



Tradizione e innovazione a ogni morso: le nuove pizze d'autore de Il Portico

Descrizione

A Bologna la pizza è una cosa seria. Ma quando incontra creatività, ricerca e materie prime d'eccellenza, può diventare un'esperienza. Succede in via San Donato, dove **Il Portico di San Donato** presenta le sue nuove pizze d'autore: un menu che racconta passione, famiglia e una visione gourmet capace di sorprendere a ogni assaggio.

Dietro al progetto c'è **Giuseppe Giampaolo**, pizzaiolo calabrese che insieme alla moglie Teresa e al figlio Domenico ha trasformato Il Portico in un punto di riferimento per chi ama gli impasti leggeri e gli abbinamenti fuori dagli schemi.

Nuove pizze, nuove storie da raccontare

Le nuove proposte nascono da uno studio attento che unisce tecnica e fantasia, accostando ingredienti anche molto diversi tra loro ma sempre in perfetto equilibrio.

Tra le novità da provare assolutamente:

- **39 km**, un omaggio a Bologna con ragù, mozzarella, crema di tartufo e parmigiano
- **I love bordo**, dove il cornicione diventa protagonista con panatura al miele e pistacchio
- **Carmela**, con polpette fritte e salsa "Corte d'Assise"
- **Patate e provola**, comfort food allo stato puro
- **Fai la tua scarpetta con il cornicione!**, per veri intenditori di ragù
- **Frittatine al ragù e salsiccia e friarielli**, golose e appaganti

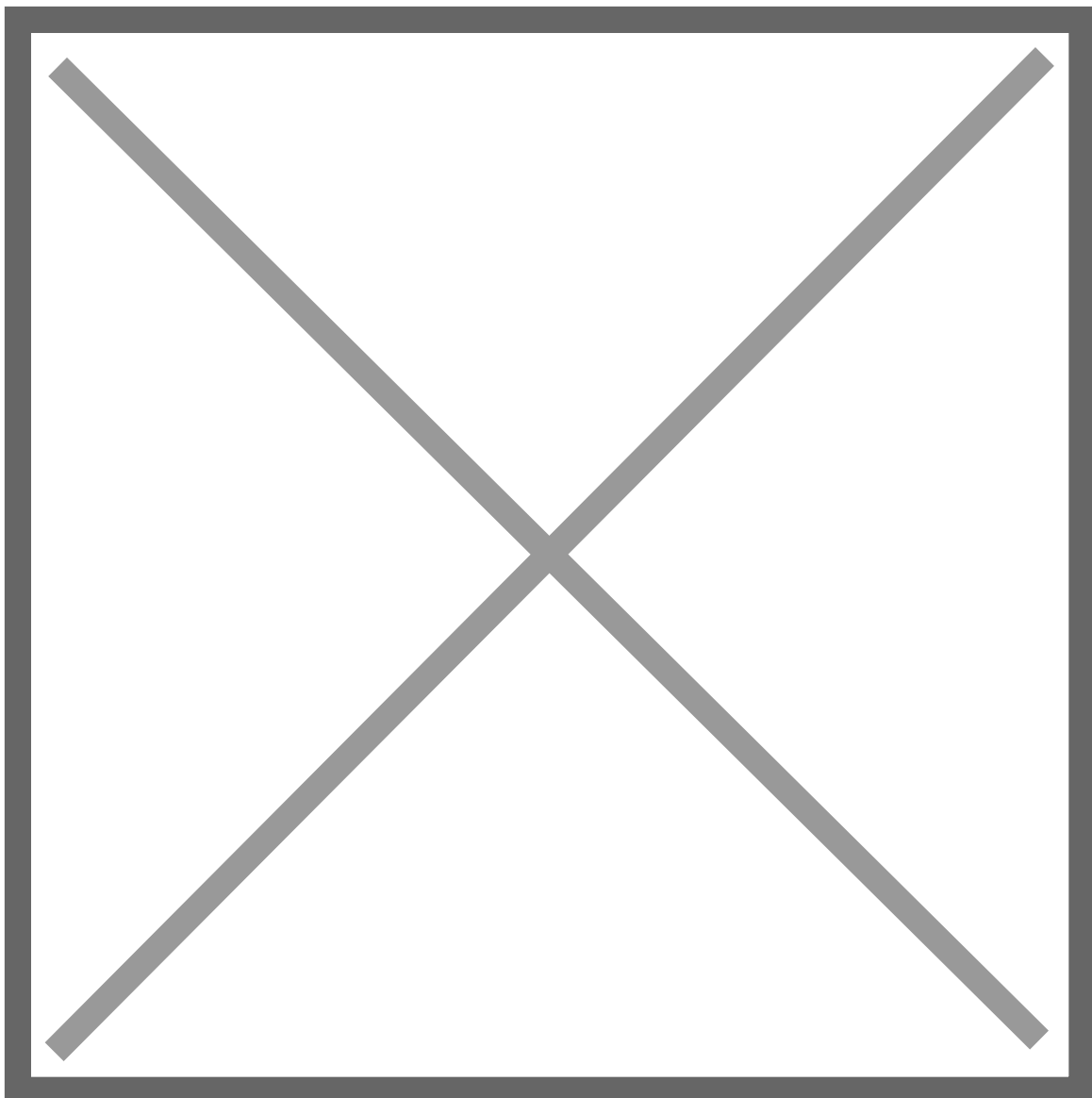
Pizze scenografiche, colorate e soprattutto fragranti, che arrivano in tavola già con l'aria di voler essere fotografate.

