



La Porta Cafè, la buona pausa pranzo in un giardino pensile

Descrizione

A Bologna si può pranzare in un giardino pensile e con una terrazza panoramica. La Porta Cafè, locale tranquillo ed elegante per la colazione o l'aperitivo serale, riparte con una interessante proposta per il pranzo

A Bologna si può pranzare in un giardino pensile, e anche molto bene. Siamo a **La Porta Cafè**, in zona Stalingrado e appena fuori il centro storico. Il palazzo della Unipol, polo finanziario che ha reso più moderna l'architettura del quartiere fieristico, contiene anche due eleganti ristoranti oltre a uffici e ampie sale convegni. Sono **La Porta Restaurant** (di cui a breve vi racconteremo un'interessante novità) è il ritrovo gourmet per una cena raffinata mentre **La Porta Cafè** è stato pensato per la colazione, un pranzo leggero e di qualità o un aperitivo serale con gli amici. Entrambi sono serviti da un comodo parcheggio sotterraneo.

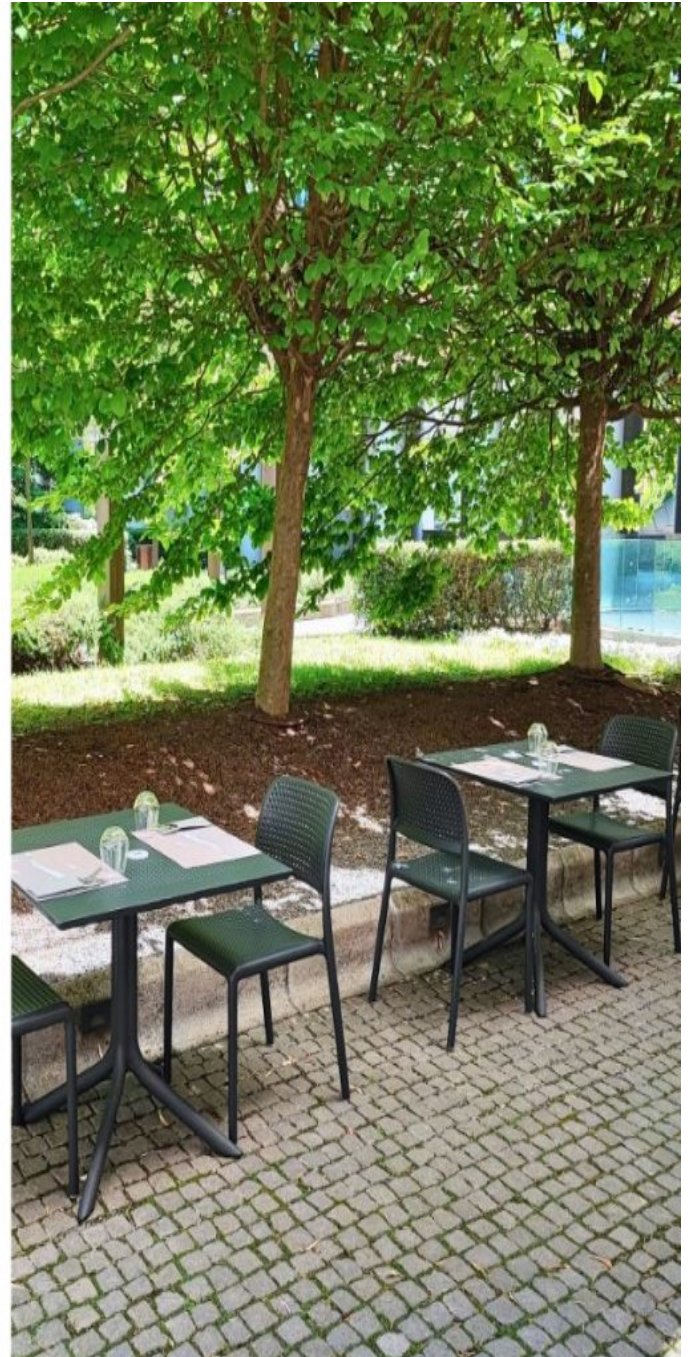


Altri particolari della sala (Foto © Enzo Radunanza).

