

POSH

EXCLUSIVE LIFE

ENGLISH TEXT

No. 84

PUGLIA

HOTEL | MASSERIE | RESTAURANTS | BEACHES

THE GOLD LIST 2019

**ABSOLUTELY
FABULOUS
DESTINATIONS**

7€
Unique Media srl - Bimestrale
N°84 Aprile/Maggio/15.04.2019



LA CUCINA *diffusa* DELLA PUGLIA ARRIVA PRIMA

SEMPLICE E NATURALE, MA ANCHE ESCLUSIVA E COLORATA, SICURAMENTE DIFFICILE DA IMITARE. LA CUCINA MADE IN PUGLIA, SIMBOLO ITALIANO NEL MONDO, METTE L'ACCENTO SU UN MODELLO ENOGASTRONOMICO DI ALTISSIMO LIVELLO. TRA BISTROT, STELLATI E PREZIOSI PIT STOPS PER FOOD LOVERS

a cura di Enrico Cammarota
testi di Marco Torcasio



in questa pagina
Bros' Restaurant*,
interni.
A fianco
Isabella Potì,
Head Chef.

Degustare prodotti tipici in ristoranti storici, visitare un mercato, i luoghi di produzione, in particolare le aziende agricole e le cantine. Apprezzare la qualità dei prodotti autoctoni come olio e vino, scoprire i piatti della tradizione tra le bellezze dei borghi, a stretto contatto con la ruralità del territorio. Sono molteplici le declinazioni che i sapori assumono all'interno dello sconfinato patrimonio enogastronomico pugliese, ma tutte concorrono a innalzare l'indice di un desiderio di sperimentazione che mixa tradizione, autenticità e insieme innovazione. «Storia, cultura e memorie, ma anche innovazione, trovano una sintesi perfetta proprio nel grande capitale enogastronomico della Puglia, sul quale vogliamo puntare per costruire un prodotto turistico di qualità, capace di attrarre viaggiatori italiani e soprattutto stranieri, quelli che consentono di allungare la stagione - afferma l'Assessore all'Industria Turistica e Culturale, Loredana Capone - Qualità e turismo slow legato all'enogastronomia brillano tutto l'anno perché destagionalizzare resta un nostro obiettivo strategico. La Puglia in questa fase, a due anni dal varo del primo

piano strategico, è una regione appassionata e ambiziosa e sta lavorando molto in sintonia fra pubblico e privati. Va in questa direzione "InPuglia365", un programma di iniziative ed esperienze, rigorosamente slow, da offrire a turisti fuori dal periodo canonico dell'estate». D'altronde il trend del turismo food-oriented è in crescita: un turista italiano su due viaggia infatti per enogastronomia. Questa quota - misurata dal Rapporto elaborato dall'Università di Bergamo e da World Food Travel Association - è praticamente raddoppiata negli ultimi anni. La Coldiretti da parte sua annuncia un record per la spesa turistica a tavola con un impatto economico che supera per la prima volta i 30 miliardi di euro, divisi tra turisti italiani e stranieri che scelgono l'Italia come meta delle vacanze anche per i primati enogastronomici. In questo scenario più che mai "diffuso" la tavola pugliese, che sia quella di un grande ristorante o quella di una piccola trattoria, stupisce per cura, amore ed eccellenza delle materie prime impiegate. Posh Magazine propone qui la sua selezione dei luoghi più iconici da conoscere e sperimentare.

BROS' RESTAURANT*

LA CODIFICAZIONE DEL GUSTO DEL SALENTO

Isabella Potì può sembrare austera, ma è semplicemente consapevole del proprio livello. Promossa Head Chef dello stellato leccese Bros', è il volto emblematico di un modus operanti in cucina che sta destando non poca attenzione. La carta del ristorante che dirige è un ibrido tra uno studio di ricerca, uno di comunicazione e una brigata. La sperimentazione materica affianca l'artigianalità e dà vita a piatti affamati di futuro. La tecnica fine a se stessa non ha valore se l'ingrediente finisce per diventare un limite, e questo Isabella lo sa bene. Sono passate appena un paio di settimane dall'avvio del nuovo menu di primavera, ma la giovane chef è già proiettata verso inediti orizzonti del gusto. «Non prendiamo mai fiato - ci racconta - Cambiamo menu 4 volte l'anno seguendo le stagioni.

