



Comune di
Vergato



Comune di
Castel d'Aiano



Comune di
Grizzana Morandi



Comune di
Marzabotto

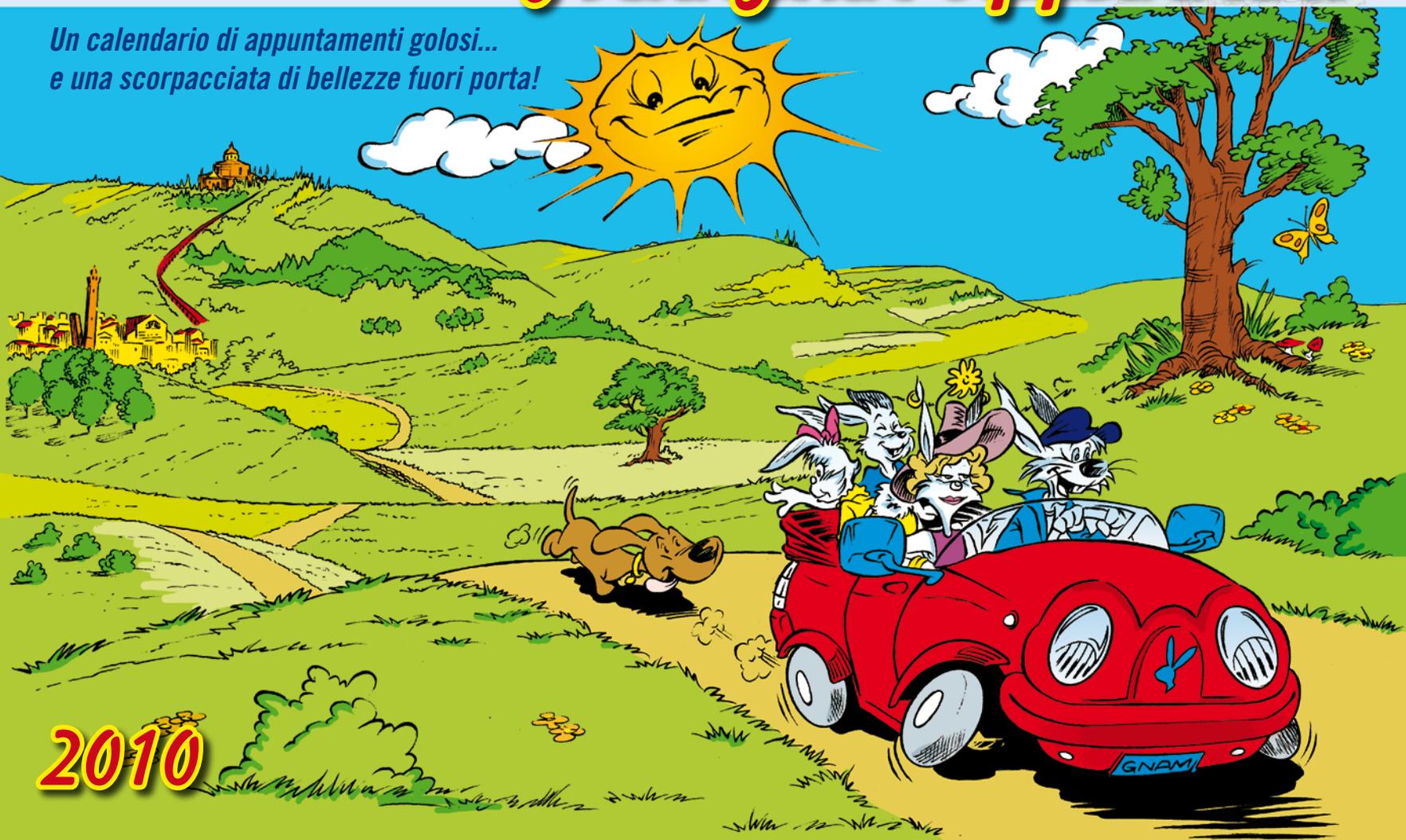


Comune di
Sasso Marconi

Dinners in the Appennines

Pranzi in Appennino

*Un calendario di appuntamenti golosi...
e una scorpacciata di bellezze fuori porta!*



