Auto oggi
1500 Lire
E UN SETTIMANALE MONDADORI
4 ottobre 1990 - ANNO V - N. 200

BACCO, via Sipontina 10, Barletta (Bari), tel. 0883-517460, chiuso domenica sera e lunedì.

Che sorpresa questo ristorante. Che emozione trovare un locale di questo tipo in questo angolo d'Italia. La prima emozione è perché siamo in mezzo a professionisti, la seconda perché si è riusciti a fare, lontano dal ricco triangolo economico e gastronomico rappresentato da Lombardia-Piemonte-Liguria, un ristorante «importante», di classe, di qualità, ben diverso dallo standard che si trova in giro.

Il ristorante Bacco è perfettamente gestito da Francesco Ricatti (nella foto piccola).

L'ambiente è di quelli che colpiscono: più che in un ristorante avrete l'impressione di trovarvi in un club inglese. Non solo ve lo faranno immaginare i toni sobri se non addirittura scuri, ma la classe del servizio, gli inappuntabili camerieri che servono in abito scuro anche a mezzogiorno, i vini di una ricca cantina serviti con precisione e classe, il menù che unisce con interessante completezza i piatti della cucina locale alle leccornie di una mano assolutamente personale. Il tutto contribuisce a fare di questo Bacco, assieme con la Sacrestia di Napoli, il miglior ristorante del Centro-sud.

Il nostro menù: soufflè di lampascioni, tartare di gamberi con verdure e caviale, involtini di melanzane con ripieno di pescatrice in salsa di cozze, spaghetti ai ricci di mare, ravioli ai frutti di mare, tripolini di aragosta e carciofi, filetti di rombo al limone, gelato al vin Santo, crespella in crema Chantilly con frutti di sottobosco, ottima piccola pasticceria. Prevedete una grande spesa (in sintonia, peraltro, con tutto il resto) 90-100.000 lire per un menù completo.