



**ASCOM**  
BOLOGNA

ASSOCIAZIONE COMMERCianti  
della Provincia di BOLOGNA



# Bologna la grassa, Bologna la magra



Con il contributo di:



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E  
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia

## BOLOGNA LA GRASSA ... BOLOGNA LA MAGRA

Ascom Bologna ha dato il suo patrocinio alla prima edizione di "Bologna la grassa, Bologna la magra" ritenendo utile offrire al lettore uno strumento innovativo e di rapida consultazione per una sua scelta ponderata del locale dove poter assaggiare le più squisite proposte gastronomiche della nostra cultura.

La guida, presentata in una veste bilingue così da dare un respiro internazionale alla conoscenza della nostra ristorazione ed essere a portata di mano di tutti i turisti, è molto pratica e presenta un'ampia e varia offerta degli esercizi di ristorazione presenti su tutto il territorio provinciale. La novità sta nel proporre due offerte differenti sotto l'aspetto della qualità: una più "tradizionale", legata maggiormente ai sapori della storia della cucina bolognese, per chi cerca il gusto legato alle nostre radici, ed una più "sperimentale", caratterizzata dalla presentazione di piatti innovativi, che si ispirano ad una cultura meno lontana nel tempo ma sempre di grande qualità e risultato. Il tema della gastronomia bolognese richiama sempre la curiosità di molti ed è per questo motivo che crediamo sia interessante presentare al pubblico una guida di questo carattere, precisa ed approfondita, che si sviluppa su tutto il nostro territorio.

Il patrimonio eno-gastronomico è un importante punto di forza per il nostro Paese ed in questo contesto il prodotto bolognese si colloca da sempre tra le offerte migliori, più ambite e ricercate dal punto di vista della qualità. La nostra ristorazione infatti assume da sempre un ruolo da protagonista, ed in questa occasione non solo privilegerà la tradizione, sia nei locali più prestigiosi che nelle trattorie più antiche e storiche, ma presenterà un'ampia gamma di nuovi piatti, di ricette riviste e rivisitate che potranno soddisfare le voglie di palati golosi.

Enrico Postacchini  
Presidente Ascom Bologna

Tradizione ed innovazione sono termini in perenne contrapposizione tra loro. Un'innovazione riuscita diviene col tempo tradizione, per poi venire nuovamente affiancata da una nuova innovazione che a sua volta acquista, con il tempo, caratteristiche tradizionali, e così all'infinito, senza soluzione di continuità.

Se questo è vero per ogni attività umana, non può non esserlo per la gastronomia, quell'autentica "arte quotidiana" che tocca piacevolmente la vita di tutti noi.

A Bologna un recente e pervicace luogo comune vuole tuttavia che l'alternanza tradizione - innovazione si sia invece spezzata: alla cucina della tradizione, dice qualcuno, farebbe riscontro un'insufficiente apertura alle novità del gusto, con esiti a lungo andare negativi sulla bolognesità a tavola.

Per dissipare questo insidioso pregiudizio è nata l'iniziativa "Bologna la Grassa, Bologna la Magra", che vede sugli scudi moltissimi dei nomi più belli della ristorazione petroniana. I locali che si schierano sul fronte della "grassezza", il fronte classico della cucina felsinea, sono quelli che ripropongono con legittimo orgoglio i piatti della grande tradizione cittadina, dai leggendari primi al gran fritto misto, dalle cacciatore alle polpette e ai polpettoni, per non parlare dei cotechini, degli arrostiti, del friggione. E chi più ne ha più ne metta. L'insegna, dichiarata, è quella di una tipicità e di una fedeltà al territorio che non sono mai venute meno.

Dall'altro lato i ristoranti "magri" sono quelli che raccolgono decisi la sfida dell'innovazione, vogliono cioè dimostrare che seguire una cucina moderna non significa affatto rinunciare al gusto ed ai buoni sapori. Si tratta in altre parole dell'altro lato della medaglia "storica", in quanto la cucina bolognese dimostra così di evolversi e di aggiornarsi senza tradire il suo glorioso passato.

"Bologna la Grassa, Bologna la Magra" sottolinea che tradizione ed innovazione si richiamano, si rincorrono, giocano fra loro, instaurando un confronto piacevole e costruttivo. A dispetto di chi, invece, propone e propaga un'insanabile, inesistente ed inutile frattura fra le due.

Piero Valdiserra  
Club dei Sapori



Bologna la grassa,  
Bologna la magra

# INDICE

ANTICA TRATTORIA DEL PONTELUNGO .....	6
CANTINA BENTIVOGLIO .....	6
DROGHERIA DELLA ROSA .....	7
FARINA LIVING RESTAURANT .....	7
OSTERIA DE' POETI .....	8
RISTORANTE 4U BAR & BISTROT .....	8
RISTORANTE AL GHISELLO .....	9
RISTORANTE BOLOGNESE .....	9
RISTORANTE C'ERA UNA VOLTA (c/o Hotel Roma) .....	10
RISTORANTE CLAVATURE .....	10
RISTORANTE DA BERTINO .....	11
RISTORANTE DA SANDRO AL NAVILE .....	11
RISTORANTE DIANA .....	12
RISTORANTE DONATELLO .....	12
RISTORANTE FRANCO ROSSI .....	13
RISTORANTE GARGANELLI .....	13
RISTORANTE I GAETANO .....	14
RISTORANTE LA GATTA .....	14
RISTORANTE LA GHISLERA .....	15
RISTORANTE LA PIGNATTA .....	15
RISTORANTE LO ZAFFERANO (c/o Hotel Relais Bellaria) .....	16
RISTORANTE MATUSEL .....	16
RISTORANTE PAPA RE .....	17
RISTORANTE PIZZERIA IL MORO .....	17
RISTORANTE RODRIGO .....	18
TRATTORIA ANTICA RICETTA .....	18
TRATTORIA BONI .....	19
TRATTORIA BOTTEGA DE' FACCHINI .....	19
TRATTORIA DAL BIASANOT .....	20
TRATTORIA LA PESA .....	20
TRATTORIA PARADISINO .....	21
TRATTORIA ROMANO .....	21
RISTORANTE ALLA ROCCA .....	22
RISTORANTE CORSINI .....	22
RISTORANTE FRATELLI BALLARINI .....	23
RISTORANTE LA CICCERIA .....	23
RISTORANTE NAPPINI .....	24
RISTORANTE STELLA D'ORO (c/o Albergo Stella d'oro) .....	24
TAVERNA DEI TAROCCHI .....	25
TRATTORIA LE CAPANNE .....	25

## BOLOGNA LA GRASSA



### Antica Trattoria del Pontelungo

Via Emilia Ponente 307 - 40133 Bologna  
Tel. 051.382602 - 051.382996 - Fax 051.382602



Dal 1973 la Trattoria del Pontelungo è gestita dai fratelli Cassanelli che propongono una cucina tipica bolognese con paste fresche di ogni genere fatte rigorosamente a mano. I piatti presenti nel menù sono preparati con prodotti freschi e includono anche prelibatezze come il tartufo bianco pregiato, carrello dei bolliti tutto l'anno nonché carne di cavallo e di struzzo. La cantina è ben fornita: 50 etichette di vini nazionali con prevalenza di emiliani Doc dei colli bolognesi e romagnoli.

