



Bologna in mare aperto: la guida per la buona cucina di mare sotto le Due Torri

Dove mangiare pesce a Bologna? Ecco 10 insegne che vale la pena di provare, in centro e fuori porta

Decidere **dove mangiare pesce a Bologna** potrebbe rivelarsi una scelta difficile e non perchè manchino i ristoranti con menù di mare, anzi ce ne sono tanti. Il problema è individuare il locale giusto in cui il pesce sia fresco e ben cucinato, senza spendere una fortuna.

Sappiamo che tortellini, lasagne, ragù e mortadella rappresentano i simboli della [tradizione culinaria locale](#), ma Bologna vanta tante altre alternative, dalle cucine regionali ai locali etnici fino – appunto – ai **ristoranti di pesce**, tra i quali, è possibile trovare un buon compromesso tra qualità e prezzi accessibili.

Trattorie e ristoranti di pesce a Bologna: la nostra top list

Senza la presunzione di indicarvi tutte le migliori **trattorie e ristoranti dove mangiare pesce a Bologna**, abbiamo selezionato **10 insegne interessanti, in centro e fuori porta**, con formule in grado di accontentare tutti.

Qui troverete, infatti, ristoranti classici e trattorie di pesce, fish bar e pescherie con cucina; per ogni indirizzo indicheremo le peculiarità e il rapporto qualità-prezzo, tenendo conto che si tratta di una materia prima il cui costo, inevitabilmente, influisce sullo scontrino finale.

Com'è abitudine di BolognaBo, abbiamo scritto solo di attività effettivamente visitate nell'ultimo anno e che abbiamo ritenuto meritevoli; forse qualcuno resterà deluso ma non è detto che, in futuro, la lista non venga ampliata con altre novità. Pronti a salpare...?

Osteria Bartolini Bologna, piazza Malpighi 16



L'ingresso di Osteria Bartolini, in piazza Malpighi (Foto © www.osteriabartolinibologna.com).

L'**Osteria Bartolini**, realtà nata a Cesenatico da una famiglia di ristoratori, ha aperto sotto le Due Torri nel 2016, diventando rapidamente uno dei ristoranti bolognesi di pesce più apprezzati.

Il locale si trova all'interno dello storico **palazzo Dondini Ghiselli** già Marescotti in cui le antiche scuderie sono state restaurate per ospitare un ristorante raffinato e luminoso. Il bellissimo giardino, affacciato su piazza Malpighi, si raccoglie intorno all'**albero della cavallerizza**, un platano di oltre 280 anni. Quando il clima lo consente è piacevolissimo mangiare all'aperto.

Il **menù varia in base alla stagionalità** con proposte basate su pesce fresco dell'Adriatico, lavorato con sapienza e con una creatività che non tradisce le radici romagnole. Tradizione e legame con il territorio di provenienza, infatti, sono i tratti distintivi dell'Osteria Bartolini in cui si può scegliere tra i piatti del menù o affidarsi alle proposte del giorno. **Ottimi i dolci**, preparati internamente, e **valida la carta dei vini** che offre una selezione di etichette italiane di valore.

Considerato l'alto livello del servizio, la qualità della cucina e il posto centralissimo, si rimane sorpresi anche dai prezzi onesti, adeguati al livello del ristorante.

Osteria Bartolini

Piazza Malpighi, 16 – Bologna

Aperto tutti i giorni a pranzo e a cena. **Info e prenotazioni:** www.osteriabartolinibologna.com

The man and the sea, la buona cucina mediterranea



L'interno del The man and the sea.

Avevamo già recensito ([qui](#)) questo centralissimo ristorante in via Augusto Righi 3/b ma non si può stilare una **guida dei locali di Bologna dove si mangia pesce** senza citare il **The man and the sea**. L'eleganza degli interni e il servizio impeccabile, si accompagnano a una **cucina mediterranea** fatta di ingredienti freschi dell'Adriatico, ma non solo, e con una tecnica impeccabile che ne esalta sapori e profumi. Ottimo il crudo, dalle ostriche agli altri frutti di mare, dalle tartare accompagnate da salse stuzzicanti ai crostacei che arrivano da fornitori che lo **chef Vittorio Cameli** seleziona avvalendosi di una lunghissima esperienza.

Di recente il ristorante ha presentato il menù invernale che contempla anche vellutate in cui si incontrano mare e terra, così come capita nel fritto misto (scenografico e buonissimo) e in altri piatti, tutti preparati al momento. **Prestigiosa e molto curata la carta dei vini**, con bollicine italiane e con importanti Maison di Champagne.

Da segnalare un **menù più light per il pranzo**, con pietanze che cambiano frequentemente e prezzi più accessibili. Confessiamo che ne usufruiamo spesso per mangiare un piatto di pesce buono e sano, senza spendere troppo. In linea di massima, comunque, i prezzi rispecchiano la qualità e – comunque – trascorrere una serata al The man and the sea è un'esperienza da vivere.

Ristorante The man and the sea

Via Augusto Righi, 3/b – Bologna

Chiuso domenica e lunedì a pranzo. **Info e prenotazioni:** www.themanandthesea.it.

