



LA GUIDA AGGIORNATA
ONLINE

DM

LA GUIDA DO.MA · BOLOGNA

Dove *mangiare* a Bologna

57 indirizzi scelti uno per uno: colazione, trattorie, pesce, pizza, gelato, vino e cocktail. Nessuna classifica, nessun posto messo lì per riempire.

SELEZIONE A CURA DI

TRATTORIA
DAME
DAL 1937

Via San Felice 50/A, Bologna · dal 1937

Raccolta e impaginata da **Do.Ma Property Management**
per gli ospiti delle case che gestiamo a Bologna.

Bologna è una città che si scopre anche, e forse soprattutto, a tavola. Questa non vuole essere la lista dei ristoranti più famosi della città, ma una selezione molto personale di posti che ci piacciono davvero: alcuni storici, altri contemporanei, qualcuno elegante e qualcuno semplicissimo. Sono gli indirizzi che consiglieremmo a un amico.

Colazione e brunch

8

Pasticceria Felicity

[Via San Felice 25](#)

In zona San Felice, perfetta per una colazione informale. Prodotti artigianali molto buoni e atmosfera di quartiere.

Pasticceria Gamberini

[Via Ugo Bassi 12](#)

Uno dei grandi classici bolognesi: pasticceria curata e atmosfera da caffè storico.

Allegra

[Via Galliera 11/C](#)

Colazione contemporanea, sfogliati molto buoni e caffè in estrazione. Giovane, curato e un po’ hipster.

Pasticceria Santo Stefano

[Via Santo Stefano 3](#)

Pasticceria classica in una delle piazze più belle di Bologna.

Zoo

[Strada Maggiore 50/A](#)

Ottimo per un brunch tranquillo, anche con bambini: pancake, uova, torte e proposte salate.

Caridi

[Via Manzoni 2](#)

Elegante senza essere ingessato, con pasticceria di ottimo livello e mignon eccellenti.

Corner Bar

[Via Saragozza 37/A](#)

Piacevole per il brunch e per una colazione più lenta.

Lampadina

[Via Barberia 34/C](#)

Brunch contemporaneo, informale, con proposte dolci e salate.

Bologna a tavola

11

Trattoria da Me

[Via San Felice 50/A](#)

La casa di chi ha scritto questa guida, e il punto da cui partire. Una trattoria bolognese contemporanea, dove i grandi classici incontrano una cucina personale e stagionale. Pasta fresca e sfoglia tirata a mano, ragù, fondi e salse preparati artigianalmente. Prenotazione fortemente consigliata.

Trattoria da Me nella Torre

[Corte de’ Galluzzi 5/A](#)

La cucina di Da Me dentro una torre medievale nel cuore della città: intima, sorprendente e molto bolognese.

Enoteca da Lucia

[Via Broccaindosso 63/B](#)

Cucina bolognese con aperture contemporanee e interessanti proposte di pesce.

Diana

[Via Volturno 5](#)

Un pezzo di storia della ristorazione bolognese, per ritrovare i grandi classici e un servizio tradizionale.

Darcy

[Strada Maggiore 10/A](#)

Osteria contemporanea, giovane e informale, con una lettura attuale della tradizione.

Vicolo Colombina

[Vicolo Colombina 5/B](#)

Piccolo, raccolto e centralissimo: cucina bolognese in un ambiente intimo.

Osteria Bottega

[Via Santa Caterina 51](#)

Per entrare nella parte più autentica e tradizionale della cucina bolognese.

Da Bertino

[Via delle Lame 55/A](#)

Semplice, tradizionale e concreto, con prezzi più contenuti.

Quanto Basta

[Via del Pratello 103/A](#)

Una piccola trattoria dedicata alla cucina romana: cacio e pepe, gricia, carbonara, carciofi e grandi classici fatti come si deve.

Vecchia Dogana

[Via San Felice 43/A](#)

In zona San Felice: un posto comodo per fermarsi, mangiare qualcosa e bere un bicchiere senza troppi programmi.

Sfoglia Rina

[Via Castiglione 5/B](#)

Una tappa perfetta per la pasta fresca bolognese: tortellini, tortelloni, tagliatelle e proposte del giorno in un ambiente informale e conviviale.

Il gelato

4

Maritozzi e Gelato · San Francesco

[Piazza San Francesco 1/B](#)

A pochi passi da piazza San Francesco. Gelato molto buono; da provare anche il maritozzo farcito al momento.

Cremeria Santo Stefano

[Via Santo Stefano 70/C](#)

Una delle nostre preferite e, secondo noi, da non perdere.

Stefino Gelato Biologico

[Via Domenico Zampieri 4/2C](#)

Qui andiamo soprattutto per le granite. Con la panna, ancora meglio.

Cremeria Cavour

[Piazza Cavour 1/D](#)

Gelato di ottimo livello e uno degli indirizzi più amati in città.

Pesce e altro

9

I Carracci

[Via Manzoni 2](#)

Elegante, esclusivo e formale. Materie prime importanti e grande precisione: per una cena speciale.

The Man and The Sea

[Via Augusto Righi 3/B](#)

Grande attenzione al prodotto. Da provare crudi, spaghetti, risotto e catalana di crostacei.

Pescheria Aldrovandi

[Piazza Aldrovandi 11/A](#)

Pescheria con cucina, vivace e informale, con menu legato alla disponibilità del giorno.

Da Sacerno

[Via Nazario Sauro 23/A](#)

Cucina di mare più gastronomica, con tecnica, ricerca e preparazioni curate.

Benso

[Vicolo San Giobbe 3](#)

Contemporaneo, con piatti ben costruiti e qualche idea fuori dagli schemi.

