



Trattorii i pizzerii w centrum Bari z prawdziwą pizzą made in Italy

Mappa

□

La Baresana Il cibo che fa bene al cuore La Baresana nasce da una grande passione per la pizza e dal desiderio di offrire ai nostri clienti un'esperienza autentica e leggera. Il nostro obiettivo è creare una pizza altamente digeribile, che non provochi quella fastidiosa sensazione di pesantezza tipica delle notti dopo una cena in pizzeria. Grazie a un'attenta selezione delle materie prime e alla conoscenza delle antiche tecniche di lavorazione delle farine, siamo riusciti a ottenere un impasto unico: una farina integrale a basso indice glicemico, una lunga e naturale lievitazione e l'uso esclusivo di lievito madre. Il risultato è una pizza genuina, leggera e inconfondibile nel gusto. Ma non solo pizza! Nella nostra trattoria proponiamo anche antipasti, primi e secondi piatti preparati secondo la tradizione pugliese, con ingredienti semplici e di alta qualità. **Orari di apertura** Lunedì – Venerdì: 12.30 – 15.00 / 19.30 – 23.30 Sabato e Domenica: 19.30 – 23.30 **Contatti** +39 329 2497369 +39 329 2384040 info@pizzerialabaresana.it Dove siamo Via Roberto da Bari, 6 – 70122 Bari, Puglia Siamo nel centro storico, all'interno del Palazzo Ietri. Proprio qui, nel 1908, nacque il Bari Football Club, e oggi La Baresana continua a essere un punto di riferimento per chi cerca buona cucina e accoglienza di qualità. **Cibo e accoglienza di qualità** Alla Baresana accogliamo ogni cliente con gentilezza e disponibilità, in un ambiente curato e piacevole. Amiamo far sentire le persone come a casa – coccolate e sempre al centro dell'attenzione. Perché per noi la soddisfazione del cliente è la cosa più importante. **POLACCO:** Jedzenie, które dobrze robi sercu La Baresana narodziła się z wielkiej pasji do pizzy oraz z pragnienia, by oferować naszym klientom autentyczne i lekkie doznania kulinarne. Naszym celem jest stworzenie pizzy o wysokiej strawności, która nie powoduje tego nieprzyjemnego uczucia ciężkości, typowego dla nocy po kolacji w pizzerii. Dzięki starannemu doborowi surowców oraz z najołomności dawnych technik obróbki mąki udało nam się uzyskać wyjątkowe ciasto: mąkę pełnoziarnistą o niskim indeksie glikemicznym, długie i naturalne dojrzewanie oraz wyjątkowe użycie zakwasu. Efekt to pizza autentyczna, lekka i niepowtarzalna w smaku. Ale nie tylko pizza! W naszej trattorii serwujemy również przystawki, dania pierwsze i drugie przygotowane zgodnie z apulijską tradycją, z prostych i wysokiej jakości składników. **Godziny otwarcia** Poniedziałek – Piątek: 12:30 – 15:00 / 19:30 – 23:30 Sobota i Niedziela: 19:30 – 23:30 **Kontakt** +39 329 2497369 +39 329 2384040 info@pizzerialabaresana.it Gdzie jesteśmy Via Roberto da Bari, 6 – 70122 Bari, Apulia Znajdujemy się w centrum, w zabytkowym Palazzo Ietri. To właśnie tutaj, w 1908 roku, narodził się Bari Football Club, a dziś La Baresana nadal pozostaje punktem odniesienia dla tych, którzy szukają dobrej kuchni i gościnnej atmosfery. **Dobra kuchnia i gościnność** W La Baresana witamy każdego gościa z uprzejmością i otwartością, w przyjemnym i dopracowanym otoczeniu. Uwielbiamy sprawiać, by ludzie czuli się jak w domu – otoczeni troską i zawsze w centrum uwagi. Bo dla nas zadowolenie klienta jest najważniejsze.