Ristorante Acqua Pazza, via A. Murri 168/c



Interni di Acqua Pazza a Bologna (Foto © Facebook).

Per i bolognesi, **Francesco Carboni** e il suo “**Acqua Pazza**” non hanno bisogno di presentazioni. Raffinatezza, qualità delle materie prime e una sperimentazione costante (ma mai eccessiva), sono gli aspetti che caratterizzano il ristorante che lo chef gestisce con sua moglie in via Murri 168/c fin dal 1988.

Siamo fuori dal centro storico, nella zona est della città (ben collegata dalla linea 13 dell'autobus), ma per chi vuole mangiare ottimo pesce a Bologna l'Acqua Pazza è un locale da annotare in agenda. Carboni propone una cucina mediterranea eseguita alla perfezione, con crudi che profumano di mare e ricette che non trascurano i rimandi al territorio, come nel caso dei tortellini o

dei cappelletti con ripieno o brodo di pesce. **Uno dei nuovi piatti presentati recentemente**, ad esempio, sono i *Cappelletti rotondi in brodo ristretto di scorfano e cavolo nero* ma affidatevi tranquillamente a Francesco e a sua moglie per farvi consigliare al meglio.

Da apprezzare il servizio garbato e professionale e la **carta dei vini strutturata con competenza**. Non è un caso che l'**Acqua Pazza** sia segnalato nella [Guida Michelin](#), la quale sottolinea come l'esperienza gastronomica offerta dello chef rappresenti una valida alternativa a Bologna.

Ristorante Acqua Pazza

Via Augusto Murri, 168/c – Bologna

Info e prenotazioni: www.facebook.com/acquapazzabologna

Scampo: pescheria e ristorante

Pescheria moderna: mai definizione fu più azzeccata per Scampo, locale inaugurato nel 2020 ma presto diventato una delle insegne di pesce più apprezzate di Bologna.

Torniamo nel cuore della città, nella centralissima Via Galliera 11g, dove questa pescheria con ristorazione è nata dall'idea dei fratelli Graziosi, avvantaggiati da una solida esperienza familiare nel settore ittico. Da Scampo è possibile acquistare e portare a casa il pesce fresco, proveniente soprattutto dal Tirreno e dal Mediterraneo, oppure farselo cucinare sul posto scegliendo la modalità di cottura. *“Non c'è trucco e non c'è inganno”* direbbe qualcuno e, in effetti, questa formula si presta a una trasparenza che ci piace molto. Prezzi accessibili e servizio veloce.

Scampo. Pescheria moderna

Via Galliera, 11g – Bologna BO

Info e prenotazioni: scampopm.com

Ristorante La Piazzetta

Restiamo in centro città. In piazzetta San Rocco, ai limiti di **via del Pratello**, una delle zone più affascinanti e caratteristiche di Bologna nonché cuore di una movida sempre più eterogenea, il ristorante La Piazzetta è la soluzione ideale se desideri mangiare pesce in un ambiente informale e rilassato.

Gli interni sono molto accoglienti ed è piacevole il contatto con un personale giovane e disponibile ad accontentare le richieste dei clienti con gentilezza (*quanto è importante questa qualità in un ristorante!*).

Frequentato anche da molti giovani universitari, La Piazzetta propone i grandi classici della cucina italiana, di pesce e di carne, senza trascurare la tradizione bolognese. Seguendo la stagionalità, le materie prime sono fresche e genuine e ciò si nota soprattutto scegliendo le crudità. Curata anche la cantina, con etichette di tante regioni italiane e qualche Champagne.

Prezzi sicuramente in linea con un **buona trattoria di pesce**, con il vantaggio di optare anche per la carne e per la cucina bolognese.

Ristorante La Piazzetta

Via del Pratello, 107 – Bologna

Info e prenotazioni: www.lapiazzettaristorante.com



SITI WEB PER RISTORANTI
Creati da esperti di Food Marketing

CHIEDI UN PREVENTIVO 

www.doppioquarto.it

Banco 32: “La cucina del Mercato”



Banco 32 si trova all'interno del Mercato delle erbe (Foto © Facebook).

Restiamo in tema di pescherie con cucina e stavolta proprio all'interno del **Mercato delle Erbe**. Affacciato su via San Gervasio, il **Banco 32 – “La cucina del Mercato”** è esattamente un banco che vende pesce fresco ma che, negli ultimi anni, ha aggiunto alcuni tavoli per un pranzo veloce o per un aperitivo serale a base di tapas e bollicine.

Non lasciatevi influenzare dall'ambiente informale, fatto da arredamento in legno e alluminio, perchè qui il pesce è davvero genuino e la cucina molto buona, con un servizio competente anche nel suggerire il vino giusto. Inutile fossilizzarsi su un menù fisso perchè in questo **fish bar bolognese**, la carta segue gli approvvigionamenti del mercato; una continua scoperta, quindi,

resa più avvincente dal talento dello chef bretone **Lionel Joubaud**. Il suo merito è riuscire a mescolare contaminazioni etniche, attingendo dalle varie culture gastronomiche del Mediterraneo. **Prendete nota**: se volete pranzare a base di pesce a Bologna, il **Banco 32 è davvero interessante**.