Dal cuore dell'Italia ai sapori del Sud

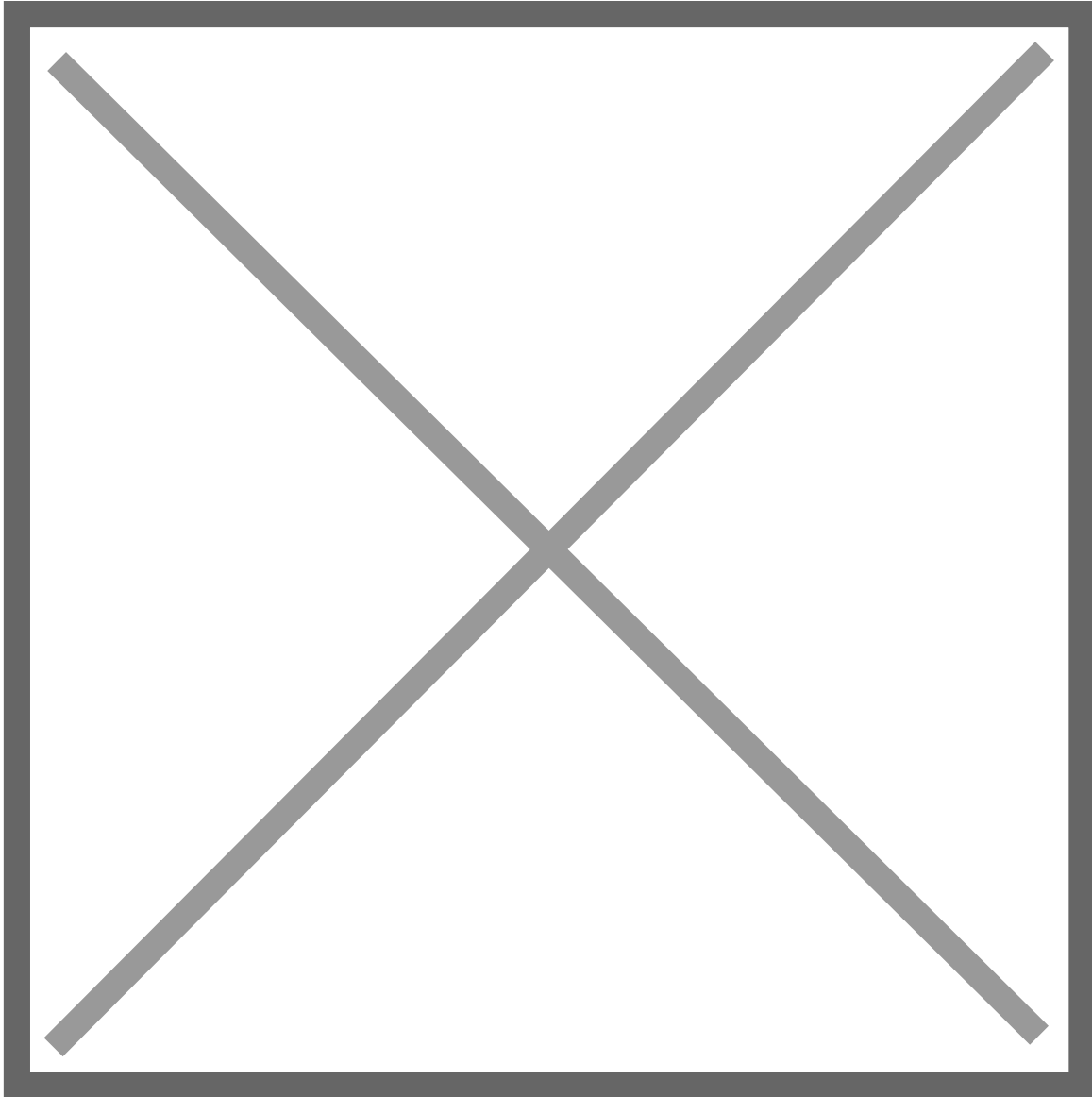
Il menu de Il Portico è un viaggio continuo. Dalla “**Bologna**” con Mortadella Bologna IGP e burratina, alla “**Da Roma**” con porchetta romana e affumicatura finale al tavolo, fino alla più audace “**Calabra**”, un vero inno al Sud con ‘nduja di Spilinga, capocollo e Cipolla Rossa di Tropea IGP.