Scampo · Pescheria Moderna

[Via Galliera 11/G](#)

Pesce cucinato in maniera semplice e diretta, comodo anche per un pranzo veloce.

Cinque Sapori

[Via Andrea Costa 4/2B](#)

Informale e perfetto per pranzo, con attenzione alle materie prime e diverse proposte vegane.

Uno di questi giorni

[Via Santo Stefano 91](#)

Qui quasi tutto passa dalla brace. Piatti particolari, sapori decisi e grande materia prima.

Nip Burger

[Via Don Giovanni Minzoni 11/A](#)

Quando avete semplicemente voglia di un buon smash burger.

Carne e brace

1

Antica Trattoria del Reno

[Via del Traghetto 5/3](#)

Barbecue e cotture alla brace in un ambiente rustico, con tagli importanti e una carta dei distillati curata. Fuori dal centro, vale lo spostamento.

Pizza

6

Span

[Via Laura Bassi Veratti 1/H](#)

Per chi cerca una buona pizza in stile napoletano.

Zapap Pratello

[Via del Pratello 31/A](#)

Giovane, informale, ottima pizza e birre artigianali prodotte da loro.

Michelemmà

[Via Riva di Reno 60](#)

Poco fuori dal cuore del centro: pizza napoletana e ingredienti di buona qualità.

The Gallery Pizzart

[Galleria Falcone e Borsellino 2/B](#)

Una pizza più gastronomica, in pieno centro, con grande attenzione agli ingredienti.

Berberè Petroni

[Via Giuseppe Petroni 9/C](#)

Pizza contemporanea, impasti curati e abbinamenti interessanti.

Rosmarino Pizza & Cucina

[Piazza di Porta Sant'Isaia 4/D](#)

Per chi ama una pizza più sottile. Molto buoni anche gli spaghetti e alcune proposte di pesce.

Pizza al taglio e street food

3

Pistamentuccia · Pizza in teglia

[Via Riva di Reno 118/C](#)

Pizza romana in teglia, croccante e perfetta da prendere al volo.

'O Fiore Mio Pizze di Strada

[Piazza Malpighi 8/E](#)

Pizza al taglio curata, in una posizione comodissima tra San Francesco e il centro.

Bello Garno · Il Cassone Riminese

[Via Ugo Bassi 10/R](#)

Cassoni e piadine romagnole: una soluzione semplice e veloce per lo street food.

La Bottega di Montegrappa

BISTROT [Cerca su Google Maps](#)

Eccellente cantina, con vini di altissimo profilo sia italiani sia esteri. Selezione di formaggi e salumi di alto livello.

Medulla Vini

WINEBAR [Cerca su Google Maps](#)

Una delle prime enoteche che hanno puntato sui vini naturali, nella loro accezione migliore, a Bologna. Alta qualità e specializzazione sui vini balcanici.

Break Bar

WINEBAR [Crespellano](#)

Forse il posto migliore dove bere grande Italia e grande Francia fuori Bologna. Attenta selezione anche di birre.

Fermento

WINEBAR [Bolognina](#)

Ricerca di vini artigiani. Un luogo smart e divertente dove si beve bene a prezzi contenuti.

Stappo

WINEBAR [Zona via degli Orti e Murri](#)

Italia ed estero di alto livello, dove puoi trovare denominazioni poco note raccontate molto bene.

Caffè Bazar

ENOTECA [Cerca su Google Maps](#)

L'enoteca più fornita, completa e trasversale di Bologna.

Fermata del Gusto

GASTRONOMIA [Cerca su Google Maps](#)

Ottima selezione di vino italiano ed estera. Prodotti gastronomici di riconosciuto valore.

Volare

[Via Belvedere 10/D](#)

Cocktail bar conosciuto e particolare, perfetto per il dopocena.

Camera a Sud

[Via Valdonica 5](#)

Enoteca, bistrot e bar dall'atmosfera molto bolognese, ideale per bere bene senza formalità.

Ruggine

[Vicolo Alemagna 2](#)

Cocktail, cucina e un ambiente raccolto e riconoscibile.

Velluto Botanique Eclectique

[Via de' Toschi 2/G](#)

Cocktail bar scenografico ed eclettico, per una serata un po' diversa.

Scuro

[Via Galliera 11](#)

Piccolo cocktail bar, più intimo e ricercato.

I Conoscenti

[Via Manzoni 6](#)

Cocktail e cucina in un ambiente elegante, ottimo anche per iniziare la serata.

O.D.D.

[Cerca su Google Maps](#)

Cocktail bar particolare e contemporaneo, da aggiungere alla selezione per il dopocena.

Mangiare leggero 1

Libra · Cucina Evolution

[Cerca su Google Maps](#)

Cucina sana e leggera, con grande attenzione anche alle esigenze di chi mangia senza glutine. Piatti equilibrati, curati e gustosi.

Un ultimo consiglio

Non cercate di vedere Bologna tutta in una volta. Camminate sotto i portici, infilatevi nelle strade laterali, attraversate i mercati, fermatevi per un bicchiere di vino e concedetevi il lusso di cambiare programma. E quando arriva il momento di mangiare, scegliete un posto che vi incuriosisce da queste pagine.

Prima di uscire

Gli indirizzi cambiano: un locale chiude, un altro cambia gestione, gli orari si spostano con le stagioni. Fate una telefonata prima di mettervi in strada, soprattutto la domenica e a Ferragosto. E dove trovate scritto prenotazione consigliata, prendetelo alla lettera.

Cerchi una casa a Bologna?

Gestiamo diciassette case tra Bologna e provincia, con prenotazione diretta senza commissioni di piattaforma.

[bolognaaffittibrevi.it](#)

329 763 4840