2010

Il Progetto Pranzi in Appennino nasce come una proposta: invitare a conoscere le **bellezze della montagna** insieme ai ristoranti, le **aziende agricole e agrituristiche** che offrono al visitatore un ricco ventaglio di **menu a prezzo fisso** e di **prodotti tipici** all'interno di un calendario che va da **Aprile a Novembre 2010**. L'iniziativa si svolge nei Comuni di **Vergato, Castel D'Aiano, Grizzana Morandi, Marzabotto e Sasso Marconi**, che hanno fortemente creduto in questa idea, appoggiata anche da alcune sensibili associazioni di categoria. Chi deciderà di cogliere l'invito, potrà scoprire un ventaglio di possibilità sulle nostre colline: **fragranze, sapori e gusti unici**, paesaggi, dove la natura è protagonista, **feste e sagre popolari**. L'atmosfera autentica fa da cornice alla nostra terra, dove si può conoscere la gente, i contadini, i produttori, i ristoratori che qui vivono e visitare paesi e vallate spesso nascosti e fuori dai soliti itinerari turistici.

Vi resta solo scegliere una giornata per fare una bella gita... noi vi aspettiamo!

Gli Assessori al Turismo Catia Aliberti, Silvano Fichi, Franco Rubini, Silvio Baccilieri, Silverio Ventura

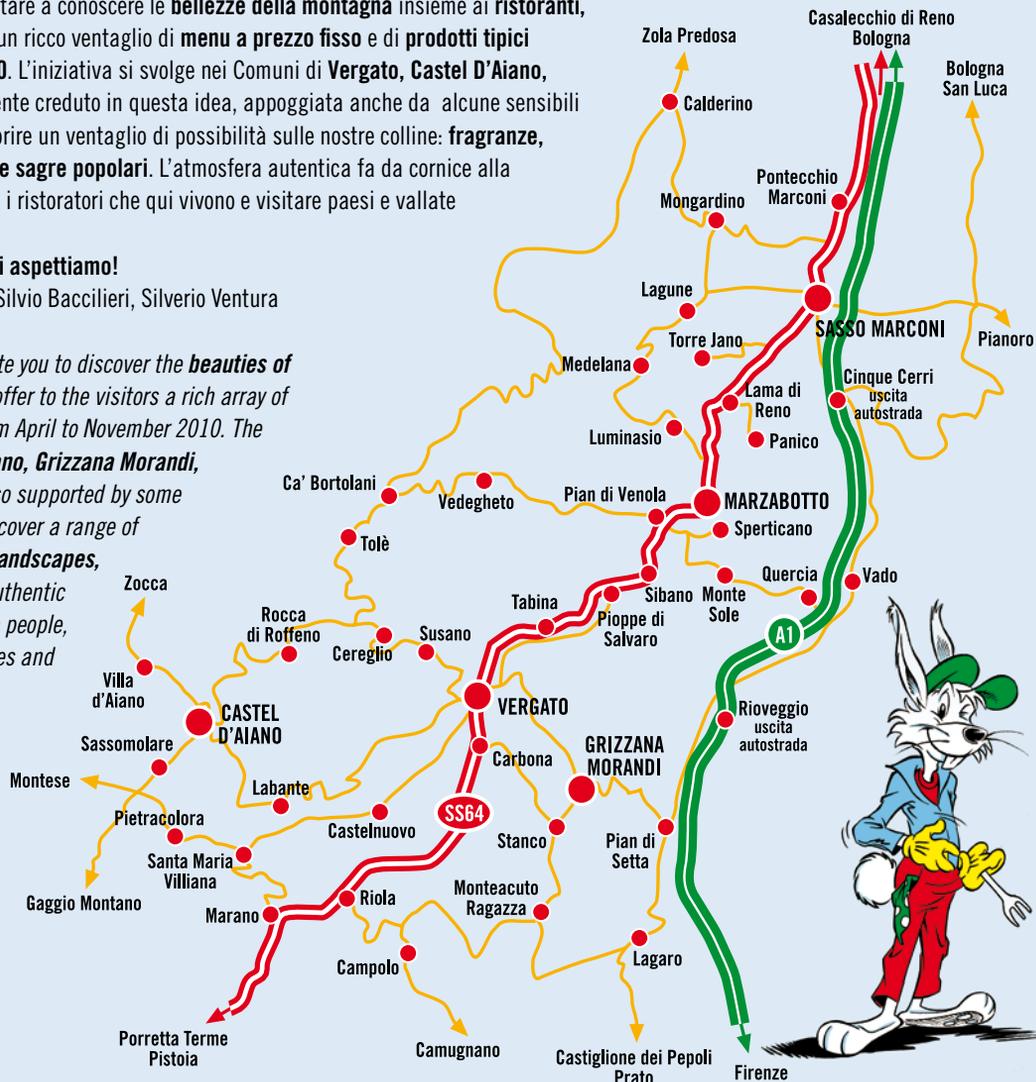
*The project **Dinners in the Apennines** was born as a proposal to invite you to discover the **beauties of the mountain** along with **restaurants, farms and farmhouses** that offer to the visitors a rich array of **fixed price menu and local products** within a calendar of dates from April to November 2010. The initiative is conducted in the municipalities of **Vergato, Castel D'Aiano, Grizzana Morandi, Marzabotto and Sasso Marconi**, who firmly believed in this idea, also supported by some sensitive associations. If you will decide to take the call, you will discover a range of opportunities on our hills: **fragrances, flavors and unives tastes, landscapes, where nature is the protagonist, parties and local festivals**. The authentic atmosphere is the perfect frame to our land, where you can meet the people, farmers, manufacturers, restaurateurs who live here and visit villages and valleys often hidden and inusual tourist trail.*

