



Chi è Simon Italian Food

Collabora

Contatti

*The best blog of Italian restaurant*

Cerca ...



Home News! ▾

Recensioni ▾

Special Edition ▾

Rubriche ▾

Lo Chef consiglia

Annunci di lavoro

I NOSTRI PARTNER ▾

IL BLOG DI SIMON

*Ristorante La Porta a Bologna*

Home / Ristoranti / Emilia Romagna / Bologna / Ristorante La Porta a Bologna

## Ristorante La Porta a Bologna

Punteggio: **4,5 / 5**Prezzo (escluso bevande): **30 / 80,00 euro cad.**

📍 Piazza Sergio Vieira de Mello 4, 40128 Bologna

☎ 051 4159491

🌐 [www.laportadibologna.it](http://www.laportadibologna.it)

✓ CHEF: Lorenzo Venturelli  
BRIGATA: Vaccari  
Andrea / Cesaro  
Pierluigi / Iasmina  
Kardos / Trevisani  
Matteo  
IN SALA: Guarino  
Nicole / De Lucia  
Federica / Daniele  
Foddai / Vincenzo  
Saladino



Vieni a trovarci su  
*Facebook*

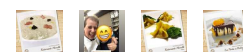


Seguici anche su  
*Instagram!*



📷 1284 👤 19121

The best italian blog of restaurants and trattorias 🍴  
✉ DM for Business Inquiries 📷  
real photo 🗨 real reviews:  
follow me 📍 #simonsitalyfood  
[www.simonitalianfood.com/](http://www.simonitalianfood.com/)



*Ultime news!*



Vinitaly: Dal 7 al 10 aprile ritorna il Salone dedicato ai vini e distillati

## Specialità consigliate

### – Antipasti

- La nostra battuta di carne al coltello e i suoi condimenti
- Il tritico di crudita' di mare \* con contorni e salse in abbinamento
- L'uovo con salsa bernese, il parmigiano 72 mesi e carciofi
- Il coniglio in porchetta con fegatini, tartufo e cipolla di medicina

### – Primi

- I tortellini al mignolo in brodo di cappone o in crema di parmigiano vacche rosse 24 mesi
- La tagliatella d' ortica al ragù di cortile o al ragù bolognese
- Gli spaghetti alla bolognese pastificio mancini, con tonno rosso e pomodoro riccio di parma
- Il risotto ai carciofi con aglio nero e squacquerone
- La pasta al torchio con vongole poveracce e formaggio di fossa
- I passatelli ai crostacei al profumo di limone, curcuma e pepe nero

### – Secondi

- Il tortino cioccolato e patate con Montenegro, croccante di mandorle e nocciole
- Lo stracchino della duchessa con mascarpone fresco e cacao
- La bavarese allo squacquerone con mirtillo nero dell'Appennino e dacquoise alle mandorle
- La zuppa inglese è napulè
- Il soufflé'
- Latte in piedi con caramello e brandy al tabacco | senza glutine |
- Dacquoise con cremoso allo squacquerone e mirtillo nero di Sestola

### – Dessert

- Il cioccolato si siede

31 Marzo 2019



Identità  
Golose  
Milano 2019:  
"Costruire  
Memorie

Collettive"  
14 Marzo 2019



8 marzo,  
festa della  
donna. 20  
Chef donna  
nella grande

ristorazione  
3 Marzo 2019



Lo Chef  
Roberto  
Conti sarà il  
nuovo  
Executive

Chef del ristorante l'hotel  
De La Ville a Parma  
5 Febbraio 2019



Menu San  
Valentino:  
Simon vi  
consiglia 6  
ristoranti

esclusivi.  
30 Gennaio 2019

- Fondente di mele dal cuore di mandorle con salsa all'arancio
  - Cheesecake in coppa
- 

### **Eccoci nuovamente a Bologna!**

Ve lo avevo preannunciato che ne sarei diventato cittadino onorario!!

Stavolta siamo andati ad esplorare gastronomicamente un locale già conosciuto agli addetti del settore, ed altrettanto **conosciuto dai Bolognesi per la sua forma strana**, a modi **"Balena"**. Proprio così, la balena è il nome con il quale viene comunemente chiamato il Ristorante **"La Porta a Bologna"**, locale del gruppo Unipol "a ponte" su via Stalingrado, nella zona nord-est di Bologna. Da poco trasformato per intero nella sua brigata, ed ora alle direttive del giovane chef **Lorenzo Venturelli**.

Decido di andare un giovedì sera, stranamente un infrasettimanale, rispetto ai miei soliti giri da gourmet. Con il calar della sera, il complesso luminoso e il **giardino esterno donano un'atmosfera romantica** a questa **architettura moderna**, riconfermata della bellissima sala interna e dal piccolo salottino vicino all'ingresso.

