
Ottimizzazione Strategica per l'Ospitalità Turistica Pugliese verso il Mercato 2026

Negli ultimi anni, la Puglia e in particolare Bari si sono trasformate da semplici snodi commerciali a famose mete turistiche internazionali. Offrire nei menù i piatti tipici locali, come le orecchiette, il pesce crudo e la focaccia barese, permette ai ristoratori di organizzare meglio il lavoro e guadagnare di più, garantendo ai visitatori un'autentica esperienza culinaria.



Menù 2026

Gentile Agenzia,

Vi inviamo le nostre proposte menù riservate ai gruppi turistici per l'anno 2026. Abbiamo elaborato tre differenti percorsi gastronomici per rispondere alle diverse esigenze della Vostra clientela, garantendo sempre l'eccellenza delle materie prime, un servizio rapido ed efficiente, e la vera tradizione culinaria barese.

1. Menù Ristorante (Degustazione Terra e Mare)

Un percorso elegante che celebra i sapori iconici della Puglia, ideale per una clientela adulta ed esigente.

Antipasto Tradizionale

- **Focaccia Barese** artigianale e **Olive Baresane**.
- **Crostini Gourmet** con cuore di stracciatella, pomodorini secchi sott'olio e polvere di pistacchio tostato.

Primo Piatto

- **Orecchiette Baresi** con pomodoro fresco, cacioricotta e crema di basilico.
- **Riso, Patate e Cozze**: la classica tiella della tradizione barese.
- **Calamarata** ai frutti di mare.
- **Orecchiette Baresi** al tradizionale ragù di carne.

Secondo Piatto

- **Filetto di Branzino** in crosta di patate alla barese, servito con contorno di insalata fresca.
- **Tradizionale Braciola Barese** al ragù, accompagnata da patate al rosmarino.
- **Gamberoni Piastrati** con contorno di insalata e patate al forno.

Dessert

- **Sporcamuss**: il dolce tipico barese. Calde sfogliatine ripiene di crema pasticciera e spolverate con zucchero a velo.

Opzione Bevande	Quota per Persona	Dettagli
Menù Base	€30.00	Acqua microfiltrata inclusa
Menù Premium	€32.00	Acqua microfiltrata e Vino Prosecco Cantina Belcorvo (o altra bevanda a gradimento) inclusi

2. Menù Pizzeria Artigianale

Un'opzione conviviale e dinamica, arricchita da salumi di eccellenza del territorio.

Antipasti

- **Focaccia Barese** artigianale e **Olive Baresane**.
- **Crostini Gourmet** con stracciatella, pomodorini secchi sott'olio e polvere di pistacchio.
- **Capocollo di Martina Franca** servito con **Burratine** fresche pugliesi.

Giro Pizze (Servito a tranci, 4 tipologie a rotazione)

- **Margherita**
- **Calabrese** (Diavola)
- **Prosciutto e Funghi**
- **Vegetariana**

Dessert

- **Sporcamuss**: sfogliatine calde ripiene di crema pasticciera e zucchero a velo.

Opzione Bevande	Quota per Persona	Dettagli
Menù Base	€25.00	Acqua microfiltrata inclusa
Menù Premium	€27.00	Acqua microfiltrata e Vino Prosecco Cantina Belcorvo (o altra bevanda a gradimento) inclusi

3. Menù Studenti e Istituti Scolastici

Un menù strutturato per garantire rapidità di servizio e sapori genuini adatti ai più giovani.

Antipasto

- **Focaccia Barese**
- **Primo Piatto**
- **Lasagna tradizionale al forno.**
- **Orecchiette Baresi** al pomodoro fresco.
- **Orecchiette Baresi** con funghi cardoncelli, pecorino nostrano e guanciale croccante.

Secondo Piatto

Cotoletta panata con contorno di patatine fritte e insalata.

- **Polpette al sugo** con contorno di patatine fritte.

Dessert

- **Sporcamuss** tradizionale barese oppure **Gelato**.

Opzione Bevande	Quota per Persona	Dettagli
Menù Base	€16.00	Acqua microfiltrata
Menù Premium	€18.00	Acqua microfiltrata e Coca-Cola (o altra bevanda analcolica)

Nota per i docenti: Il corpo docente usufruirà della medesima tariffa economica, ma verrà garantito loro un menù dedicato di categoria superiore.

Condizioni Operative, Gratuità e Servizi VIP

- **Gratuità:** Riconosciamo **1 gratuità ogni 25 passeggeri paganti**.
- **Guida Turistica:** La guida accompagnatrice sarà sempre **nostra gradita ospite**.
- **Logistica e Sprechi:** Si richiede obbligatoriamente la conferma delle scelte relative ai Primi e Secondi piatti con un preavviso minimo di **48 ore**, al fine di garantire la massima freschezza dei prodotti e l'efficienza del servizio.
- **Eventi Esclusivi e Servizi VIP:** Il budget può variare a seconda delle Vostre necessità. Per clienti alto-spendenti e "situazioni importanti di qualità", la nostra struttura è in grado di gestire approvvigionamenti di lusso su richiesta. Disponiamo di menù personalizzati a base di **Aragosta, Astice, Pescato crudo alla greca, Caviale** e abbinamenti con **Champagne**. Vi invitiamo a contattarci per elaborare preventivi su misura.

Restiamo a Vostra completa disposizione per qualsiasi chiarimento o per organizzare un sopralluogo presso la nostra struttura (in allegato inviamo i reel di presentazione della location per una migliore visione degli spazi).
Grazie mille , R45.