Per chi ama esagerare:

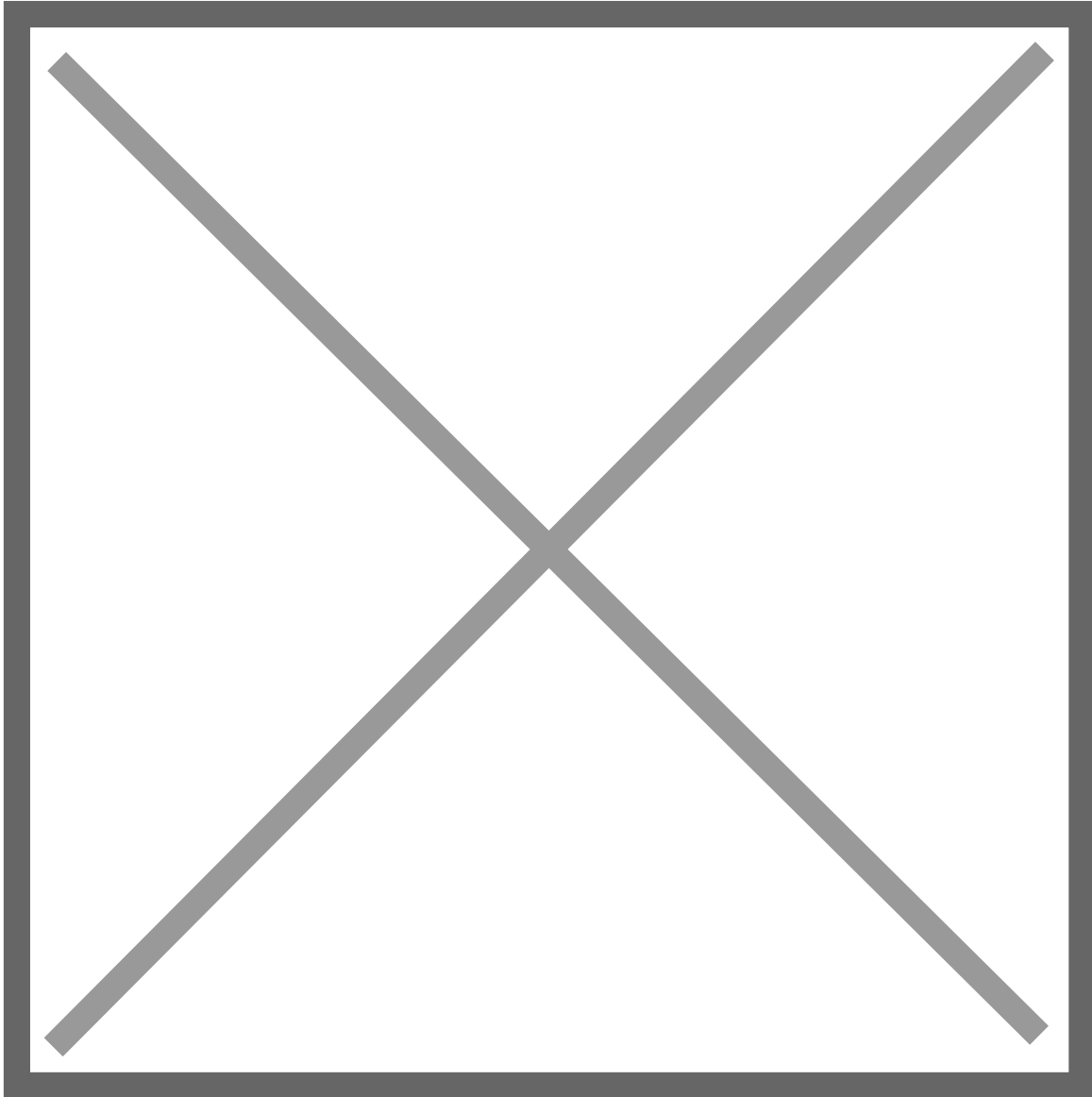
- **Focaccia doppia cottura**, prima al forno poi fritta
- **Re Sole**, con tuorlo d'uovo fritto e foglia d'oro
- **Tartufata**, intensa e profumata
- pizze fritte, ortolana classica e creazioni flambé come la “Fiammata”