Abbiamo deciso di eliminare il menu à la carte e di concentrare la nostra visione in tre menu degustazione da 5/10/15 portate. Vogliamo presentarci senza mezze misure perché crediamo che non avere un menu à la carte non sia per noi una restrizione, ma al contrario un modo per far conoscere meglio la nostra essenza. Forti della nostra identità e del nostro attaccamento alle radici, abbiamo concepito il nuovo menu solo in dialetto salentino e inglese. Inoltre consigliamo ai nostri ospiti di non effettuare foto durante la loro esperienza da Bros', per evitare le distrazioni tipiche della foga mediatica degli ultimi anni». Tutti i menu sono pensati dallo Chef Floriano Pellegrino che continua a essere mente dietro ogni cambiamento. «Il legame che mi lega a Floriano è unico,

forse prima nel lavoro che nella vita privata. La mia capacità di tramutare in concretezza le sue idee è sempre la chiave della buona riuscita di tutto quello che facciamo. L'Uovo Fucking Cold è un nostro cult. Esiste prima dell'apertura di Bros', nel 2015. È l'unico dolce a non essere mai uscito dai nostri menu in questi tre anni ed è l'unico che conserverà il prezzo di 9 euro. Va servito "fucking cold" e viene mangiato affondando il cucchiaino dall'alto verso il basso, in modo da prenderne i tre strati. È un dolce stratificato con salsa al mou, crema di limone acidula, crumble di biscotto, tuorlo d'uovo marinato, sale e zucchero, mousse di latte e vaniglia».

sotto
Uovo Fucking Cold



Bros' Restaurant*

VIA ACAJA 2, 73100 • LECCE +39 0832 092601 • WELCOME@BROSRESTAURANT.IT

DETTAGLI

A/C Aria Condizionata • Accesso per disabili • Chiusura martedì • N. coperti 20



PRIMO RESTAURANT LA GIOVANE CHEF SOLAIKA COSTRUISCE NUOVE MEMORIE

D'inverno l'ambiente è quello di una graziosa e accogliente saletta con bottiglie a vista, volte alte e pochi tavoli. D'estate un vezzoso cortiletto interno allietta le cene nel periodo più caldo dell'anno. A due passi da piazza Mazzini, a Lecce, Primo Restaurant è un piccolo locale con tavoli poco vestiti. Ma la **mise en place semplice ed elegante non tradisce la passione e l'entusiasmo dei giovani protagonisti di questa avventura.** Marco Borelli e Silvia Antonazzo si dividono i compiti in sala, tra la cura rivolta agli ospiti e quella dedicata all'assortimento enologico che approfondisce il territorio e al contempo guarda all'internazionalità. **In cucina troviamo Solaika Marrocco, giovanissima stella nascente della gastronomia salentina.** La sua proposta si diverte a rileggere le ricette tradizionali, o a sperimentare le tante possibili declinazioni di materie prime locali come il pomodoro e il critimo, un'erba spontanea che cresce sugli scogli del Salento. Classe 1995, nata a Gallipoli, dirige la brigata con consapevolezza e orgoglio. **Quando l'abbiamo incontrata a Milano, nell'ambito degli incontri di Identità Golose 2019,** ha condiviso con piacere con noi qualche particolare della sua filosofia «La mia cucina è semplice, ma questo non significa che sia facile. Lo spaghetti-
ne al pomodoro in carta dal mio punto di vista è una sfida perché, nonostante la sua apparente semplicità riesce comunque a emozionare. Lo preparo con pomodoro datterino giallo, peperoncino e polvere di origano. Abbiamo due menu degustazione differenti, uno da 6 e uno da 10 portate. Un altro piatto che ci rappresenta molto è la Parmigiana rivisitata, le melanzane non sono fritte ma cotte al forno in cartoccio, la farina di grano arso con cui preparo la besciamella conferisce un sapore tostato e la pelle del pomodoro croccante con cui completo il topping conferisce un ché di carnale». Carnale anche l'attaccamento di Solaika alla sua terra del resto, come lei stessa ama sottolineare «La scelta di rimanere in Puglia evidenzia l'amore che provo per la mia terra e rispetta la voglia di esprimersi di una generazione che resta».