*It offers typical traditional Bolognese dishes and "culinary excellence" such as white truffle when in season. Local specialties include Bollito. Large selection of regional wines.*

Specialità/Specialty: tagliatelle - tortellini - lasagne - maccheroncini di pasta fresca al ragù di cavallo - polpette all'aceto balsamico - castrato di agnello - crema di mascarpone e panna cotta al caffè  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: mercoledì

## BOLOGNA LA MAGRA



### Drogheria 'Della Rosa'

Via Cartoleria 10 - 40100 Bologna - Tel. 051.222529  
www.drogheriadellarosa.it - info@drogheriadellarosa.it

Nel cuore del centro storico di Bologna, la Drogheria 'Della Rosa' accoglie ormai da anni i suoi ospiti sotto i caratteristici portici medievali bolognesi in uno degli angoli più antichi della città. L'atmosfera è quella dell'antica bottega, del caldo ritrovo. La cucina è quella tipica emiliana, a base di prodotti rigorosamente italiani sapientemente utilizzati nelle ricette dello chef Emanuele Addone.

*Historic restaurant located in one of the most characteristic corner of the old city of Bologna. A true warm and friendly atmosphere, a typical Emilian cuisine based on Italian produce selected by the Chef.*



Specialità/Specialty: sfornato di zucchine, canocchie al vino bianco  
Menu fisso/Menu: 35 euro  
Giorno/Day: mercoledì

## BOLOGNA LA GRASSA



### Cantina 'Bentivoglio'

Via Mascarella 4/b - Bologna - Tel. 051.265416 - Fax 051.225811  
www.cantinabentivoglio.it - jazz@cantinabentivoglio.it

Nelle cantine del cinquecentesco Palazzo Bentivoglio, in zona universitaria, c'è un luogo dove i profumi della cucina petroniana si fondono con la forza delle note swing del jazz, ogni sera, e con il calore dei migliori vini d'annata con oltre 450 etichette. Dal 1982 divenne osteria con cucina e nell'87 l'attuale gestione iniziò l'attività che continua ancora oggi. Meta obbligatoria per coloro che vogliono vivere la notte bolognese gustandone le specialità enogastronomiche e l'atmosfera soft.

*In the center of Bologna Cantina Bentivoglio is a friendly, upbeat live jazz club near the University quarter which doubles as a restaurant and wine bar.*

Specialità/Specialty: involtini di vitello alla bolognese - taglioline al prosciutto  
Menu fisso/Menu: 30 euro  
Giorno/Day: martedì



## BOLOGNA LA MAGRA



### 'Farina Living Restaurant'

Via de' Fusari 9/b - 40100 Bologna - Tel. 051.263279  
www.farinalivingrestaurant.it - info@farinalivingrestaurant.it



Locale giovane con cucina moderna e all'avanguardia, attenta alla disponibilità stagionale dei migliori prodotti. Molte le proposte gastronomiche con menù rinnovati ogni due settimane e caratterizzati da un'ampia scelta di pesce, carni rosse, paste fresche realizzate con cotture semplici che esaltano l'alta qualità delle materie prime utilizzate. Grande selezione di vini nazionali e ottimi dolci fatti in casa.

*In a friendly atmosphere the restaurant features innovative cuisine. It provides the best of seasonal produce. Wide range of culinary delights with a menu renewed every two weeks. Great selection of national wines and assorted homemade desserts.*

Specialità/Specialty: filetti di sogliola avvolti in asparagi di Altedo - Fagottino di bietola con orzotto alle arselle  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: martedì e mercoledì

## BOLOGNA LA GRASSA, BOLOGNA LA MAGRA

### Osteria 'De' Poeti'

Via Dè Poeti 1 - 40124 Bologna - Tel. e Fax 051.236166  
www.osteriadepoeti.com



L'Osteria Dè Poeti si trova in un Palazzo Senatorio eretto nel 1400, nel centro dell'antico borgo cittadino. Dopo le recenti ristrutturazioni il locale si presenta storicamente immutato con le caratteristiche a volte vela, il camino del '400, le cantine, il pozzo dell'acqua, il banco originale per la vendita al pubblico. Il menu propone piatti 'leggeri' a pranzo e per la sera sia cucina tradizionale bolognese che primi e secondi piatti innovativi, alla griglia nonché varie proposte di cacciagione.

*The restaurant is located in well maintained 15th century building. Traditional Bolognese cuisine, innovative dishes and wild delights. "Light" food choices at lunchtime with a traditional and innovative menu at dinner time.*

**Specialità/Specialty:** Mezzelune fatte a mano con ripieno di squacquerone e radicchio trevisano in salsa al burro fuso e parmigiano extravergine - tagliatelline fatte a mano con zucchini - mozzarella di bufala in fondue di pomodorini e basilico, con grattata di pecorino.

Menu fisso/Menu: 30 euro  
Giorno/Day: martedì e mercoledì

## BOLOGNA LA MAGRA

### Ristorante Al Ghisello

Via Crocioni 7/a - 40100 Bologna - Tel. 051.6146874 - Fax 051.6146874  
www.alghisello.it

Il nuovo locale di Paolo Guarnera e famiglia, a due passi dallo stadio e con parcheggio interno, offre la possibilità di poter mangiare fuori, in una comoda veranda. Serate di musica dal vivo, l'ottima cucina e l'ambiente raffinato con il calore dei proprietari sono gli ingredienti del locale che ha anche spazi adatti per feste, convention e colazioni di lavoro. Lo chef propone piatti interessanti legati alla tradizione mediterranea ma non mancano antipasti vegetariani, pasta fresca, carne e pesce fresco.

