



L'autunno nel menù di Via Con Me: it's wonderful!

Una cucina buona e raffinata, un'atmosfera d'antan, musica piacevole, calici di vino e libri, sono la felice sintesi della trattoria bolognese di via San Gervasio da cui traspare l'anima dei titolari Roberta e Lorenzo



L'esterno del ristorante (Foto © Camilla Sanvenero).

Con un po' di ritardo dall'inizio della stagione, l'autunno è (finalmente – dico io) arrivato anche a Bologna. E quale miglior modo di celebrarlo se non attraverso la degustazione di un menù dedicato in uno dei locali più suggestivi del centro storico?

Ci troviamo da **"Via con me"**, in via San Gervasio, a pochi passi dal **Mercato delle Erbe** e dai celebri portici felsinei. Impossibile non notare la trattoria, che rimane rialzata rispetto alla strada principale e che dall'esterno ricorda l'affascinante atmosfera dei tempi passati. Ma ancora più difficile è non lasciarsi conquistare dalla competenza e dall'affabilità di **Roberta e Lorenzo**, titolari anche dell'enoteca [Camera a Sud](#), entrambi sommelier di professione e bevitori per passione.

Via con me a Bologna: arriva il nuovo menù autunnale

L'interno del Via con me, arredato con oggettistica vintage e di recupero, è naturalmente caldo ed accogliente. Il jazz da camera fa da sottofondo, piacevole, alla serata.



Gli interni del locale (Foto © Camilla Sanvenero).

Dal punto di vista della proposta gastronomica, Roberta e Lorenzo hanno ideato un **menù dinamico** con la possibilità, per ogni piatto, di scegliere il formato “**small**” – per assaggiare più portate – o “**large**” per concentrarsi su meno preparazioni. Il tutto è accompagnato da un bicchiere di vino, la cui selezione è sapientemente curata dai titolari.

Con l'aiuto di Roberta, ci orientiamo tra le proposte della carta, scoprendo un'offerta molto ampia che spazia dalla [tradizione bolognese](#) ad altre cucine e in cui il **pesce ha una posizione importante**. Non mancano, tuttavia, piatti di carne e verdura per accontentare tutte le esigenze anche grazie ad un'esecuzione curata nell'estetica e molto saporita.

La nostra scelta dall'antipasto al dolce

Le nostre scelte di verdura per l'antipasto ricadono su “**Flan di cavolo nero, zucca e parmigiano**” e sulla “**Millefoglie di patate con mousse al gorgonzola e noci**”, un concentrato di sapori autunnali al contempo decisi, dolci e confortevoli.



“Flan di cavolo nero, zucca e parmigiano” e “Millefoglie di patate con mousse al gorgonzola e noci” (Foto © Sanvenero).

Per il vino lasciamo fare a Roberta e assaggiamo un **Grechetto Gentile IGP**, fermentato in bottiglia, dell’Azienda agricola Torricella di Alessandro Bartolini, in arte Mastrosasso, creato in collaborazione proprio con Camera a Sud e Via Con Me. Proseguiamo, poi, con un **Catarratto IGP** dell’Azienda Agricola Marco Sferlazzo, biologico e biodinamico dalla struttura complessa e avvolgente.

Quest’ultimo vino ben si abbina ai **primi piatti di pesce** che abbiamo ordinato: i “**Pici con vongole veraci e pistacchi**” e gli “**Spaghetti con aglio, olio, peperoncino e tonno katsuobushi**”. Scenografico il movimento delle scaglie di [katsuobushi](#) che, adagiate sulla pasta fumante, iniziano a reidratarsi, creando una vera e propria danza sul piatto.



“Pici con vongole veraci e pistacchi” e “Spaghetti con aglio, olio, peperoncino e tonno katsuobushi” (Foto © Sanvenero).

L'assaggio prosegue con le “**Cappesante grigliate con prosciutto croccante**” e il “**Polpo con crema di patate allo zafferano e chips di porri**”. Il polpo è ben cucinato e la sapidità del prosciutto crea una bella armonia con la dolcezza dei molluschi. Non possiamo terminare la cena senza un'ultima coccola e ordiniamo la golosissima “**Semisfera con gianduia e pistacchio**”.



“Cappesante grigliate con prosciutto croccante” e “Polpo con crema di patate allo zafferano e chips di porro” (Camilla Sanvenero).

Tra buona cucina, musica e sedie “parlanti”

Conclusa la cena ne approfittiamo per scambiare due parole con Roberta che ci racconta della sua passione per la musica – non a caso il locale prende il nome da un famoso brano di Paolo Conte – per gli oggetti d’epoca, per la cultura, per il vino e il buon cibo e per l’arte dell’accoglienza.

Nella sala più intima e nascosta notiamo, appesa al soffitto insieme a calici di vino e libri consumati dal tempo, una **sedia firmata e piena di scritte di ogni tipo**, che scopriamo essere un regalo degli amici di Camera a Sud, ciascuno dei quali ha voluto lasciare un segno indelebile di buon auspicio al nuovo locale.

Quella sedia “parlante”, i calici di vino e i libri rappresentano la sintesi di **Via Con Me** e l’anima dei suoi titolari. È sempre un piacere conoscere persone appassionate.

Ristorante Via Con me

Via San Gervasio 5D, Bologna

Tel. +39 051 267420

Aperto dal lunedì al sabato, dalle 19.30 alle 24

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

15/10/2020

Autore

camilla-sanvenero