

[San Valentino a Bologna \(part.1\): 5 ristoranti per coppie](#)

San Valentino è alle porte e divide il popolo foodie in tre categorie: le coppie che non lo festeggiano, le coppie che lo festeggiano e i single che sono stufi di mangiar fuori vedendo coppiette con gli occhi a cuoricino e promesse di amore eterno.

Io appartengo alla categoria “sono in coppia ma poco mi importa e a volte addirittura preferisco uscire a cena con amiche”.

Questo articolo quindi vale per le coppie che hanno intenzione di festeggiarlo fuori a cena in un ristorante curato, romantico e rilassante.

Segue ([QUI](#)) un secondo post per i single che hanno comunque voglia di cenare fuori mangiando in un locale possibilmente senza coppie (si scherza ovviamente!) ma senza sottovalutare la qualità del cibo.

5 locali dove cenare a Bologna per San Valentino se si è in coppia

Ristorante Al Cambio

Via Stalingrado, 150 – Bologna

Beh che dire, il ristorante Al Cambio è perfetto per qualsiasi occasione ma per una cenetta romantica lo è ancora di più.

L'ambiente è elegante, discreto, il personale è perfettamente preparato e sa mettere al proprio agio. Il cibo è superlativo: una cucina che non ha avuto paura di rinnovarsi, tenendo comunque un occhio aperto sul passato. Grande attenzione per il cliente e per le materie prime.

I miei piatti preferiti: battuta di fassona della macelleria Zivieri, Passatelli al formaggio di fossa, Zucca e tartufo nero nostrano.

Per info menù e prezzi, [Qui](#)

Ristorante Sette Tavoli

Via Cartoleria 15/2 – Bologna

Il Ristorante Sette tavoli si definisce “bottiglieria con cucina”. È un ristorante molto intimo e infatti ha, come da nome, sette tavoli! Questo piccolo grande dettaglio lo rende terribilmente romantico.

Solo sette tavoli, luci soffuse, arredamento molto curato nei dettagli. La cucina si ispira ai piatti e prodotti locali e, ogni mese, percorre un viaggio per le regioni d’Italia realizzando un vero e proprio tour enogastronomico del Bel Paese. Ottimi i loro sughi alla selvaggina (questo mese il menù propone Mezzelune di patate, ricotta e rosmarino al ragù di cervo, giusto per citarvene uno).

Per info, [Qui](#) (prezzi, c.a. 30/35€)

Antica Trattoria del Reno

Via del Traghetto, 5/3 – Bologna

Anche l’Antica Trattoria del Reno non è da sottovalutare. Piccolo consiglio prima di arrivare: chiedete a Google Maps, non al navigatore!

Ristorante molto curato, ha molti coperti ma non è assolutamente chiassoso (anzi). Il personale è competente e il locale è elegante senza esser pomposo.

Lo chef (Vincenzo Votterra), oltre ad avere una grandissima esperienza maturata sia in Italia che all’estero, è molto estroso ma il suo estro lo applica con grandissima intelligenza culinaria.

Probabilmente assaggiando i piatti dello chef perderete il conto elencando gli ingredienti ma la cosa più sorprendente è che mai un solo ingrediente è superfluo o fuori posto.

Ricordo ancora quando l’anno scorso presi un delizioso risotto con cosce di rana e lemongrass, e come antipasto dei croissants fatti in casa con foie gras. Una meraviglia, credetemi.

Per info menù e prezzi, [Qui](#)

Ristorante I Carracci

Via Manzoni, 2 – Bologna

Il ristorante I Carracci è un ristorante molto elegante se non lussuoso. Entrate nel suo magnifico salone, e alzate gli occhi per ammirare il suo soffitto, interamente dedicato ai meravigliosi affreschi della scuola dei fratelli Carracci. Di sicuro portando il/vostro/a partner in questo ristorante il figurone è assicurato.

Il servizio impeccabile, il personale di sala sempre molto professionale e cordiale. Vi sentirete molto coccolati.

Un menù molto curato, tradizionale Bolognese a cui si affiancano innovative proposte di pesce e vegetariane.

Per info menù e prezzi, [Qui](#)

La Fastuchera

Via Saragozza, 60/A

Magari è il vostro primo San Valentino, non volete strafare ma comunque mangiare bene? Non avete un budget molto elevato ma non volete rinunciare al gusto? La Fastuchera è più un'enoteca con cucina, una deliziosa cucina con elevate influenze siciliane. Luci soffuse, musica jazz, decisamente molto romantico!

Ottimi vini, crostini deliziosi e una battuta davvero molto delicata con uova di quaglia e capperi. Delizioso anche il cous cous agli agrumi e gamberi, vi consiglio assolutamente di condividere i piatti!

