



Dove fare colazione a Bologna: 10 pasticcerie in centro da provare

**C'è chi la preferisce dolce e chi salata, chi la ritiene un "rituale" quotidiano e chi se la concede solo nel fine settimana. In ogni caso, l'importante è rimanere soddisfatti e la città delle due Torri assicura un'ampia scelta**



Un'immagine del centro di Bologna (Foto© La Gazzetta del Gusto).

Il buongiorno si vede dal mattino e una buona colazione aiuta, senz'altro, a far partire la giornata col piede giusto. Bologna offre svariate proposte per una prima colazione di qualità. Ne abbiamo selezionate **dieci in centro storico** e vi raccontiamo perchè ci hanno preso il cuore.

## **Dove fare colazione a Bologna: 10 tappe da non mancare**

Tradizionali, artigianali, vegetariane e vegane, pasticcerie collocate in musei, in palazzi storici o sotto i suggestivi portici: c'è solo l'imbarazzo della scelta per un breakfast sotto le due Torri. Ecco i nostri consigli.

### **Forno Brisa: 3 locali giovani e ricchi di proposte**



Una delle vetrine di Forno Brisa a Bologna (Foto © Camilla Sanvenero).

Chiamano “felice” il loro modello di impresa, basato sul rispetto, sulla salvaguardia e sulla sostenibilità dell’agricoltura e dell’artigianato.

Nel locale di via **Castiglione n. 43** – come negli altri due presenti a Bologna – l’offerta del **Forno Brisa** è davvero varia: pane burro e marmellata, pizza, cornetti, muffin, crostatine e biscotti per tutti i gusti. È sempre presente almeno un dolce vegano e l’ultima arrivata è la “*Veneziana alla crema, senza uova, latte e burro*”. Imperdibile anche il **caffè freddo servito con ghiaccio e scorza di limone**.

Il servizio è giovane e attento, i coperti sono circa venti, di cui poco più della metà all’aperto. Un vero peccato che il giorno di chiusura cada proprio di domenica.

**Forno Brisa – Bologna | [Sito web](#)**

- Via Galliera 34D (Tel. 051 248 556 )
- Via Castiglione 43 (Tel. 051 224 621 )
- Via San Felice 91 (Tel. 051 459 9694 )

**Sebastiano Caridi: l’arte pasticceria in due templi dell’arte**



Dolce e salata la proposta di Sebastiano Caridi (Foto © Camilla Sanvenero).

Leggeri, fragranti e preparati con lievito madre e ingredienti di indubbia qualità, i prodotti per la prima colazione da **Sebastiano Caridi** spaziano dai cornetti all'italiana ai croissant alla francese, dalla veneziana alla crema o al gianduia, al kranz con crema e uvetta. Il salato è protagonista con la pizza in pala, un'ampia varietà di lievitati e la pizzetta di sfoglia, tutte da provare.

Le **pasticcerie di Sebastiano Caridi a Bologna** sono due ed entrambe collocate in musei prestigiosi: una è all'interno di **Palazzo Fava in via Manzoni 2** e la seconda a **Palazzo Pepoli in via Castiglione 10**.

Il negozio di via Manzoni conta, tra dehors sotto i portici e sala interna, circa sessanta posti a sedere. Se le sedute esterne consentono di godersi la suggestione offerta dal contesto medievale cittadino, la sala interna è elegante e raffinata con un'atmosfera ovattata che invita alle chiacchiere e al relax. Il personale è professionale e pronto ad assecondare ogni esigenza.  
**Aperto dal lunedì alla domenica.**

**Sebastiano Caridi – Bologna | [Sito web](#)**

- Via Manzoni 2 c/o Palazzo Fava (Tel. 051 3178764)
- Via Castiglione 10 c/o Palazzo Pepoli (Tel. 051 3177145)

## Incucina: come sentirsi a casa



Una delle crostate di Incucina (Foto © Facebook).

Passeggiando per via De' Toschi si rimane incuriositi dal bistrot di **Incucina**. Il locale è accogliente, il servizio vivace, scrupoloso e professionale. Da Incucina ci si sente a casa.

Il bancone offre ogni giorno dolci prodotti con farine alternative, adatte anche ai celiaci, crostate, biscotti e brioches, dolci e salate. È possibile ordinare anche yogurt con frutta fresca e cereali, estratti di frutta e verdura, tè e caffè. Una menzione speciale per il cappuccino estivo.

**I posti a sedere all'aperto sono circa sei**, mentre all'interno del locale la stanza adibita alle colazioni – perché da Incucina si pranza e si cena anche – sono circa venti. **Il giorno di chiusura cade di domenica.**

**Incucina | [Facebook](#)**

Bologna, Via De' Toschi 9 (Tel. 051 328 225 1558)

## Gamberini, oltre un secolo di bontà



Un buffet colorato e goloso quello della Pasticceria Gamberini (Foto © Camilla Sanvenero).

