compagno di vita e lavoro, con il figlio che ne ha seguito le orme con professionalità. È il luogo giusto in cui sperimentare i sapori locali, secondo tradizione e con un tocco di classe e personalità della chef. Da non saltare gli antipasti con ortaggi di stagione (un

must le melanzane con cipolla in agrodolce) e fritti tipici (gustose le pittule con capocollo di Martina Franca a crudo). Grande attenzione per gli ingredienti, freschi e selezionati, di terra e di mare. Semplici e ben realizzati i primi di pasta fresca: maritati (orecchiette e maccheroni) con sugo di pomodoro e caciocotta; spaghetti con vongole e fiori di zucca o con ricci di mare (secondo periodo e disponibilità). Ottime le carni di lunga cottura. Non deludono i dolci, tra cui merita l'assaggio la millefoglie. Carta vini ampia frutto di passione e ricerca. Servizio gentile.

## Primo restaurant in Lecce

# 84

44 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via 47° Reggimento Fanteria, 7 ☎ 0832243802

**Chiuso** martedì

**Coperti** 18

**Fascia di prezzo** €€€ | ♿ 🍷

**RISTORANTE.** Pochi tavoli e sale arredate con gusto e sobrietà – delizioso anche il cortile interno – per questo indirizzo a pochi passi dalla città vecchia che tanto fa parlare di sé e offre un'esperienza culinaria inedita. Merito della titolare Silvia Antoniazzi e della giovanissima e pluripremiata chef Solaika Marrocco, entrambe originarie del territorio. Non stupisce, quindi, che le radici locali siano centrali in ogni portata, ciascuna realizzata con sapienza, innovatività, personalità. Solaika sperimenta con i gusti del cuore ingredienti che conosce alla perfezione, creando piatti ricchi di suggestioni (spesso con il quinto quarto). Due i menu degustazione, da 7 o dieci portate (130/160) oppure una carta con classici della casa come la parmigiana di melanzane, pomodoro e besciamella al grano arso, l'animella all'arancia e gamberi crudi di Gallipoli o i turcinieddhi (involtini di interiora d'agnello) glassati alla birra con marmellata di cipolla all'arancia, critmi in tempura e infuso di luppolo. Ottimi pure i dolci. Cantina ricca e curata. Servizio impeccabile.

## Tabisca



vico dietro lo Spedale dei Pellegrini, 29  
☎ 0832243192

**Chiuso** sempre aperto solo a cena  
**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € | 🍷 ♿ 🐾

**WINE BAR.** Appena ai margini della movida cittadina, un locale dagli interni accoglienti che in estate può contare su un piacevole dehors in piazzetta incastonata tra i vicoli del centro. Nato come un luogo dove poter fare acquisti di specialità enogastronomiche, il Tabisca permette di accomodarsi per un pasto anche di grande sostanza. In menu, con particolari riferimenti ai sapori di Puglia e Sicilia, si spazia tra crostoni e taglieri di salumi e formaggi ricercati, insalate, panini, ma anche carpacci di terra e mare, piatti tipici della Trinacria e pregiati tagli di carne cotti alla brace e serviti su piastra. Si beve bene. Servizio agile.

## Zéphyr Restaurant di La Fiermontina



41 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO  
p.tta Scipione de Summa, 4 ☎ 08321798282  
**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍷 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** È una fortuna quando un luogo incantevole si dota anche di una cucina all'altezza, perché così l'esperienza può diventare davvero memorabile. E questo è un posto incantato per la posizione a ridosso delle mura urbane ma anche perché si è circondati da suggestive opere d'arte. Lo chef salentino Alessandro Pascali interpreta infatti con arte e gusto, territorio e mondo, con sapienza ed evidente passione. Senza limitarsi all'indiscussa bontà degli ingredienti ma dando loro risalto in preparazioni ricche di sapori (non è un caso che Zéphyr sia molto amato pure dai local oltre che dalla clientela internazionale della Luxury Home). Due menu (80/130 euro) e scelta à la carte da cui si consiglia vivamente il cous cous alla gallipolina. Servizio gentile e professionale. Ottimi drink e buona carta vini.

## LEVERANO [LE]

### Cosimo Russo Ristorante



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

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍷 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** Locale dallo stile autentico e curato, nelle architetture e nella mise en place. Cosimo Russo è tra i giovani (under 40) chef più interessanti del territorio e ha creato qui - assieme alla compagna di vita, Katia de Mitry, in sala - il suo luogo, che vale un viaggio anche lungo. Non c'è ingrediente con cui non sappia misurarsi e sceglie quelli che lo sfidano e lo fanno eccellere. Giustamente. Non perdete un suo risotto (che da queste parti non è affatto scontato) né qualunque esperimento faccia con la carne (è maestro nella selvaggina), dal barbecue in su. Ma ha pure un cursus honorum di rilievo con il pesce e gestisce gli ortaggi con perizia e continua ricerca di tecniche e cotture. Ogni piatto è stagionale, nessuna replica: un esempio il carciofo alla brace, topinambur e zabaione salato al dragoncello. Sala impeccabile e ottima carta vini.

## MANDURIA [TA]

### Casamatta Restaurant del Vinilia Wine Resort



43 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
c.da Scrasciosa ☎ 0999908013

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

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€€ | 🍷 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** Nel wine resort immerso tra i vigneti della piana di Manduria, il ristorante abbellito da opere d'arte contemporanea è al piano terra di una costruzione che a mo' di forte rappresenta il centro del complesso ricettivo. Elegante e accogliente nella sua sala di pietra originale con un grande camino di ferro, è caratterizzato da un susseguirsi di stili diversi e ceramiche che richiamano lo stile tipico pugliese. Il tutto fa da perfetto sfondo alla cucina fortemente identitaria di Pietro Penna, autore sempre più sicuro di piatti dai sapori puliti e dagli ingredienti anche poveri ma trattati con maestria e attenzione alla sostenibilità e alla

componente vegetale. I risoni con zafferano, triglia e cacciucco, gustosi e appaganti, ne sono un esempio lampante. Valida carta dei vini e servizio attento e preciso.

### Es cantina & ristorante



43 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO  
c.da Reni sn ☎ 3512619410

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** € | 🍷 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** Cantina e ristorante, Es è una creazione contemporanea con il fascino del passato. Gianfranco Fino e Simona Natale hanno creato qui uno spazio dal lusso discreto che accoglie con calore familiare. Il ristorante è al primo piano, immerso nella campagna salentina. Dai vini parte tutto, alla ricerca del perfect match con la cucina, trovato grazie all'incontro con lo chef Simone Profeta. Da Napoli con amore. A sua disposizione, 2800 mq di orto bio e carni e pesce da selezionati fornitori locali. Protagonisti assoluti gli ortaggi, che Profeta ridisegna in cotture, consistenze e gusti inediti grazie a una combinazione felice di tecnica e passione. Si può scegliere à la carte o tra i quattro menu degustazione (75/130). Tra i piatti iconici: Melanzana alla brace, parmigiana liquida, stracciatella e basilico. La carta vini propone tutte le annate dell'azienda a partire dal 2012 e una ricca selezione di Champagne.

### Gusto Primitivo del Corte Borromeo Hotel



41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
vico I. M. Gatti, 11 ☎ 3313117513

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** In un palazzo nobile nel centro storico, sapientemente restaurato e illuminato, si cela una delle cucine più interessanti di Manduria. Materie prime eccellenti trattate con rispetto, abbinamenti riusciti, equilibrio nei sapori, sono il minimo comun denominatore dei piatti presenti nel menu, snello e accattivante. Frittelle di baccalà mantecato, maionese alla 'nduja, indivia riccia e limone; gnocchi di patate alla crema di gambero rosa e polvere di liquirizia; vitello brasato, cicoria, patate, fichi secchi e olio alla foglia di fico, fanno capolino insieme a gustose portate vegetariane. I dolci sono da provare. Cantina "sfiziosa", staff giovane e preparato.

## Masseria del Sale

via per Lecce, km 2 ☎ 3493871021

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** Un'elegante masseria con spazi interni ampi e un bel giardino. Menu sul binario mare e terra, con una discreta attenzione al vegetale (polpo in pignatta con datterino, "sgaglioza" e friggittelli, linguina aglio, olio e peperoncino con estratto di gallinella) e piatti centrati. In cantina vini del territorio, nazionali ed esteri. Servizio informale.