La Porta Cafè, il posto elegante per un pranzo a Bologna

La Porta Cafè accoglie il pubblico in una bella sala con una capacità di circa 65 posti, che possono arrivare a un'ottantina con i tavoli sistemati all'esterno. Il progetto del locale è di un maestro falegname che si è ispirato alla natura e agli animali, con colori sobri e luminosi. I tavoli grandi e ben distanziati sono l'ideale sia per una pausa a metà giornata che per un **riservato pranzo d'affari**, vista la vicinanza al polo fieristico e al Palazzo dei Congressi.

«La sala, è spesso riservata per piccoli eventi o feste di laurea in quanto c'è spazio anche per una piccola band o per la consolle da dj. – ci spiegano – In questi casi, i menù possono essere personalizzati e concordati con lo chef Fabio Duca, con soluzioni anche per vegetariani o vegani».



Alcuni tavoli sono disposti nel giardino (Foto © Enzo Radunanza).

Un menù fresco, leggero e con il pescato dle giorno

In questi giorni, La Porta Cafè ha presentato la **sua nuova proposta che riguarda soprattutto il pranzo con una carta composta da pochi piatti ben studiati** che seguono la stagionalità e i migliori approvvigionamenti quotidiani, includendo anche il **pescato del giorno**.

Pesce e crostacei vengono consegnati quotidianamente da **Bellucci**, che seleziona il prodotto a seconda del periodo, mentre i salumi e le carni sono forniti da **LEM CARNI** di Dozza (BO), i latticini dalla **Granarolo** e il pane dal **Forno Brisa**. Tutti fornitori locali, quindi, apprezzati per il valore della loro produzione. A questi si aggiungono, tra gli altri, Illy Caffè, Ceretto Vini, Mancini Pastificio Agricolo, Pellegrini Vini e Distillati, Appennino Food per funghi e tartufi, Pollo Samoggia, Enio Ottaviani Vini e Vigneti, Moët Hennessy Italia.



Le tigelline servite come antipasto (Foto © Enzo Radunanza).

Il menù predisposto dal giovane chef Fabio Duca è improntato alla leggerezza e alla freschezza, con cotture veloci e condimenti poco invasivi che preservano colori e sapori di carne, pesce e ortaggi.

Si può iniziare con un tris di ***tigelle con Mortadella Bologna IGP, prosciutto cotto e Prosciutto crudo di Parma DOP stagionato 30 mesi***. Tra i primi, se non si vuole optare per il piatto del giorno, sono disponibili le ricette della tradizione bolognese, come i ***tortellini in crema di Parmigiano*** (13€) o le ***tagliatelle al ragù*** (14€) o altri classici come gli ***gnocchi alla sorrentina*** (12€).



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

Si può continuare con i piatti di mare, dal **Pesce spada alla griglia con pomodoro arrosto** (21€) agli **Spiedini di gamberi con verdure** (16€), passando per le “insalate d'autore”, da ordinare anche come piatto unico.



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

Invitante anche la proposta di dolci, tutti fatti in casa. La carta è mutevole spaziando dal **gelato alla crema fatto in casa con fragole e scaglie di cioccolato**, alla **ricotta di mandorle con fragole, piselli e mandorle tostate** fino alla **piccola pasticceria**.



La crema di mandorle e la piccola pasticceria a destra (Foto © Enzo Radunanza).

La carta dei vini

Sobria e selezionata, la carta dei vini con **referenze scelte sul territorio ma anche 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.

Chi è lo chef Fabio Duca

Una nota di merito va allo staff de La Porta Cafè, giovane, cortese e professionale, ma anche allo chef Fabio Duca artefice di una **cucina sobria e rassicurante** con piatti ben preparati e che rispettano la tradizione con un tocco di modernità.

Da undici anni nella professione, Duca si è formato in diversi ambiti che ne hanno forgiato la tecnica e delineato 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.

Ristorante La Porta Cafè

Piazza Sergio Vieira de Mello, 3 – Bologna

Telefono: 051 415 3259 | www.laportadibologna.it

Data di creazione

2024/06/19

Autore

enzo-radunanza