



Souppa Bar a Bologna: la scelta genuina da colazione a cena

Tra colori vivaci con ispirazioni naturali, l'accogliente locale di via Ugo Bassi propone una cucina con piatti sani e biologici, anche per vegetariani e vegani

Farti sentire a casa in un locale accogliente e con un menù gustoso preparato con **ingredienti genuini scelti con attenzione**, come si fa per la spesa in famiglia.

È questa la filosofia di **Souppa Bar** a Bologna, il nuovo locale in via Ugo Bassi 10/G che – dalla colazione alla cena – ambisce a conquistare un pubblico eterogeneo. Si tratta del secondo punto vendita del format, già presente dal 2018 a San Lazzaro di Savena (BO), che si basa su una proposta di carne, pesce e verdure combinati con cura.

Una carta davvero per ogni età e pubblico che spazia dalla **cucina tradizionale** (pasta al pomodoro, insalate, hamburger con polpo e tanto altro) alle **poke bowl** da comporre a proprio gusto, senza trascurare un'ampia scelta per vegetariani e vegani.



Una proposta adatta anche a vegetariani e vegano al Souppa Bar (Foto © Ufficio stampa).

Souppa Bar: gusto, natura e sostenibilità

All'ingresso del **Souppa Bar** si viene colpiti dalla vivacità dei colori che trasmettono allegria e positività, con un chiaro riferimento ad una natura presente anche nel menu variabile in base alle stagioni.



L'interno del locale e un panino (Foto © Ufficio stampa).

Senza dubbio si tratta di un'idea ristorativa in linea con le moderne aspettative di consumatori sempre più abituati a mangiare fuori casa ma anche più attenti ed esigenti. Oggi si esigono, infatti, piatti gustosi, sani, stagionali e con una particolare attenzione alla sostenibilità.

Al **Souppa Bar** di Bologna, latte e yogurt per la colazione arrivano da pascoli di montagna, la pasta è biologica e solo [Senatore Cappelli](#) mentre l'unico prosciutto crudo servito nel ristorante è quello di Parma. C'è spazio anche per ingredienti particolari come il salmone "**Lock Fyne**", acquistato da un allevamento a bassa densità in un ambiente incontaminato della Scozia, le **alici del Cantabrico** o le **olive taggiasche**. Si prediligono, in ogni caso, il Km zero, le carni da animali allevate senza antibiotici o OGM e tutto senza rinunciare al gusto e a ricette sfiziose ([qui tutto il menu](#)).



A sn, il salmone scozzese “Lock Fyne” (Foto © Ufficio stampa).

Una grande scelta di **torte e dolci fatti in casa** accompagna tanto una pausa al Souppa Bar quanto un fine pasto per concedersi una coccola in più.

Materiali e stoviglie eco-sostenibili

In linea con la filosofia “naturale” delle materie prime, anche nella scelta dei materiali di servizio si percepisce la stessa attenzione alla natura: dalle bottiglie di acqua minerale alle stoviglie e tovaglette, tutti i materiali scelti sono **compostabili o prodotti con materiali riciclati**, rendendo semplice e intuitiva la modalità di smaltimento.

Oltre che il servizio sul posto, sono disponibili anche l'**asporto e la consegna a domicilio** con i principali operatori. Inoltre, è possibile scaricare la **APP “Souppa Bar”** per ordinare rapidamente dallo smartphone.

Souppa Bar

via Ugo Bassi 10/G – Bologna

Orari: 7-21.30 dal lunedì al venerdì; 8 alle 21.30 sabato e domenica

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

Data di creazione

2021/12/10

Autore

enzo-radunanza