



The man and the sea: ecco dove mangiare pesce nel centro di Bologna

Descrizione

Un ristorante di pesce a Bologna, sotto i portici di via Augusto Righi, regala momenti di grande relax e una cucina mediterranea che, al contempo, è sapiente e schietta. Completano l'accoglienza, intriganti cocktail e un'ottima carta dei vini. E anche il Gambero Rosso ha apprezzato...

Mangiare a Bologna vuol dire poter scegliere tra un ampio ventaglio di ristoranti di [tipica cucina emiliana](#), quella ricca di sapori e condimenti, rimasta quasi immutata nei secoli tanto da diventare iconica nel mondo.

Tuttavia, la città delle Due Torri e dei suoi lunghissimi portici, nominati nel 2021 patrimonio culturale dell'UNESCO ([ne avevamo parlato proprio in queste pagine](#)) offre anche tante altre **alternative per mangiare (davvero) bene**, dalla cucina etnica ai fast food, dai ristoranti vegetariani e vegani a quelli con una proposta mediterranea e di mare.

E proprio sotto i portici bolognesi, in **via Augusto Righi 3/b**, c'è un ristorante di pesce che ci ha colpito favorevolmente per l'atmosfera, il servizio garbato e un **menù con proposte stagionali e sempre freschissime: The man and the sea.**



La sala interna del The man and the sea (Foto © BolognaBO).

Ristorante The man and the sea a Bologna

Il **The man and the sea** è un **ristorante e American bar** aperto a ottobre 2020 e che, come tutto il settore, ha attraversato periodi di aperture a singhiozzo a causa della pandemia. **Ora è pienamente operante** e sta conquistando sempre di più i bolognesi che lo scelgono dal pranzo alla cena, passando per l'**aperitivo**. Quest'ultimo è apprezzato anche per una proposta di pregio in cui vino e cocktail sono accostati a **crudo di pesce** oppure a sfiziose tapas.



Un vassoio di crudità, sempre disponibili al ristorante di via Augusto Righi (Foto © BolognaBO).

Una Forchetta Gambero Rosso

A confermare le basi solide di una gestione di successo e di una cucina affidata alle mani esperte dello **chef Vittorio Cameli**, il The man and the sea ha già raccolto il primo riconoscimento della critica di settore: è stato inserito nella **Guida Ristoranti del Gambero Rosso 2022** che gli ha assegnato una Forchetta con la seguente motivazione:

«...Al centro, l'uomo-cliente (che trova la sua dimensione in un ambiente curato) e il mare (sotto forma di piatti a base di pesce freschissimo). Si viene per l'ottima cucina di Vittorio Cameli che sa bene che il modo migliore per esaltare la bontà degli ingredienti è preservare il loro gusto naturale. Arredamento e luci creano atmosfera per darsi alla mixology dell'American bar. Carta dei vini ben congegnata; staff preparato».

La nostra esperienza al The man and the sea

Avevamo già sentito parlare del **The man and the sea** ma, spinti dalla **buona recensione del Gambero Rosso**, abbiamo deciso di provarlo in queste feste ed è stata una scelta felice.

Fin dalla prenotazione, effettuata telefonicamente, abbiamo riscontrato gentilezza e puntualità che sono state confermate anche di persona. Il titolare **Wu Xianmin**, imprenditore di origini cinesi ma naturalizzato italiano e che tutti conoscono come **Amin**, coordina un team giovane e competente che fa sentire a casa con sorrisi sinceri e non di circostanza ma anche per una buona formazione professionale.



Amin mostra la freschezza del pesce del The man and the sea (Foto © BolognaBO).

Ci ha colpito come l'eleganza del contesto, in questo caso, non si accompagna a quel frequente distacco che spesso rende sgradevole l'esperienza in molti ristoranti, anche importanti.

La sala principale del **The man and the sea**, con circa trenta coperti, è preceduta da quella dedicata all'american bar. Si nota subito l'accuratezza dei dettagli: divanetti e sedie in velluto turchese, luci ben distribuite, mise en place sobria e un ambiente cullato dalla musica di sottofondo. La **piccola saletta riservata**, è un altro microcosmo in vetro da scegliere per una serata che abbia qualcosa di speciale da celebrare.