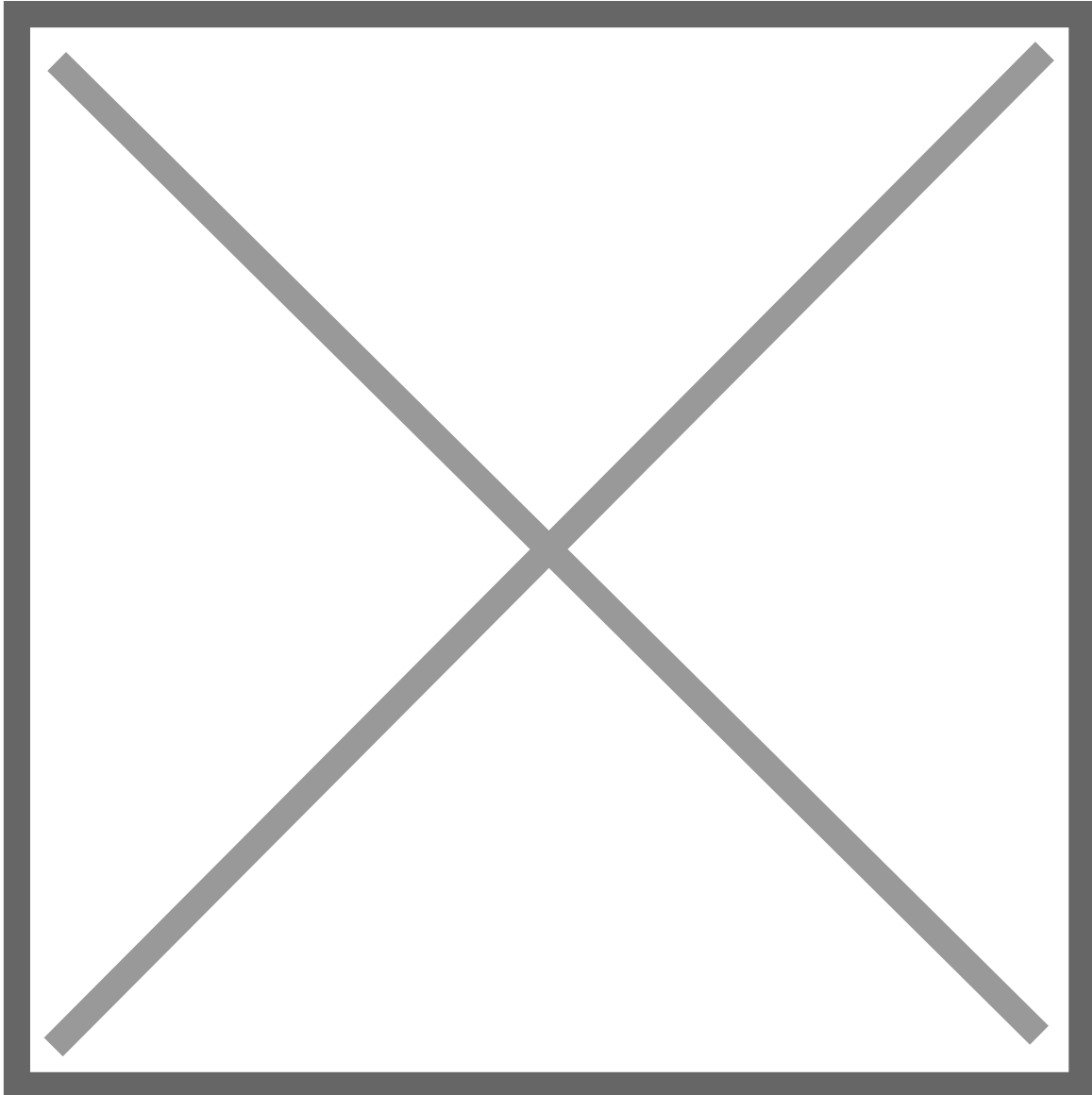
Calabra



Liquirizia e acciughe



Margherita



Zucca e friarielli

Impasti leggeri e materie prime d'eccellenza

Qui la bontà parte dall'impasto: **oltre 72 ore di lievitazione**, soffice, digeribile e sempre fragrante. Disponibile in diverse versioni – tradizionale, integrale, al carbone vegetale, romana o al padellino – per accontentare tutti.

Gli ingredienti sono scelti con cura maniacale: farine 100% grani italiani, fiordilatte artigianale, pomodori selezionati, salumi DOP e IGP, olio EVO calabrese e specialità regionali che raccontano l'Italia a ogni morso.

Il nuovo gelato artigianale: la dolce sorpresa finale

La novità non finisce con la pizza. Il Portico lancia anche il **gelato artigianale**, grazie all'acquisizione di due storiche gelaterie bolognesi: **Oscar e Riva**.

In menu gusti come:

- **Crema Bologna**
- **Dubai Chocolate**

Gelati vellutati, intensi, realizzati con ingredienti selezionati e pensati per chiudere il pasto in bellezza. In alternativa, cannolo scomposto, tiramisù e dessert golosi completano l'esperienza.

Un locale che invita a restare

Circa **70 posti a sedere**, tra interno ed esterno, un dehors piacevolissimo nella bella stagione e un'atmosfera rustica e accogliente. Il tutto accompagnato da una carta di **birre artigianali**, liquori e amari profumati che si sposano perfettamente con le pizze.

Un indirizzo da segnare, tornare e consigliare.

Via San Donato 18, Bologna

Data di creazione

2026/02/06

Autore

redazione