

24 ottobre 2021 | 11:30

[PROVATI PER VOI](#)[LOCALI e TURISMO](#)

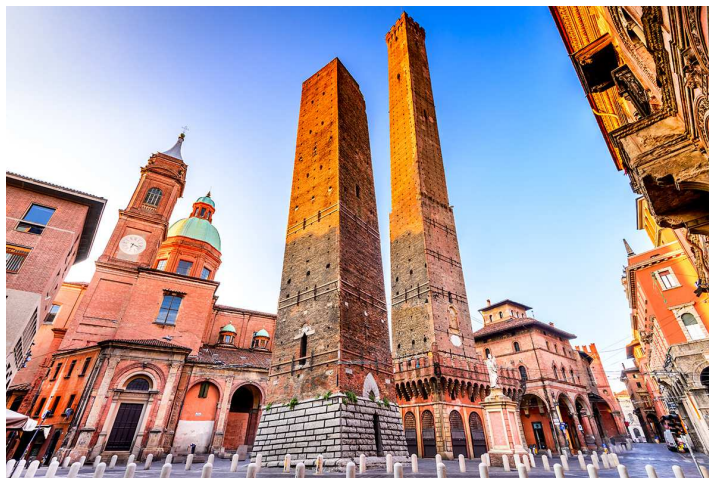
Ecco perché la chiamano la "grassa": tour nei migliori ristoranti di Bologna

Nuovi o tradizionali (con o senza spazi rinnovati, dehors e dépendance), ecco gli indirizzi imperdibili selezionati per voi in città dove non perdere tortellini, tortelloni, passatelli, tagliatelle, lasagne e bolliti

di Federica Pagliarone

24 ottobre 2021 | 11:30

La fama di Bologna e provincia, come capitale della buona tavola, è diffusa da sempre in tutto il mondo, tanto che per la ricchezza e l'opulenza dei suoi sapori e delle tipicità, oltre che "dotta" veniva definita la "grassa". Inoltre, **la prima "rappresentazione" della mortadella si trova proprio nella città felsinea e risale, addirittura, ai tempi dei romani!** Sempre la mortadella è diventata il primo alimento tutelato nella storia per volontà del cardinale Farnese tramite un marchio Dop/Igp ante litteram... e correva l'anno 1661! Ma a cosa si deve tanto successo? Indubbiamente, **il segreto della cucina bolognese è racchiuso nelle sapienti mani che hanno reso celebre l'eccellente tradizione enogastronomica**, mescolandola magistralmente con l'innovazione e i sapori autentici del territorio. Il resto lo fanno lo spirito degli abitanti e la loro convivialità, **al bar, durante l'aperitivo, in uno dei tanti ristoranti o nelle osterie, sempre vive in ogni stagione dell'anno.** Ed è proprio qui, all'ombra di edifici medievali, tra dedali di vicoli e vicoletti, botteghe artigianali e negozi storici, che finalmente possiamo tornare ad assaporare i piatti della tradizione bolognese, all'insegna di **ragù, tortellini, tortelloni, passatelli, tagliatelle, lasagne e bolliti!** Senza dimenticare il pesce fresco dell'Adriatico, le tigelle, le crescentine, la cotoletta alla petroniana, il friggione; il tutto in abbinamento a un buon bicchiere di **Lambrusco, di Pignoletto frizzante dei Colli Bolognesi o di Sangiovese** (Corte d'Aibo, Gaggioli, Orsi, Tizzano, Lodi Corazza, Umberto Cesari, Palazzona di Maggio, Tenuta Bonzara, Dalfiume Nobilvini). Come se non bastasse inoltre, negli ultimi anni Bologna ha subito un'ulteriore evoluzione culinaria, infatti, al fianco delle mitiche "sfogline" e dei ristoranti nel segno della tradizione, sono nati locali gourmand e bistrot, che propongono nuovi percorsi gastronomici e sensoriali, senza rinnegare il meglio della cucina del territorio. **Nuovi o tradizionali (con o senza spazi rinnovati, dehors e dépendance), ecco gli indirizzi imperdibili selezionati per voi in città...** a breve i nostri consigli anche per i ristoranti in Provincia che valgono più di un assaggio!



Le due torri, simbolo della città

Ristorante Ai Pappagallo

Situato all'ombra delle due torri, vera istituzione della città e della cucina tradizionale, **Al Pappagallo**, è un autentico tempio culinario dove assaporare i sapori di una volta interpretati con moderna creatività. Dal 2017 infatti è passato nelle mani di due nuovi proprietari, Elisabetta Valenti e Michele Pettinicchio, imprenditori con esperienze di successo nel settore della moda e delle pubbliche relazioni che, rilevando lo storico locale, hanno concretizzato la passione per la buona cucina e l'accoglienza.