It remains only to choose a day to make a good trip... we are waiting for you!

The Head of Tourism Catia Aliberti, Silvano Fichi, Franco Rubini, Silvio Baccilieri, Silverio Ventura

COME PRENOTARE

Fare riferimento, al momento della prenotazione, all'iniziativa **Pranzi in Appennino** direttamente con il gestore. **Gli agriturismi ed i ristoranti sono aperti anche in altre date dell'anno**. Basta chiamare per chiedere informazioni e l'eventualità di avere il menù disponibile anche in altre giornate. Vi aspettiamo!



Il Programma 2010

DATA	RISTORANTE / AZIENDE AGRITURISTICHE Cerca la data che ti interessa e vai alla pagina tra parentesi del ristorante
APRILE	
Ven 9 Sab 10	Osteria della Tabina (pagina 13), Lago Azzurro (10), Il Visconte (11), La Genzianella (12), Gli Antichi Sapori (7), Cà Venezia (8), Le Piane (14)
Dom 11	Osteria della Tabina (13), Lago Azzurro (10), Il Visconte (11), La Genzianella (12), Gli Antichi Sapori (7), Cà Venezia (8), Le Piane (14), Malvina (34)
Sab 17	La Morazza (31)
Dom 18	La Morazza (31), Locanda del Castello (58)
Ven 23	Osteria dei Sani (61)
Sab 24	Trattoria Pina (35), L'Oasi (57)
Dom 25	Merlino (25)
Ven 30	Ristorante Cinzia (28)
MAGGIO	
Sab 1	Gli Antichi Sapori (7), Barsotti (38), Ristorante Cinzia (28), Trattoria Anna (27), Dell'Orso (29)
Dom 2	La Prada (33), La Fenice (23)
Sab 8	Ca' Guidotti (39)
Dom 9	Trattoria Anna (27), Ragno d'oro (65)
Ven 14	Il Folletto (40)
Sab 15	Merlino (25), Prati di San Lorenzo (64), Ristorante GEA (19)
Dom 16	Osteria di Marzabotto (44)
Mer 19	Al Bongusto (37)
Sab 22	Lo Scalo (43), La Morazza (31), La Prada (33)

Dom 23	Rio Verde (66)
Sab 29	La Torre (42), Borgo Capponi (18)
Dom 30	Stella (16), Falco D'oro (9), Sapori (15)
GIUGNO	
Mer 2	Trattoria Pina (35), Hostaria di Badolo (47)
Sab 5	Joli (54)
Dom 6	Dell'Orso (29), Costa di Dente (20), Ganzole (53)
Ven 11	Locanda Tre Virtù (60)
Sab 12	La Quercia (41)
Sab 19	Cà di Cò (48)
Dom 20	Il Folletto (40), Locanda dei Cacciatori (19)
Ven 25	Osteria della Tabina (13), Lago Azzurro (10), Il Visconte (11), Gli Antichi Sapori (7), Cà Venezia (8), Le Piane (14)
Sab 26	Osteria della Tabina (13), Lago Azzurro (10), Il Visconte (11), Gli Antichi Sapori (7), Cà Venezia (8), Le Piane (14), La Torre (42)
Dom 27	Osteria della Tabina (13), Lago Azzurro (10), Il Visconte (11), Gli Antichi Sapori (7), Cà Venezia (8), Le Piane (14), Osteria di Marzabotto (44), Malvina (34)
LUGLIO	
Sab 3	La Quercia (41)
Dom 4	Stella (16), Falco D'oro (9), Sapori (15), Antica Pieve (6), Al Bongusto (37)
Gio 8	Parco Verde (62)
Sab 10	La Prada (33), Merlino (25)
Dom 11	La Prada (33), Costa di Dente (20), Antica Pieve (6)
Sab 17	Prati di Mugnano (63)