*A pleasant restaurant near Dall'Ara Stadium. The restaurant has been totally redecorated and offers friendly service and a cuisine rich in Mediterranean flavors. Ideal for business lunches and parties.*

**Specialità/Specialty:** Salame di tonno all'antica Bologna - Tortelloni di ricotta con funghi porcini e noci - Treccie di Branzino - Torta di mele in cocotte  
Menu fisso/Menu: 35 euro  
Giorno/Day: mercoledì



## BOLOGNA LA GRASSA



### Ristorante '4U Bar & Bistrot'

Viale A. Masini 4/3 - 40126 Bologna - Tel. 051.255035 - Fax 051.242811  
www.4vialemasini.it - info@4vialemasini.it



Versatile e multiforme, il 4U Bar&Bistrot dell'Hotel 4VialeMasini cambia volto nell'arco delle 24 ore, mantenendo comunque intatta la sua eleganza essenziale e contemporanea, coinvolgente, mai fredda. È aperto al pubblico per ospitare colazioni, brunch e cene. Il 4U Bar&Bistrot, dotato di una capienza di 60 persone, propone una cucina tipicamente mediterranea con qualche tocco creativo, senza dimenticare le specialità bolognesi.

*The 4U Bar & Bistrot del 4 Viale Masini environment is versatile and multiform and its atmosphere changes from day to night although this does not affect its elegance. Creative Mediterranean cuisine and Bolognese specialties.*

**Specialità/Specialty:** spuma di mortadella, lasagna verde, Piccattina Bolognese con contorno del giorno  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: martedì

## BOLOGNA LA GRASSA



### Ristorante 'Bolognese'

Galleria Il Agosto 1980 4/ab - 40121 Bologna - Tel. 051.248293  
Fax 051.245287 - www.ristorante-bolognese.com

Presente fin dal 1937 nel centro storico, il Ristorante si trova in un' invidiabile posizione: a due passi dalla Stazione Centrale FS. Un tempo adibito a deposito di carbone, è arredato in stile antico con elementi moderni ed ha un soffitto in pietra a vista con volte a vela, l'atmosfera è intima ed accogliente. La presenza di due salette da 25 posti ciascuna lo rende il luogo ideale per pranzi e cene di lavoro. I piatti proposti sono quelli tipici della tradizione emiliana e bolognese.

*A stone throw from the railway station, the restaurant "Bolognese" is ideal for business lunch or dinner. Typical Emilian and Bolognese menu.*

**Specialità/Specialty:** tagliatelle al ragù bolognese - tortellini in brodo - guanciale di manzo al Sangiovese - cotoletta alla petroniana  
Menu fisso/Menu: 30 euro  
Giorno/Day: martedì



## BOLOGNA LA GRASSA, BOLOGNA LA MAGRA



### Ristorante 'C'era una volta' (c/o Hotel Roma)

Via D'Azeglio 9 - 40123 Bologna  
Tel. 051.226322 - www.hotelroma.biz

Raffinato ed accogliente, il ristorante dell'Hotel Roma è ideale per gli amanti della cucina di qualità. Il pane, la pasta e i dolci, sono preparati in casa e tutte le pietanze sono preparate ponendo grande importanza all'aspetto cromatico della presentazione quale il cappellaccio di zucca con crema di parmigiano e pancetta croccante; nonché le specialità tradizionali: tortellini in brodo, tagliatelle al ragù, cotoletta glassata con spinaci saltati. Non mancano piatti leggeri a base di pesce.

*Refined restaurant ideal for those who love fine dining and want to cherish the flavours of local specialities. Superb fish dishes.*

Specialità grassa/*Fat Specialty*: tortino di polenta con funghi porcini - cappellacci di zucca con crema di parmigiano e pancetta croccante - carré di maialino da latte con riduzione di aceto balsamico e patate tornite

Specialità magra/*Slim Specialty*: gamberoni con pinzimonio di verdure - carpaccio di polipo con pomodorini, patate e rucola, acqua e vino; moscardini in guazzetto, spaghetti trafilati con cozze e broccoli, filetto di tonno con pesto di olive, pomodorini e pinoli.

Menu fisso/*Menu*: 25 euro

Giorno/*Day*: martedì e mercoledì (ore 12)

## BOLOGNA LA GRASSA



### Ristorante 'Da Bertino'

Via Lame 55 - 40122 Bologna  
Tel. 051.522230



Ristorante a gestione familiare inaugurato nel 1957, si distingue per la sua cucina tipica bolognese con paste fresche fatte rigorosamente in casa, bolliti misti e arrostiti di carne serviti al carrello e vasta scelta di dolci di propria produzione. Molti sono gli estimatori di questo locale che ne apprezzano, oltre alla buona cucina, l'ambiente accogliente e tradizionale, l'atmosfera familiare.

*The Trattoria, located on historic Via delle Lame, preserves the 1960's atmosphere (you can see it on the furniture). Excellent price-quality ratio. Family friendly environment.*

Specialità/*Specialty*: tagliatelle alla bolognese - bollito misto con contorno al carrello servito al tavolo - zuppa inglese

Menu fisso/*Menu*: 30 euro

Giorno/*Day*: martedì, mercoledì

## BOLOGNA LA MAGRA



### Ristorante 'Clavature'

Via clavature 17c - 40124 Bologna  
Tel. 051.264353



Nel centro storico, Clavature è uno dei locali più ricercati e innovativi, capace di accontentare anche i palati più fini. Ottima cucina, accoglienza impeccabile, eleganza e semplicità sullo sfondo della splendida cornice del seicentesco Palazzo Pepoli Campogrande, in uno degli angoli più affascinanti di Bologna. Locale luminoso e gradevole con cucina a vista e proposte gastronomiche dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, dai piatti classici quali le lasagne verdi, alle insalate e ai dolci.

*Refined restaurant, located in 17th century building Palazzo Pepoli Campogrande. Elegant yet simple restaurant, ideal for all type of guests even the more demanding ones.*

Specialità/*Specialty*: tortelloni di zucca all'aceto balsamico con guanciale croccante - spaghetti al torchio con pomodorini pachino e basilico - pollo al curry con riso basmati - roastbeef con crema di menta

Menu fisso/*Menu*: 25 euro

Giorno/*Day*: martedì

## BOLOGNA LA GRASSA, BOLOGNA LA MAGRA



### Ristorante 'Da Sandro al Navile'

Via del Sostegno 15 - 40131 Bologna - Tel. 051.6343100  
Fax 051.6347592 - www.dasandroalnavile.it - info@dasandroalnavile.it



E' la tradizione a far da padrona in questo ristorante che ancora oggi mantiene immutata la sua passione per l'alta cucina che lo ha reso uno dei templi della gastronomia petroniana. La cucina, grazie ad un'accurata scelta di prodotti di qualità, realizza con grande abilità sia piatti della terra emiliano - romagnola sia specialità a base di pesce. Il tutto conservando le tradizioni, mantenendo la ricchezza dei sapori, ma soprattutto adattando il menù in base ai prodotti stagionali.