## MARTINA FRANCA [TA]

### Four Seasons



p.zza G. Garibaldi, 17 ☎ 0804301599

**Chiuso** mercoledì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ | ♿ 🐾

**TRATTORIA.** Nel cuore di uno tra i più bei centri della Valle d'Itria, ecco un piccolo gioiello che accoglie tra sale finemente ardate sormontate dalle belle volte a croce. Il primo incontro è con la cucina a vista, il secondo con i vini, che tra vetrine e cantinette sono dappertutto, anche regalando una coreografica "scala di rosati" nel sottovola della sala più riservata. Siamo nel regno di Cosimo Guarino, che per i vini ha una passione autentica tanto quanto per il cibo. Non c'è ingrediente che non sappia esaltare al meglio: si parte con i suoi ortaggi sott'olio o dai fiori di zucca ripieni di ricotta e olive per proseguire con i tortelli farciti con capocollo di Martina Franca, i maltagliati con capesante e salicornia, le reginette con asparagi selvatici per citarne alcuni. Quand'è il periodo, imperdibili le preparazioni a base di tartufi e porcini, vera passione dello chef che li raccoglie personalmente. Suntuose le carni (tra cui il suino Nero locale), dalle cotture sempre perfette. Golosi i dolci e i liquori home made. Cantina in grado di soddisfare ogni desiderio. Servizio giovane e professionale.

## Gaonas Officine del Gusto

# 79

40 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Arco Valente, 17 ☎ 3293093665

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 22

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🍷 🐾

**RISTORANTE.** Locale intimo e di gusto dove nulla è lasciato al caso. A tavola Gianfranco Palmisano consegna la tradizione innovandola con tecniche di cottura moderne, riportando alla memoria profumi e gusti delle lunghe cotture. Punta su una cucina di sostanza e riconoscibile, come nel caso del gazpacho ai 7 pomodori, cotti in differenti modi e assemblati, burrata, crumble di tarallo e polvere di pomodoro. Un must di lunga data. Tenero lo spiedo di diaframma al bbq, cardoncelli e caciocavallo; da provare il piatto di Nonna Mimma, un tripudio di polpette, costine, coppa, braciolette di vitello al sugo con purè di patate. Cantina ricca con una bella selezione, servizio preparato e cordiale.

### MATINO [LE]

## Foscolo

# 78

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

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

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🍷

**RISTORANTE.** Appare tra i vicoli un palazzo antico su più livelli, un concentrato di bellezza e bontà, dal cocktail bar sulla strada alla terrazza estiva, con l'imponente scalinata che porta alle due sale del primo piano. Marta Carichino è la padrona di casa con il socio Luca Pavia, gallerista milanese. Opere d'arte ovunque e in cucina il giovane Francesco D'Aprile (figlio di Daniela de Le Macàre, vedi), che valorizza i prodotti del territorio e rispetta le tradizioni con qualche guizzo innovativo: arancini di riso con rape e provola dolce, maionese alle alici e gel di peperoncino; tagliatelle all'uovo fatte a mano con scampi. Dolci e vini all'altezza.

## Danilo Osteria Creativa

via Basento, 13 ☎ 3498754865

**Chiuso** mercoledì e domenica a cena; in estate domenica

**Coperti** 26

**Fascia di prezzo** € | 🍷 ♿ 🍷 🐾

**TRATTORIA.** È il gusto mare il protagonista di questo accogliente locale. Da una parte la proposta sciorina gli insaccati di pesce stagionato della casa a marchio Offishina (tonno, spada, ricciola). Dall'altra segue la disponibilità di pescato del giorno per realizzare piatti di stagione arricchiti con tocchi di estro. Opzioni di terra. Cantina in linea. Cortesia.

### MINERVINO MURGE [BT]

## A Sud dell'Anima

# 79

40 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Chiuso Cancellò, 3 ☎ 0883691175

**Chiuso** domenica a cena e lunedì tutto il giorno

**Coperti** 28

**Fascia di prezzo** € | 🍷 🐾

**RISTORANTE.** Cuore e anima del locale sono Nadia Tamburrano e Ivan D'Introna. Destinazione gourmet, di quella classica, quasi "casareccia" ma rivista e arricchita con eleganza. Romanticissimo il balcone da cui godersi il panorama sulle infinite distese di campi e la Murgia barese. Interni in pietra dalle volte a botte. La carta, molto ragionata, narra del territorio, di materie prime scelte con cura, bandito il superfluo ma mai a discapito del gusto e della rotondità dei profumi che arrivano a tavola. Divertenti le tapas in chiave pugliese, una delizia il cavallo tonnato cotto a bassa temperatura con finocchietto selvatico della Murgia. Carta dei vini con oltre seicento etichette e approfondita carta dei distillati. Servizio in linea.

## Masseria Barbera



s.s. 97 km 5,850 ☎ 0883692095

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🍷 🍷 🍷

### TRATTORIA

Intanto, la Murgia è un luogo incantato. Una sorta di Eden per panorami, percorsi, natura e patrimonio gastronomico, un'isola felice ancora vergine, poco esplorata e non troppo conosciuta (e forse è questo essere ancora terra incontaminata a preservarne la genuinità e gran parte delle sue ricchezze). Masseria Barbera è una sorta di concentrato di tanta bellezza e bontà, un "master" delle Murge senza diploma né referenzialità accademica, baluardo solido e fermezza di una tradizione contadina radicatissima e onorata come una religione. Ma vale la pena venire qui in primis per rimettersi in pace col mondo, perché poi torni inevitabilmente cambiato (in meglio senza dubbio alcuno), c'è un prima e un dopo Barbera. Esterni e interni sono quelli del lusso della campagna, di una semplicità rurale fatta di cura dei dettagli e ricerca di ciò che non è necessariamente funzionale ma è semplicemente - si fa per dire - "bello". È con uno stato d'animo esteticamente appagato, persino euforico, che ci si siede qui a mangiare, nella consapevolezza che l'esperienza non si limita al cibo e al vino ma diventa un momento spirituale e culturale tout court. Esperienza peraltro che se ci si torna di stagione in stagione non è mai la stessa dell'anno prima, perché sono i ritmi della natura a stabilire le regole del gioco. E che gioco: panzerotti fritti, orecchiette con crema di verdure (non solo cime di rapa, dipende dal periodo), zucca in mille varianti, formaggi freschi e stagionati attentamente selezionati, focacce di pasta brisée con verdure di stagione, carni alla brace o in tartare. Qui c'è tutto il gusto della terra, selvaggia o coltivata (con amore). I dolci sono goderecci e valgono l'assaggio, magari dividendoli tra due o più, memorabili (e non necessariamente home made ma selezionati tra i migliori fornitori locali). Ricca e interessante la carta di vini artigianali. Servizio accogliente e partecipe.



## Osteria Cantina Brandi

Calata Brandi, 7 ☎ 0883693624

**Chiuso** domenica a cena e martedì tutto il giorno

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** € | 🏠 ♿ 🍷 🍴 🍷

**TRATTORIA.** Una cucina di territorio moderna che tra erbe spontanee e vegetali di stagione, funghi e formaggi locali, rivisita la tradizione con mano leggera e sobria originalità. In cucina, al lavoro tra paste fresche con cardoncello e carne di asino, c'è l'abile chef-patron Pietro Carlone. Focus sui vini di zona nella bellissima cantina. Terrazza panoramica.

### MONOPOLI [BA]

## My Wine il piacere del palato



via Cavaliere, 9 ☎ 0802059095

**Chiuso** mercoledì; aperto solo a cena

**Coperti** 12

**Fascia di prezzo** € | 🏠 ♿ 🍷 🍴 🍷

**WINE BAR.** Tra i vicoli del centro storico, poco distante dal porto, un locale curato e accogliente dagli interni caratteristici con volte a botte e qualche tavolino nel dehors. Il biglietto da visita dell'insegna è la bella cantina che è stata allestita dal patron e sommelier Gianni De Bellis e che permette di bere molto bene tra selezionate bottiglie nazionali (anche bollicine, pure d'Oltralpe) e ricercate produzioni regionali. Sul fronte della cucina, invece, la proposta privilegia il mare, ma senza dimenticare la terra, spaziando tra crudi e carpacci, baccalà con topinambur e un primo piatto del giorno (come gli spaghetti spigola e bottarga), parmigiana di melanzane e guancia di vitello agli agrumi. Buoni dolci in chiusura. Servizio preparato e gentile.

## Orto del Nina Trulli Resort

77 🍴

40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO

c.da Tortorella, 520 ☎ 0802226831

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 12

**Fascia di prezzo** €€ | 🏠 ♿ 🍷 🍴 🍷

**RISTORANTE.** Incastonata nella splendida struttura del Nina Trulli Resort c'è la tavola che esprime l'essenza del concetto di natura, "Orto, Ristorante Naturale". La cucina, guidata da Angelo Borrelli, vive totalmente nell'orto e in sua funzione. Nascono così menu sempre nuovi che cambiano giornalmente: tartelletta di farine di carrube con mostarda di melanzane; tubetti rigati, rapa rossa, fragole, melissa e karkadè con stracciatella affumicata; amarene in aceto di melagrano con mousse di mandorle, lime e meringa. Un'atmosfera suggestiva e immersiva con un servizio affabile e preciso e una carta dei vini in linea con la filosofia della casa completano il quadro.