La saletta interna, una “chicca” da scegliere per speciali occasioni (Foto © BolognaBO).

Ristorante di pesce a Bologna: la proposta del The man and the sea

Il **menù di pesce del The man and the sea** segue la stagionalità con approvvigionamenti presso fornitori ben conosciuti. La preparazione dello **chef Vittorio Cameli** esalta la **natura delle materie prime**, con sapori genuini e immediati, senza orpelli inutili. Uomo di poche parole Cameli, ma con una visione precisa del suo lavoro e abituato – fin da bambino – a stare in cucina e far parlare i suoi piatti.

Dall'antipasto ai secondi è un trionfo di pesce, crostacei e molluschi. **Gustose insalate di pesce** con sgombro, moscardini o polpo, "gareggiano" con croccanti tapas. Abbiamo degustato ottime " **Olive all'ascolana di pesce**" e " **Polpette di baccalà**", due finger food serviti nel cono di carta.



"Olive all'ascolana di pesce" e "Polpette di baccalà"(Foto © BolognaBO).

Fresca, profumata e succulenta anche l'"**Insalata di mare shakerata, con calamari, code di scampi e verdure di stagione al vapore**", bella composizione di sapori di mare e di terra.

Per provare diverse cose, al tavolo abbiamo bissato nella scelta delle pietanze per poi scambiare i piatti. Come primo abbiamo ordinato una generosa (nella porzione e nei sapori) "**Tagliatella al ragù di mare**" e il "**Rigatone azzurro**" (con alici, sgombro, pomodorini, olive e capperi): due emblemi della cucina mediterranea di cui rivelano sapori e profumi.



Il “Rigatone azzurro”, le “Tagliatelle al ragù di mare” e il pane dello chef (Foto © BolognaBO).

Due anche i secondi degustati: i **“Bocconcini di sogliola con scampi alla mugnaia su crema di porro e sedano rapa”** e la **“Grigliata di scampi e gamberoni”**. In questi casi, hanno vinto sicuramente la freschezza del pesce e la mano dello chef, rispettoso della tradizione ma capace di ingentilirne i condimenti e gli equilibri.

Ridotta anche la carta dei dolci, come è giusto che sia per un ristorante che prepari tutto in casa e al momento. Per concludere la cena al The man and the sea, abbiamo optato per un **“Bignè con crema chantilly e cioccolato caldo”** e una **“Zuppa inglese a modo nostro”**, due rivisitazioni ben eseguite di classici dessert della pasticceria italiana.

Carta dei vini: bollicine e non solo

Ben strutturata la carta dei vini che comprende tanto una **selezione di buone cantine italiane** che qualche etichetta di champagne per chi sia più esigente o voglia brindare con bollicine d'Oltralpe (in carta, comunque, ce ne sono di ottime anche di Franciacorta e Friuli).

Un dehors per mangiare all'aperto in centro a Bologna

Disponibile anche uno spazioso **dehors esterno, riscaldato in caso di freddo**. Ultima nota da segnalare è l'ampia scelta di drink, da quelli classici alle rivisitazioni del barman.



Il dehors sotto i portici di Bologna (Foto © BolognaBO).

Insomma per chi cerchi un **ristorante di pesce a Bologna**, il The man and the sea è un'opzione da valutare per la freschezza della materia prima, la buona cucina mediterranea e la gentilezza e preparazione del personale che coccola dall'arrivo al saluto finale, lasciandoci con una grande voglia di ritornare.

Vi state chiedendo come siano i prezzi? Onestissimi, tenuto conto della qualità del prodotto e del servizio. Se volete scoprire di più il sito web (www.themanandthesea) pubblica tutto nella massima trasparenza – anche i prezzi – per non avere alcuna sorpresa.

The man and the sea

Via Augusto Righi, n 3/b – Bologna

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

Data di creazione

2022/01/04

Autore

luciano-monteleone