In alto a sinistra
la sala interna di Primo
Restaurant,
a destra
la Chef Solaika
Marrocco.
A sinistra
Pasta al pomodoro
spaghettoni, datterino
giallo, peperoncino,
origano.



Primo Restaurant
Via 47° REGGIMENTO FANTERIA 7
73100 - LECCE
+39 0832243802
INFO@PRIMORESTAURANT.IT

DETTAGLI
A/C Aria Condizionata
Menu vegetariano
Animali ammessi
N. coperti 18



AL FORNELLO DA RICCI LA CONTINUITÀ NELLA TRADIZIONE È GARANZIA DI FORTE IDENTITÀ

Il ristorante si trova arroccato sulle colline, nella località della Valle d'Itria a Ceglie Messapica, cittadina della provincia brindisina. Una casa di campagna e un trullo circondati dal verde, al cui interno sorgono le sale del locale. In estate, il ristorante si sposta all'aperto nella veranda immersa nel giardino, dove è possibile consumare serate tranquille all'insegna del piacere e del gusto. **La cucina è affidata ad Antonella e Vinod che propongono piatti di tradizione rielaborati con raffinatezza.** La ricerca continua della qualità si accompagna all'estro, creando equilibri e piatti originali.

Al Fornello da Ricci
Via della Grotte 11
72013 - Ceglie Messapica (Brindisi)
+39 0831377104
INFO@ALFORNELLODARICCI.COM

DETTAGLI
Chef Antonella Ricci, Vinod Sookar
A/C Aria condizionata
Parcheggio privato
Chiusura lunedì e martedì

CIBUS, CUCINA DISSIDENTE NEL CUORE DELLA VALLE D'ITRIA TRA IONIO E ADRIATICO

Fra i vicoli del centro storico di Ceglie, in un antico convento del XV secolo, si trova il Ristorante Cibus. Le stanze in pietra, con arcate dipinte a calce, ospitano il regno di Lillino Silibello, appassionato conoscitore del cibo e delle tradizioni enogastronomiche della sua terra. Dal 1994, anno di apertura, più che un ristorante, **Cibus è un luogo di conoscenza.** Lillino ha sempre interpretato il suo lavoro in quest'ottica, considerando il cibo non soltanto come elemento di piacere, ma anche

come chiave d'accesso alla cultura e alla storia dei luoghi. A lui bastano le poche, sussurrate, parole con cui accompagna ogni piatto, per comunicare ai suoi ospiti tutto il percorso che quella pietanza, quegli ingredienti, hanno fatto per giungere lì, in quella stagione. In cucina la chef è Angela Nigro, affiancata dal sous-chef Camillo Silibello, e ogni singola ricetta è il frutto di una ricerca continua sulle possibilità di abbinamento tra gli innumerevoli prodotti che il territorio offre.



Cibus, Cucina Dissidente
Via Chianche di Sarcano 7
72013 - Ceglie Messapica (Brindisi)
+39 0831388980
CIBUS.CEGLIE@LIBERO.IT

DETTAGLI
Tipo di cucina: carne,
del territorio.
Chiusura martedì.
Caffè di propria produzione.
N. coperti 70.