E il risultato è senza dubbio più che eccellente, contraddistinto dall'apparecchiatura raffinata, dal servizio accurato e da un menu che si fregia della firma del **talentoso chef Marcello Leoni**. Un connubio tra passato e presente, in un elegante percorso emozionale, in cui attenta selezione delle materie, creatività e tecniche di cottura più sane e leggere, fanno di questo ristorante una meta imperdibile.

Oltre al **piatto simbolo del ristorante - tortellini in brodo o goccia d'oro** – si può scegliere tra tagliatelle, lasagne, galantina, cotoletta alla petroniana. E ancora capasanta brasata con purè allo zafferano, radicchio e guanciale croccante; gnocchi di patate al ragù bianco d'anatra e pecorino di Pienza; bollito in bicchiere; tiramisù scomposto con cialda al cacao e caffè espresso in bricco.

Inoltre, in occasione del centenario dello storico ristorante, i titolari hanno aperto anche l'attigua Torre degli Alberici: la bottega più antica della città, datata 1273, voluta dalla famiglia di giuristi, amici di Dante Alighieri, dove, oltre alla selezione di salumi tipici, il pranzo della domenica viene ricreato con una formula semplice, una consumazione veloce di qualità, tipica del brunch.

Al Pappagallo

Piazza della Mercanzia 3 Bologna

Tel. +39 051 232807

www.alpappagallo.it

La Porta Restaurant

La location è unica e sorprendente, di quelle che lasciano senza fiato. La cucina, idem.

Per questi motivi, nell'avveniristica "Balena" di Piazza De Mello, sopra via Stalingrado, la Porta Restaurant e le proposte dello **chef Lorenzo Venturelli**, hanno già conquistato il cuore dei bolognesi e non solo.

L'ambiente è accogliente ed elegante, caratterizzato da arredi minimal ma raffinati, e da sapienti giochi di luci e ombre; il servizio è attento e personalizzato. Sorprendenti i diversi menu degustativi che spaziano dai sapori del mare ai sapori della terra, agli antichi sapori della tradizione; anche se a farla da padrone in cucina è soprattutto il mare, tra ricette della memoria e proposte sorprendenti, tutte realizzate con tecniche di cottura innovative e materie prime selezionate, freschissime e a filiera corta.

Quella de La Porta è una cucina genuina, semplice ma ricercata, con abbinamenti sorprendenti e raffinate emozioni di gusto che lasciano il segno. Il tutto con un occhio di riguardo verso l'alimentazione salutare. Imperdibili, per un viaggio sensoriale nella tradizione: uovo bio con funghi porcini, tartufo, patata Bologna Dop e parmigiano vacche rosse 24 mesi; tagliatella con ragù di cortile o alla bolognese; cotoletta di vitello alla bolognese con erbe amare e aceto balsamico invecchiato 12 anni. E per gli amanti del pesce e della cucina creativa: risotto del Delta del Po con zucchine chiare bolognesi, il loro fiore e crudo di scampi; passatello curcuma e pepe nero con lupini, rucola selvatica ed essenza di limone; tartare di gambero rosso con burrata, peperoni e capperi; fritto di schie e calamaretti arricciati.

Per finire, la millefoglie con caffè e cioccolato, e la panna cotta alla fava tonka. Superlativa la lista dei vini, dei distillati e persino delle acque minerali.

La Porta Restaurant

Piazza Vieira de Mello, 4 Bologna

Tel. 051 415 94 91

www.laportadibologna.it

Sfoggia la gallery

1/8



Locanda CelestiAle

Due grandi amici accomunati da un progetto comune e dalla ricerca dell'eccellenza:

Locanda CelestiAle rispecchia e incarna appieno la solida professionalità e le impeccabili competenze del rinomato bartender, **Celestino Salmi (maestro della mixology classica)** e lo spirito imprenditoriale e la passione per la buona tavola di **Alessandro Chionsini**.

Un affiatamento che si percepisce anche in cucina, da dove arrivano con destrezza e abilità le portate dall'impattamento curatissimo che, contraddistinte da un **sapiente mix tra tradizione ed avanguardia**, rapiscono tutti i sensi, dalla vista al gusto, passando per l'olfatto.

Circa 40 i coperti - che con la bella stagione diventano 50 grazie al dehors - di questo raffinato locale dall'atmosfera urban chic, che vanta spazi arricchiti da opere d'arte alle pareti.