*Historic restaurant serving both freshly sourced fish dishes and typical Emilia dishes. Rich flavors, seasonal produce and passion for high-class cuisine are all key ingredients to its success.*

Specialità/*Specialty*: coniglio al frantoio - tortellini in brodo di cappone - gelato di crema mantecato all'aceto balsamico

Menu fisso/*Menu*: 35 euro

Giorno/*Day*: mercoledì

## BOLOGNA LA GRASSA



### Ristorante 'Diana'

Via Indipendenza 24 - 40121 Bologna  
Tel. 051.231302 - Fax 051.228162



In un ambiente che ne fa un 'classico' petroniano, la cucina, curata dallo chef Mauro Fabbri, è tradizionale ma al tempo stesso aperta al meglio a rileggere in chiave locale alcuni piatti. Le specialità sono le varietà di pasta fatta a mano dalle sfoglie: tortellini, tortelli di ricotta, lasagne, tagliatelle, il carrello degli arrostiti, i bolliti, il fritto misto alla bolognese. Inoltre pesce fresco, primizie e funghi. Il Diana, diretto da Eros Palmirani, ha un'ampia carta dei vini regionali e nazionali.

*The food is definitely classic. Homemade pasta, toast or boiled meats served from the trolley, Bolognese mixed fried foods are specialties. Run by Eros Palmirani it offers a wide selection of wines.*

Specialità/Specialty: Spuma di mortadella - tortellini in brodo - lasagne verdi al forno - arrosto misto - bollito misto - dessert vari  
Menu fisso/Menu: 35 euro  
Giorno/Day: martedì

## BOLOGNA LA GRASSA



### Ristorante 'Donatello'

Via Augusto Righi 8 - 40126 Bologna  
Tel. 051.235438

Il ristorante si trova in pieno centro, vicino al Teatro Arena del Sole, è un locale con ambienti liberty, classici ed eleganti, capace di creare l'atmosfera ideale per trascorrere una splendida serata. Alle pareti sono esposti numerosi lavori fotografici di tutti gli artisti che sono passati qui nel corso degli anni. La conduzione è quella familiare e si protrae da oltre un secolo, ed i piatti nei menù sono tutti appartenenti alla cucina tradizionale bolognese, con la pasta fresca fatta a mano.



*It is decorated in a Liberty style, and the walls hold photos of famous artists and sports personalities. It serves outstanding homemade fresh pasta dishes.*

Specialità/Specialty: friggione, galantina di pollo o di cappone - fritto misto alla bolognese  
Menu fisso/Menu: 30 euro  
Giorno/Day: martedì e mercoledì

## BOLOGNA LA GRASSA, BOLOGNA LA MAGRA



### Ristorante 'Franco Rossi'

Via Goito 3 - 40126 Bologna - Tel. e Fax 051.238818  
www.ristorantefrancorossi.it - francorossi@hotmail.it

Nel cuore di Bologna, fra via Goito e vicolo delle Donzelle, vi attende un salotto accogliente ed esclusivo: Franco e Lino Rossi assieme a Giuseppe Pirpignani vi accolgono in un ambiente intimo ed elegante. La cucina di Lino nasce dalla cucina dei Gonzaga ma si lega alla tradizione emiliana, propone piatti indimenticabili, sani e leggeri. La cura dei particolari di Franco e la grande passione per l'arte della ristorazione vi offrono serate indimenticabili. L'enoteca è di altissimo livello.



*Located in the medieval centre of Bologna, the restaurant has an intimate and elegant atmosphere and makes for a pleasant dining experience. It offers unforgettable, light and healthy dishes with a strong acknowledgment of Emilian tradition. The attention to details coupled with the passion for catering give you an unforgettable food experience. Excellent wine list.*

Specialità/Specialty: zuppa di funghi porcini con crostino al formaggio - sfornato di carciofi in crema di zafferano - crespelle all'anatra con melone caramellato all'aceto balsamico  
Menu fisso/Menu: 35 euro  
Giorno/Day: mercoledì

## BOLOGNA LA GRASSA, BOLOGNA LA MAGRA



### Ristorante 'Garganelli' (c/o Savoia Hotel Regency)

Via del Pilastro 2/3 - 40127 Bologna - Tel. 051.3767766 - Fax 051.3767767  
www.savoia.it - garganelli@savoia.it

Più di un ristorante, un luogo profondamente legato ai ricordi della famiglia Trombetti, radicati nella tradizione culinaria bolognese. L'allure degli anni '60 vibra nello stile degli interni, capaci di ospitare numeri importanti, dove con generosa ospitalità rivivono le buone tradizioni. Il Ristorante propone serate con eventi speciali e musica dal vivo, offrendo una gustosa varietà di menu, sia di cucina tradizionale emiliana che di cacciagione o di piatti leggeri. Non ha giorno di chiusura.

*Typical Bolognese gourmet restaurant where you can enjoy live music events. It serves a tasty, varied menu, which includes local, wild game and light dishes. Opened 7 days a week.*

Specialità/Specialty: battuta di carne cruda romagnola su cialde croccanti - insalata di rucola, funghi e salsa d'uovo agli agrumi - passatelli romagnoli saltati con ragù di carciofi, guanciale di maiale croccante e scaglie di pecorino sardo - primi piatti di caccia, cartoccio di quaglia e pecorino con peperoni marinati e scapecce di zucchine  
Menu fisso/Menu: 20 euro  
Giorno/Day: martedì e mercoledì



## BOLOGNA LA GRASSA



### Ristorante 'I Gaetano'

Via Bovi Campeggi 7 - 40131 Bologna  
Tel. 051.551705 - Fax 051.551350



Una tradizione che continua da quarant'anni e che è destinata ad entrare nella storia della città. Fin dall'apertura il ristorante-pizzeria si è distinto per l'utilizzo di materie prime di alta qualità, i prelibati primi di pesce, specialità di carne, primizie di ogni stagione e la pizza, vera regina del locale. Da non perdere il gran buffet dei dessert. Ottima selezione di vini nazionali e una lunga lista di Champagne.