## Radimare

75 🍴

39 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Beato P. Frassati, 5/A ☎ 0804038320

**Chiuso** lunedì tutto il giorno, dal martedì al giovedì a pranzo, dal venerdì alla domenica a cena

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€ | 🏠 ♿

**RISTORANTE.** Proprio a due passi dal porto, Radimare è un'insegna fresca e moderna la cui cucina è firmata da Domenico Ungaro. Le tradizioni qui incontrano la ricerca e sperimentazioni divertenti, per un risultato più che efficace. La bella sala minimal e dai toni caldi fa da sfondo a un menu fatto di grandi materie prime e di creazioni interessanti come il croccante di cozze alla scapece, i totanetti con salsa romesco, inchiostro ed erbe selvatiche, la giocosa scarpetta dolce su mandorla, vaniglia e caramello salato per dessert. Buoni vini in una piccola cantina, staff capace e affabile.

## Saleblu de La Peschiera Hotel

80 🍴

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO

loc. Capitolo

c.da Losciale, 63 ☎ 3425516758

**Chiuso** martedì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€ | 🏠 ♿

**RISTORANTE.** Il Saleblu dell'hotel La Peschiera incanta per la sua semplicità elegante e rilassante, con l'Adriatico lì, a portata di mano, ad allietare la vista e ad arricchire il paniere dello chef Vincenzo Montanaro. La sua è una cucina di mare sofisticata e ben equilibrata, che gode della freschezza della materia prima e di una mano felice in grado di esaltare i vari accostamenti senza sovrapposizioni. Come nel caso della capasanta scottata con nocciole croccanti, limone fermentato e una pellicola di piselli, o dell'esplosiva linguina alle vongole in varie consistenze, con crema e chips, entrambe alle vongole. Si può scegliere tra due percorsi degustazione, a 110 e a 140 euro. Inconsueti i dolci del giovane Vladyslav Katanov. Carta dei vini di livello. Servizio gentile e professionale.

### MONTE SANT'ANGELO [FG]

## Casa li Jalantuùmene

81 🍴

41 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** € | 🏠 ♿ 🍷 🍴 🍷

**RISTORANTE.** A Casa li Jalantuùmene si racconta il territorio e i prodotti locali attraverso piatti che sono un pieno di colori e sapori in ogni stagione. C'è la carne podolica, così come gli agrumi, le erbe selvatiche e la bottarga di muggine di Lesina, o ancora il pane di Monte Sant'Angelo, i pomodori, i mughnoli e i funghi della Murgia. Gegè Mangano insieme ad Anna (per tutti Ninni) sono l'emblema di una coppia perfetta che si completa a vicenda. Lui chef istrionico, pronto alla battuta, lei elegante presenza in sala. La cucina di Mangano risulta innovativa senza elaborazioni sofisticate, semplice ed elegante, al tempo stesso di sostanza. I suoi sono piatti di grande fattura come un ineguagliabile, quanto a volte ormai introvabile, spaghetti al pomodoro. Oltre 500 etichette per una carta dei vini che contempla tanta Puglia ma anche il resto d'Italia.

## Il Rifugio dell'Elda Hotel

78 🍴

42 CUCINA | 12 CANTINA | 24 SERVIZIO

s.da prov.le 52bis ☎ 0884 594685

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ | 🏠 ♿ 🍷 🍴 🍷

**RISTORANTE.** L'Elda è un rifugio, luogo di ritrovo dell'anima e del gusto (c'è anche uno chalet "digital detox"). E Rifugio è anche il nome del ristorante che non ci si aspetta nel bel mezzo della Foresta Umbra. Merito di Libero Ratti, cuoco autodidatta, una sorpresa. La sua è una cucina innovativa, creativa, fuori dagli schemi, vero e proprio atto d'amore per il territorio. Porta in tavola la foresta, i funghi, le erbe selvatiche, la capra garganica, i licheni cristallizzati della piccola pasticceria, l'aglio orsino abbinato al limone per una gelée da manuale. Ottimo il pane. "A walk in the woods", il menu degustazione, è un racconto, un percorso di profumi, sapori e contaminazioni inattese. Altrimenti si sceglie da una carta snella. Snella pure la lista dei vini (fin troppo), servizio puntuale.

### NOCI [BA]

## L'Antica Locanda



via Spirito Santo, 49 ☎ 0804972460

**Chiuso** martedì tutto il giorno e domenica a cena

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € | 🏠 ♿ 🍷 🍴 🍷

**TRATTORIA.** Alle porte del centro storico, un accogliente locale ospitato in un'architettura caratteristica del luogo dove incontrare una proposta che attinge a piene mani dal patrimonio gastronomico regionale, in particolare dalla Murgia barese. Protagonista in cucina è lo chef Pasquale Fatalino, che lavora a un ricettario fedele alla tradizione, qui interpretata con ottime materie prime assecondando la stagionalità dei prodotti. Ecco allora i salumi e i formaggi tipici in apertura, fave e cicoria, le paste fresche (dai capunti alle orecchiette), lo stracotto di manzo in pignatta e l'agnello al forno con lampascioni. Focus sulla regione in cantina. Cordialità.

## Fè 78

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

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena

**Coperti** 16

**Fascia di prezzo** €€€ | ♿ 🐾

**RISTORANTE.** In un tipico trullo ristrutturato con eleganza e articolato in tanti piccoli ambienti caratterizzati da un'atmosfera intima, un locale in cui le tradizioni regionali vengono interpretate in cucina con tecnica e sensibilità contemporanee. La proposta a cui lavora lo chef Francesco Laera è raffinata e concreta, oltre che esteticamente curata, e si apprezza scegliendo tra tre menu degustazione, due di 6 portate a 90 euro (Semplicemente Fè, dedicato ai signature del locale, ed Experience Fè, che testimonia dello spirito di ricerca dell'insegna) e uno di 4 corse alla cieca a 78 euro. La cantina accompagna bene l'offerta. Servizio preparato e professionale.

## Yuki Cucina Giapponese



via Cap. Magg. Recchia, 24 ☎ 0804949680

**Chiuso** domenica e lunedì; aperto solo a cena

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € | 🍷 🌿

**GIAPPONESE.** Nasce in una delle tante neviere della città (yuki significa "neve") questo ristorante che si distingue per la qualità delle materie prime e il rispetto dell'autentica cucina giapponese. L'accurata installazione di canne di bambù sulla facciata e un sapiente gioco di luci lo rendono una piccola opera d'arte architettonica. Dentro linee pulite e un'atmosfera intima nelle minute sale al piano terra e al primo piano. Maurizio Tinelli e Andrea Fontana offrono menu stagionali in cui tecnica, estetica e freschezza degli ingredienti si fondono alla perfezione. E traggono ricette e ispirazione da ogni regione del Giappone. Imperdibile la Degustazione Sashimi. Da provare, inoltre, oltre ai menu Omakase, per conoscere la cucina washoku, quando disponibile il carpaccio di tonno rosso scottato marinato con agretti, salsa ponzu affumicata e olio all'erba cipollina; i gunkan con tartare di Wagyu, senape al miele, tartufo bianco e salsa nikiri. Buona scelta vegana.

## ORIA [BR]

### Fuori Porta

## 76

38 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO

p.zza Lorch, 35 ☎ 0831849200

**Chiuso** lunedì

**Fascia di prezzo** € | 🍷

**RISTORANTE.** Nel centro medievale della cittadina, a pochi metri dalla maestosa Porta Manfredi, un accogliente locale di solida gestione familiare. Il focus è sul pesce, ma non mancano preparazioni di carne e un forno a legna per le pizze. Si mangia tra volte storiche per un'atmosfera intima e raccolta. Specialità i crudi, dai gamberi viola alle ostriche, passando per catalane di aragosta. Molto apprezzati anche le cozze al gratin e i filetti di baccalà al nero di seppia. Tra i primi i paccheri all'astice ma anche le sontuose orecchiette con sugo di braciola, a seguire un buon pescione secondo disponibilità. La materia prima (ittica e non) è di prima qualità, gli accostamenti sono semplici e centrati. Completa l'esperienza un'adeguata cantina e un servizio attento e professionale.

