

PIÙ

PIÙ

R I S T O R A N T I D I P U G L I A

ANNO 1900
BENVENUTI
A

Prima puntata di un'inchiesta fra i ristoranti di Puglia e Basilicata: soprattutto quelli di provincia, dove negli ultimi anni sono sorti locali ricercati e frequentati. Continueremo nei prossimi numeri.

Olio su tela di
Giuseppe
Arcimboldi
(conservato al
museo del Louvre
a Parigi)

BACCO

Stile d'epoca, fornitissima cantina, la proposta del «Pupurat» per il Carnevale. A Barletta un punto di riferimento per tutta la regione.

di Nicola Sbisà

RISTORANTE BACCO

di Franco e Angela Ricatti
via Sipontina 10, Barletta
tel. 0883/571000 o 517460
Carte di credito: Diners — Visa
Riposo: sabato e domenica
Ferie dal 26 dicembre al 6 gennaio
e tutto agosto

Si mangia «alla carta», ma vengono proposti anche tre menù speciali: uno della tradizione pugliese, uno di mare ed uno di carne. Prezzi in questo caso dalle 60mila alle 100mila, vini esclusi.

Il ristorante ha una fornitissima cantina che accanto alla migliore produzione pugliese offre i migliori cru nazionali ed esteri; in questa prospettiva è imminente l'apertura di una attigua enoteca con degustazione. I locali mantengono le originali strutture dell'edificio, esaltate da un arredamento che risponde allo stile dell'epoca (primi anni del '900).

La cucina pugliese attentamente studiata viene riproposta nelle sue linee essenziali, ma si dà ampio spazio alla creatività impiegando gli ingredienti tipici del posto. In cucina Angela Ricatti è affiancata dallo chef Cosimo Cassano e dal pasticciere Luigi Esposito.

Le specialità sono: involtini di melanzane con pescatrice; gamberi al basilico; soufflé di lampascioni; crespella tartufata con funghi porcini; spaghetti ai ricci di mare; bocconcini di Nettuno con pomodorini e vongole; filetto di orata in crosta di patate; capretto olascato al moscato di Trani; mousse di

