

# Café Ménil, la chicca fuori porta

Ormai sono 8 anni che lavoro in zona Andrea Costa, vicino alla chiesa del Ravone.

in questi sette anni le nostre abitudini da caffè sono sempre rimaste invariate, era consuetudine bere quei 2/3 caffè "dalle signore". Per me quel bar non ha mai avuto un nome, era semplicemente "dalle signore" [che sono poi le mitiche Lella e Manu] poiché era gestito da due simpaticissime signore La Lella e la Manu (per noi almeno!) che, oltre al caffè molto buono, vendevano anche caramelle, cioccolato, era quasi una bottega del dolcetto.

E poi LA notizia: le signore se ne vanno in pensione. Inizialmente è stata una notizia che ha portato me e i miei colleghi in un vortice di tristezza e malinconia fino a quando ci hanno detto che sarebbe arrivato un ragazzo giovane, molto in gamba, con tante idee fresche e soprattutto amante del caffè di qualità.

Salutiamo le signore nel loro ultimo giorno pre-pensionamento, assistiamo ai lavori del "nuovo bar", facciamo un po' gli umarells della situazione fino al giorno, IL GIORNO.

IL GIORNO dell'arrivo ufficiale di Giancarmine (il gestore) e del suo aiutante Giacomo, il giorno dell'arrivo del **Café Ménil**.

Le caramelle erano sparite, le tonnellate di cioccolato anche ed era arrivato molto spazio, molta luce, le lavagne con i caffè disponibili, playlist del meglio degli anni '90 (ma anche playlist modernississime!) e tanta, tanta voglia di fare, di aggregare, di sperimentare panini e insalate con ingredienti stagionali e di qualità.

E ora sono più di cinque mesi che Giancarmine e la sua ciurma animano il quartiere perché il Café Ménil non è "solo" un bar dove concedersi una coccola per colazione o un sano e gustoso pranzetto. Ormai il bar di Giancarmine, che profuma di Francia, è diventato un aggregatore di quartiere. Grazie alle pause caffè, pranzo, merende da loro, adesso conosciamo Max il tatuatore, la proprietaria di Oui Fleurs (che io non sono ancora riuscita a conoscere personalmente purtroppo), Elisa della tabaccheria, gli impiegati della banca.

L'entusiasmo di Giancarmine è contagioso, aggregante ma senza tralasciare l'impegno che impiega nella ricerca di materie prime di qualità. Dal caffè alla pasticceria che va personalmente a ritirare alle 5:30 del mattino.

Certo, potrebbe alzarsi molto più tardi, dormire qualche ora in più e servire brioches surgelate ma mi ha confessato che non ne dormirebbe la notte. Non si cruccia della sua stanchezza fisica se questo comporta servire delle ottime colazioni.

In questi mesi l'abbiamo visto preparare aperitivi settimanali (il mercoledì, che spero torneranno presto!), iniziare con panini con avocado e tacchino sperimentando poi negli ultimi mesi i club sandwich, i centrifugati della settimana sempre ben pensati e con accostamenti deliziosi, le insalate con i legumi (perfette per i vegetariani!) o, ultimissima novità, la caesar salad.

È davvero bello vedere dei giovani coraggiosi che non si fanno spaventare dalla crisi e che invece decidono di investire e di farlo per sé stessi, per la propria famiglia ma soprattutto per i propri sogni.

Spero che Giancarmine non me ne voglia se vi racconto l'origine del nome del locale. Quando ancora lui e sua moglie erano fidanzati e non ancora sposati, lei faceva un erasmus a Parigi e aveva trovato casa nel quartiere Ménilmontant (uno dei miei quartieri preferiti!). Hanno un ricordo talmente bello di quel quartiere e di quel periodo che Giancarmine ha voluto dare il nome al suo progetto e sogno ispirandosi a quel quartiere magico.

Io non so davvero cosa farei senza questi ragazzi, senza questa piccola ma grande chicca di quartiere che, se passate in Andrea Costa, fidatevi di me, non potete davvero perdere!