### Osteria Luce



p.zza Manfredi, 38 ☎ 08311707566

**Chiuso** mai

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € | 🍷 ♿ 🐾

**TRATTORIA.** Una locanda storica (dal 1700), una insegna di lungo corso (si chiama Luce dal 1927, anno in cui arrivò qui l'illuminazione pubblica), e diverse gestioni che si sono succedute nel corso dei decenni. Fino a quella attuale, che ha recuperato lo spirito legato alla tradizione dell'Osteria aggiornando la cucina e il sistema di accoglienza alla modernità. Ecco allora che, incastonato in un vicolo del centro storico, in un locale curato e accogliente, a tavola si spazia tra il pomodoro giallo "schiattarisciato" con burrata affumicata e la tartare di salmone con coulis di mango e vinaigre al frutto della passione; tra orecchiette e pizzarietti con ragu di braschiola e i cicatielli all'arrabbiata di polpo; tra le bombette pugliesi e la tagliata di tonno al sesamo. Focus sulla regione in cantina. Servizio preparato. Dehors con la bella 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** €€ | ♿ 🍷 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** Mirabilmente ristrutturata questa masseria nel cuore del Salento, un tempo "hub" - lo dice il nome - dei piccioni viaggiatori, e immersa in 100 ettari di terreno per gran parte coltivati in bio, da cui provengono tutti i vegetali utilizzati in cucina. Tra suite, sale, porticati e cortili finemente arredati con gusto antico, è un luogo di relax assoluto, in cui la cucina ha un ruolo non secondario (anche a colazione). Le sale adibite a ristorante accolgono con lusso discreto, tra tovaglie di lino e ceramiche di Grottaglie. I menu sono stagionali e frutto di un'accurata selezione di prodotti locali. Tra terra e mare, formaggi e orto, piatti armonici e dai sapori intensi, frutto di tecnica e passione. Signature dish da non perdere la tahina di piccione e albicocche. Servizio professionale e caloroso. Buona cantina di territorio.

## ORSARA DI PUGLIA [FG]

### Peppe Zullo

## 80

42 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Piano Paradiso ☎ 0881964763

**Chiuso** martedì; aperto solo a pranzo

**Coperti** 100

**Fascia di prezzo** €€ | ♿ ♿ 🌿 🐾

**RISTORANTE.** Peppe Zullo è un mito la cui fama travalica i confini regionali. Ama definirsi cuoco contadino e in effetti la passione per l'orto e il bosco di cui conosce ogni pianta ed essenza selvatica che raccoglie per piatti a metro zero, è viscerale. E poi c'è l'allevamento degli animali e le ultime passioni: il recupero di un piccolo caseificio per la produzione di formaggio di capra e l'arte contemporanea, che lo vede promotore del nuovo museo cittadino. Poeta di gusto e ricerca, trasforma una foglia di borragine frita o un fiore di zucca, ripieno di scamorza e messo in forno per un minuto, in prelibate leccornie come le orecchiette di grano arso con zucca, cicerchie e cicoriette selvatiche, dal gusto delicato e sapori impensati. La cantina è coerente con l'offerta e il servizio disinvolto e preparato.

## OSTUNI [BR]

### Masseria Le Carrube

c.da Spennati (s.s. Fasano-Ostuni, km 873)

☎ 0831342595

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ | ♿ 🍷 ♿ 🌿 🐾

**VEGETARIANO.** Immerso nelle campagne della Valle D'Itria c'è un piccolo tempio della cucina green, dove Massimo Santoro propone un approccio etico, naturale, sostenibile. Quasi tutto arriva dall'orto di proprietà, il menu cambia ogni giorno ed è fisso, realizzato in base al raccolto. A titolo di esempio ecco piatti come i bocconcini di cicoria tostata con ricotta, ceci neri e pecorino o il carpaccio di barbabietola al sale con bignè al parmigiano, crema di sedano rapa e maggiorana. Affettuoso servizio, buoni vini. Prenotazione obbligatoria. 14 camere per prolungare la sosta.

### Taverna della Gelosia

## 77

41 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO

v.lo T. Andriola, 26 ☎ 0831334736

**Chiuso** giovedì

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🌿 🐾

**RISTORANTE.** In un vicolo che si snoda su tre rampe di scale che vanno in ogni direzione del centro storico, c'è questo posto davvero incantato per posizione e scenario. Tavoli all'aperto su diversi livelli e sempre all'ombra tra le scale, sale interne ben apparecchiate e spaziose, di cui una vista mare molto intima ed elegante. Qui si mangia cucina locale ma ben presentata in chiave contemporanea: uno dei piatti irrinunciabili è la bombetta XXL di suino Nero Lucano ripiena di canestrato e pancetta e servita con pop corn di maiale, aioli e senape. Ottimi pure i primi, tra terra e mare, carta dei vini sintetica ma interessante. Servizio presente e informale.

## Masseria Moroseta

# 79

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

**Chiuso** domenica, aperto solo a cena

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍴 ♿

**RISTORANTE.** Una masseria moderna, dal bianco abbagliante e dalle linee nette, tra mare e collina, circondata da orti, alberi da frutto, erbe spontanee (e un pollaio): qui si ha davvero l'impressione di una connessione perfetta con la natura. È anche per tutelare questa armonia che il ristorante riceve solo a cena gli ospiti esterni con un menu alla cieca (90 euro, a variazione giornaliera, eccezioni solo per allergie e scelte veg dichiarate per tempo). Ma la cucina di Giorgia Eugenia Goggi, nata pasticciera (i dolci sono memorabili), è tale per cui affidarsi vale assolutamente la pena. Date una pregevole dimestichezza con i prodotti locali – sole eccellenze da mare e terra –, di una perizia frutto di talento, viaggi, grande tecnica, di un gioco di equilibri pressoché perfetto tra spinte acide e sapide, note dolci e amare, temperature e consistenze in piatti di assoluta bellezza. Vini artigiani con scelte non banali. Servizio cordiale e familiare.

### OTRANTO [LE]

## L'Altro Baffo

# 82

43 CUCINA | 14 CANTINA | 25 SERVIZIO  
via Cenobio Basiliano, 23 ☎ 0836801636

**Chiuso** lunedì a pranzo

**Coperti** 36

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍴 ♿

**RISTORANTE.** È da più di un decennio che Cristina Conte compie la sua personale esaltazione del Salento in questo vicolo nella zona medievale del castello, con una fresca e panoramica terrazza e una sala in stile caldo e minimal. Ogni piatto è frutto di ricerca, sperimentazione, contaminazioni: note dolci, amare, sapide, acide e consistenze in grande equilibrio creano risultati di grande armonia in versioni spesso inesplorate. Vale per i grandi classici della casa - carbonara ai ricci di mare e cozze al gratin - come per i piatti che cambiano di continuo, tra crudo (sempre freschissimo) e cotto, ad esempio il polpo in scapece o lo sgombro laccato al vincotto con mignoli (broccoli selvatici). Menzione per i dolci, come la panna cotta alla leccese. Eccellente il servizio curato da Alessandro Panigada, compagno di vita e lavoro della chef; cantina valida. Merita

un passaggio anche la seconda insegna della casa, la splendida Terrazza Paradiso, a pochi chilometri da qui.

## Umberto 1972

# 79

40 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
loc. Frassanito

s.da prov.le 366 Litoranea Otranto-Torre dell'Orso ☎ 3921336753

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 65

**Fascia di prezzo** €€ | 🍴 ♿ 🐕

**RISTORANTE.** Sono la mano sempre più felice dello chef Tiziano D'Alba e la squisita accoglienza della moglie Rita (anche ottima pasticciera) a fare di questa insegna con più di 50 anni di vita uno dei migliori ristoranti di mare del Salento, con un doppio indirizzo: d'inverno a Maglie (in via Concetta Annesi 20), in un'affascinante location inaugurata nel 2024 in un palazzo d'epoca, da giugno a settembre nella sede storica di Frassanito (ad aprile, maggio, ottobre in entrambi). Piatti di pesce tutti da gustare: polpo panato su purea di patate viola, mezzamanica con pescatrice e cheesecake salentina. Carta dei vini importanti, servizio molto attento.

### PALMARIGGI [LE]

## Origano Cibo e Vino

# CC

s.da prov.le 59 Palmariggi-Minervino ☎ 08361905996

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 80

**Fascia di prezzo** €€ | 🍴 ♿ 🐕

**TRATTORIA.** Questo bucolico regno dell'autenticità pugliese, ristoro della nota azienda vinicola Menhir, mentre scriviamo si trova ancora nella sede di via Scarciglia 18, ma da dicembre 2024 si trasferirà in quella nuova sopra indicata sulla strada tra Otranto e Minervino, con staff e proposta identici. È sempre il bravo Roberto Musarò a curare uno spazio gastronomico dove le ricette del passato raccontano il presente, con tecniche contemporanee e all'insegna della sostenibilità, il che vuol dire cucina circolare, zero waste, filiera cortissima, orto. In tavola quindi piatti genuini come la "variazione di pomodoro", la ricciola con pomodoro verde, basilico e cicoria otrantina, il fiore di zuccina fritto ripieno di ricotta di pecora, accenno di ricotta forte e noci salate tostate. Ottimi i dolci, così come i vini aziendali. Servizio cordiale e attento.