E dopo l'aperitivo di benvenuto curato da Celestino (il cui cavallo di battaglia è sicuramente la mitologica vodka imperiale, macerata con frutti e agrumi) ad appagare anche i palati più sopraffini ci pensa Alessandro. Strepitosi gli antipasti, come il baccalà mantecato con pane carasau e terra di olive; o il polpo arrostito con patate in crema profumate con curcuma e ramerino; sorprendenti i primi piatti, tra cui i passatelli asciutti ai crostacei e profumo di limone; e i tagliolini cacio, pepe, scampi e lime. Prelibati i secondi, come il trancio di ricciola con verdure e pomodoro in guazzetto; e gli spiedini di seppie, calamari e mazzancolle alla griglia.

Must della casa: la selezione di crudi; i carpacci di tonno, salmone e ricciola; la tartare di tonno con mango, riso basmati e sesamo tostato; e la tartare di salmone con avocado, riso basmati e mix di semi bio tostati. Curatissima la carta dei vini con un'ampia selezione di etichette locali, nazionali ed internazionali.

Locanda Celestiale

Via Saragozza, 63, 40123 Bologna

Tel. 051 991 9068

<https://www.facebook.com/locandacelestialebologna/>

Ristorante I Portici

L'eleganza e l'armonia degli ambienti de **I Portici Hotel** si sposano perfettamente con la professionalità dello staff e la maestria dello chef Gianluca Renzi. **Collocato all'interno del Teatro Eden - antico caffè chantant del 1899**, riportato agli antichi splendori grazie al recupero degli affreschi in stile Liberty - il Ristorante I Portici è un luogo esclusivo dove vivere un'esperienza enogastronomica unica.

Insignito con la prestigiosa Stella Michelin, punta su una cucina di grande creatività, attenta alle materie prime di altissima qualità. Irrinunciabili gli strepitosi antipasti, tra cui scampi alla brace, zucca e caviale.

Tra gli insuperabili primi piatti conquistano il raviolo d'anatra, spuma di patate e cardoncelli; e lo spaghetti Felicetti, aglio nero di Voghiera, scampi e rucola. E per proseguire in bellezza, consiglio il piccione Casa Ceccatelli, scorzonera, scalogno e neve al Lambrusco di Paltrinieri. Tra i dessert, decisamente superlativo il cremoso moscovado e liquirizia calabra, gelato alla vaniglia e whisky torbato.

E se desiderate un ambiente più appartato e romantico, **prenotate un tavolo nella suggestiva ex-ghiacciaia del XIV secolo**, ora trasformata anche nella prestigiosa cantina. Servizio accurato e una carta dei vini importante, con etichette nazionali ed internazionali lo rendono una meta davvero imperdibile.

I Portici Hotel

Via dell'Indipendenza, 69, 40121 Bologna

Tel. 051 42185

www.iportichotel.com

Bologna, i portici

Vicolo Colombina

In un piccolo vicolo della vecchia Bologna, a due passi da Piazza Maggiore, si trova questo locale che si propone come punto di riferimento per chi cerca una cucina genuina e un clima ospitale delle trattorie di un tempo. Un ristorante diverso, un luogo di convivialità e socialità, caldo ed accogliente.

SEZIONI VIDEO EDITORIALI RIVISTA NETWORK CONTATTI

ABBONAMENTI ACCEDI REGISTRATI 

Garantie dei piatti e dei sapori proposti è Massimiliano Foggi, chef di grande esperienza, molto conosciuto e apprezzato in città che, a Vicolo Colombina, porta il meglio dell'arte culinaria al servizio della tradizione. Il tutto nel rispetto della materia prima e della stagionalità, con tecniche di cottura breve per esaltare le caratteristiche dei prodotti impiegati nella preparazione.

Nel menu, oltre ai piatti della tradizione (tortellini in brodo, tagliatella al ragù, lasagna al ragù di carni bianche, zuppa inglese, etc.), saltano all'occhio pietanze creative e stuzzicanti come i tortelli di taleggio e mandorle; la parmigiana, burrata, capperi, olive e pomodori; la battura di manzo fassona piemontese con maionese di patate; la cheese cake bolognese, lambrusco, pere e stracchino. Servizio ospitale ed accogliente; importante la cantina con referenze italiane e straniere.