Dom 18	Il Sole (30), Nel Castagneto (32), La Meridiana (55)
Sab 24	Lo Scalo (43)
Dom 25	Malvina (34), Parco grotte Labante (21), Colle Ameno (50)
Gio 29 Ven 30	Fattoria Rio Maggiore (52)
Sab 31	Borgo Capponi (18), Fattoria Rio Maggiore (52)
AGOSTO	
Dom 1	Fattoria Rio Maggiore (52)
Lun 2 Mer 4	Antica Pieve (6)
Ven 6	Ristorante Cinzia (28)
Sab 7	Il Sole (30)
Dom 8	Pedretti Severina (45), Nel Castagneto (32), Il Sole (30)
Sab 14	Trattoria Pina (35), Dell'Orso (29)
Dom 15	La Morazza (31)
Lun 16	Gli Antichi Sapori (7)
Sab 21	Stella (16), Falco D'oro (9), Sapori (15)
Dom 22	Stella (16), Falco D'oro (9), Sapori (15), Barsotti (38)
Sab 28	I Portoni (28)
Dom 29	Stella (16), Falco D'oro (9), Sapori (15), I Portoni (28)
SETTEMBRE	
Sab 4	La Fenice (23)
Dom 5	Malvina (34)
8-12	In occasione della Fira di Sdaz tutti i Ristoranti di Sasso Marconi propongono un menù speciale (elenco pag. 46)
Dom 12	Trattoria Anna (27), Il Sole (30)
Ven 17	Osteria della Tabina (13), Lago Azzurro (10), Il Visconte (11),
Sab 18	Gli Antichi Sapori (7), Cà Venezia (8), Le Piane (14)

Dom 19	Osteria della Tabina (13), Lago Azzurro (10), Il Visconte (11), Gli Antichi Sapori (7), Cà Venezia (8), Le Piane (14), La Rocchetta (24)
Sab 25	Ca' Guidotti (39), Locanda dei Cacciatori (19)
Dom 26	Falco D'oro (9), Sapori (15), Ca' Vecchia (49)
OTTOBRE	
Sab 2	Costa di Dente (20), Ristorante GEA (19)
Dom 3	Dell'Orso (29), Tre Galletti (67)
Ven 8	Osteria della Tabina (13), Lago Azzurro (10), Il Visconte (11), Gli Antichi Sapori (7), Cà Venezia (8), Le Piane (14)
Sab 9	Osteria della Tabina (13), Lago Azzurro (10), Il Visconte (11), Gli Antichi Sapori (7), Cà Venezia (8), Le Piane (14), Pedretti Severina (45)
Dom 10	Osteria della Tabina (13), Lago Azzurro (10), Il Visconte (11), Gli Antichi Sapori (7), Cà Venezia (8), Le Piane (14)
Sab 16	La Rocchetta (24)
Dom 17	Parco grotte Labante (21), Ristorante Da Giò (59)
Sab 23	Fattorie di Montechiaro (51)
Dom 24	Falco D'oro (9), Sapori (15), L'isola del Gusto (56)
30-31	In occasione della Tartufesta tutti i Ristoranti di Sasso Marconi propongono un menù speciale (elenco pag. 46)
Sab 30	Trattoria Anna (27)
Dom 31	Nel Castagneto (32)
NOVEMBRE	
Lun 1	Trattoria Anna (27)
1-6-7	In occasione della Tartufesta tutti i Ristoranti di Sasso Marconi propongono un menù speciale (elenco pag. 46)
Sab 6	Dell'Orso (29)

Vergato

1	Agriturismo Antica Pieve	pag. 6
2	Tigelleria Gli Antichi Sapori	7
3	Albergo Ristorante Ca' Venezia	8
4	Ristorante Falco D'Oro	9
5	Trattoria Bar Pizzeria Il Lago Azzurro	10
6	Ristorante Bar Pizzeria Il Visconte	11
7	Ristorante La Genzianella	12
8	Ristorante Osteria La Tabina	13
9	Agriturismo Antica Trattoria Le Piane	14
10	Albergo Ristorante Sapori	15
11	Albergo Ristorante Stella	16



Cosa visitare a Vergato e dintorni?
Il territorio è ricco, per il paesaggio e per la storia.
Scopri i dettagli nelle singole schede!

