






Pappagallo 



Piazza Mercanzia 3 ☎40125,
 ☎051231200, ☎051232807
 www.alpappagallo.it
 Chiuso domenica (in luglio anche
 sabato), periodo in agosto

Dotazioni: sale 1, coperti 80,  
Cucina: emiliana e classica
Prezzi: 50/67, coperto 4   






Locale storico, arredato con raffinatezza, sito in un edificio trecentesco; decennale gestione familiare che propone una cucina ispirata alla tradizione ma con tocchi innovativi: sfomatino di formaggi con salsa ai funghi porcini, tortellini in brodo e fritto misto, trancio di salmone glassato al miele con asparagi e, come dessert, panna cotta allo zafferano con amarene. Buona selezione di distillati. (D4, ra)

Biagi 



Novità

Via Savenella 9/A ☎40124,
 ☎0514070049
 www.ristorantebiagi.it
 Aperto solo la sera; chiuso martedì,
 periodo in gennaio

Dotazioni: sale 2, coperti 55,  
Cucina: bolognese
Prezzi: 28/40, coperto 3   






Ambiente rustico e accogliente con travi a vista, gestito con sapienza da Fabio Biagi. Specialità prevalentemente bolognesi (da non perdere i salumi tipici come il culatello di Zibello, i tortellini in brodo, l'arrostito di vitello e il roast beef al Barolo); buona scelta di formaggi (non manca quello di fossa). Dalle 23 alle 2 cucina aperta con menu ridotto. (F4, wb)

Bistrò18 



Novità

Via Clavature 18/B ☎40124,
 ☎051273014
 www.bistrot18.com
 Chiuso ferie variabili

Dotazioni: sale 1, coperti 32/40,  
Cucina: classica e di ricerca
Prezzi: 30/38, coperto 2   





Nel cuore più antico della città, un locale di recente apertura. Originale nella forma (insegna curiosa, arredi contempo-

ranei e lineari, elementi di design) e nel contenuto (è insieme ristorante, caffè e bottega). La cucina proposta è il risultato di una puntigliosa ricerca di materie prime di qualità. In menu si alternano piatti innovativi e più tradizionali, preparati secondo stagione: flan di zucchini con crema al parmigiano, gramigna con salsiccia e basilico, scaloppa di foie gras su pane brioche, marmellata di cipolla e porcini. (D4, wc)

**Bottega del Vino
 Olindo Faccioli** 



Via Altabella 15/B ☎40126,
 ☎051223171
 Aperto solo la sera; chiuso domenica,
 agosto





Dotazioni: sale 2, coperti 20, 
Cucina: emiliana
Prezzi: 25/35   

Siamo in una piacevole osteria cittadina, che anche nell'arredo ha conservato tutta la sua tipicità. Qui è possibile degustare molti vini regionali, alcuni imbottigliati in proprio e, accanto a questi, i buoni piatti della cucina bolognese: dall'antipasto Bartolaccio all'involtoino di melanzane con mortadella, dalle tagliatelle al ragu alla pinza. (C-D4, ag)

Cantuccio 



Via Volturmo 4 ☎40121,
 ☎051233424
 Aperto solo la sera (tranne
 domenica); chiuso lunedì, agosto


Dotazioni: sale 1, coperti 35, 
Cucina: pugliese e marinara
Prezzi: 40/60   



Cucina pugliese in questa "nicchia" calda e luminosa, apprezzata per le portate curate che esaltano i sapori e la freschezza del pescato: cavatelli alle cozze, orata, spigola ai frutti di mare, granita di limone con limoncello; ultradecennale gestione familiare. (C3, rg)

Ciacco 



Via S. Simone 1/C ☎40126,
 ☎051265441
 www.ristoranteciacco.com
 Chiuso domenica

Dotazioni: sale 2, coperti 50/20, 






Cucina: bolognese e di ricerca
Prezzi: 30/45, coperto 2  
 Bancomat - ★ Sconto 10%.

Belle le cantine del palazzo secentesco, con soffitti a volta e mattoni a vista, dove è ricavato il locale, il cui nome rimanda al girone dei golosi; si può gustare una cucina sospesa tra tradizione e creatività, basata sulla reperibilità dei prodotti del territorio. Ecco quindi, nella stagione giusta: passatelli asciutti su crema di parmigiano con salame e fave; sarago scottato con pomodorini vesuviani confit, olive e carciofi fritti. Ampia selezione di vini. (C4, rc)

Diana 



Via dell'Indipendenza 24 ☎40121,
 ☎051231302
 diana@softer.it
 Chiuso lunedì, periodo in gennaio
 e in agosto






Dotazioni: sale 2, coperti 160/50,  
Cucina: bolognese
Prezzi: 40/60, coperto 4   

Centrale, pervaso da un'atmosfera anni Trenta; in estate si pranza all'aperto. Accanto ai piatti della tradizione come la spuma di mortadella, i classici tortellini in brodo o il carrello dei bolliti misti, ecco le proposte a base di pesce, selvaggina, tartufi e funghi in stagione; fra i dolci citiamo la torta di riso e il semifreddo. "Diana" con cioccolata calda. (C3-4, sc)

Drogheria della Rosa 



Via Cartoleria 10 ☎40124,
 ☎051222529
 www.drogheriadellarosa.it
 Chiuso domenica, periodo in agosto

Dotazioni: sale 2, coperti 42/30,  
Cucina: emiliana e di ricerca
Prezzi: 35/45   

Nel centro storico della città, un locale piacevole e ben frequentato. Ambiente contenuto nelle dimensioni, ma curato e con bei tavoli preparati con gusto. La cucina è tradizionale, basata su prodotti stagionali, non priva di piccoli spunti creativi: tortelli di stracchino e squalquerone con fiori di zucca, tonno scottato, pesce di giornata e filetto all'aceto balsamico, faraona con miele, piccante sono alcune delle proposte più invitanti. (E5, rp)

bistrò
 18

mette l'accento sul gusto

Dalle 8 alle 24
 in via Clavature 18^b
 a Bologna.

Aperto tutti i giorni,
 escluso il martedì.

caffè Leonardo Lelli /
 cucina Marcello Leoni

www.bistrot18.com