*[Ringrazio pubblicamente il mio collega Edoardo per alcuni spunti che hanno ispirato questo blogPost, in pausa caffè appunto]*

### **Cafè Ménil**

Via Andrea Costa 91

Bologna

Tel. 349 458 9674

---

## Coffee 2Glo: colazioni, merende, pause pranzo e aforismi



Quando si dice “il potere della rete”: su Instagram abbiamo visto alcune foto di una ragazza che seguiamo da tempo, **Francesca**, [@frac8](#) [ndr se vi capita fate un “giro” sul suo profilo Instagram, le sue foto sono molto belle!]. Queste foto descrivevano un locale che purtroppo ancora non conoscevamo ma le presentazioni sono state fatte molto in fretta! Questa mattina l’abbiamo infatti provato per una tarda colazione e se ci si può innamorare di un bar, noi ci siamo innamorati di **Coffee 2Glo**.

Prima di tutto, all’entrata c’è una ciotola colma di acqua per gli ospiti a quattro zampe e solo questo secondo me gli fa segnare molti punti. Il locale è proprio bello: arredato con gusto, ben pensato e molto curato.

Il menù è molto vario: brioches, torte fatte in casa, torte salate, panini, tramezzini, muffins, mini madeleines, mini muffins e poi quello che ci ha colpito maggiormente: i bagels. Trovare dei bagels a Bologna non è facile, ancora più difficile trovarli buoni e i loro bagels ci sono piaciuti davvero tantissimo! Segnano un altro punto-bagels perché li farciscono al momento e la farcitura la sceglie il cliente. Noi ci siamo fatti consigliare e abbiamo preso un grande must: salmone, philadelphia, capperi e aneto a parte. Può sembrare sciocco ma se avete già mangiato dei bagels ben farciti capirete perché vi faccio notare un’altra chicca: ci hanno servito i bagels tagliati in due metà. Spesso vengono serviti interi però se sono molto farciti e se siete pasticcioni come me, può essere più semplice addentarli se sono tagliati in due!

**Pro:**

Vasta scelta sia per pranzo che per colazione o merenda. Aperitivi tematici a spot, un paio di volte al mese  
Prodotti per vegetariani, aperitivi anche per vegani  
Tanta varietà  
Posto molto gradevole e personale molto disponibile e cordiale  
Gli animali a quattro zampe possono entrare!

**Contro:**

Nessuno!

**Piatti consigliati:**

Bagels

Brioche vegane

Madeleines

Muffins

**I prezzi:**

Panini 3/3,50€, insalata 6€, porzione di torta 3/3,50€, bagel 4/4,50€, primi del giorno 6,50/7€, mini muffins 0,50€. I prezzi sono eventualmente visibili anche sulla loro pagina facebook.

Ci sarebbe un altro aneddoto ma abbiamo paura di rovinarvi la sorpresa però ci dispiace non condividerlo: prima di salutarci, la proprietaria ci ha fatto pescare un bigliettino in una ciotola. Il bigliettino conteneva il seguente aforisma: "Meglio una fine spaventosa che uno spavento senza fine". La abbiamo trovata veramente deliziosa come idea e ci piacerebbe conoscere gli aforismi che avete pescato o che pescherete quando andrete da **Coffee 2Glo!**

*Coffee 2Glo*

*Via Riva Reno 118 O/P*

*Bologna*

[Pagina Facebook](#)



---

## [Tigellino, la tigella on the go](#)



Tigellino Tigeller  
ia creativa, Via Calzolerie 1, Bologna

Tigellino è una tigelleria (creativa) vicinissima alle Due Torri, in pieno centro di Bologna.

Che cos'ha di particolare? Puoi trovare tigelle per tutti i gusti dal dolce al salato dalla carne alle tigelle vegetariane! Ma, soprattutto, sono perfette per l'asporto chiamiamole pure tigelle da passeggio! Potrete trovare sia le tigelline [sono piccole e perfette se si ha un piccolo languorino da colmare] che le tigelle normali, un po' più grandi quindi.