OSTERIA BELL'ITALIA PUNTO DI RIFERIMENTO PER GLI "AMANTI DELLA DOLCE VITA"

L'ambiente è romantico e raffinato, il suo design è moderno, curato e accogliente. Ogni piatto è preparato con semplicità e con l'utilizzo di fragranti aromi mediterranei. I sapori nascono dall'abbinamento, mai esasperato, di prodotti tipici locali con prodotti ricercati. Tra le specialità caserecce della casa vanno menzionate le Orecchiette al ragù di asina con braciola, la Parmigiana di melanzane con mozzare-

la di bufala, e la Pirella di fave accompagnata da verdure di stagione. Tra le eccellenze rivisitate invece troviamo i Maccheroncini "al ferretto" di farina Senatore Cappelli con melanzane, mozzarella di bufala e pomodoro fresco, la Lasagnetta con scorfano e hummus di ceci, gli Gnocchetti di semola e patate "sea food", e l'Agnello brasato al forno, servito su un letto di purea di fave e carciofi.

Osteria Bell'Italia
Via Duca D'Aosta 29 • 72014 • CISTERNINO (BRINDISI) • +39 0804449036 • INFO@OSTERIEBELLITALIA.IT
DETTAGLI Ricca selezione di grappe e Champagne • Eccellente cantina vini • Due sale
N. coperti 40 in inverno, 60 nella "bella stagione"



Da sinistra un dettaglio del Ristorante Cielo, la Capasanta.

CIELO RESTAURANT * C/O RELAIS FIVE STARS LA SOMMITÀ SULLA PUNTA PIÙ ALTA DI OSTUNI, NEL CUORE DEL SALENTO

Raffinato ed elegante, il Cielo Restaurant si caratterizza per l'architettura a volta in pietra naturale che lo rende particolarmente magico e suggestivo. Grazie alla maestria dello chef Andrea Cannalire, il ristorante è stato premiato nel 2015 con una Stella Michelin. Una cucina non tradizionale, ma innovativa, con un menù che cambia ogni 60 giorni. Ogni piatto è accompagnato da un'accurata selezione di vini tipici della Vinoteca del Relais La Sommità, che ospita il ristorante, ricavata dalle tre antiche cisterne destinate in pas-

sato alla raccolta dell'olio. Il giardino spagnolo dell'hotel, con i suoi splendidi aranci e ulivi, ospita la cena durante la stagione estiva. Al tramonto sul Belvedere, il Relais propone anche gli Aperitivi "Sensazioni e Sapori di Mare Crudo" e "Sensazioni e Sapori di Puglia", mentre gli antichi salotti e le grandi logge del palazzo sono dedicate alla lettura e alla prima colazione. Il ristorante della Sommità propone anche corsi di degustazione, di cucina pugliese, cene a tema, degustazione di vini e oli, pranzi domenicali e aziendali.

Cielo Restaurant *
VIA SCIPIONE PETRAROLO 7
72017 - OSTUNI (BRINDISI)
+39 0831305952
INFO@LASOMMITA.IT

DETTAGLI

Ai vini Tommaso Nitti (Maitre Sommelier) e Michele Fanigliulo (Restaurant Manager).
Giorno di chiusura nessuno.
Parcheggio privato convenzionato a pagamento.
N. coperti 40 all'interno, 60 all'esterno.