*Looking back on a long tradition, the restaurant is undoubtedly one of Bologna's most historic restaurants. A house speciality is pizza. Great selection of wines and mouthwatering desserts*

Specialità/Specialty: filetto di bovino al balsamico tradizionale  
Menu fisso/Menu: 30 euro

Giorno/Day: martedì, mercoledì

## BOLOGNA LA GRASSA



### Ristorante 'La Ghislera'

Via Zanardi 388 - 40100 Bologna  
Tel. e Fax 051.6344212



A pochi minuti dal centro storico, la Ghislera è un locale intimo e accogliente dove è possibile riscoprire i magici sapori di un tempo. Qui troverete la pasta fresca fatta in casa, come la classica tagliatella alla bolognese e la 'paglia e fieno' condita con lardo di Colonnata e porcini. Anche le carni alla brace e i dessert casalinghi meritano una visita in questo grazioso locale che propone una selezione di settanta etichette di vini, nazionali e regionali.

*This intimate restaurant excels in homemade fresh pasta, grilled meats and homemade desserts. Wide selection of national and regional wines.*

Specialità/Specialty: tagliatelle al ragù, scaloppine alla bolognese, friggione, zuppa inglese

Menu fisso/Menu: 25 euro

Giorno/Day: martedì e mercoledì

## BOLOGNA LA MAGRA



### Ristorante 'La Gatta'

via Bellaria 18/2 - 40139 Bologna  
Tel. 051.545151

I proprietari del locale, Gerardo e Giovanni, cultori dello slow food, propongono una varietà di pietanze, a base di pesce e carni rosse, con grande attenzione alla stagionalità e alla qualità delle materie prime. La cucina segue una tradizione mediterranea con spunti creativi, valorizzata da prodotti del territorio. Oltre alla carta, possibilità di menù a degustazione, con piatti unici e ampia scelta di pizze e dolci fatti in casa.

*It is a cult slow food restaurant. The menu features everything from fresh fish to meat dishes. It offers a choice of carefully selected fresh ingredients. Creativity and local fresh produce.*

Specialità/Specialty: Paccheri con calamari e cicoria al peperoncino - Pesce San Pietro con carciofi

Menu fisso/Menu: 25 euro

Giorno/Day: mercoledì

## BOLOGNA LA MAGRA



### Ristorante 'La Pignatta'

Viale Antonio Silvani 18 - 40122 Bologna  
Tel. 051.521700 - Fax 051.521438

Il ristorante offre un ambiente classico, raffinato e gradevole, molto accogliente, e dotato di giardino e tavoli all'aperto durante la bella stagione. Propone una cucina tradizionale, specializzata in piatti a base di pesce. Esempio della ricerca di una giusta innovazione senza estro esasperato, badando all'accuratezza e dando sempre ai suoi menù quel tocco di originalità e raffinatezza. Il servizio in sala è attento e gentile. La carta dei vini offre un'ampia selezione di etichette, nazionali e regionali.

*Restaurant with attentive service in a classic and pleasant environment. During the sunny season guests can enjoy the nice private garden. Specialized in fish.*

Specialità/Specialty: antipasti vari a base di pesce - pasta corta fatta al torchio con cuori di carciofi - fiori di zucca e polpa di capasanta - spigola al forno con patate, pomodorini, zucchine, broccoli e olive - dessert a scelta.

Menu fisso/Menu: 35 euro

Giorno/Day: mercoledì



## BOLOGNA LA GRASSA

### Ristorante 'Lo Zafferano' (c/o Hotel Relais Bellaria)

Via Altura 11/bis - 40139 Bologna - Tel. 051.453103

Fax 051.6278796 - www.hotelrelaisbellaria.com



Il ristorante "lo Zafferano", dal design moderno ed accattivante, con i suoi arredi minimalisti e la sua cucina tipica bolognese, è il posto ideale per pranzi d'affari e occasioni speciali. Si trova all'interno del nuovo Hotel Relais Bellaria, nel verde, a soli 3 Km dal centro di Bologna, ed è in grado di accogliere fino a 180 persone in un'atmosfera informale. Caratterizzato dal servizio accurato e dalla proposta di specialità della cucina locale in

abbinamento ad una ampia selezioni di vini di produzione italiana.

*Refined and elegant modern restaurant with minimalist furnishings serving typical Bolognese dishes. It offers a bespoke service in an informal atmosphere. Great selection of National wines.*

Specialità/Specialty: gramigna alla salsiccia - cotoletta alla bolognese

Menu fisso/Menu: 25 euro

Giorno/Day: mercoledì

## BOLOGNA LA GRASSA, BOLOGNA LA MAGRA



### Ristorante 'Papa Re'

Piazza dell'Unità 8 - Bologna - Tel. 051.356120 - Fax 051.4158123

www.papare.it - posta@papare.it

Il locale offre un'atmosfera accogliente, calda ed elegante, adatta a colazioni di lavoro e ideale per cene di rappresentanza. E' situato nelle immediate vicinanze del centro cittadino, in zona Fiera, a 5 minuti dalla Stazione FS, ed ha possibilità di parcheggio anche davanti alla Trattoria. Il ristorante può ospitare circa 50 persone. La cucina, che prevede anche piatti di pesce, è di tipo "tradizionale" e "creativa". La cantina è molto fornita e curata da sommelier di esperienza pluriennale.

*Elegant and refined setting, this restaurant is just a stone's throw from the Exhibition Centre. Ideal for business lunch and corporate meetings. It serves creative cuisine, fish-based dishes. Extensive selection of national wines.*

Specialità/Specialty: lasagne gialle al ragù antico e funghi - risotto mille e una notte

Menu fisso/Menu: 30 euro (a pranzo)

Giorno/Day: mercoledì



## BOLOGNA LA MAGRA

### Ristorante 'Matusel'

via Bertoloni 2 - 40100 Bologna - Tel. 051.231718

www.matusel.it - damatusel@libero.it

Il ristorante Matusel, a cento metri dal teatro Comunale, da trenta anni conosciuto come osteria, oggi si presenta completamente ristrutturato con un menù di cucina siciliana a base di tonno, pesce azzurro ed alcune varianti tradizionali. Il locale dispone anche di una saletta soppalcata indipendente per cene di lavoro con capacità di 25/30 persone e di un salottino ove gustare un aperitivo o un liquore dopo cena. Nei locali vengono realizzate mostre di pittura contemporanea e di fotografia.