Entriamo e ci accomodiamo al nostro tavolo, in un angolo di questa sala spaziosa, dominata prevalentemente dai **toni caldi e dal legno**. Il **soffitto ad arcate** esprime tutta la sua bellezza, come a stringere in un virtuale abbraccio i clienti. Un **locale dal tono elegantemente classico ma dal design contemporaneo**. E' facile immaginare la luminosità che di giorno acquisisce il locale, grazie alle vetrate dal quale si scorge la strada sottostante.

### **Bene, ora che ci siamo ambientati iniziamo a degustare!**

Lo staff si dimostra subito all'altezza, con un fare **elegante, discreto ma dall'occhio vigile**.

*Dal menù composto da portate di pesce e terra, scegliamo una degustazione classica con qualche rivisitazione. Nell'attesa non mancano le attenzioni con un calice di bolle e gli stuzzichini di benvenuto a fermar la fame. Che in realtà l'amplificano notevolmente visto la loro bontà: **"Tigellina con***

*pesto modenese”, “Polentina frita con spuma di mortadella”, “Cialda di arachidi salate con campari orange”, “Focaccia di sugna”, “Burro salato con caviale di aringa affumicata”.*

## Con la fame ormai alle stelle aspettiamo trepidanti l’inizio delle “danze“...

Come antipasto arrivano due portate, la prima è un **“uovo con salsa bernese, parmigiano 72 mesi e carciofi”**, mentre la seconda è un **“coniglio in porchetta con fegatini, tartufo e cipolla di medicina”**. La prima portata, senza infamia e senza lode, la seconda già stacca notevolmente la precedente, per gusto ed idea.

Proseguiamo poi con un piatto a me caro, un **“risotto ai carciofi con aglio nero e squacquerone”**, la goduria estrema. Cremoso, ben bilanciato, con qualche contrasto di consistenze dato dal carciofo fritto... Ottimo, da ricordare. Segue un classico bolognese della vecchia tradizione, una **“tagliatella d’ortica con ragù di cortile”**, ovvero con quegli ingredienti che il contadino ha a disposizione, quindi frattaglie di coniglio, anatra e capretto.

## Poi la folgorazione, uno dei maialini più buoni mai assaggiati!

**“Maialino da latte al profumo di agrumi, cime di rapa e aceto balsamico extravecchio”**.

Morbidissimo al suo interno, croccante nella parte superiore, con acidità e agrodolce a ripulire e contrastare.

Ormai giunti alla fine ecco il dessert che viene proposto alla carta, così ognuno sceglie in base alla voglia del momento. Io mi faccio conquistare da una buonissima e delicata **“bavarese allo squacquerone con mirtillo nero dell’appennino e dacquoise alle mandorle”**. Mentre chi mi accompagna va sulla golosità, con un classico **“stracchino della duchessa”**, composto da mascarpone fresco e cacao.

A degna conclusione poi, ormai sazi, la **piccola pasticceria** composta da **“Cannolo tipo siciliano con ricotta di pecora aromatizzata al maraschino”** e una **“sfoglia con namelaka al guanaja 70%”**.

*Finita la cena, **arriva quindi lo chef ad intrattenere i clienti** passando per i tavoli. Un modo di coccolare il cliente che a mio avviso è un segno di professionalità e di convivialità che piace sempre. **Visto il verdetto, naturalmente mi svelo a lui** e ci intratteniamo con chiacchiere, andando a visitare l'enorme cucina sottostante e la cantina dei vini.*

E così si ritorna a casa, nuovamente conquistato da Bologna, la sua gente e la sua cucina. Una città che mi da motivo per tornare e tornare ancora, perché c'è sempre un nuovo locale da scoprire, dove ogni volta è una piacevole sorpresa.



Rabac (Porto Albona) - Valamar	Pakoštane (Poschiane) - Boho
€ 110	€ 22
Prenota	Prenota

Articoli  
simili

---



**Ristorante OR Cucina d'Arte,**  
**Castello di Grintorto – Piacenza**  
 7 Marzo, 2019 | 0 Commenti

Recensioni reali, foto e menu  
 di osterie, trattorie e ristoranti.

Copyright 2017 Simon Italian  
 Food

Marchi e segni distintivi sono  
 di proprietà dei rispettivi  
 proprietari.



**Ristorante Cortex Bistrot**  
 10 Febbraio, 2019 | 0 Commenti

[SIMON ITALIAN FOOD](#)

[PRIVACY](#)

Chi siamo  
 Collabora con noi  
 News ed Eventi  
 Annunci di Lavoro  
 Contattaci

Tutela della privacy  
 Termini e condizioni  
 Cookies  
 Sitemap



**Ristorante VIVO – Vincenzo Vottero**  
**Taste Lab**  
 10 Febbraio, 2019 | 0 Commenti

[PER SAPERNE DI PIÙ](#)

[PER SAPERNE DI PIÙ](#)

Vuoi farti pubblicità nel nostro  
 sito?  
 Hai un locale? Scrivici.



Copyright 2017 Simon Italian Food | All Rights Reserved