



## A Bologna apre Sublime e la Sicilia incontra l'Oriente

**Giovanni ed Enrico Sciàgura, insieme ad Angelo Nicosia, hanno scelto il capoluogo felsineo per tornare a lavorare in Italia. Dopo esperienze nella ristorazione in Irlanda, hanno aperto ben tre insegne tra le quali il Sublime di via Donato Creti unisce cucina siciliana di pesce a una piccola proposta di sushi**

**Il Ristorante Sublime a Bologna, in via Donato Creti 75/A**, è il nuovo locale con cucina di mare aperto da **Giovanni ed Enrico Sciàgura** in società con **Angelo Nicosia**. Dopo molti annitrascorsi in Irlanda, gestendo attività ricettive, i tre imprenditori siciliani sono rientrati in Italia per investire nel capoluogo emiliano dove Enrico (figlio di Giovanni) ha frequentato l'Università.

Una scelta basata anche sulle opportunità offerte sotto il profilo delle possibilità economiche di Bologna e di una spiccata predisposizione alla convivialità che qui si registra da sempre. Sotto le Due Torri, infatti, il post-Covid sembra aver dato un colpo di spugna alla crisi del turismo e della ristorazione. In città sono tornati gli stranieri, sia per divertimento che in occasione di varie manifestazioni fieristiche che hanno fatto registrare un'ottima affluenza. Dal lato dei ristoranti, a fronte di alcune chiusure, si sono registrate altrettante inaugurazioni che non sembra siano povere di clientela in qualsiasi giorno della settimana.



Da sn, Giovanni Sciàgura e il figlio Enrico (Foto © Enzo Radunanza).

## **Ristorante Sublime a Bologna: un nuovo progetto in città**

Dopo una parentesi a Zola Predosa, il **Sublime** arriva a Bologna in un momento di ritrovato fermento e aderisce all'entusiastico spirito imprenditoriale della Premiata Ditta **Sciàgura-Nicosia**. In città hanno aperto **ben tre attività**, portando anche il bagaglio di conoscenze acquisite nelle esperienze internazionali.

Oltre al Sublime, gestiscono l'adiacente **Polleria da asporto**, un angolo per gli amanti dello street food siciliano. Si possono ordinare carne e pollo allo spiedo, arancini e pasticceria tipica. Il secondo locale, invece, si chiama "**Sorbole, che osteria!**" e si trova nella centralissima via Delle Moline 1/2 dove propone piatti della [tradizione bolognese](#) e una **selezione di hamburger tipici irlandesi**.

## Sublime: la zona e il locale

Via Donato Creti si trova nel cuore del quartiere fieristico di Bologna, tra l'importante arteria rappresentata da **Via Stalingrado** e la vivace e multietnica Bolognina. Un'area che negli ultimi anni è stata oggetto di rivalutazione, conquistando vitalità con complessi residenziali e commerciali imponenti, affiancati da locali di vario genere che attirano tante persone. D'altra parte, siamo a pochi passi dal centro storico ma in una zona più comoda per la circolazione e il parcheggio.

Sublime si compone di un **unico ambiente per circa una trentina di coperti e di un dehors**, sicuramente molto gettonato con l'arrivo della bella stagione. Gli interni sono accoglienti, grazie a mattoni alle pareti e ai colori chiari di sedie, divanetti e della curata *mise en place*. L'**accoglienza è calorosa e familiare**, come il servizio garbato, che tuttavia deve ancora essere pienamente rodato.

## Cucina siciliana di mare e sushi: il divertente binomio del Sublime

**Ben strutturato il menù** con proposte stagionali e una composizione che unisce i piatti della tradizione a una moderata creatività che non ci porta troppo lontani dai sapori che ci aspettiamo da un ristorante italiano di pesce.

Tra gli antipasti si segnalano, tra gli altri, l'*Insalata di mare con crudité di verdure miste* (14 €); il *Beccafico alla siciliana* (13 €) e le *Crudites di mare* (22 €). A seguire, sempre sull'onda della tradizione siciliana, la *Parmigiana di mare con melanzane e alici*; i *Ravioli cacio e pepe con bisque di gamberi e tartare di gambero rosso* (15 €); le *Fettuccine al nero di seppia con seppioline alla julienne* (15 €) o la *Zuppa di pesce misto spinato* (16 €).



Insalata di mare con crudità di verdure; Ravioli cacio e pepe e Fettuccine al nero di seppia (Foto © Enzo P)

I secondi spaziano dai *Gamberoni abbattuti flambati al cognac e ciliegino* (16 €) alla *Frittura di pesce e verdure miste* (15 €) passando per la *Tagliata di tonno con cipolla rossa e agrumi* (17 €).



Parmigiana di mare e Frittura mista (Foto © Enzo Radunanza).

La particolarità del ristorante consiste nell'inserimento di un **corner dedicato alla preparazione del sushi** da parte dallo **chef nepalese Biswo**. Con prezzi compresi tra i 9 e 10 €, si può **scegliere tra 8 proposte** tra cui *Tataki di tonno in salsa ponzu*, *Uramaki con salmone, avocado, salsa teriaki e cipolla croccante* e *Nigiri di tonno o salmone*.



Il sushi preparato dallo chef Biswo (Foto © Enzo Radunanza).

I dolci sono siciliani e preparati in casa. Abbiamo provato i buoni *cannoli alla crema di ricotta* e *cassatina* e il divertente *tiramisù* servito in una *tazzina di cioccolato mignon*.

### **Ristorante Sublime**

Via Donato Creti 75/A, Bologna

Aperto dal martedì alla domenica, a pranzo e cena

[Facebook](#)

### **Data di creazione**

04/02/2023

### **Autore**

enzo-radunanza