### PESCHICI [FG]

## Porta di Basso

# 83

43 CUCINA | 16 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via C. Colombo, 38 ☎ 0884355167

**Chiuso** martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍴 ♿ 🐕 🍷 🍷 🍷 🍷

**RISTORANTE.** Nella terra dal carattere selvaggio e sincero, dove la montagna si incastra nelle onde, Porta di Basso è un riferimento per chi vuole scoprire i sapori del Gargano proposti con un tocco di eleganza e stile. Ambientato in un antico frantoio, a strapiombo sul mare, l'ambiente è minimalista ed efficace come la cucina dello chef Domenico Cilenti, che tratta con mano felice le migliori materie prime dell'acqua e dell'orto per creazioni fresche e stimolanti che non tradiscono le radici. Due percorsi disponibili, "menu special" a 120 euro e "La mia Porta di Basso" a 90 euro. La selezione della cantina racchiude perle della regione senza escludere vini nazionali ed esteri. Servizio attento e distinto.

## Eden

c.da Marina, 29 ☎ 0884964814

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 90

**Fascia di prezzo** €€ | 🍴 ♿ 🐕

**RISTORANTE.** A pochi metri dal suggestivo e pittoresco porticciolo, è una tavola dove il pesce fresco è protagonista indiscusso, preparato seguendo le ricette più tradizionali della cucina garganica, come il cefalo spaccato, il polpo alla griglia e la zuppa di pesce, oppure proposto in chiave più creativa e contemporanea. Servizio e cantina adeguati. Prenotare.

### POGGIARDO [LE]

## La Piazza

# CC

p.zza Umberto I, 12 ☎ 0836901925

**Chiuso** lunedì tutto il giorno e domenica a cena; aperto solo a cena escl. domenica

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € | 🍴 🐕

**TRATTORIA.** Klejda e Stefano, coppia nella vita e nel lavoro - in sala e cucina - hanno dato vita in questo bel paese del basso Salento a un esempio encomiabile di trattoria di alto livello, dove la professionalità e l'alta qualità sposano con naturalezza l'accoglienza e l'atmosfera di casa. Certo, in una splendida casa del Sud, dalle volte a croce e i cortili interni arredati con gusto e classe ma dove la parola d'ordine è semplicità. Piatti di mare e di terra che seguono le stagioni, con tecnica e tanto gusto. Se d'estate sono da non perdere la parmigiana di pesce così come le polpette di pesce azzurro, in autunno le mille varianti di porcini, tutto sempre da fornitori selezionati. Valida la cantina grazie alla passione della padrona di casa che prepara anche ottimi liquori da fine pasto. Una garanzia.

### POLIGNANO A MARE [BA]

## Infermento



via Penna della Galera, 20 ☎ 0804249840

**Chiuso** martedì; aperto solo a cena (a pranzo su prenotazione)

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** € | 🍴 ♿ 🍷

**WINE BAR.** Nel centro cittadino, un locale sincero situato in un'architettura caratteristica e caratterizzato da un arredo informale e un'atmosfera rilassata (c'è anche un piacevole dehors per la bella stagione). L'offerta prende il via da una valida proposta enoica - anche al calice - e da una bella selezione brassicola (sono diverse le produzioni artigianali in carta). E prosegue con una cucina semplice ma non banale che permette di sostare per un pasto rapido o per una cena vera. Nel menu, che varia spesso assecondando disponibilità di giornata e stagioni, si spazia tra falafel di ceci e tortino di alici, tra parmigiana di melanzane e arrostitini di totano.

## Jamanté Experience Restaurant

# 80

41 CUCINA | 16 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via San Vito, 97 ☎ 3516287773

**Chiuso** mercoledì

**Coperti** 24

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍴 ♿

**RISTORANTE.** Nel giro di soli 4 anni questo ristorante è riuscito a conquistare un posto di tutto rispetto nell'ambito della ristorazione pugliese. Gli ingredienti ci sono tutti, a partire dalla grande passione che muove il giovane patron Gianluca Torres e lo chef Roberto Pisciotta, e dall'idea portante, cioè quella di offrire la tradizione vestita di nuovo con riletture inedite derivate da sperimentazioni e tecniche all'avanguardia, senza snaturare la qualità della materia prima. Degustazioni a 95 (a mano libera), 78 (antipasto, primo e secondo a scelta mentre il dolce lo decide lo chef), 130 (quello delle grandi occasioni e il più completo) euro, per tutto il tavolo e volendo con pairing (40 o 80 euro per 4 o 5 calici). Ottimi i pani maison. Sorprende la ponderosa carta dei vini con centinaia di referenze fra Italia e Oltralpe, più una bella scelta alla mescita. Ambiente moderno e raccolto, dehors con vista.

## Meraviglioso Osteria Moderna

# 77

40 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
l.go Gelso, 16 ☎ 0804249509

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 50

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍴 ♿ 🍷 🐕

**RISTORANTE.** Si trova proprio a ridosso di piazza Modugno, con un affaccio suggestivo sul mare e un design ricercato, il locale di Michele Panzarini, esperienze di peso alle spalle e qui autore di un menu alla carta e due degustazioni (Sinfonico di 4 portate 90 euro, Accordi di 4 a 60). L'exploit del mare è inevitabile nei piatti, eppure qualche buona proposta di carne non manca. Grandi crudi, carpacci di pescato locale e tubetti allo scorfano si affiancano al maialino senape e scarola o all'agnello scottadito. Il servizio è puntuale, la carta dei vini fornita e centrata, con tanta Puglia e non solo.

## Da Tuccino

# 81

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

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€€ | 🍴 ♿ 🍷 🐕

**RISTORANTE.** Dal 1968 i prodotti più pregiati del mare arrivano da Tuccino, un piccolo tempio della cucina di pesce. Due menu degustazione - 120 e 140 euro - oltre ai piatti in carta omaggiano la materia prima con un'entusiasmante proposta di crudi: scampi, gamberi viola di Gallipoli, tagliatella di seppia, innumerevoli tipologie di ostriche, oltre a ricci di mare, cozze nere e pelose e noci bianche di Manfredonia. Carpacci e tartare fanno da intermezzo con i piatti caldi, dagli scampetti fritti ai tagliolini ai ricci. E poi dal pescato del giorno ad aragosta locale, calamari e polpo in vari modi (fatevi consigliare), il tutto in una sala attenta e cordiale. Cantina ricca e in costante aggiornamento, curata con dedizione dal bravo sommelier.

### PORTO CESAREO [LE]

## Aqua de 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** €€ | 🍴 ♿ 🍷 🐕

**RISTORANTE.** È il lido dell'albergo che si affaccia sulle acque cristalline di Porto Cesareo. Fronte mare, dunque, e ci si può accomodare sul terrazzo o nella luminosa veranda. C'è il banco del pesce a vista e si scorge la cantina fornita tra pareti di cristallo. Poi i tavoli ben sistemati dove il flusso degli ospiti, numerosi d'estate, è governato con cura e professionalità. Buona è la cucina, qualunque sia la brigata che governi i fornelli. Qui conta la materia prima, appunto il pescato del giorno trasformato in piatti ispirati dalla tradizione salentina con qualche tocco creativo, ma tutti centrati sulla golosità e, talvolta, sulla generosità delle portate. I crudi sono il trionfo della materia in sé (165 euro per due persone), ma non si possono tralasciare i cappellacci veraci di polpessa o la zuppa dello Ionio con pescato all'amo e crostacei. Menu degustazione a 90 e 125 euro.

### PULSANO [TA]

## La Barca

# 77

41 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO  
loc. Marina di Pulsano

s.da prov.le 122 Litoranea Salentina

☎ 0995333335

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 110

**Fascia di prezzo** €€ | 🍴 ♿ 🍷

**RISTORANTE.** Adagiato sulla costa ionica, quella che da Taranto si estende verso il Salento, è il locale della famiglia Galeone oggi condotto da Saverio, che dagli anni Ottanta porta avanti una proposta di mare rispettosa e fatta con la migliore materia prima trattata in modi mai invasivi. Imperdibile il gran crudo misto: seppie arricciate, gambero viola di Gallipoli, tonno rosso, cernia sfilettata e scampo, serviti nature o con l'extravergine di produttori pugliesi. Si prosegue con cozza gratinata, insalata di polpo con verdure, pacchero con ragù espresso di cernia, un'ottima orata pescata al forno. Fatevi consigliare da Saverio e dalla sua squadra giovane e attenta. Non manca il vino giusto.

