

I nostri 8 menù preferiti per il Cenone di Capodanno

Capodanno è ormai alle porte, se anche voi come noi avete avuto un periodo molto pieno e vi siete a malapena resi conto dell'arrivo delle festività e vi ritrovate il 28 di Dicembre a pensare "e per Capodanno che si fa?", ecco la lista che abbiamo preparato per voi!

Ebbene sì, per il team BolognaFood è stato un periodo bello pienotto: c'è chi sta ristrutturando casa, chi è succube delle scadenze, chi sta cambiando lavoro... E il tempo per pensare alla cena di San Silvestro è stato pressapoco nullo, la voglia di cucinare è pari a zero e quindi abbiamo spulciato un po' di menù dei nostri posticini preferiti sperando possa servire anche a voi!

Abbiamo selezionato ristoranti di alto livello, uno stellato, dei bistrotts, menù di pesce, carne, vegetariani, vegani. Insomma, dovremmo aver accontentato quasi tutti!

L'Ora d'Aria

Via Gian Battista Morgagni, 9a – 40122 Bologna

Un'altra nuova apertura molto promettente del 2015 della quale ormai vi parleremo nel 2016 (promesso!) ma intanto fidatevi di noi e della nostra selezione di fine anno ☐

Anche L'Ora d'Aria ha adottato due menù distinti: un menù di pesce (50€/persona, acqua, coperto, caffè inclusi + una bottiglia di vino ogni 4 persone) e un menù vegetariano (30€/persona, acqua, coperto, caffè inclusi + una bottiglia di vino ogni 4 persone).

Trovate il menù completo [QUI](#), è obbligatoria la prenotazione al 338/3416337.

Ristorante Sette Tavoli

Via Cartoleria 15/2 – Bologna

Foie gras con Tartare di Manzo, risotto allo zenzero ed agrumi mantecato con Parmigiano Reggiano 40 mesi e stracotto di cinghiale al timo, petto di faraona a bassa temperatura e molto altro! [QUI](#) il menù completo, 55€/persona (vino escluso). Prenotazione obbligatoria al: 051/272900

La Svolta

Via Nosadella, 35/a – Bologna

Per mantenere il loro credo culinario (giurin giurello, nel 2016 vi parleremo anche di loro!) La Svolta propone ben tre menù per mettere d'accordo tutti i commensali: un menù di carne (60€/persona incluso pane, caffè, grappe, amari), un menù di pesce (60€/persona incluso pane, caffè, grappe, amari) e un menù vegano (50€/persona incluso pane, caffè, grappe, amari).

Trovate il menù completo [QUI](#).

Via con Me

Via San Gervasio 5 – Bologna

Altri piatti sfiziosi in arrivo! Cappesante scottate su crema allo zenzero e chips di rapa rossa, Paccheri freschi con baccalà mantecato con crema di polenta e tartufo bianco, Tartare di gamberi rossi con mousse di crostacei e puntarelle croccanti.

Menù completo [QUI](#), costo: 65€/persona.

Ristorante Cesoia

Via Massarenti 90/2d – Bologna

Uno dei nostri *coups de cœur* del 2015 che rimarranno anche nel 2016 e negli anni a venire! Risotto, fumetto, arancia, sgombro affumicato e wasabi, Anatra, cavolfiore e rapa rossa o anche Tonno, melograno, castagne, burro nocciola e rucola. Solo alcuni dei piatti presenti nel loro menù che potrete leggere [QUI](#). Il costo è di 60€/persona, bevande escluse.

Ristorante Al Cambio

Via Stalingrado 150 – Bologna

Una selezione dei piatti che hanno fatto la storia, venticinquennale, della cucina del Ristorante Al Cambio, riproposti per l'ultima serata che lo chef cucinerà personalmente al ristorante Al Cambio.

Trovate [QUI](#) il menù, qualche piatto per deliziarvi le papille gustative: Ostriche fritte, zabaione alle erbe e insalatina al limone o anche Risotto alla cipolla rossa di Medicina, fegato d'oca e rosso d'uovo. Il menù di questa serata, 80€/persona.