EVO RISTORANTE I TRATTI DISTINTIVI DELL'ESSENZA DEL SUD

Legato a filo diretto con il territorio, perché nel nome riporta l'acronimo di uno dei simboli della Puglia, l'olio extra vergine d'oliva, (prodotto da decenni dalla famiglia Matarrese), il Ristorante Evo richiama in sé anche l'idea di "evo-luzione" e il desiderio di combinare l'antico fascino dei sapori contadini con i gusti più moderni e ricercati. Tutto parte dallo studio delle migliori materie prime che il territorio offre, come confermano le parole del titolare ed Executive Chef Gianvito Matarrese «La mia è una cucina pugliese gourmet rivisitata. La carta cambia ogni quattro o cinque mesi e in quella estiva avremo, tra gli antipasti,

una tartare di pescato locale con gaspacho di carote, latte di mandorla e stracciatella. Tra i primi, un tagliolino con sugo di basilico, mandarino, menta e stracciatella affumicata. Tra i secondi, un piatto a base di petto d'anatra cotto a bassa temperatura con riduzione di yuzu, basilico e coriandolo». I coperti variano tra i dieci della stagione invernale e i quindici in estate, l'ambiente rimane quindi molto intimo e riservato. Ma Evo è anche Bio con il suo orto e la scelta di vini esclusivamente pugliesi, provenienti da micro produzioni locali, lontani dalla grande distribuzione e selezionati dal maitre Domenico Mariella.

Evo Ristorante
VIA GIOVANNI XXII I
70011 - ALBEROBELLO (BARI)
+39 3208481230
INFO@EVORISTORANTE.COM

DETTAGLI

Menu à la carte. Degustazione (5 portate a mano libera della brigata).
Menu vegetariano.
Giorni di chiusura mercoledì e domenica sera.
N. coperti 10 (inverno), 15 (estate).

Sotto, da sinistra
Sacher Evo Version con arancia
Tonno, stracciatella, menta, arancia e riso
Tortelloni zucca e timo con fonduta di canestrato e tartufo.
Ph. Franz Gustincich ©



QUINTESSENZA RISTORANTE *

EMOZIONI IN SALA E IN CUCINA

Trani è un orgoglio gastronomico pugliese, consacrata negli ultimi anni a capitale del gusto della regione. Nel novembre 2016 tra le sue insegne ha cominciato a brillare la Stella Michelin del Quintessenza Ristorante. Dalla personalità dello chef e proprietario Stefano Di Gennaro scaturisce una proposta culinaria lucida, che presenta ogni ingrediente nella sua integrità di gusto più assoluta, camminando sul filo dell'equilibrio dei sapori, come nel caso del Torcinello di agnello con il con il gambero rosso di Gallipoli, il limone femmineo e le acciughe. Il menu segue l'andamento delle stagioni e conferisce importanza alla materia prima del territorio senza l'ossessione del chilometro zero. Il locale presenta una sobria insegna in una tranquilla traversa del corso principale della città, l'austera Cattedrale romanica a precipizio sul mare è a dieci minuti scarsi di passeggiata. Una sala minimal-chic senza fronzoli dà il benvenuto agli ospiti, le pareti di un rilassante grigio-blu sono impreziosite dalle tele dell'artista, tranese di origine, Pietro Capogrosso.

Quintessenza Ristorante*
VIA NIGRÒ 37
76125 - TRANI
+39 0883880948
INFO@QUINTESSENZARISTORANTE.IT

DETTAGLI

Sous-chef Francesco Soldano.
Chiusura martedì e domenica sera.
In cantina Saverio Di Gennaro.
N. coperti 26.



In alto
Ostriche, citronette,
ciliegia e fiori eduli.
Sopra
Lattuga, peperone
crusco, olive nere.
A destra
la sala di Quintessenza
Restaurant.



GROTTA PALAZZESE RISTORANTE

PANORAMA COSTIERO TRA I PIÙ BELLI AL MONDO

Rinomato a livello internazionale, dispone di una sala all'aperto incastonata in una location unica al mondo. Infatti, la terrazza che accoglie i clienti è stata ricavata all'interno di una grotta naturale, la Grotta Palazzese (o di Palazzo), da cui prende il nome, un luogo conosciuto e utilizzato per feste e banchetti fin dal 1700. Famoso, a riguardo, è l'acquerello di Jean Louis Desprez del 1783. Lo chef Felice Sgarra propone due menu degustazione, "Sogno" e "Indimenticabile". Nel primo di distinguono la Tartare di dentice con melone ed estratto di melograno, il Tubettino con gambero rosso di Gallipoli crudo in doppia cottura di cime di rapa e la Spigola in crosta di pane su cicoriotta di campo con pistacchio e yuzu. Per il menu à la carte la scelta delle diverse portate è possibile per tavoli non superiori a 4 persone e la carta dei vini offre una scelta tra oltre 300 etichette dei più prestigiosi vini nazionali e internazionali.

