

A tavola con **Vincenzo Rizzi**

## Il grande Bacco è arrivato a Bari

**Ristorante  
BACCO**

corso Vittorio Emanuele  
1126 Bari  
Tel.: 080.527.58.71  
Chiusura: domenica  
sera e lunedì  
Carte di credito: tutte



Franco Ricatti

Un trentennio di attività non passa senza lasciare traccia. Al ristorante nuovo, appena aperto a Bari, nel centralissimo corso Vittorio Emanuele, quindi corrisponde l'immutata professionalità di Franco Ricatti. Che si nota dai dettagli: il garbo discreto con cui accoglie i clienti, la vigile attenzione con cui coordina il tutto nelle due eleganti salette che formano il locale. Di alto livello, tuttavia, è anche lo staff di cucina, composito eppure affiatato. Ai fornelli infatti si misurano in tre (la moglie di Franco, Takeshi e Cosimo Casano), senza che nessuno sacrifi-

fichi la propria personalità. Nasce così la raffinata varietà che caratterizza il menu, a partire dal freschissimo crudo di mare, dall'eccellente tartare di pesce spada, dai gamberoni sgusciati al naturale, dalla frittatina di bianchetto, dal polpo grigliato su crema di ceci. Si continua con un bel gioco di contrasti. E si va dai profumi salmastri degli spaghetti ai ricci (uno dei cavalli di battaglia della casa), all'aroma penetrante delle tagliatelle con funghi e tartufo. Senza contare, comunque, il gusto intenso delle memorabili candele al ragù di capretto e pecorino; o quello più delicato del fagottino di sfoglia farcito di melanzane e ricotta. A chi voglia optare per le pietanze di carne consigliamo il capretto al moscato di Trani. In alternativa lievi tocchi d'eleganza ittica: spigola farcita di scampi su fondo di spinaci. Tra i dessert, che rivelano una sopraffina arte pasticceria, spicca la mousse di fichi d'India alle radici di rabarbaro. Ottimi oli e cantina ancora in fase di allestimento. Il conto, vini esclusi, oscilla tra i 50 e i 60 euro.