### PUTIGNANO [BA]

## Botteghe Antiche

# CC

p.zza Plebiscito, 8 ☎ 0804911813

**Chiuso** mercoledì tutto il giorno e domenica a cena

**Coperti** 35

**Fascia di prezzo** € | 🍴 ♿ 🍷 🐕

**TRATTORIA.** Nel pieno centro storico della città del Carnevale pugliese si trova questo solido avamposto di cucina territoriale elaborata con grande maestria da Stefano D'Onghia. Qui il protagonista è l'orto, che lo chef cura personalmente rendendolo colonna portante del suo menu stagionale. Il posto è di design, con fornelli a vista, arredi minimal, tanto legno. I piatti sono di stretta tradizione: orecchiette di grano arso con asparagi, pomodoro e ricotta forte, le classiche bracirole di asino, delle imperdibili fave con cicorie e cipolla rossa, lampascioni fritti e cotto di fichi così come le carni alla brace. Valida e ampia la proposta dei vini. Servizio preparato e affabile.

## Angelo Sabatelli

# 85

44 CUCINA | 17 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** €€€€ | ♿ 🍷 🐕

**RISTORANTE.** Putignano è un piccolo gioiello di vicoli e Angelo Sabatelli rimane uno dei suoi valori aggiunti più grandi. Il ristorante è dietro un grande portone di legno in una palazzina rinascimentale, gli ambienti sono accoglienti e le sale, eleganti, sono due. L'atmosfera è tranquilla, anche grazie al pregevole servizio coordinato dalla moglie Laura Giannuzzi. La mano dello chef si conferma delicata e sicura, il brodo servito in apertura è una certezza che ti sorprende ogni volta e pure sugli abbinamenti col vegetale Sabatelli regala soddisfazioni, vedi i cavatelli ai frutti di mare con cicoria e purea di fave. La bavetta di manzo, miso di mandorla, tartufo e acciughe è altresì un gran piatto, anche se di anno in anno in menu le nuove creazioni cedono il passo a signature già noti, pur di alto livello. La cantina è di elevato valore.

### RUFFANO [LE]

## Farmacia dei Sani

# 80

42 CUCINA | 15 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** €€ | 🍴 ♿ 🍷 🐕

**RISTORANTE.** È passato ormai qualche anno dalla trasformazione di questa trattoria di famiglia in un ristorante che da subito ha mostrato una precisa identità, oggi una certezza in costante e ottima evoluzione. Valentina Rizzo in cucina e i fratelli in sala hanno preso possesso - in senso metaforico e reale, con il liquorificio adiacente - di questa deliziosa piazza nel centro del paese con coraggio e capacità, raggiungendo risultati straordinari che i piatti mostrano senza bisogno di tante parole. Grinta, temerarietà, intraprendenza e tecnica gli ingredienti al servizio di creazioni mai banali: il cavallo "sgombrato", un must che vale il viaggio, come gli "spaghetti al pomodoro", con acqua di pomodoro fermentato, estratto di

peperone, ostrica grattugiata. Cantina e carta cocktail di ottimo livello e servizio di gran cura. In estate ci si allarga sulle coste jonica e adriatica con le insegne Meraviglia.

## RUVO DI PUGLIA [BA]

### Cucina Villana a Villa Fenicia



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

**Chiuso** domenica a cena

**Coperti** 15

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🍴 🐾 🐕

**BISTROT.** Il cammino dei fratelli Montaruli, da Mezza Pagnotta a Villa Fenicia, è un'ascesa coerente nella maturità culinaria, che del territorio ha fatto stella polare. Un decennio fa li scoprivamo come artefici di grandi panini oggi di grandi piatti: protagonista è sempre la Puglia che, attraverso la loro visione (e quelle di altri talentuosi colleghi/e) apprezziamo come una delle terre più ricche dal punto di vista della biodiversità vegetale. Fermentazioni, recupero, scoperta di abbinamenti e ingredienti inusuali fanno la gioia del percorso degustazione, che, stagione per stagione, cambia sfumature. La cantina è sulla stessa filosofia, con tante etichette artigiane, il servizio premuroso. Tutto in un'affascinante dimora storica risalente al Seicento e poi strutturata nella forma odierna a fine Ottocento.

**MIGLIOR PROPOSTA VEGETARIANA**

## SALVE [LE]

### Stella del Mare



loc. Torre Pali

c.so C. Colombo, 2 ☎ 3296410998

**Chiuso** mercoledì tutto il giorno da aprile a fine ottobre; sempre aperto in luglio e agosto

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** € | 🍷 🍴 🐾 🐕

**TRATTORIA.** Una tavola a due passi dal mare che può contare su una materia prima di qualità grazie alla conduzione dei Tarantino, famiglia dedita all'attività della pesca sin dal 1850. A tavola tra crudi e cotti, sapidi primi piatti, zuppe e pescato di giornata in varie cotture, si spazia tra preparazioni semplici validamente eseguite, dalla tartare di seppia all'insalata di polpo, dagli strozzapreti ai frutti di mare alle linguine con tonno fresco. Referenze regionali, nazionali e bollicine (anche francesi) in cantina. Servizio rapido e cordiale. Da dicembre a marzo aperto solo domenica a pranzo, durante le festività o su prenotazione.

## 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** € | 🍷 🍴 🐾 🐕

**TRATTORIA.** In un locale caratteristico del centro cittadino in cui, una volta, veniva conservato il grano dell'insegna, la famiglia Stella porta avanti da oltre venticinque anni una proposta stagionale che pesca indistintamente da mare e terra e che viene recitata al tavolo a voce perché cangiante di frequente in base alle disponibilità delle materie prime. Dopo gli antipasti (una generosa carrellata di sapori locali), si spazia tra paste fresche della casa (anche ripiene), pescato di giornata e carni in varie cotture maritate o affiancati da vegetali di zona e periodo. La cantina accompagna bene il pasto. Servizio disinvolto e cordiale.

## 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** € | 🍷 🍴 🐾 🐕

**TRATTORIA.** Un team giovane porta avanti questo progetto che mette insieme buona cucina, passione per il design e impegno sociale, con l'inserimento nel mondo del lavoro di persone con disabilità. In un ampio casale ristrutturato con cura in cui tutti gli oggetti presenti, o quasi, sono in vendita (si può anche acquistare il tavolo in cui si mangia), la cucina lavora a preparazioni che sfruttano il patrimonio di materie prime e prodotti della regione spaziando tra piatti come l'uovo croccante, fagioli e fonduta di caciocavallo, i maccheroncini al ragu e pecorino invecchiato e le mazzancolle in guazzetto, basilico e pomodorini. Cantina in linea. Servizio spigliato.

## SCORRANO [LE]

### Bros' Trattoria



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

**Chiuso** lunedì; aperto solo a cena escl. sabato e domenica

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🍴 🐾 🐕

**TRATTORIA.** L'acclamato progetto rurale dei Bros' non tradisce, questa è una trattoria vera. Nessuna concessione a stravaganze creative contemporanee, nel menu come nell'estetica ma un'autentica casa del sud Salento con i piatti della domenica (o della quotidianità). Tra ulivi e macchia, luci da giardino mediterraneo in festa, tavoli e sedie in legno e il forno a legna sempre in attività, da cui arriva una soffice e fragrante puccia salentina e i pani tipici. Cibo di territorio e tradizione: pittule fritte, verdure (dell'orto) stufate e in insalata, primi di pasta fatta in casa con il sugo di pomodori freschi e l'immacabile ricotta scante (fermentata), focaccia con cipolle e olive, carne da ricette tipiche, con un menu interamente home made e in continuo cambiamento. Gusti familiari portati all'eccellenza per chi è del luogo, belle scoperte per i viaggiatori in cerca dei sapori locali. 2 Menu degustazione (40/50 euro). Servizio gentile e professionale. Carta vini ben pensata.

## 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** € | 🍷 🍴 🐾 🐕

**TRATTORIA.** È tra i luoghi più amati del Salento, da turisti e abitanti, perché da decenni offre un'esperienza confortevole e appagante. Un'intera famiglia a disposizione di un'area dal panorama che toglie il fiato dove, ormai alla terza generazione, tutto (carni incluse) è autoprodotta. Ogni spazio è un piccolo pezzo di storia contadina, dai pomodori "d'inverno" appesi all'ingresso alle molteplici sale interne (suggestivo l'angolo con camino). Da non perdere i formaggi, che nascono nel laboratorio sottostante e hanno il gusto fresco e selvatico di questa terra arsa dal sole. Un'ode alla tradizione i fritti, pittule soffici e asciutte, crocchette croccanti e morbide, polpette che - grazie alla tipica ricotta scante e agli aromi locali - portano fino in Medio Oriente. Magnifici i primi di pasta fresca e i secondi di

carne di lunga cottura. Menzione speciale per gli ortaggi, preparati secondo tradizione. Carta vini allineata e servizio familiare e di grande professionalità.