Per info, [Qui](#) (prezzi, c.a. 20/25€)

BiriFico, cucina e vineria

Una simpaticissima blogger ([@latonnina](#) aka Francesca Tonelli) che seguiamo su Instagram ci ha segnalato un nuovo e validissimo locale da provare.

Sono subito andata a cercare informazioni sul loro sito e, tra menù, descrizioni, storia del locale ho letto che i titolari hanno voluto inserire nel menù anche una sezione per vegetariani.

La prima cosa alla quale ho pensato è stata "devo assolutamente provarlo con Federica di [BoLognaByVeg](#) per avere il suo parere!".

Federica di BolognaByVeg è prima di tutto una cara amica e quindi ci siamo organizzate per una cenetta alla scoperta di [BiriFico](#). Quasi per caso ci ha raggiunte anche Francesca (@latonnina) e ne è venuta fuori una bellissima (e buonissima) cena durante la quale siamo riuscite ad uscire dai nostri schermi e fare delle vere chiacchiere.

Ma partiamo dal nome che mi ha subito incuriosita: **BiriFico**. E' una parola che la titolare **Elisabetta** sentiva da piccola e che indicava un arzigogolo o uno scarabocchio. In pratica BiriFico è una parola che le è rimasta nel cuore, una di quelle parole che esprimono nel più profondo dolcezza, anche in età adulta.

BiriFico è aperto da pochissimo (da Maggio) ma avviato già molto bene.

Osservando il locale con i suoi **tre spazi ben legati** e allo stesso tempo indipendenti tra loro e guardando il menù con la carta dei vini mi è parso di capire che BiriFico **non vuole essere "solo" un ristorante**, ma anche un **bistrot** o, più semplicemente, un posto dove sostare e fare una **pausa più o meno lunga** assaporando piatti freschi e genuini accompagnati da eccellenti vini.

Il locale è organizzato in tre ampi spazi: un giardino, una veranda e un'ampia sala (dove hanno collocato anche un tavolo più alto, perfetto per chi si ferma solo per un bicchiere di vino al volo).

Sia il menù che la carta dei vini sono organizzati in modo da dare la massima libertà nel prendere un secondo al posto dell'antipasto o spiluccare dal piatto del commensale. Ovviamente questa libertà c'è in ogni locale poiché "pago la cena quindi la organizzo come voglio" ma in pochi locali il titolare ti presenta i piatti specificando "scegli quello che vuoi e come lo vuoi, sentiti libera di prendere anche solo un piatto, sentiti come al bistrot!". Queste piccole attenzioni per me sono invece grandi attenzioni perché mi mettono a mio agio, mi fanno sentire come se fossi a cena da amici di lunga data.

Oltre al buonissimo cibo, credo che l'ingrediente di un'ottima cena sia il relax, **il sentirsi a casa**.

Il menù è molto vario: troviamo molto **pesce** ma attenzione, preferibilmente **brado e fresco**.

Elisabetta e lo chef Francesco Monograsso hanno infatti deciso di proporre solo piatti cucinati con pesce fresco e, solo per alcuni particolari prodotti ittici, accettano il pesce pescato e congelato direttamente sui pescherecci.

È molto sfizioso anche il menù proposto per i vegetariani, ma per questo apriamo una piccola parentesi rimandandovi al post di Federica su [BolognaByVeg](#), essendo molto più esperta di me ☐

Ogni giorno Elisabetta e il suo chef hanno proposte nuove e fresche da offrire ai clienti, oltre ovviamente al menù stagionale.

Ecco qualche proposta dal menù (non vi elenchiamo tutto il menù ma solo le

cose che ci hanno incuriosito particolarmente):

Antipasti

Il Crostolo di Sassocorvaro (una loro specialità) con salumi o con squacquerone e rucola – 8€

Degustazione di Crostolo con pesce: Alici Meravigliate, Pescatore Romagnolo, Seppie in umido – 18€

Alici Meravigliate (alici in marinatura speciale, scarola, burratina, olive taggiasche) – 9€

Paste sfoglie

Gnocchi di patata rossa con sgombro dell'Adriatico, friggirelli e rosmarino – 12€

Tagliatelle al matterello con ragù bolognese – 10€

Linguine con sepiolite, scampati, cozze, vongole ed erbe aromatiche – 14€

Secondi

Scottadito d'agnello e purea di zucchine scapece – 15€

Nudi e crudi (crudità mista di mare secondo pescato con abbinamenti) – 20€

Tagliata di manzo su pavé di patate, senape in grani e scalogno – 16€

Dolci (tutti a 5€)

Zuppa inglese

Crema fredda al cioccolato con panna montata e frutta

Mousse di ricotta agli agrumi e miele amaro

La prossima volta però vorrei provare anche gli gnocchi di patata rossa e la tagliata di manzo □ E comunque ridendo e scherzando, mangiando benissimo, abbiamo fatto mezzanotte senza rendercene conto! Davvero una splendida cena per una gradevolissima girls' night!