Grotta Palazzese Ristorante
Via NARCISO 59
70044 - POLIGNANO A MARE (BARI)
+39 0804240767
RISTORANTE@GROTTAPALAZZESE.IT

DETTAGLI

Menu vegetariano "Verde Mare".
Parcheggio riservato
in Via Madonna d'Altomare.
Servizio di shuttle car gratuito
dal parcheggio al ristorante.
Dress code richiesto a cena.

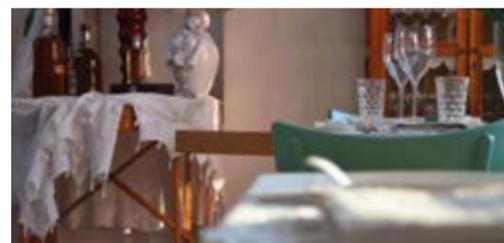
OSTERIA CASALE FERROVIA

ACCOGLIENZA SMISURATA E CANTINA DA INTENDITORI

A pochi chilometri dal centro abitato, immerso in un verde paesaggio di ulivi secolari, sorge un antico frantoio oleario degli anni '30 appena ristrutturato. Un'atmosfera calda e rilassata è quella che si gode all'Osteria Casale Ferrovia, gestita da Giuseppe (sommelier, che si occupa dell'accoglienza) e da sua moglie Maria (chef). La filosofia della cucina si basa sull'uso di materie prime del territorio e sul rispetto della stagionalità, principi saldi che non impediscono una ben dosata creatività. L'arredamento e l'illuminazione soft rendono l'ambiente delizioso. Seduti in un gradevolissimo giardino in

estate, o in inverno nelle luminose sale con volte a stella imbiancate a calce, comincerete a stuzzicare l'appetito con il pane e i grissini fatti in casa. Tra i primi, Orecchiette verdi con funghi cardoncelli, pomodoro e ricotta forte, Spaghetti ceci e gamberi, oppure il tradizionale Purè di fave con cicoria. Tra i raffinati dessert fatti in casa, il bauletto al cioccolato fondente è uno dei più richiesti.

In alto
Vista panoramica
di Grotta Palazzese
Ristorante.
A sinistra
Dettaglio della sala di
Osteria Casale Ferrovia.



Osteria Casale Ferrovia
S.P. 34 Via STAZIONE 1
72012 - CAROVIGNO (BRINDISI)
+39 0831990025
INFO@CASALEFERROVIA.IT

DETTAGLI

Chef Maria Lanzillotti.
Parcheggio riservato.
Chiusura domenica sera e lunedì, mai ad agosto.
In menu proposte per celiaci e vegetariani.



Da sinistra
Un dettaglio esterno.
Capasanta, crumble
di tarallo al limone,
pomodoro pachino e
cetriolo.

IL PIANO NOBILE DI CASA RESTA

ESPERIENZA SENSORIALE TRA CUCINA GOURMET, ARTE E STORIA

Lo chef Mirko Ligorio, in linea con la sua filosofia votata alla costante ricerca, crea piatti sorprendenti che reinterpretano la tradizione, esaltando le materie prime locali attraverso connubi spesso inusuali, tra eccellenze italiane e contaminazioni di paesi lontani. Una cucina che parte dalla Puglia e che, senza rinunciare a sperimentare, rimane saldamente ancorata al territorio, regalando ai sapori mediterranei nuove e inedite sfumature. Ne sono un esempio gli Gnocchetti di ricotta, gambero rosso di Gallipoli, shiso e tartufo nero di Norcia, dove il "basilico giapponese" aggiunge una nota speziata esotica e calda, che crea una armonia nuova e innovativa. Come anche l'Acquisale di Mare, focaccia di farina

