

# 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

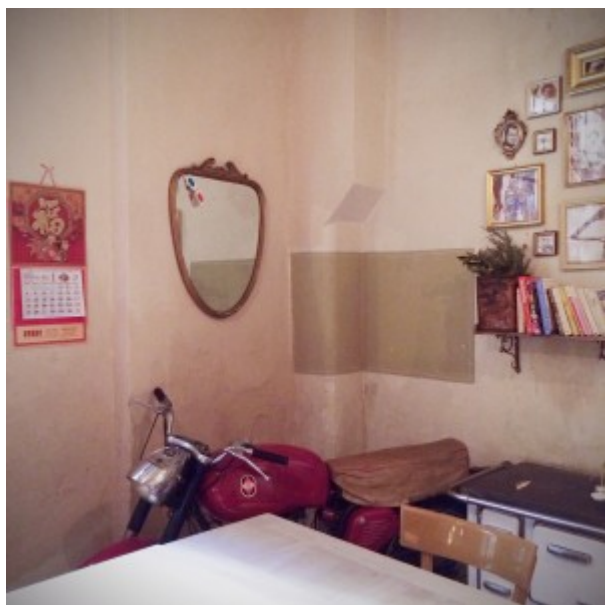
Tel. 349 458 9674

---

# New York, Parigi e San Francisco. Il brunch da Ruggine

Dopo tanti mesi dalla sua apertura, finalmente sono riuscita ad andare da [Ruggine](#), un rifugio nascosto in un piccolo vicolo nel cuore di Bologna.

Il locale è arredato in stile arte povera, ben pensato e curato in ogni dettaglio: le pareti mantenute a grezzo, l'arredo che fa molto "casa della zia" ma con molto gusto e senza cadere mai nel kitsch.



Il menù delle bevande decisamente originale, quando l'hanno portato al tavolo mi sono detta (fortunatamente tra me e me così la figuraccia non l'ho fatta pubblicamente): "ma perché mi portano un libro da leggere? che idea carina però!". E invece, sfogliando le pagine, ho trovato il menù. Proprio lì, tra le pagine del libro c'erano le pagine del menù, stampate ed incollate. Ogni menù, un libro diverso!

Chi ci segue da un po' sia qui che su [Instagram](#), forse avrà capito che adoro la formula "**brunch**" oltre alla colazione. Il brunch ha tutto ciò che mi serve quando mi sveglio tardi il fine settimana e non so scegliere tra la colazione e il pranzo ma soprattutto tra il dolce e il salato. Il brunch è decisamente il mio compromesso.

E vi assicuro che il brunch di Ruggine ha soddisfatto pienamente la mia necessità di compromesso.

**Tre menù a disposizione, tutti a 12€ cad.** acqua inclusa, altre bevande escluse.

## **PARIGI:**

croissant all'albicocca

crêpes alla nutella

croque monsieur

bastoncino alle olive con caprino

## **SAN FRANCISCO**

donut glassato al cioccolato

pancake allo sciroppo d'acero

club sandwich

tortiglia goldengate

## **NEW YORK CITY**

muffin ai mirtilli

cheesecake alle fragole (bio)

pane multicereali al salmone e formaggio cremoso

scrambled eggs & bacon

Io ho preso il **New York City**, sentendomi improvvisamente una Carrie Bradshaw un po' goffa e sfigata ma comunque NewYorkese. Uova molto cremose, bacon croccante al punto giusto, pane con salmone e formaggio cremoso gustosissimo e cheesecake spettacolare! Per il muffin però confesso che ho chiesto la doggy-bag perché ero pienissima ma non volevo per nessun motivo lasciarlo lì (mamma mi ha insegnato che non si lascia niente nel piatto!).



Che dire, io mi sono innamorata di questo posto e voglio tornarci prestissimo sia per il brunch che per l'aperitivo perché hanno un'ampia scelta di cocktails (nдр: ottimo il "fusion spritz! prezzi: 5/6€) e vini, taglieri di salumi e formaggi.

Per la pausa pranzo invece potrete trovare primi piatti, insalatone e secondi piatti freddi. Il menù cambia settimanalmente ed è sempre una grande coccola.

Non si può che adorare questo locale e i loro proprietari (Davo, Don, Jack e Ricky), quattro ragazzi figli di quattro angoli diversi d'Italia che hanno messo al primo posto il cliente, il cibo sfizioso e l'arredo che ti fa sentire a casa di amici. La coccola è al primo posto seguita dalla simpatia e dalla cordialità.

Unica pecca? Forse i quattro ragazzi sono troppo bellocci ma non è realmente

una pecca o meglio, forse può esserla per i fidanzati delle loro clienti!

[Davide, se mi leggi, qui cito la mia commensale, non sono parole mie!]

–

Orari per il brunch (la domenica): dalle 12:00 alle 15:00 circa.

Tutti gli altri giorni 12:00 – 15:00 / 18:00 – 1:00

*Ruggine*

*Vicolo Alemagna 2/C – Bologna*

*Tel 051/4125663*

---

## **Brunch a Casa Minghetti (ma non solo!)**

A **Casa Minghetti** ci si va soprattutto per gli eccellenti cocktails: moderni e sofisticati inventati da **Enrico Scarzella** che adotta la tecnica “**Mixology**”.

Citando l’inizio di un articolo di [SaloneDelGusto](#):

*“La Mixology, ovvero l’arte del bere miscelato, si fonda su un delicato equilibrio tra tutti gli ingredienti, alcolici e non, che devono essere uniti e scelti con attenzione. Lo studio della storia, delle tecniche e dei prodotti è fondamentale per proporre non solo un drink ma la consapevolezza che dentro quel bicchiere c’è una storia intrigante, c’è un lavoro, c’è il piacere della convivialità.”*

Noi però abbiamo provato **Casa Minghetti** per un **delizioso brunch**, in un locale molto speciale in una delle piazzette più deliziose di **Bologna**, soprattutto a Dicembre con il Ginkgo in versione autunnale e le luci natalizie.

L’ambiente è moderno, molto curato ed è il posto perfetto per ritagliarsi un momento di pace e relax.

Il luogo ideale per un brunch domenicale, ecco il menù per il brunch a 14€ (coperto incluso):

– Rotolo di piada: a scelta tra salmone affumicato, rucola, pomodoro,

- philadelphia oppure ricotta, tabasco, tacchino, pomodorini secchi e melanzane
- Pancakes (sciroppo d'acero o cioccolato) oppure yogurt con cereali e miele
  - Dolce a scelta tra i dolci del giorno
  - Spremuta di arancia o centrifuga
  - Acqua
  - Caffè

Casa Minghetti offre anche **parecchie proposte** per un ottimo pranzetto e per aperitivi. Mentre assaporavamo il nostro brunch ho sbirciato al tavolo dei vicini e una simpatica coppia francese stava tessendo le lodi di una gran bella tartare!

Un posto davvero consigliato per varie tipologie di coccole culinarie: colazione, pranzo, aperitivo, cocktails o vino, non vediamo l'ora di tornare a Casa Minghetti!

Casa Minghetti

Piazza Minghetti 1/a

Bologna

tel. 051 587 6685

---

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

*La brutta notizia è che il tempo vola.  
La buona è che il pilota sei tu.*

*M. Altshuler*



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 dividerlo: 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](#)