BiriFico – Cucina e Vineria

Via F. Enriques 2

Bologna

tel. 051 036 66 25

I piatti che abbiamo assaggiato e che vi consigliamo senza esitare:



Trattoria Bertozzi, il primo amore

La [Trattoria Bertozzi](#) è stato uno dei primi locali di cui mi sono innamorata a Bologna. Si trova in **Via Andrea Costa 84/2/D** e da fuori può sembrare un locale forse un po' anonimo ma non fatevi spaventare, entrate e non ne rimarrete delusi.

Mi è piaciuta molto la loro cucina bolognese leggermente rivisitata, l'ambiente molto disteso, i titolari veramente spassosi.

Verrete accolti da un omone gigantesco probabilmente con dei pantaloni con un pattern molto divertente. Vi accompagnerà al tavolo dove vi porteranno un bicchiere di prosecco e un cestino con pane delizioso e dei ciccioli in attesa di portarvi le pietanze.

La cucina è **bolognese** ma leggermente **rivisitata**.

Si possono infatti trovare grandi classici come i **tortellini in brodo**, **tagliatelle al ragù**, ma si possono trovare anche piatti più insoliti come la gramigna con **guanciale zafferano e zucchine** o le **tagliatelle strette con petto d'oca e scaglie di pecorino o di fossa**.

Come secondi se volete andare sul classico troverete le **polpette all'antica**, la **cotoletta alla Petroniana**, un ottimo **brasato** oppure potete decidere di provare il loro buonissimo **Agnello scottadito** oppure la **tagliata o il filetto di Angus**, anch'essi davvero eccellenti.

I dolci sono superlativi, se in menù c'è il mascarpone o qualsiasi altro dolce con il mascarpone non esitate: prendetelo!

Il cibo servito dai Bertozzi è davvero **molto buono** a mio parere, la qualità della **materia prima è eccellente** e la pasta fresca fatta in casa.

A fine cena/pranzo potrete sentirvi un po' appesantiti perché la loro cucina non è né leggera né dietetica ma non per questo vi ritroverete tagliatelle che galleggiano nell'olio, il tutto rimane comunque molto equilibrato.

I prezzi sono abbastanza nella media di una trattoria di medio-alto livello, **i primi vanno dai 9€ ai 12€ e i secondi dai 10€ per polpette e zucchine ripiene ai 16€ per l'agnello, 18/20€ per tagliata e filetto di Angus.**

Parliamo del locale.

Non aspettatevi di passare una serata tranquilla e romantica, il bello di questo locale sono anche i proprietari. I proprietari (come vi abbiamo anticipato) sono due omoni che potrebbero inquietarvi ma non fatevi spaventare, sono davvero adorabili. Un po' chiassosi (ma è il loro bello) ma sempre cortesi e simpaticissimi.

Se però capitate in una serata con molti abitués, potrete assistere ad un vero e proprio teatrino. Vedrete lo chef (con bellissimi pantaloni con pattern ad orsetti) passare tra i tavoli, assicurarsi che i commensali abbiano mangiato bene e poi iniziare a prenderli un po' in giro (ovviamente quelli che conosce bene e che sa che stanno allo scherzo).

Non vi preoccupate, non è sempre così e non è fastidioso però magari non è il posto ideale per una cenetta al lume di candela anche perché il locale non è molto grande e quindi, pieno, è facile che si senta qualche rumore in più.

I piatti che consigliamo fortemente sono: la **Gramigna Bertozzi**, le **strette al petto d'oca**, i **porcini** (che servono solo quando è stagione di porcini), **l'agnello scottadito**. Ma soprattutto da non perdere: il **mascarpone** e la **tenerina** (preferibilmente con il mascarpone).

Come digestivo invece è da assaggiare la **grappa alla camomilla**.

Consigli:

- è sempre meglio prenotare, anche in settimana
- se siete in due è meglio prendere dei calici di vino in modo da poter gustare al meglio la ricca carta dei vini (e poi le loro bottiglie sono di formato molto grande)
- come dicevamo sopra, non consigliato per una cenetta romantica
- non è tra i più indicati per i vegetariani ma lo chef è molto disponibile e trova sempre una soluzione
- da evitare se siete a dieta!



Trattoria Bertozzi

Via Andrea Costa 84/2/D

40134 Bologna

tel 051 6141425