Trattoria Scacomatto

Via Broccaindosso, 63/b – Bologna

Il menù completo lo trovate [QUI](#), il costo sarà di 80€/persona. Qualche anticipazione? Tonno, foie gras e mela cotogna, Paccheri in aglio, olio e peperoncino con gambero rosso crudo, Polpettine di cotechino e lenticchie.

Ristorante Marconi

Via Porrettana, 291 – Sasso Marconi (BO)

Perché non concludere il 2015 regalandovi una cena stellata? Che il vostro anno sia stato pessimo o che sia stato memorabile, in entrambi i casi ci sembra un'ottimo metodo per dimenticarlo o per festeggiarlo! In ogni caso inizierete molto bene l'anno con il menù di Aurora Mazzucchelli che troverete completo [QUI](#). Ravioli di pane e finocchio con lumache di mare, Aringa affumicata, puntarelle e gamberi rosa o anche Il Germano incontra un'acciuga. Il menù ha un costo di 120€. È consigliato da Massimo Mazzucchelli un abbinamento guidato che può esser richiesto a parte. Prenotazioni al 051/846216

La cena di gala "Sensi, Emozioni e... 5 di noi"

Ci sono eventi che fanno bene al cuore e ti ricordano che, anche nel tuo piccolo, puoi far parte di qualcosa di grande. Il 13 luglio a Dozza, presso "Monte del Re", si terrà il gala di beneficenza "Sensi, Emozioni e.. 5 di noi" volta alla raccolta fondi per un progetto molto particolare.

5 grandi professionisti creeranno un piatto per l'occasione per esaltare i 5 sensi e daranno vita ad un progetto che nel tempo ha l'obiettivo di inserire nel mondo del lavoro i ragazzi con sindrome di down e X fragile, partendo dalle cucine dei ristoranti.

L'intento dell'[Associazione De@Si](#), infatti, non è solo quello di iniziare un percorso di avvicinamento alla ristorazione di alta qualità, ma creare e attrezzare una vera e propria cucina professionale che diventi aula didattica dove gli chef possano insegnare un mestiere ai ragazzi con disabilità psico-cognitive.

Gli Chef presenti alla serata saranno:

Agostino IACOBUCCI del Ristorante I Portici,

Salvatore BIANCO del Ristorante Romeo (NA),

Aurora MAZZUCHELLI del Ristorante Marconi,

Massimiliano POGGI del Ristorante Al Cambio,

Umberto CAVINA del Ristorante Monte del Re.

L'intero ricavato della serata sarà devoluto all'[Associazione De@Si](#), grazie alla rinuncia del compenso da parte degli chef aderenti, alle aziende che sponsorizzeranno la serata con i loro prodotti, alla scuola alberghiera che consentirà la partecipazione dei propri allievi per il servizio ai tavoli, a Umberto Cavina Patron di Monte del Re che concederà gli spazi a titolo gratuito.

Sarà una serata unica nel suo genere, una notte di stelle, emozioni, sensi e solidarietà.

Costo della cena: 90 euro – Posti a numero limitato

Per informazioni e prenotazioni: cinquedinoi@gmail.com / 3387429945

[Ristorante Al Cambio, tradizione e innovazione](#)

Il Ristorante Al Cambio è uno dei ristoranti più conosciuti di Bologna, ed è famoso in tutt'Italia. È quasi imbarazzante parlarne perché tante persone prima di me ne hanno già parlato e sicuramente hanno espresso con molta più semplicità un'esperienza molto speciale che vorrei condividere con voi.

E quindi sono qua, a parlarvi del Ristorante Al Cambio capitanato da **Massimiliano Poggi, Daniele e Marco** in cucina e accoglienza del **Maitre Swan e Sonia** in sala.

Vorrei darvi qualche consiglio prima di recarvi da Massimiliano Poggi e dalla sua "squadra":

– Scegliete con cura il vostro commensale ed eventualmente non abbiate paura di andare Al Cambio da soli, vi spiegherò in seguito perché.

– Date un’occhiata veloce al menù che trovate sul loro sito, ma giusto per immaginare come potrebbe essere la vostra cena (o pranzo). Poi dimenticatevene perché Maître Swan e Sonia vi racconteranno sicuramente nuove storie.

Quando invece vedrete il menù cartaceo prestate molta attenzione a due bellissime immagini che vi troverete: l’immagine di una forchetta e l’immagine dei manici di due pentole. La prima immagine rappresenta i portici e la seconda immagine le due torri.