*Wonderful restaurant. Completely renewed it is situated in the heart of Bologna. It serves delicious fish-based Sicilian dishes and local specialties. It offers tasty happy hour deals and it is suitable for business dinners.*

Specialità/Specialty: polpo tiepido in salsa con cicorino, patate e capperini - filetto di branzino al forno in crosta di patate

Menu fisso/Menu: 30 euro

Giorno/Day: mercoledì



## BOLOGNA LA GRASSA

### Ristorante Pizzeria 'Il Moro'

Via de Falegnami 5 - 40100 Bologna

Tel. 051.267105



Storico locale di Bologna, meta obbligata per tutti coloro che vogliono gustare la vera cucina tradizionale bolognese e la buona pizza cotta al forno. Il ristorante offre una vasta scelta di primi, secondi piatti e dolci fatti in casa, con una discreta carta dei vini. Tutti i prodotti stagionali sono rigorosamente regionali e cucinati secondo procedimenti semplici e sani.

*Definitely recommended to those who want to experience a taste of Bologna. Superb first courses, homemade main courses and desserts. Food is based upon wholesome regional cuisine simply prepared from the finest local ingredients.*

Specialità/Specialty: Pappardelle verdi alle ortiche con ragù di vitello e verdure; garganelli all'uovo con ragù di carne e porcini; Bracirole alla bolognese cotte al vapore; involtini di vitello alla parmigiana con prosciutto di Parma e Parmigiano; Frittelle di semolino e crema pasticceria

Menu fisso/Menu: 25 euro

Giorno/Day: martedì



## BOLOGNA LA GRASSA



### Ristorante 'Rodrigo'

Via della Zecca 2/v - 40121 Bologna - Tel. 051.235536  
www.ristoranetrodrigo.com - info@ristoranetrodrigo.com

Storico locale bolognese attivo da oltre 50 anni, si trova in pieno centro. Ambiente elegante e una collezione particolare di liquori e vini d'annata rendono l'atmosfera unica. Il locale è frequentato da attori, politici, industriali e personalità. Vasto assortimento di pesce fresco tutti i giorni, dagli antipasti, alla pasta, ai secondi in qualsiasi periodo dell'anno. Cucina tipica bolognese e tante qualità di carni elaborate o alla brace. Ampia enoteca con vini italiani, esteri e regionali.



*Rodrigo is a restaurant that has been serving its customers for over fifty years. Inside, it's elegant and yet intimate; the walls are lined with bottles of wine, rare whisky and spirits. Wide selection of daily fresh fish.*

Specialità/Specialty: mortadella al velo con pane caldo - tagliatelle classiche bolognesi - spezzatino di vitello alla brace - tiramisù o semifreddo al cioccolato  
Menu fisso/Menu: 35 euro  
Giorno/Day: martedì, mercoledì

## BOLOGNA LA GRASSA

### Trattoria 'Boni'

Via Don Luigi Sturzo 22/CD - 40135 Bologna  
Tel. 051.6154337 - Fax 051.6150195 - www.trattoriaboni.it - info@trattoriaboni.it



Storica trattoria nata nel 1961, ideale per riscoprire il vero sapore della tradizione gastronomica bolognese. Ora si trova alla base della vecchia funivia che portava a San Luca. Ancora oggi alla trattoria 'Boni' i tortellini sono quelli di una volta, così come le gustose lasagne al forno con il vero ragù alla bolognese. Tra i secondi da prediligere il bollito, gli arrostiti, le cotolette alla bolognese e le crescentine e tigelle. Il locale è provvisto di veranda, parcheggio e saletta privata.



*Historic restaurant situated on the foot of the old cableway to San Luca. Traditional cuisine includes fresh pasta, roasted dishes, bolliti, tigelle and crescentine. Private car park.*

Specialità/Specialty: gramigna alla salsiccia - spaghetti in salsa norcina - garganelli all'aceto balsamico tradizionale - fritto misto all'emiliano  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: mercoledì

## BOLOGNA LA GRASSA

### Trattoria 'Antica Ricetta'

Via Massarenti 354 - 40138 Bologna  
Tel. 051.6920301 - Cell. 388.6947918 - www.anticaricetta.bo.it



La Trattoria "Antica Ricetta" è un locale fuori dalle mura del centro, con una atmosfera casalinga. E' a conduzione familiare, dei fratelli Metalli che, sfruttando le conoscenze culinarie delle nonne, bolognese una e romagnola l'altra, propongono una cucina tipica casalinga tradizionale con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Produzione propria di paste fatte a mano, piadine, crescentine e tigelle, dolci quali tenerina e torta di riso, liquori alla liquirizia e al melone.

*This family run restaurant situated outside the town walls serves up typical local fare. Well priced, warm and friendly. Homemade pasta, piadine, crescentine and tigelle.*

Specialità/Specialty: assaggio tipico di piada, crescentina e tigella con pesto e salumi - strozzapreti agli spinaci e stracchino - straccetti di maiale all'aceto balsamico  
Menu fisso/Menu: 20 euro  
Giorno/Day: martedì

## BOLOGNA LA GRASSA



### Trattoria 'Bottega De' Facchini'

Vicolo de' Facchini 4/a - 40100 Bologna - Tel. 051.226325  
www.trattoriabologna.it - bottegedefacchini@libero.it

Ambiente rustico molto curato, piacevole, semplice ed accogliente. La cucina proposta è tipica e locale, con piatti rigorosamente stagionali. Tra le specialità le paste fresche quali tagliatelle al ragù, tortellacci ai porcini, gnocchetti di semola di patate con sugo di prosciutto e cipolla, zuppa di cipolle. Tra i secondi carni alla griglia, friggione, tigelle modenesi, crescentine fritte, salumi. La trattoria dispone inoltre di una buona carta dei vini con selezione di etichette regionali.

*In a rustic yet warm and welcoming atmosphere this restaurant serves traditional food with an emphasis on seasonal food. Among its highlights, fresh pastas, grilled meat, tigelle, crescentine and salumi are highly recommended. Wine list offering a good range of selections.*

Specialità/Specialty: Crescentine fritte con salumi e formaggi - Tigelle con salumi, formaggi e pesto modenese - Friggione bolognese  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: mercoledì



## BOLOGNA LA GRASSA



## Trattoria 'Dal Biassanot'

Via Piella 16/a - 40121 Bologna - Tel. 051.230644 - 051.260788  
www.dalbiassanot.it

Cristina e Weiner gestiscono il locale a conduzione familiare dal 2007 e, pur mantenendo alcuni piatti della cucina umbra, propongono i piatti tipici bolognesi, con la pasta rigorosamente fatta a mano. Infatti Cristina nel 2002 vinse la 16a edizione del "Mattarello d'Oro". Grande varietà di carni cotte alla brace con griglia e carbone, bistecche alla fiorentina e filetti; dolci e gelato sono di produzione propria. La cantina offre una vasta scelta di vini, con un grande selezione tra quelli regionali.



