Bologna, La Porta Cafè lancia un nuovo menù a pranzo. Piatti della tradizione ma anche pesce

Per pranzare bene a Bologna, in un locale tranquillo ed elegante, c’è una novità interessante in zona fiera

Appena fuori dal centro storico, nella “Balena” di via Stalingrado, **La Porta Cafè** a Bologna riparte con una nuova carta agile e fresca, composta da pochi piatti ben studiati dallo **chef Fabio Duca**.

Nel verde del **giardino pensile di Porta Europa**, il locale appartenente al Gruppo Unipol, accoglie il pubblico **dalla colazione all’aperitivo serale** ed è perfetto tanto per pranzi veloci che per eventi personalizzati, anche in ragione della prossimità al polo fieristico e al Palazzo dei Congressi.

La Porta Cafè a Bologna: dalla colazione all’aperitivo serale

Freschezza degli ingredienti, leggerezza nei condimenti e nelle cotture, scelta tra carne, pesce e verdure, caratterizzano una **proposta raffinata** al pari dell’adiacente **La Porta Restaurant**,

aperto invece per cena. Progettato da un maestro falegname, La Porta Cafè è un locale luminosissimo grazie alle ampie vetrate che si affacciano sul verde; i tavoli sono ben distanziati e l'illuminazione crea un ambiente intimo e rilassante. Un altro **elemento da apprezzare** è la grande terrazza da cui ammirare il panorama bolognese mentre si mangia oppure ci si intrattiene per un aperitivo.

La Porta Cafè a ha anche una bella terrazza panoramica (Foto © Enzo Radunanza).

Cosa si mangia e quanto si spende

L'obiettivo del menù è garantire un pranzo appagante ma sano e non troppo pesante, per proseguire agevolmente il resto della giornata. Si va dai **piatti classici della tradizione bolognese**, come *tortellini in crema di Parmigiano* (13€) e *tagliatelle al ragù* (14€), agli evergreen come gli *gnocchi alla sorrentina* (12€) ma è sempre presente il **primo piatto del giorno** che seguirà la stagionalità e l'approvvigionamento delle migliori materie prime.

Tortellini in crema di parmigiano (Foto © Enzo Radunanza).

Gli amanti della carne e dei salumi, forniti da **LEM Carni di Dozza**, non resteranno delusi dalla qualità dell'offerta anche se la **vera novità è il pescato di giornata** consegnato quotidianamente da **Bellucci**. Dal *Pesce spada alla griglia con pomodoro arrosto* (21€) agli *spiedini di gamberi con verdure* (16€), i piatti di mare sono cotti al forno o alla griglia e insaporiti con condimenti leggeri per risultare piacevoli e digeribili.

Pesce spada alla griglia con pomodoro arrosto (Foto © Enzo Radunanza).

Non mancano le “**insalate d’autore**” (dai 10 ai 15€) e gli antipasti come le *Tigelle con Mortadella Bologna IGP, prosciutto cotto e Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 30 mesi*.

Tigelline con Mortadella e Prosciutto crudo di Parma (Foto © Enzo Radunanza).

Invitante anche la proposta di dolci, tutti fatti in casa. Si va dal **gelato alla crema con fragole e scaglie di cioccolato**, alla *ricotta di mandorle con fragole, piselli e mandorle tostate* e alla piccola pasticceria.

Dessert ricotta di mandorle con fragole, piselli e mandorle tostate (Foto © Enzo Radunanza).

Piccola pasticceria (Foto © Enzo Radunanza).

La carta dei vini

Sobria e selezionata, la carta dei vini comprende referenze provenienti tanto dal territorio emiliano-romagnolo che nel resto d'Italia. Dal Brunello di Montalcino DOCG al Granatino di Montefalco DOCG, dal Vermentino IGT della Maremma al Nobile di Montepulciano DOCG, si trovano sicuramente le alternative per i giusti abbinamenti ai piatti scelti.

Lo chef Fabio Duca e lo staff

Un valore aggiunto de **La Porta Cafè** è dato dalla **cortesia e professionalità dello staff**, ben formato e attento al benessere del cliente, nell'ottica che non sia solo la cucina ad influenzare la buona riuscita dell'esperienza in un ristorante.

Alcuni componenti dello staff di sala (Foto © Enzo Radunanza).

Una cucina, comunque, ben orchestrata dal **giovane chef Fabio Duca**. Da undici anni nella professione, si è formato in diversi ambiti che hanno contribuito a costruirne la buona preparazione tecnica e a delinearne la filosofia.

L'esperienza, a inizio carriera, al banco carni della **Trattoria La Tagliata**, ha suscitato in lui la passione per la griglia, quella con **Gennaro Esposito** alla cucina 5 stelle lusso dell'**Hotel Villafranca a Positano** gli ha trasmesso i fondamenti tecnici dell'alta cucina, mentre a Tenerife e a Cervia ha maturato il pallino per il pesce e soprattutto per il pescato del giorno.

E nei piatti degustati nel ristorante bolognese di Via Stalingrado, abbiamo riscontrato solidità e comfort, tradizione ma non banalità: un inno alla mediterraneità e che attinge alle buone risorse disponibili di volta in volta.

La Porta Cafè
Piazza Sergio Vieira de Mello, 3 – Bologna
Telefono: 051 415 3259 | www.laportadibologna.it

Data di creazione
17/06/2024
Autore
enzo-radunanza