Banco 32

Mercato delle Erbe – Via San Gervasio 3A

Orari, informazioni e prenotazioni: www.banco32.it

Pescheria San Gervasio

È una delle destinazioni più gettonate per **mangiare pesce a Bologna**. La **Pescheria San Gervasio**, infatti, ubicata in una posizione comoda (dietro il Mercato delle Erbe) e offre una cucina buona e fortemente identitaria.

Ogni giorno a pranzo e a cena, tranne il lunedì, si può ordinare pescato fresco e preparato in tutti i modi possibili: fritto, al vapore, con il cous cous, in spiedini, al guazzetto o semplicemente crudo da abbinare a una carta dei vini dignitosa. Un servizio molto veloce e competente consente di godersi l'esperienza al tavolo (**è necessario prenotare!**) ma può essere comodo anche usufruire del servizio di asporto.

Ottimi la frittura e le tartare, decisamente in linea i prezzi (per il fritto San Gervasio si spendono 13,50 € mentre per le buone polpette di tonno con salsa tzaziki 10,00 €, come per il baccalà fritto in pastella, solo per fare qualche esempio).

Pescheria e fish bar San Gervasio

Via Belvedere, 13d – Bologna

Chiuso il lunedì. **Info e prenotazioni:** www.pescheriasangervasio.it

Il Cantuccio: “Ristorantino di pesce”



Un piatto del Ristorante Il Cantuccio (Foto © Facebook).

Charme, tranquillità e ricercatezza negli ambienti e nella cucina sono gli ingredienti de **Il Cantuccio**, delizioso locale in via Volturno, a pochi passi da piazza Maggiore. Presentato dai titolari come “Ristorantino di pesce”, si trova in una posizione centrale ma defilata e con pochissimo traffico.

Livia lo gestisce con quella sapienza maturata in trent’anni di lavoro nella ristorazione e avvalendosi di origini campane che, per un ristorante di pesce, rappresentano un valore aggiunto.

Qui la tradizione assume una nuova veste, esprimendosi con la creatività e la giocosità dello chef, molto attento alla presentazione ma senza perdere di vista la sostanza. I piatti, infatti, sono ben

cucinati e ne abbiamo apprezzato anche le porzioni generose. Il menù non è lunghissimo e lo segnaliamo come pregio in quanto, se fosse troppo ampio, sarebbe in contrasto con una proposta fresca e stagionale. Medesima attenzione alla carta dei vini, tra tipicità italiane e una selezione di Spumanti e Champagne.

Ristorante Il Cantuccio

Via Volturmo, 4 – Bologna

Info e prenotazioni: www.cantucciobo.it

Sabbia di mare: ristorante zona Zanardi

Spostiamoci di nuovo dal centro, in zona Zanardi, per un locale che offre ambienti eleganti e curati associati a una cucina di mare tradizionale e ben eseguita. Il **Ristorante Sabbia di Mare**, in via delle Borre 7/a, è circondato dal verde, con un bel giardino al riparo dai rumori della città. Comodo anche il parcheggio!

Fabio e Federica gestiscono il sabbia di mare con passione, stando attenti alla freschezza della materia prima che viene poi lavorata seguendo un'impostazione classica ma non "vecchia". La buona carta dei vini e i dolci fatti a mano, completano una buona esperienza in una dimensione quasi familiare.

Ristorante Sabbia di mare

Via delle Borre 7/a – Bologna

Chiuso il lunedì e domenica a cena. Info e prenotazioni: www.ristorantesabbiadimare.it

Ristorante Il Marinaio: una cucina che parla napoletano



Il Marinaio si trova in via Toscana 163b (Foto © BolognaBO).

L'ultima delle insegne bolognesi che consigliamo per mangiare pesce nel capoluogo emiliano si trova in **via Toscana 163b** e quindi lontana dal centro (anche uin questo caso, la linea 13 del bus ci riolve il problema). Dal 2000, il **Ristorante Il Marinaio** della famiglia Iaccarino fa stare bene il pubblico sia per la qualità dell'offerta che per l'ospitalità calorosa, tipica delle origini partenopee.

Il locale, arredato in stile marinaro, è ampio e con una veranda particolarmente apprezzata nella bella stagione. Aperto a pranzo e cena, Il Marinaio è uno di quei posti confortevoli per la sobrietà della sua cucina mediterranea – schietta e senza fronzoli – e per l'atmosfera di casa che si respira. Il menù è ispirato alla cucina campana con piatti classici e stagionali. Ottimo rapporto qualità-

prezzo e buoni i dolci campani come la pastiera e altre specialità.

Il Marinaio

Via Toscana, 163b – Bologna BO

Info e prenotazioni: www.ristoranteilmarinaibologna.it

Vi abbiamo fornito sufficienti indicazioni su mangiare pesce a Bologna? Ora resta a voi sperimentare le varie alternative. Buon appetito!

Data di creazione

2022/12/13

Autore

enzo-radunanza