*It offers typical traditional Umbrian and Bolognese dishes. Homemade fresh pasta. Sublime barbecue meat and good selection of regional wines.*

Specialità/Specialty: antipasto di crostini - tris di primi alla bolognese - bis di secondi con fesa di vitello con funghi porcini e aceto balsamico di Modena  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: mercoledì

## BOLOGNA LA GRASSA



## Trattoria 'Paradisino'

Via Coriolano Vighi 33 - 40100 Bologna - Tel. 051.566401  
Fax 051.2984703 - www.trattoriaparisino.it

Accanto al parco che fiancheggia il fiume Reno, uno dei luoghi più piacevoli della ristorazione cittadina, dove ritrovare l'atmosfera delle tipiche trattorie bolognesi sia in inverno, nell'accogliente saletta interna, che in estate, nell'oasi di un giardino. Ampia scelta di piatti tradizionali bolognesi e ricette che seguono la stagionalità dei prodotti. Secondi di carne e vegetariani, rane e pesciolini fritti. Buon assortimento di vini nazionali e locali, possibilità di vino al calice.

*It offers a warm and welcoming atmosphere. Great selection of typical Bolognese dishes. It offers a cuisine which celebrates the best of local, seasonal produce. Vast selection of wines also by the glass.*

Specialità/Specialty: Tagliata al filetto di maiale in crema di porcini - triangoli di patate, gamberi, zafferano, zucchine  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: martedì

## BOLOGNA LA GRASSA

## Trattoria 'La Pesa'

Via di Corticella 268 - 40128 Bologna - Tel. e Fax 051.702102  
Cell. 339.4727697 - info@trattorialapesa.it



Questa trattoria che si trova nella periferia, vicino al vecchio stabilimento di Pasta Corticella, è l'ideale per assaporare i piaceri della cucina emiliana, con i prodotti tipici del territorio, gli immancabili tortellini in brodo e la tagliata di vitello con parmigiano e rucola. Inoltre propone tra i primi tagliatelle (con maggiorana e porro); tagliatelle hawaiana; tortellini: tra i secondi tagliata italiana; filetto ai funghi porcini; fritto misto dolce e salato.



*This restaurant is in the outskirts of the city, nearby the old factory Pasta Corticella. It is perfect to taste the pleasures of emilian cooking, with typical products of the territory: the unfailing tortellini in broth and the veal carve with parmesan and rocket. Moreover the restaurant suggests for first courses: tagliatelle (with marjoram and leek); hawaiana tagliatelle; big tortellini. For main courses: Italian carve; fillet of beef with cep mushrooms; mixed fried (sweet or salty).*

Specialità/Specialty: tagliatelle hawaiana (pomodoro, pancetta, aglio e peperoncino) - stinco al forno - tagliata alla mediterranea  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: martedì e mercoledì

## BOLOGNA LA GRASSA



## Trattoria 'Romano'

Via Pietramellara 15 - 40121 Bologna  
Tel. 051.255504

La trattoria, a due passi dalla Stazione Centrale FS, è semplice e con una buona accoglienza. Offre un'ampia varietà di piatti legati alla tradizione bolognese. Ideale per gustare la pasta fresca fatta a mano direttamente dalle cuoche, propone i classici primi piatti, quali tortellini in brodo e tagliatelle al ragù; per i secondi scaloppine di vitello alla bolognese, filetto di manzo al pepe verde; tra i dolci coppa di mascarpone con scaglie di cioccolato e zuppa inglese.

*A stone throw from the railway station it offers a wide range of traditional Bolognese dishes in an easy friendly atmosphere. Homemade fresh pasta.*

Specialità/Specialty: tortellini pasticcciati in cestino di pasta sfoglia - taglioline al prosciutto - cololetta alla petroniana con patate al forno  
Menu fisso/Menu: 30 euro  
Giorno/Day: mercoledì

BOLOGNA LA GRASSA, BOLOGNA LA MAGRA



## Ristorante 'Alla Rocca'

Via Matteotti 76 - 40053 Bazzano (BO) - Tel. 051.831217 - Fax 051.830690  
www.allarocca.com - info@allarocca.com



In un ambiente raffinato potrete degustare i piatti tradizionali più noti come i "Tortellini dorati" fatti a mano dagli Chef con la stessa ricetta originale del 1796, quando il ristorante aprì ai buongustai della zona. Gusterete anche il "Fritto misto della Rocca", un misto di carne, verdura, frutta e dolci ed il "Filetto del Monsignore" e le delizie dello Chef. Per il pranzo piatti all'insegna della leggerezza.

*Refined environment with a menu that suits any palate. It serves traditional Emilia dishes alongside delights prepared by the chef. Located in the heart of Bazzano.*

Specialità/Specialty: Risotto al radicchio trevigiano e scamorza - Medaglioni di maiale lardellati ai funghi con patate al forno - Taglioline al ragu' di verdurine e basilico - Straccetti con rucola, grana e aceto balsamico di Modena  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: mercoledì

BOLOGNA LA GRASSA

## Ristorante 'Fratelli Ballarini'



Via M. E. Lepido 224 - Lavino di Mezzo (BO) - Tel. e Fax 051.401357  
www.ristoranteballarini.it - info@ristoranteballarini.it

Dal 1923 a di Lavino di Mezzo si trova questo storico ristorante bar, gestito oggi da Anna e Angelo Ballarini. All'interno tanti oggetti di rame e da cucina raccontano quasi un secolo di lavoro e di costume. Il menù proposto da Angelo cambia in relazione all'offerta dei prodotti di stagione: è permeato di tradizione, con il classico antipasto ricco di salumi come la mortadella a tocchi, il salame nostrano, il prosciutto di Parma, il culatello di zibello e altre interessanti proposte.

*Historic restaurant situated in Lavino di Mezzo. Seasonal menu of traditional regional meals. The restaurant always offers delicious new recipes. Good selection of regional and national wines.*

Specialità/Specialty: tortellini in brodo di cappone, cappone ripieno, panone natalizio  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: mercoledì



BOLOGNA LA GRASSA



## Ristorante Corsini

Via Statale 36 - 40040 Rocca Corneta Lizzano in Belvedere (BO)  
Tel. 0534.53104 - www.hotelcorsini.com - info@hotelcorsini.com

L'ambiente accogliente con vista sulla vallata, a due passi dal meraviglioso parco del Corno alle Scale, e la cucina casalinga contraddistinguono il ristorante dell'albergo Corsini. Tutto questo in un luogo importante del medioevo, vicino a Lizzano in Belvedere, dove è possibile assaggiare piatti tipici emiliani e della tradizione appenninica, tra i quali spiccano quelli sempre più rari a base di cacciagione, funghi tartufi e prodotti biologici.