Ristorante Vicolo Colombina

Vicolo Colombina 5/B 40123 Bologna

Tel. 051.233919

www.vicolocolombina.it

ViVo RistorArte

Raffinato, accogliente e curato, con un giardino interno, quasi "segreto", dall'atmosfera ricercata in stile shabby chic, **il nuovo locale di Vincenzo Vottero**, diventa un ristorArte grazie alla sapiente inventiva di Licia Mazzoni, che ospita a rotazione opere di artisti contemporanei che cambiano con il passare delle stagioni.

Qui la cucina è sempre aperta alle sperimentazioni, conservando però i suoi punti di forza nella genuinità e nella ricerca accurata delle materie prime, tutte di prima qualità. La proposta culinaria, infatti, parte dalla tradizione classica e viene rielaborata con accenti creativi, fino a sfociare in esplosioni di gusto sorprendenti. A partire dal benvenuto dello chef (il falso farro, con chicchi di sedano rapa, crema di zucchine, burro Occelli, Parmigiano Reggiano, estratto fresco di carota, limone e zenzero), ogni piatto ha un titolo perché è una creazione unica. Tra gli antipasti trionfano il polpo andaluso; e il vecchio muro (terrino di foie gras d'anatra al Calvados, gocce di passion fruit, sfoglie di macarons alla liquirizia e pepe nero); e poi ci sono i primi piatti, come il classico The winner is, ossia il tortellino tradizionale con burro Occelli, Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" 26 mesi, tartufo nero, brodo ristretto di faraona e fieno, perle di lambrusco; Terra e acqua (spaghettoni al torchio, astice, pomodorini pendolini, basilico fresco); e la Romagna in Oriente (passatelli di bottarga, gamberi Mazarini crudi, brodo di agrumi, crostacei, funghi e lemon grass). Nicola, invece è un piatto che omaggia l'amico Nicola Fabbri, Ambasciatore dell'Amarena nel Mondo, a base di Cervo Bbq Style, mostarda piccante all'Amarena Fabbri e purea di cicoriotta.

Consigliatissima la catalana stile Vivo con mazzancolle mediterranee e macedonia di verdure. Emozionanti i dessert come la ghiacciata di zenzero fresco; e la crema catalana al maracuja. Cura dei dettagli, piatti ricavati da vetri antichi e arredi di classe completano l'atmosfera. Noto la carta dei vini che comprende anche curiosità di nicchia, volutamente ricercate.

Ristorante Vivo

Viale silvani 18 40122 bologna

Tel. 051.4126498

www.vivoristorantebologna.it

Sfoggia la gallery

1/8



Temakinho

Modaiolo e di tendenza, questo sushi nippo-brasiliano, marchio di successo già a Milano, Londra, Ibiza, Formentera, Montecarlo e Lione, si trova **nell'imponente ed elegante cornice di Palazzo Zambecconi**, nella zona più fashion del centro storico bolognese. Ispirato ad un tempio interamente dedicato alle divinità femminili amazzoniche, è un invito alla leggerezza e al piacere della buona tavola. In questo meraviglioso locale, caratterizzato da un'esplosione di elementi tribali, trame, colori e carte da parati, si possono gustare le originali ricette che nascono dall'incontro tra tradizione giapponese e cultura brasiliana, il tutto preparato con materie prime di ottima qualità. Il riso, ad esempio, proviene da coltivazioni controllate e viene cucinato giornalmente.

Il pesce è rigorosamente fresco e lavorato in modo da garantirne le proprietà salutari e renderlo un pasto adatto a tutti, comprese le donne incinte. E poi c'è lei...la regina di tutte le bevande: la caipirinha, preparata dai barman utilizzando le migliori cachacas brasiliane, zucchero, lime e polpa di frutta fresca. Da non perdere: le ceviches, come quella con ombrina, salmone, polpo e gambero rosso; le tartare di pesce come quelle di salmone e ricciola; i nikkei pokes, tra cui il poke refinado a base di riso nero, gambero, cappasanta, avocado, mango, alga wakame, edamame, mandorle e maionese tartufata. E poi ci sono i temakis e rolls, stuzzicanti, colorati e gustosi. Non mancano i piatti veggie, come il riso alla barbabietola, asparagi e carote. E per chi non rinuncia ai dolci, ci sono le sobremesas, tra cui la torta brasiliana al cioccolato e cocco, la bavarese tropicale al mango, la cheesecake al maracuja e la torta vegana al lime. Da leccarsi anche le dita!

