

**alta cucina per tutti
le dependance d'autore**

Emilia Romagna

BAGNO DI ROMAGNA [FC]

FORLÌ KM 56

Prêt à porter di Paolo Teverini p.zza Dante, 2 |

☎ 0543911260 | www.paoloteverini.it | **Chiuso** sempre aperto |

Ferie mai | € 25 vini escl. | ☎ tutte ☑

Ristorante. La mano di Paolo Teverini - chef dell'omonimo ristorante - assicura un menu intelligente e leggero al passo con i tempi, sia dal punto di vista economico che da quello dei sapori. Prêt à Porter vi delizierà con piatti ben pensati che potrete scegliere alla carta, dal menu del giorno (2 portate 19 euro, 3 portate 23 euro, 4 portate 27 euro) o dal buffet preparato al momento. L'ambiente particolarmente accogliente renderà ancora più piacevole la vostra pausa gourmet.

BOLOGNA

Bistrot 18 via Clavature, 18b | ☎ 051273014 |

www.bistrot18.com | **Chiuso** sempre aperto | **Ferie** mai |

€ 30 vini escl. | ☎ tutte * ☰ ☹

Ristorante. In pieno centro, è un locale moderno e di successo nato con la consulenza di Marcello Leoni del Sole di Castel Maggiore. Aperto no stop dalle 8 alle 24, offre ottime prime colazioni con cornetti e brioche artigianali di Gino Fabbri e caffè di Leonardo Lelli. Per il pranzo o la cena menu di mercato che variano molto spesso. Qualche esempio? Parmigiana di melanzane, battuta o hamburger di fassona (presidio Slow Food), zuppa di farro, tagliolini con mazzancolle e cime di broccoletti, baccalà con olive taggiasche pomodorini e finocchi. Al dessert, tiramisù, zuppa inglese e crema catalana al cioccolato. Carta dei vini più che adeguata, con offerta alla mescita e birre artigianali.

FERRARA

La Borsa Wine Bar c.so Ercole I d'Este, 1 |

☎ 0532243363 | www.ildongiovanni.com | **Chiuso** lunedì |

Ferie mai | € 30 vini escl. | ☎ tutte ☑ * ☰ ☹ 🐾

Wine Bar. È lo chef del più famoso Don Giovanni a scrivere ogni giorno la lavagna/menu della Borsa Wine Bar, che ne ripropone lo spirito e in chiave informale e a prova di crisi (complice anche la location all'interno dell'ex Palazzo della Borsa). Materia prima eccellente e in parte prodotta in loco, nell'orto del ristorante, è il segno distintivo di questa cucina. Tagliolini all'alga con sugo di mazzola, ricciola cotta a bassa temperatura su guazzetto di cannolicchi, cassatina di pomodori verdi, pepe verde e sciroppo al coriandolo e lime e tanti altri gli equilibrati piatti unici proposti per una pausa gourmet.