Pro:

- ottimo street food, tipicamente emiliano
- ampia scelta, è praticamente impossibile non trovare una tigella che non soddisfi
- fanno molte offerte, ad esempio un ottimo prezzo se si prendono più tigelle, un menù tigelle e acqua, ecc

Contro:

- mesi fa forse avrei detto pochi posti per sedersi ma adesso non più, hanno aggiunto dei tavolini per chi vuole appoggiarsi e gustare la propria tigella con calma

Gusti consigliati:

Senza ombra di dubbio la tigella con il ragù alla chianina ma anche quella con il pesto modenese è buonissima

Gusti sconsigliati:

Nessuno ☐

---

**Oggi si mangia sano alla caffetteria  
di NaturaSÌ**



### **Caffetteria e gelateria NaturaSì Via Montefiorino 6/C Bologna**

A Luglio 2013 ha aperto la gelateria e caffetteria bio di NaturaSì (noto negozio/marchio di prodotti biologici) in Via Montefiorino 6/C Bologna. In un primo tempo ha aperto la gelateria e fin dai primi giorni abbiamo potuto incontrare un titolare molto disponibile e attento alle esigenze dei propri clienti.

In un secondo tempo hanno infine avviato la caffetteria dove, in pausa pranzo, si possono trovare svariate soluzioni per un pranzo da asporto (panini, focacce, torte salate) o per un pranzo meno frenetico e più strutturato.

#### **I pro:**

- indicato per chi soffre di intolleranze: per le più diffuse (latticini, farine) ci sono svariati cibi senza latte e cucinano molti cereali. Potete inoltre trovare gelati gluten free e gelati milk free
- consigliato a chi ha voglia di una pausa pranzo leggera ma gustosa: leggero non significa solo verdure bollite e scodite!
- perfetto per vegetariani e vegani
- prodotti di alta qualità, freschi, selezionati con cura
- ambiente pulito, confortevole, silenzioso
- caffetteria e pasticceria molto buona

**I contro:**

- le porzioni non sono piccole ma neanche molto abbondanti: si mangia il giusto.
- i prezzi sono un po' più alti della media (caffé, torte salate, paste, primi piatti, ecc)

**Per riassumere:**

a noi questo posto piace molto sia per la colazione che per un pranzetto ma abbiamo constatato che non sempre il rapporto quantità/prezzo abbia soddisfatto pareri di amici e conoscenti

**Pietanze consigliate:**

Caffé, paste per la prima colazione, torta salata vegan, vellutate

**Pietanze sconsigliate:**

Polpette: sono molto buone ma è una porzione da due polpette, non è un pasto unico!

---

**[Gelateria Titto, il gelato social](#)**





### **Gelateria Titto in Via Goito e in Via Calzolerie, Bologna**

Se dovessimo definire il gelato di Titto con tre aggettivi sarebbero: buono, divertente e social!

Partiamo dall'inizio.

Titto conta ormai due punti vendita a Bologna ed è in forte crescita perché ha saputo abbinare tre ingredienti secondo me fondamentali: la bontà, la qualità, il brio e un'ottima comunicazione.

Entri da Titto, scegli il formato della tua coppetta, scegli il gusto del tuo gelato e poi lo "addobbi" con tantissime aggiunte: smarties, bounty, frutta, marshmallows e chi più ne ha più ne metta. Infine lo pesi, paghi e mangi!

Perché lo chiamiamo "il gelato social"? Perché sono stati bravissimi a creare una community intorno ad un ottimo prodotto: usano infatti tantissimo instagram ed hannoun loro hashtag con il quale fanno promozioni e brevi contest in loco, fotografando il tuo gelato cosa che, secondo me, ti motiva ancora di più a farlo bellissimo!

#### **Pro:**

- è buono
- è divertente creare il proprio gelato
- è bello oltre che buono

**Contro:**

– dobbiamo davvero trovargli un difetto? □