*Corsini is located in the Corno alle Scale Park offering the traditional specialties of Emilia and the Apennines. Wild game exquisitely prepared, mushrooms, truffles and bioproducts.*

Specialità/Specialty: Tagliatelle al ragu' bolognese - Trippa e fagioli - cotichino e fagioli  
Menu fisso/Menu: 20 euro  
Giorno/Day: mercoledì

BOLOGNA LA GRASSA

## Ristorante 'La Ciceria'

Via Matteotti 41 - 40024 Castel San Pietro Terme (BO) - Tel. 051.942896  
www.trattoriacicceria.it

Il ristorante 'Cicceria' è situato nel centro storico di Castel San Pietro Terme, lungo il portico del passeggio che conduce alla piazza centrale. È un locale a conduzione familiare per chi cerca i buoni sapori di una volta. Fatti al mattarello i primi piatti, tra cui le tagliatelle al ragu', e ottime le crescentine, grande richiamo di questo locale. Ottime le carni, di primissima qualità, specie il castrato, piatto tipico di questa località, da accompagnare con i vini della casa. Vasta scelta di piadine e dolci caserecci.



*The restaurant 'Cicceria' is located in the historic center of Castel San Pietro Terme, near the central square. The menu including tagliatelle with ragu', crescentine, great attraction of this restaurant. Excellent meat, especially mutton, a typical dish of this place, served with good wines. Wide selection of wraps and desserts.*

Specialità/Specialty: tortellini in brodo - crescentine fritte - tagliatelle al ragu' - castrato  
Menu fisso/Menu: 20 euro  
Giorno/Day: martedì

## BOLOGNA LA GRASSA



## Ristorante 'Nappini'

Via III Novembre 101 - 40042 Lizzano in Belvedere (BO)  
Tel. 0534.51011 - Fax 0534.51730 - www.hotelnappini.it - nappo@iol.it

Situato in una splendida posizione panoramica e con un terrazzo dal quale si dominano valle e montagne del Corno alle Scale, il ristorante 'Nappini' offre qualità e cortesia in un ambiente accogliente e familiare. La cucina è quella tipica dell'entroterra bolognese con i riflessi della tradizione dell'Appennino tosco-emiliano. Il ristorante, che prende il nome dall'omonimo Hotel, sorge in una splendida struttura in stile Liberty, circondata da un giardino alberato e piante dai mille colori.

*The restaurant is located in a valley with spectacular views of the surrounding Corno alle Scale. It creates a warm and friendly atmosphere where you can experience the best of Tuscan-Emilian cuisine.*



Specialità/Specialty: risotto al radicchio trevigiano - scrigno di venere - tagliatelle al ragu - arrosti misti - cotoletta alla petroniana, dolce e frutta  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: martedì

## BOLOGNA LA GRASSA



## Taverna dei Tarocchi

Via Sopra Castello 1/A - 40061 Minerbio (BO) - Tel. 051.878862  
www.tavernatarocchi.altervista.org

Situato nel cuore di Minerbio, a breve distanza da Bologna, è un locale noto da 40 anni, legato al suo fondatore, un caratterista, e ai personaggi del cinema quali Pupi Avati, Walter Chiari, Ugo Tognazzi. Un angolo antico, accogliente e dall'atmosfera intima, adatto per incontri a lume di candela o serate con gli amici. Qui incontrate i sapori della tradizione, dalla carne alla brace alla specialità della Lunigiana, i "testaroli". Ai Tarocchi, da Mara e Clara, trovate cortesia, qualità e serietà.

*Located in the heart of Minerbio. In a warm and intimate atmosphere the "Taverna dei Tarocchi" offers a quality traditional cuisine that is full of flavours.*

Specialità/Specialty: tortellacci ripieni serviti con lardo di colonnata e basilico - tagliata di manzo servita nel "testo di terracotta" con carne ancora in cottura - Testaroli - boscaioli della Lunigiana

Menu fisso/Menu: 20 euro  
Giorno/Day: martedì

## BOLOGNA LA GRASSA

## Ristorante 'Stella d'Oro' (c/o albergo Stella d'oro)

Via della Libertà 18 - 40060 Savigno (BO) - Tel. e Fax 051.67080044  
www.albergostelladoro.it - info@albergostelladoro.it



La cucina della trattoria 'Stella d'Oro', curata nei minimi particolari da Roberta Vacondio, vuole essere una testimonianza della tradizione culinaria bolognese e delle sue usanze, basate rigorosamente sulla stagionalità dei prodotti che vengono dalla valle, in cui il ristorante nasce, per offrire sempre la migliore qualità. Il menù comprende antipasti tradizionali, una vasta gamma di paste al mattarello ed i secondi "alla bolognese" tra cui lesso di carne e prosciutto al forno.

*By paying close attention to detail, the restaurant strives to provide excellent food using quality seasonal ingredients. Delicious homemade pasta dishes and mouthwatering Bolognese main courses.*

Specialità/Specialty: crescentine e tigelle fritte - tortellini - tortelloni  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: mercoledì

## BOLOGNA LA GRASSA

## Trattoria 'Le Capanne'

Via Colombiola 19 - 40045 Granaglione (BO) - Tel. e Fax 0534.60476 - info@lecapanne.org

Nell'alta Valle del Reno si trova Granaglione meta di villeggiatura estiva: qui vi accoglie la trattoria Le Capanne che ha 150 coperti più una veranda esterna. Il locale propone cucina tradizionale emiliana per i primi con pappardelle al ragu e funghi porcini, tortelloni di ricotta e ortiche, tortellini in vellutata di formaggi, ecc. Nei secondi le specialità richiamano la tradizione toscana: fiorentine, filetti, bracirole, carne alla griglia; e non manca la caccia: cinghiale, capriolo e lepre.

*It is located in one of the most attractive area of Reno Valley. It has 150 seats and an external veranda. It proposes typical emilian dishes such as pappardelle with bolognese sauce and cep mushrooms, tortelloni with ricotta cheese and nettles; tortellini with cheese cream. For main courses, the specialities recall the tuscan tradition: fillet, chop, grilled meat and exquisite fowl: boar, deer, hare.*

Specialità/Specialty: tortelli in crema di formaggi con tartufo in crosta di parmigiano - filetto di manzo con funghi porcini e crema di tartufo  
Menu fisso/Menu: 25 euro  
Giorno/Day: mercoledì