Temakinho

Via Farini 13a, 40124 Bologna

Tel. 051 468 4602

www.temakinho.com

Osteria Bartolini

Se prediligete il pesce, i sapori e i rinomati fritti della Riviera adriatica e volete degustarli anche sotto le Due Torri, il locale che fa per voi è Osteria Bartolini di piazza Malpighi: la terza versione dell'Osteria del Gran Fritto, che ha già due sedi a Cesenatico e Milano Marittima. Il ristorante, di proprietà della famiglia Bartolini (che possiede anche ristoranti stellati come la Buca di Cesenatico e Terrazza Bartolini), conta oltre cento coperti, è aperto sia a pranzo che a cena e si trova all'interno del palazzo Dondini Ghiselli già Marescotti.

Il locale è comodo, luminoso e confortevole; inoltre i materiali utilizzati sono opachi e spesso ossidati perché, come afferma il titolare Andrea Bartolini: «Ogni oggetto ha già vissuto una propria storia da portare all'interno degli ambienti. È così che i legni di frassino e quercia hanno perso colore andando a trovare i toni del grigio propri della salsedine». I

SEZIONI VIDEO ABBONAMENTI ACCEDI REGISTRATI

tavoli all'aperto, invece godono di uno spazio suggestivo e della fresca ombra di un maestoso platano secolare, già diventato icona dell'osteria e censito dall'Istituto per i Beni culturali dell'Emilia-Romagna.

Oltre al **leggendario gran fritto di paranza** (che dalla cucina raccomandano di non "rovinare" con il limone) e ai gamberi al sale di Cervia, le proposte della casa vanno dal celebre risotto alla moda di una volta cotto nel brodo rosso di pesce, alle crocchette di patate e baccalà, all'insalata di polpo e patate; ai gamberi in crosta di fili di patata. E per vivere un'esperienza gustativa esaltante non perdetevi le lasagne ai frutti di mare e crostacei, gli spaghetti alla chitarra alle vongole poverazze; gli spiedini di calamari e gamberi alla griglia. Per concludere alla grande ci sono i sorbetti del giorno, la crema di gelato alle bucce di arancia e caramello; la meringata con crema inglese, e il cremoso alla nocciola e mascarpone. La carta dei vini è variegata, con etichette emiliano-romagnole e nazionali.

Osteria Bartolini

Piazza Malpighi, 16 40123 – Bologna
Te.051 262192
www.osteriabartolinibologna.com

Ristorante I Carracci

Nel cuore di Bologna, ospitato all'interno di un magnifico salone, il cui soffitto è interamente dedicato ai meravigliosi affreschi della scuola dei fratelli Carracci, da cui il nome al locale dalla calda e intima atmosfera, il ristorante I Carracci è in grado di accogliere fino a 70 ospiti. L'**executive chef Cristian Mometti, maestro indiscusso della vasocottura**, propone una cucina raffinata che valorizza i piatti della tradizione con sollecitazioni di esperienze nazionali. Durante la stagione estiva il ristorante - **premiato con le "Tre Forchette Michelin"** - si trasferisce in una location romantica e ricca di charme: le terrazze fiorite e profumate del prestigioso hotel 5 stelle lusso bolognese, il Grand Hotel Majestic "già Baglioni".

Il consiglio è di iniziare con un drink dall'atmosfera alquanto retrò del noto Café Marinetti, un aperitivo in relax dove le note del pianoforte accompagnano inebrianti bollicine e gustosi canapè, per poi "abbandonarsi" al raffinato menu dello chef. E allora tra tradizione e innovazione, via libera a piatti succulenti e di spessore, che rievocano le tavole della festa delle famiglie nobili bolognesi, come la faraona servita con ciliegie, mosto rosso e mandorla; gli gnocchetti alla ricotta di pecora; il filetto di manzo all'aceto balsamico tradizionale di Modena. E ancora, baccalà mantecato; tartare di gamberi rosa con mango; chitarra all'uovo con tonno rosso; polpo arrostito con panzanella; pesca, mandorla e amaretto; anguria, pina colada e perle di aceto balsamico di Modena; budino di patate Bologna Igp, mandorle e gelato alla crema. Completano il tutto una carta dei vini importante ed un servizio davvero ineccepibile. Aspettative più che ripagate.

Ristorante I Carracci

Via Manzoni, 2, 40121 Bologna
Tel. 051 225445
grandhotelmajestic.duetorrihotels.com/it

© Riproduzione riservata

[HOME](#) » [LOCALI e TURISMO](#) » [VIAGGI e ITINERARI](#)

» Ecco perché la chiamano la "grassa": tour nei migliori ristoranti di Bologna - Italia a Tavola

[VIAGGI](#) [ITINERARI](#) [TURISMO](#) [CUCINA BOLOGNESE](#) [LASAGNE](#) [TAGLIATELLE](#) [RAGU](#)