



Il Portico di San Donato mette il caffè sulla pizza e arricchisce il suo menù

Descrizione

Nella pizzeria di Via San Donato 18, la famiglia Giampaolo continua a sperimentare e presenta due nuove pizze, la “Intense Cafè” – con polvere di caffè, guanciale e cipolla – e la succulenta “Sapori della mia terra”

Ne avevamo già parlato [un anno fa su queste pagine](#) come una delle pizzerie bolognesi da provare per la qualità della pizza e la calorosa accoglienza della **famiglia Giampaolo**, formata da Giuseppe e Teresa insieme al loro figlio Domenico.



A sn, il titolare Giuseppe Giampaolo (Foto © Enzo Radunanza).

Di origini calabresi, con **Il Portico di San Donato** i Giampaolo hanno portato sotto le Due Torri un'accoglienza calorosa e attenta, unita alla cura per gli impasti lievitati per 72 ore e disponibili sia in versione tradizionale che con farina integrale o al carbone vegetale. Il risultato è una pizza leggera, soffice e digeribile farcita con fantasia negli abbinamenti degli ingredienti.

Importante è l'attenzione alla materia prima, con tipicità provenienti da varie regioni e selezionate da fornitori apprezzati per la serietà del loro lavoro. Giusto per fare qualche esempio, la farina è del **Molino Scoppettuolo**, il fiordilatte è del **caseificio De Remigis**, il pomodoro de **La Rosina**. Tanti i prodotti certificati o comunque di lunga tradizione tricolore come la **Mortadella Bologna**

IGP, i capperi di Salina, la 'nduja di Spilinga, la burrata pugliese, il Prosciutto crudo di San Daniele DOP e l'olio extravergine di oliva calabrese.

Il locale

La pizzeria, dall'arredamento classico e informale, si trova **sotto i portici di Via San Donato n. 18**, a pochi passi dall'omonima porta duecentesca e abbastanza interno per non averire il traffico dei viali. Due le sale interne e un dehors per un totale di circa 70 coperti.



Gli interni della pizzeria (Foto © Il Portico di San Donato).

Il caffè sulla pizza? Le 2 novità in carta del Portico di San Donato

A distanza di tempo, i Giampaolo confermano il loro entusiasmo dietro il bancone e in sala, con l'obiettivo di sperimentare ed elevare la pizza a vera esperienza gastronomica. Il **menù del locale**, composto tanto da pizze classiche che da altre più creative che seguono la stagionalità, di recente si è **arricchito di due sfiziose novità**, che abbiamo degustato in anteprima.

Si tratta della pizza “**Intense Café**”, con mozzarella fiordilatte, guanciale croccante, pepe nero, polvere di caffè, dolcezza di cipolla e scaglie di ricotta salata, e della “**Sapori della mia terra**”, un tributo alla mediterraneità con Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese – Nocerino DOP, salame piccante, menta in foglie, confettura di peperoncino e miele, stracciatella di burrata e filamenti di peperoncino di Cayenna.

Due appaganti proposte che rappresentano un’alternativa alla consuetudine e non deludono grazie ad un buon equilibrio di consistenze e di sapori.



La “Intense caffè” (Foto © Enzo Radunanza)

Confermato il ricco menu

Al di là delle due new entry, il menu si conferma sempre ben articolato. Non mancano, ad esempio, la **Margherita** e la **Diavola**, per i più tradizionalisti, oppure versioni più audaci e stuzzicanti come la “Calabra”, la “Re Sole” oppure la “**Fiammata**” (Mozzarella fior di latte, guanciale, pepe nero, ricotta salata e base alcolica flambè). Non mancano opzioni vegetariane e pizze fritte, tutte realizzate con la stessa passione e maestria.



La Fiammata (Foto © Enzo Radunanza)



La Diavola (Foto © Il Portico di San Donato).

Pizzeria Il Portico di San Donato

Via San Donato, 18 – Bologna

Tel. 392 191 0750 | www.pizzeriaportico.it

Data di creazione

2024/06/21

Autore

enzo-radunanza