Descrizione

Trattoria i Pizzeria w centrum Bari z prawdziwą pizzą made in Italy: Pizzeria Trattoria La Baresana, gdzie tradycja spotyka jakość. Kto szuka trattorii i pizzerii w centrum Bari z prawdziwą pizzą made in Italy, znajdzie w Pizzeria Trattoria La Baresana punkt odniesienia dla autentyczności i naturalności smaków. Położona w samym centrum Bari, dokładnie przy Via Roberto da Bari, wewnątrz zabytkowego Palazzo Ietri, stanowi idealne połączenie lokalnej historii i kulinarnej pasji. XVIII-wieczny pałac, w którym znajduje się lokal, ma szczególne znaczenie dla miasta: to właśnie tutaj w 1908 roku założono klub piłkarski Bari Football Club. Przytulne wnętrze, pełne historycznego uroku, tworzy idealną atmosferę do delektowania się daniami przygotowanymi z wyselekcjonowanych składników i z zastosowaniem rzemieślniczych metod. Oferta gastronomiczna obejmuje zarówno pizzę gourmet, jak i pierwsze dania tradycji apulijskiej, zapewniając kompletne doświadczenie kulinarne zarówno mieszkańcom, jak i turystom odwiedzającym stolicę Apulii. Dlaczego warto wybrać tę pizzerię trattorię dla autentycznego doświadczenia kulinarnego? Pizzeria Trattoria La Baresana wyróżnia się wieloma elementami, które czynią ją wyjątkową na tle innych lokalnych i gastronomicznych w Bari. Dbłość o jakość rozpoczyna się od wyboru surowców i obejmuje każdy etap przygotowywania potraw. Najważniejsze atuty obejmują: *** Mąka** typu 1 mielona na kamieniu, o niemal zerowym indeksie glikemicznym *** Naturalny zakwas** i długi, wymagający proces fermentacji *** Sezonowe składniki** zawsze świeżej jakości *** Kompetentna i życzliwa obsługa**, również w języku angielskim *** Uczciwe ceny** przy ofercie gourmet dostępnej dla każdego. Te elementy tworzą oferę kulinarną stawiającą na jakość i autentyczność zamiast pozorów. Profesjonalna obsługa przyjmuje każdego gościa z życzliwością, sprawiając, że posiłek staje się przyjemnym i relaksującym momentem. Troska o detal jest widoczna od pierwszego kontaktu z lokalem aż po ostatnią serwowaną potrawę. Cechy menu i korzyści dla osób wybierających tę propozycję kulinarną. Oferta gastronomiczna obejmuje różne sekcje, które pozwalają stworzyć kompletny i satysfakcjonujący posiłek. Największą dumą lokalu jest pizza o wysokiej przyswajalności, przygotowywana w spo-

sób eliminujący typowe nocne uczucie ciężkości. Staranna selekcja produktów w połączeniu ze znajomością dawnych technik obróbki mąki pozwala uzyskać ciasto naturalne, lekkie i o wyjątkowym smaku. Część trattoria proponuje przystawki, pierwsze i drugie dania z godne z lokalną tradycją kulinarną. Wśród najbardziej cenionych specjałów znajdują się spaghetti all'assassina, typowe danie z Bari charakteryzujące się wyjątkową techniką smażenia, która nadaje paście chrupiącą konsystencję i intensywny smak. Risotto ai frutti di mare to kolejna specjalność, przygotowywana ze świeżych owoców morza podkreślających śródziemnomorskie aromaty. Desery zasługują na osobną wzmiankę: przygotowywane są ręcznie na miejscu, zawsze ze staranniem dobranych składników. Taka dbałość o produkcję gwarantuje świeżość i autentyczność każdego kęsa. Przestrzeganie sezonowości pozwala również na zmianę propozycji w ciągu roku, zapewniając zawsze najwyższą jakość. Metody pracy i troska o standardy jakości Profesjonalne podejście Pizzeria Trattoria La Baresana opiera się na sprawdzonych procesach gwarantujących stałe i wysokie wyniki. Przygotowanie ciasta na pizzę opiera się na precyzyjnych etapach: długa fermentacja pozwala naturalnym enzymom w pełni się rozwinąć, dzięki czemu końcowy produkt jest bardzo lekkostrawny i aromatyczny. Użycie naturalnego zakwasu, pielęgnowanego i odnawianego codziennie, nadaje pizzy wyjątkowe właściwości sensoryczne. W kuchni każdy etap jest starannie kontrolowany: od obróbki składników po finalne gotowanie – nic nie jest pozostawione przypadkowi. Ta rygorystyczna metodologia dotyczy zarówno przygotowania pizzy, jak i dań trattorii. Doświadczenie zdobyte przez lata pozwoliło udoskonalić techniki i standaryzować procesy, nie tracąc przy tym rzemieślniczego charakteru. Personel regularnie uczestniczy w szkoleniach, aby utrzymać wysoki poziom obsługi. Umiejętność komunikacji w języku angielskim czyni lokal idealnym miejscem również dla turystów zagranicznych, którzy chcą odkryć autentyczną kuchnię apulijską. Satysfakcja gościa jest nadrzędnym celem każdej decyzji operacyjnej. Wybierz Pizzeria Trattoria La Baresana w centrum Bari dla prawdziwej pizzy made in Italy Dla osób pragnących doświadczyć kuchni opartej na jakości i tradycji, ten lokal stanowi idealny wybór. Połączenie wyselekcjonowanych składników, technik rzemieślniczych i historycznego otoczenia tworzy idealne warunki dla niezapomnianego posiłku. Centralna lokalizacja w Bari jest łatwo dostępna dzięki pobliskim Park and Ride, gdzie można zaparkować za jedyne jedno euro na cały dzień. 1. Dojeżdż do Via Vittorio Veneto, Pane e Pomodoro lub Parco 2 Giugno, aby zaparkować 2. Kontynuuj w kierunku centrum historycznego aż do Via Roberto da Bari 3. Wejdź do Palazzo Ietri pod numerem 6 Godziny otwarcia przewidują obsługę od poniedziałku do piątku w porze lunchu i kolacji, natomiast w weekend lokal jest otwarty tylko wieczorami. Aby zarezerwować stolik lub uzyskać informacje o daniach dnia, można skontaktować się bezpośrednio z lokalem i uzyskać pomoc od zawsze życzliwego personelu.

La Baresana Pizzeria Trattoria

Tel. +39 3292497369

<http://www.pizzerialabaresana.it>

Via Roberto da Bari, 6, 70122 Bari,
Bari, 70122

Nessun orario indicato