## 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** € | 🍷 🍴 🐾 🐕

**TRATTORIA.** Di grande fascino questa masseria fortificata nelle campagne salentine, che accoglie nelle ampie sale che circondano l'agrumeto interno mentre la torre sovrasta gli spazi esterni. Verdure, olio, conserve sono interamente autoprodotti e rappresentano un concentrato di gusto locale, così come i ricchi antipasti - tanti vegetariani - che valorizzano la tradizione e materie prime di alta qualità. La semplicità, fatta di tecnica antica e ospitalità contemporanea, è strumento di un piacere senza trucchi: pasta d'orzo home made dall'ottima texture con pomodori dell'orto e caciocotta da fornitori selezionati, "ciceri e tria" o le polpette di verdure di stagione, o ancora le pietanze di mare quando è periodo. Carta vini essenziale dal territorio, servizio familiare e professionale.

## TARANTO

### Gatto Rosso

76 🍴

40 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Cavour, 2 ☎ 0994529875

**Chiuso** lunedì

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 🍴 🐾 🐕

**RISTORANTE.** Agostino Bartoli è il patron, lo chef, ma soprattutto l'anima di questo locale da tanti anni sulla breccia attraverso tre generazioni della stessa famiglia. Situato nei pressi del Museo Archeologico, si presenta con ambienti curati, ammodernati in tempi recenti, alti soffitti a volte e un'accoglienza all'insegna della cordialità. Qui a farla da padrone è il pescato del Mar Ionio, freschissimo, da gustare crudo oppure in gustose preparazioni dettate dall'estro dello chef. Si inizia con l'insalata di gamberi con pesche noci e l'insalata di polpo con zucchine "a poveredd" (entrambe molto buone), poi i tubetti con le cozze e i paccheri con crostacei, stracciatella e tartare di

gambero viola. Ai secondi tonno scottato con fagiolini e salsa alla puttanesca, e calamario alla brace con verdure. Volendo, c'è una sorta di "percorso guidato" a 60 euro. In cantina focus sulle aziende pugliesi ma ci sono anche etichette nazionali.

## TRANI [BT]

### Le Lampare al Fortino

84 

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** €€€ |     

**RISTORANTE.** Il fascino del locale è indiscutibile, tra arredi di pregio e la bellezza circostante fatta di mare e storia. A ciò si aggiunge una cucina - e non solo, considerati drink, distillati - di alto livello che rispetta ed esplora le risorse locali con risultati che sorprendono sempre. Ogni preparazione, crudo incluso, ha il pregio di regalare piccole epifanie. La materia prima - principalmente di mare - è fondamentale e, quando è il caso, trattata secondo tecniche tradizionali. Il che merita un applauso quanto la ricerca - riuscita - di nuovi equilibri. Come nella lingua vongole, topinambur, scorfano e bottarga o nello spaghetti affumicato con scampi. In generale un continuo e riuscito gioco di contaminazioni che incanta il palato. Le carni tengono splendidamente il passo, come le selezioni di formaggi. Servizio molto gentile, attento, preparato. Menu à la carte o degustazione (100 o 120 euro, 50 per i piccoli). Cantina importante, per qualità e numeri.

## Luce

80 

41 CUCINA | 15 CANTINA | 24 SERVIZIO  
via Banchina al Porto, 8/6 ☎ 08831750000

**Chiuso** martedì; in agosto sempre aperto

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ |  

**RISTORANTE.** In un edificio del Settecento sul porto, un hotel la cui tavola gourmet è ispirata da esperienze e tradizioni, alimentata da sapori locali, e sospinta verso il futuro da pensiero, tecnica e una calibrata energia creativa. La proposta del Luce, con tavoli nella corte coperta che girano intorno a un pino secolare, si muove tra tanto mare (ampio

spazio alle frollature) e terra ponendo attenzione sia alla filosofia del "zero sprechi" che a quella del Km0. A tavola si può seguire il menu Tradizione di 4 corse a 65 euro (con piatti come il tubetto con zuppetta di gallinella frollata, crema di fagioli cannellini, polvere di rapa rossa), il percorso Evoluzione di 5 portate a 85 euro (tra tartare di Podolica e il pescato del giorno frollato in tre servizi), oppure scegliere alla carta. Ampia e valida selezione di etichette (anche bollicine) sia nazionali che estere. Servizio preciso e curato.

## 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** €€€ |  

**RISTORANTE.** Alle spalle del Castello Svevo, un locale caratteristico e moderno guidato con bravura, tra sala e cucina, dai fratelli Di Gennaro, con Stefano a dettare la linea ai fornelli. Il quale nelle sue preparazioni punta dritto al cuore di sapori e prodotti di questa terra, selezionando materie prime di qualità secondo stagione ed esaltando con mano leggera e giusti abbinamenti quanto protagonista nel piatto. In menu, tra tanto mare e qualche opzione di terra, si spazia tra i crudi, la triglia, mandorla e ricci di mare, i tortelli di ricotta, gambero rosso, bisque al moscato di Trani, fino ai torcinelli di agnello e gamberi rossi. Due degustazione: Classici (6 piatti a 100 euro) dedicato ai signature, e Quintessenziale (7 portate a 115 euro) dettato dalla stagionalità. Golosi dolci in chiusura. La cantina accompagna bene il pasto. Servizio attento. Dehors con vista.

## Casa Sgarra

84 

44 CUCINA | 17 CANTINA | 23 SERVIZIO  
l.mare C. Colombo, 114 ☎ 3491867499

**Chiuso** martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€€ |     

**RISTORANTE.** Eterni ragazzi i tre fratelli Sgarra. In parte per l'età ancora giovane ma, soprattutto, per l'approccio al cibo e all'accoglienza, sempre curioso, non omologato, verrebbe da dire allegro, nell'accezione più nobile. I menu sono divertissement, per gli ospiti ma anche per loro, e si fanno scoperte culinarie in un'atmosfera confortevole e curata

che invita alla sperimentazione (che non è mai solo di chi cucina ma anche di chi mangia). Il comfort è quello dei piatti iconici, gli irrinunciabili, poi parte ogni volta una nuova esperienza. Dai degustazione (90/130, per l'intero tavolo) o à la carte. Piede sull'acceleratore sempre, tra spinte acide e contrasti armonici, mai una banalità, dall'insalata "da Amare" al tubettino, dal tajarin con ricci alla capasanta fino alla guancia di manzo. Carta vini notevole e servizio impeccabile.

## TREMITI [FG]

### Gabbiano

loc. Villaggio San Domino

p.zza Belvedere ☎ 0882463410

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 120

**Fascia di prezzo** €€ |     

**RISTORANTE.** In un'atmosfera senza tempo, è inserito in un complesso alberghiero esteso all'isola di San Nicola. Il mare è il protagonista indiscusso, con opzioni vegetariane, vegane e attenzione alle intolleranze. Piatti classici e sapori decisi con materia prima di qualità. Dal dehors si ammira l'arcipelago nel suo splendore. Buon servizio e vini nella media.

## TRICASE [LE]

### Taverna del Porto

CC

loc. Tricase Porto

l.mare C. Colombo, 121 ☎ 0833775336

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

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ |     

**TRATTORIA.** Da anni appuntamento fisso per chi vive o è in vacanza nel Salento, è una certezza per la cucina di pesce. Un progetto territoriale e sostenibile, quello dei fratelli Coppola, cresciuti nella pescheria di famiglia a Tricase, che è basato sul pescato locale in bella mostra sul bancone in sala e sugli ortaggi della zona. In cucina c'è Alfredo De Luca, che attinge dal repertorio classico filtrato attraverso la sua esperienza, con proposte che valorizzano il mare nelle crudità come nelle frittiture e in varie cotture, dalla zuppa alla griglia. E in piatti delicati come la fettuccina limone e pepe con tartare di crostacei e il trancio di pesce d'amo scottato alla mugnaia e spinacino all'olio. Buoni i grissini, il pane e i dolci fatti in casa. Servizio veloce e cortese, vini ben abbinati. Vista mare suggestiva dalla sala al piano superiore.

## A Casa Mia

loc. Tricase Porto

via Santa Marcellina, 1 ☎ 3473808732

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 90

**Fascia di prezzo** €€ |     

**TRATTORIA.** Solido riferimento non turistico proprio sul porto con tanto di terrazza fronte mare, dove un'accoglienza cordiale e una cucina di pesce fresco assicurano soste sempre piacevoli. Semplicità e freschezza nel menu contenuto: troccoli alla cernia, frittura di paranza, pescato del giorno nei modi classici. Buoni vini per accompagnare. Servizio cordiale.

## Iolanda

loc. Lucugnano

via Montanara, 2 ☎ 0833784164

**Chiuso** domenica a cena; da giugno a settembre aperto solo a cena

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** € |     

**TRATTORIA.** Storico indirizzo a gestione familiare, caposaldo di sapori e piatti tipici dell'entroterra, da cui provengono anche i vegetali prodotti nell'azienda agricola di proprietà. A tavola arrivano piatti veraci e genuini, dalle orecchiette (home made) agli gnummareddi. Cantina in linea, servizio efficiente.