– Entrate, appoggiate giacca sciarpa ombrello, qualsiasi cosa superflua.

– Spegnete il cellulare o almeno mettetelo in modalità silenzioso e non fatevi disturbare da elementi esterni.

– Accomodatevi e fatevi consigliare da Maître Swan un ottimo vino da abbinare a quello che state per degustare, la carta dei vini è molto fornita. Non abbiate paura di fare domande, di chiedere informazioni sui piatti o sui vini: come un quadro, ogni piatto che esce dalla cucina merita di essere raccontato.

– Potete usare il cellulare, va bene, ma giusto per scattare qualche foto veloce alle opere d’arte di Max Poggi. Ho detto “veloce” per non fare raffreddare un piatto preparato con così tanta cura e amore!

– Innamoratevi senza paura di ogni piatto, sicuramente il piatto che state degustando sta ricambiando il vostro amore.

Ora posso solo dirvi che pranzare o cenare al Cambio è “un’esperienza mistica”, come ha commentato la mia adorabile commensale durante la nostra cena. Ogni piatto gustato evoca un’emozione e una sensazione differente ed è sapientemente creato e composto. Ma soprattutto ogni boccone è un condensato di passione e amore per la cucina.

La cucina di Max Poggi è evocativa, ha dentro di sé una storia che vuole essere raccontata, ma che al tempo stesso non ha avuto paura di rinnovarsi, tenendo comunque un occhio aperto sul passato.

Il Ristorante Al Cambio sposa inoltre la filosofia di Slow Food, scegliendo materie prime locali, rispettando le stagioni, lavorando direttamente con i piccoli produttori per conoscerli e valorizzarli. Questa particolare attenzione e amore verso le materie prime e le loro origini, rendono i piatti del ristorante genuini e naturali.

Inoltre il menù viene rinnovato molto spesso sempre con molta attenzione verso la stagionalità delle materie prime.

Dopo questi consigli lo so, volete sapere cos'abbiamo mangiato!

La mia commensale ha ordinato gli Scampi siciliani, cavolfiore e bottarga in antipasto e in seguito gli Spaghetti di Gragnano Gentile, Pesto di Pistacchi, alici, colatura "profumo di finocchio selvatico".

Io invece:

Battuta di Fassona della macelleria "Zivieri", sale di Cervia, capperi e maionese di patate di Budrio. Un piatto "Presidio Slow Food" (attentamente indicato anche nel menù)

Le materie prime hanno fatto il loro dovere e sono state egregiamente onorate dallo chef.



Bacalà mantecato, spugna di peperoni, Polvere "mediterranea". La spuma di peperoni è stata preparata senza la buccia, per rendere il tutto altamente digeribile. Un piatto delizioso, fresco ma al tempo stesso "che sa di casa".

Queste sono le piccole grandi attenzioni che apprezzo moltissimo.



Passatelli al formaggio di fossa, Zucca e tartufo nero nostrano. Presentati da vera opera d'arte armoniosa e vivace, un piatto delizioso.



Cheesecake (bolognese) squacquerone, saba e pere.



Come mai vi dicevo di non aver paura di mangiar da soli Al Cambio?

Io adoro mangiare da sola ma purtroppo ci sono pochi ristoranti a Bologna dove mi sento a mio agio nel farlo.

Spesso pranzo da sola in pausa pranzo ma non è la stessa cosa, in pausa pranzo tutto è molto più veloce, a volte pranzo solo con un'insalata e qualche email arretrata.

Quello che invece può pesare è la cena.

Da un lato perché le persone non sono abituate a vedere una ragazza a cena da sola ("ma poverina, forse il fidanzato l'ha lasciata?") e di conseguenza si viene osservati con stupore e compassione.

Dall'altro non è semplice cenare da soli perché a volte è il locale stesso a

non mettere a proprio agio.

Ecco, questo non è il caso del ristorante di Max Poggi. Al Cambio mi sono sentita talmente tanto a mio agio da poterci tornare anche per una cena "con me stessa".

Ristorante Al Cambio

Via Stalingrado, 150

Bologna

tel. 051 328118

 [Postato con Blogsy](#)