Dal 1907, la **pasticceria Gamberini** è un'istituzione per la città di Bologna e dal 2006 è stato riconosciuto [Locale Storico d'Italia](#).

Impossibile non fermarsi ad ammirarne le sue ricche vetrine nella centralissima via Ugo Bassi. L'ambiente, infatti, ha mantenuto il fascino e l'eleganza intramontabile del primo Novecento.

Il banco offre paste, brioche, pasticceria mignon, monoporzioni, cioccolateria e biscotti. Da Gamberini è possibile trovare anche un **vasto assortimento di pralineria italiana** e ordinare confezioni personalizzate, con scatole artigianali, per un regalo speciale. Ottimo il caffè.

Il servizio è molto – forse troppo – veloce. All'interno del locale si contano pochi posti a sedere e, normalmente, viene preferita la colazione al bancone o nel dehors sotto i portici, che conta circa venti coperti.

**Pasticceria Gamberini** | [Sito web](#)

Bologna, Via Ugo Bassi 12 (Tel. 051 296 0467)

**Caffè Zanarini, un salotto cittadino**



Caffè Zanarini a Bologna (Foto © Facobook).

Un'altra istituzione gastronomica della città di Bologna e un'altra pasticceria all'interno di un palazzo storico. Parliamo del **Caffè Zanarini** che dal 1930 si trova nel palazzo dell'Archiginnasio, all'angolo tra via Farini e Piazza Galvani.

Un locale grande, ben frequentato a tutte le ore con molti tavolini collocati nella bella piazza Galvani (il servizio al tavolo è a pagamento). Le vetrine con i dolci offrono un assortimento di delizie artigianali, dai cornetti con la crema o altre farciture a quelli vuoti o salati, dai bombolini ad altre specialità confezionate con cura quasi maniacale. È aperto tutti i giorni dalle 7 alle 21.

**Caffè Zanarini** – [Sito web](#)

Bologna, Piazza Galvani, 1 (Tel. 051 275 0041)

**Pasticceria Regina di Quadri: il miglior bombolone di Bologna**



Il bombolone di Regina di Quadri è forse il migliore di Bologna (Foto © Camilla Sanvenero).

È il luogo in cui **Francesco Elmi**, mastro pasticcere, sperimenta sempre nel rispetto della tradizione, perché «la pasticceria italiana è unica al mondo».

Da **Regina di Quadri** in via Castiglione 73/A si trova il miglior bombolone o bombolino – a seconda della fame – della città, con pasta brioche frita e crema pasticcera, la classica ed intramontabile torta millefoglie – che ha portato il locale ad ottenere due torte nella guida “Pasticceri e Pasticcerie” di Gambero Rosso del 2020 – ma anche mignon, biscotti, brioche, dolci e salate, e pizze.

All'interno della pasticceria non c'è molto spazio e, se non fosse per il dehors e i suoi nove tavoli, i posti a sedere sarebbero davvero contati. Con un servizio giovane e cortese, Regina di Quadri è **aperto dal martedì alla domenica**.

**Regina di Quadri** | [Sito web](#)

Bologna, Via Castiglione, 73/A (Tel. 051 644 6201)

**Botanica Lab Cafè: la colazione vegana a Bologna**



Dolci vegani di Botanica Lab Cafè (Foto © Facobook).

**Botanica Lab Cafè** è il luogo ideale per una prima colazione vegana e “plant based” rispettosa di una scelta alimentare che predilige alimenti privi di ingredienti di origine animale.

All'aperto o all'interno di un locale dal fascino retrò, si possono ordinare **estratti di frutta e verdura**, dolci cotti e crudisti, brioche, biscotti, cioccolatini e molto altro. Ampia è anche l'offerta della caffetteria, che annovera l'ormai noto **tè matcha** e il **golden milk**, bevanda a base di [curcuma](#), spezie e latte vegetale.

Botanica Lab Cafè propone anche una **cucina vegana e crudista** come stimolo per compiere ogni giorno scelte più consapevoli, all'insegna di un'alimentazione sana, gustosa, ricca di nutrienti e al contempo rispettosa del nostro pianeta e degli esseri viventi che lo popolano. Dopo la chiusura forzata per il lock down, il locale ha deciso di riaprire a settembre con il **lunedì come giorno di chiusura**. Vale la pena di aspettare ma se si desidera provare la loro cucina, hanno anche un ristorante in via Battibecco 4C.

**Botanica Lab Cafè | [Sito web](#)**

Bologna, Via De' Toschi 2/g (Tel. 051 014 2324)

**Scarica la guida e portala con te!**



**Data di creazione**

21/07/2020

**Autore**

camilla-sanvenero