## TROIA [FG]

### Gallery Bistrot Contemporaneo

77 

41 CUCINA | 13 CANTINA | 23 SERVIZIO  
via Regina Margherita, 3B ☎ 3423599215

**Chiuso** domenica a cena e lunedì tutto il giorno; aperto solo a cena escl. domenica

**Coperti** 20

**Fascia di prezzo** €€ |     

**RISTORANTE.** Gusto nordico, linee pulite, luci giuste e sinuose onde in legno che creano un appagante effetto ottico. Ristorante "eroico" in una Daunia lontana dal resto della Puglia che propone una cucina marziana in un paesino millenario come Troia. Per forza di cose, qui, l'energia è speciale e Candida Di Pierro ne è una caparbia espressione. La sua è una cucina contemporanea vibrante di colori, giocosa, che arriva dritta al gusto. Ottima la moderna visione di patate, riso e cozze, da comporre al tavolo, con purea di patate affumicata, riso selvatico fritto, oliva disidratata e polvere di pesto di basilico. In sala Claudio Nigro è un perfetto ed elegante narratore di piatti e vini. "Sua" la carta con oltre 150 etichette e tante piccole cantine italiane.

## UGENTO [LE]

## La Bottega dei Sapori



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

**Chiuso** lunedì; in estate sempre aperto

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🐾

**TRATTORIA.** Bottega dei sapori. Pescato del giorno, verdure di stagione, formaggi del territorio nella cucina di questa trattoria a pochi passi dal mare. Ambiente piacevole di fresco restyling, ampia selezione di vini (nasce come enoteca) e servizio spedito fanno da cornice a piatti come la parmigiana di spada, la tria (pasta fresca) con crema di fagioli e cozze, il filetto di spigola su letto di patate e pomodorini. A pochi chilometri, in via Raheli, in un palazzo antico c'è Duca, il secondo indirizzo della famiglia Congedi. Sale intime, cucina a vista, giardino e terrazzo segreti e bei vini. Menu degustazione e à la carte (prosciutto di tonno e melone, "pitta in pineta", assoluto di carciofo).

Farnari  
Unconventional  
Locanda

loc. Gemini  
via Chiesa, 10 ☎ 3760826793

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

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿

**RISTORANTE.** In un edificio del Seicento, un locale affascinante la cui cucina fa incetta di sapori e materie prime locali per realizzare piatti curati in cui la tradizione è interpretata, come da insegna, in modo non convenzionale attraverso un dialogo con tecniche della contemporaneità e sapori internazionali. Cantina in linea. Cortesia. Tavoli in terrazza.

## VERNOLE [LE]

## Lilith



43 CUCINA | 14 CANTINA | 24 SERVIZIO

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** €€ | 🍷 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** Si accede suonando il campanello del grande portone che apre sul cortile dell'antica masseria tra alberi di fico,

fichi d'India e piante aromatiche. All'interno ampie sale dal design moderno, con un grande camino e una splendida e scenografica parete di bottiglie di vino. All'esterno un giardino segreto, quasi intimo, dove gustare una cena nella quiete assoluta. La cucina proposta dalla famiglia Tramis è per cultori di gusti passati, quasi ancestrali, rinnovati dal talentuoso Matteo Romano con sapienza. Magistrale cottura delle carni - c'è tecnica, studio e amore nell'onorarle nel modo più giusto anche utilizzando tagli meno nobili - come nel caso della lingua di vitello, salsa tartara ed erbetto o del maiale, lattuga e salsa agli agretti. Di grande godimento i primi, con tocchi caratterizzanti dati dal vegetale, e ottimi i dolci di Martina Tramis e Francesco Pellegrino. Ricca carta dei vini con oltre mille etichette selezionate con cura. In sala una preparatissima Giulia Tramis a completare il bel quadro.

## Don Fausto

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.** Nelle accoglienti sale del palazzo nobiliare di famiglia, con tavoli nella piacevole corte interna, lo chef e sommelier Flavio Pedaci porta avanti una proposta di mare e terra che, alimentata da materie prime di valore, si muove tra preparazioni tipiche della zona e qualche piatto più originale. Vini locali e bollicine in cantina. Servizio cortese.

## VICO DEL GARGANO [FG]

## Eco del Mare



fraz. San Menaio

l.mare A. Paziienza, 33 ☎ 0884968410

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

**Coperti** 70

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿

**TRATTORIA.** Il lungomare di San Menaio, nel cuore del Gargano, è la cornice ideale per gustare piatti di pesce e le tradizionali "paposce", e proprio qui si trova Eco del Mare, dove il pesce arriva proprio dal mare che a un passo, fresco di giornata. Apprendo con i crudi per passare al tradizionale spaghetti con le vongole è consigliabile proseguire con quello che c'è di disponibile preparato nei modi classici, che sia fritto o alla griglia. Vini del territorio e servizio cordiale rendono ulteriormente piacevole quest'esperienza all'insegna dei sapori autentici e in un'atmosfera rilassante.

## VIESTE [FG]

## Donlù



43 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

l.go Seggio, 8 ☎ 0884592264

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** I fratelli Martella, Donato ai fornelli e Luca in sala, hanno avuto l'audacia di portare qui una proposta che segna un percorso diverso e originale rispetto a buona parte dell'offerta locale. Nonostante la giovane età si sono fatti forza delle tante esperienze acquisite in passato e da un paio di anni hanno investito tutto in questo spazio curato situato in una bella piazzetta con affaccio sul mare, proprio nel centro cittadino. Quella di Donato è una cucina prevalentemente di mare, senza dogmi e che si ispira liberamente e con creatività alla tradizione del Gargano, facendo leva su un'ottima tecnica e su materie prime impeccabili. Ecco la cartellata salata con pancotto, uovo marinato pomodorini secchi e caciocavallo, il polpo con riduzione della sua acqua, zucchine e riso soffiato, l'orata affumicata con beurre blanc, clorofilla al prezzemolo patate e cialda croccante. La carta dei vini presenta interessanti referenze dalla Puglia, così come dal resto d'Italia e bolle d'Oltralpe. Il servizio, nelle mani di Luca, è empatico e puntuale. Grande attenzione agli oli del territorio.

## La Ripa



39 CUCINA | 15 CANTINA | 23 SERVIZIO

via Cimaglia, 16 ☎ 0884708048

**Chiuso** sempre aperto solo a cena

**Coperti** 40

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** La Ripa (da rupe) si trova nelle vie del centro, tra le rocce maestose e il mare cristallino del Gargano. Il locale, all'interno di un antico convento, alterna al servizio di cena anche la disponibilità per occasioni speciali. Il menu è curioso e dichiaratamente contaminato dai tanti viaggi dello chef Andrea Miacola, le portate all'occhio divertenti e originali: capasanta con carote di Polignano e zenzero (veramente gustosa), ricciola sashimi con salsa ai friggietelli e guacamole, troccoli ai ricci di mare, seppia con melanzana affumicata caviale di seppia e il suo nero. Buona carta vini, servizio cortese. Apertura da aprile a ottobre, salvo richieste speciali.

## Lido Vesta



41 CUCINA | 14 CANTINA | 23 SERVIZIO  
l.mare E. Mattei, 29 (km 0,500) ☎ 3500700693

**Chiuso** aperto dal giovedì a cena alla domenica a pranzo; dal 19 maggio a settembre sempre aperto

**Coperti** 30

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿ 🐾

**RISTORANTE.** La passione che Nicola Bramante, chef di lungo corso e grande sensibilità, mette nella creazione dei suoi piatti è pari solo a quella che ripone nella selezione delle materie prime che utilizza per comporli. In questo curato e piacevole stabilimento balneare si gode di una vista incantevole sul mare e si viene coccolati da una cucina che esalta un pescato sempre freschissimo attraverso ricette creative, ma che rivolgono sempre lo sguardo alla tradizione locale. Grande attenzione all'equilibrio dei sapori che non viene intaccato neanche nei piatti più complessi. Una bella esperienza che si amplifica grazie all'eccellente utilizzo dell'olio extravergine di oliva pugliese qui presente in una trentina di referenze che vengono gestite in una cantina a temperatura controllata. Chi vuole può scegliere un percorso guidato di assaggi di oro verde e acquistare le bottiglie preferite.

## Pelikano

l.mare E. Mattei, 9b ☎ 0884702489

**Chiuso** sempre aperto

**Coperti** 60

**Fascia di prezzo** €€ | 🍷 ♿

**RISTORANTE.** Uno spazio curato accoglie gli ospiti del ristorante di questo lido sul lungomare. Qui si muove un personale puntuale e preparato che serve un'interessante e godibile cucina di mare e terra dai sapori equilibrati e dalle ricette mai banali e con buona tecnica. Valide pure le pizze e carta dei vini ben pensata che valorizza il meglio della regione.