tipo 2 macinata a pietra con gamberi rossi, calamari, cozze, vongole, cetriolo, cipolla rossa di Acquaviva e pomodorini ciliegini. Il tutto condito con l'Olio Extravergine Cellina di Nardò. Il percorso degustativo non può prescindere dalla scrupolosa selezione di vini e birre curata dal maître e sommelier Lorenzo Ciraci, volta soprattutto a valorizzare le etichette locali, e dai perfetti e inusuali abbinamenti con i cocktail del bartender Fabio Ciola. Dulcis in fundo le creazioni della Pastry Chef Ludovica Tarantini, perfetta conclusione tra poesia, tecnica e creatività, come la Tart con crema al mandarancio e gelato alla liquirizia, dove il mediterraneo è protagonista in un magico equilibrio di sapori.

Il Piano Nobile di Casa Resta

STRADA PROV.LE PER BRINDISI KM 1
72021 - FRANCAVILLA FONTANA (BRINDISI)
+39 3483228999
ILPIANONOBILE@GMAIL.COM

DETTAGLI

A/C Aria condizionata.
Ampio parcheggio privato.
Opzioni vegetariane e vegane in carta.
Su prenotazione.



Ristorante Da Tuccino
CONTRADA SANTA CATERINA 69
70044 - POLIGNANO A MARE (BARI)
+39 8084241560
INFO@TUCCINO.IT

DETTAGLI

Pescato del Mar Mediterraneo.
Giorno di chiusura lunedì.
Fedele alla religione del crudo.
N. di coperti: 150 in veranda, 80 nella sala interna.

DA TUCCINO

UNA LUNGA STORIA FATTA DI MARE, DI CUORE E DI MANI

La storia inizia con papà Vito, per tutti Tuccino, che alla fine degli anni '60 decide di fare da mangiare nella sua baracca di legno e stuoie di canne dove vendeva cozze e frutti di mare. Negli anni '70 la baracca, prettamente estiva, si trasferisce in locali più accoglienti e curati per diventare l'attuale ristorante con splendida vista sul mare. L'ambizione cresce e con lei anche Pasquale, figlio di Vito e della moglie Tonetta, che decide di mescolare la sua storia con quella dei genitori, con il mare, con il sapore del pesce, con gli odori, con i sorrisi della gente che arriva nel suo locale, fino a incarnare oggi l'anima del Ristorante Da Tuccino. Cultore dell'eccellenza più assoluta, sceglie personalmente il pesce ogni mattina. Fornitissima la carta dei vini curata da Gianni Petrarolo, Direttore di sala e sommelier, che vanta una selezione di etichette a 360°

gradi, indirizzata a un target che ama sia il territorio che l'internazionalità. Dagli Champagne agli Chabli della Borgogna, dai vini dell'Alsazia a quelli della Mosella tedesca. Dai vini dell'Oltrepò Pavese, al consorzio Alta Langa, al Trentodoc. Davvero particolari il Verdicchio Santa Barbara di Stefano Antonucci e i vini di Emidio Pepe in Abruzzo. Non manca una sezione dedicata ai naturali, biodinamici, tripla "A". Tra i piatti signature, le Orecchiette nere, gamberi, vongole e fiori di zucchine e lo Spaghettono di pasta fresca, con gamberi rossi, bottarga di muggine e scalogno. Tuttora in carta un piatto storico del 1968, gli Gnocchi di patata a pasta gialla di Polignano a Mare con vongole al profumo di salvia. ●

A sinistra
Linguina alla tartare di gamberi viola di Gallipoli.