Aziende produttrici

12 **Cerelia Sorgente Acqua Minerale**
Fraz. Cereglio - Vergato - Tel. 051.915016
Considerata fra le migliori acque minerali naturali per le sue proprietà terapeutiche e digestive. Studiata dal 1902 e imbottigliata a Cereglio di Vergato dal 1947 nel rispetto e nella salvaguardia dell'ambiente e del territorio. Previo appuntamento per comitive è possibile visitare lo stabilimento. www.acquacerelia.com

13 **La Baita dei Contadini**
Piazza della Pace - Vergato - Tel. 051.931602
È possibile acquistare: composte di frutta e verdura, passate di pomodoro, sott'oli, succhi di frutta, miele, formaggio fresco e stagionato, di pecora, mucca e capra, farro e suoi derivati, prodotti cosmetici alla lavanda, Nocino ed altri liquori oltre a frutta e verdura di stagione, tra cui frutti di bosco e frutti antichi.

14 **Azienda Agricola Monte di Sopra**
Via Monte di Sopra, 188 - Riola - Tel. 051.916330
Per i nostri prodotti usiamo esclusivamente frutta coltivata in azienda senza zucchero e coloranti aggiunti, solo frutta 100%. I nostri prodotti: confettura di frutta, frutta al naturale, aceto di mele e ciliegie, condimento di cinghiale e cervo con funghi porcini, mandorle perlate, biscotti, pinza e crostata al farro.

Agriturismo Antica Pieve

Agriturismo Antica Pieve

Via Possessione, 85/2 - Pieve di Roffeno - 40030 Cereglio (Bo)
Tel. 051 915407 - 380 3056516 - www.agriturismoanticapieve.it

In un ambiente intimo e confortevole l'Agriturismo Antica Pieve offre piatti ed esclusive ricette legate alla stagionalità e alla produzione locale.

Per gruppi e comitive (min. 10 persone) siamo a disposizione per valutare soluzioni personalizzate

Prenotazione	telefonica
Apertura settimanale	giovedì, venerdì, sabato a cena; domenica a pranzo. Su prenotazione

Piatto Tipico:

Pasta fatta in casa

Prodotti locali utilizzati:

- Prodotti coltivati e allevati in azienda
- Ricotta e Parmigiano Reggiano del caseificio Pieve di Roffeno - Santa Lucia
- Tartufo dell'Appennino
- Vini di varie tenute della zona

Menù fisso a € 26,00

Antipasti vari

Tre primi che variano in base alla stagione

Secondo di carne con contorni

Dolce della casa

Caffè, liquori

Acqua, Vini DOC dei colli bolognesi



Vi aspettiamo
Domenica 11 Luglio
Lunedì 2 Agosto
Mercoledì 4 Agosto

Come raggiungerci

Da Casalecchio prendere la "Nuova Bazzanese" fino a Zola Predosa, seguire la SP26, attraversando Calderino, Montepastore, Tolé. Superati Tolé e la sorgente "Ceregia", si giunge in prossimità del bivio per la Pieve.

Da Casalecchio di Reno, si segue la SS64 "Porrettana" fino a Vergato, di qui seguire per Vergato-Zocca. Superato Cereglio si giunge in prossimità del bivio per la Pieve.

L'agriturismo si caratterizza per la sua vicinanza ad un gioiello di architettura Medievale, Monumento Nazionale, l'antica **Pieve Romanica (XII Sec.) dedicata a San Pietro**. Un luogo suggestivo e poco conosciuto, che viene aperto solo su richiesta dei visitatori. I gestori dell'agriturismo ne sono i custodi. Il suggestivo borgo può essere apprezzato in tutte le stagioni. Presso la Pieve vengono organizzati i seguenti eventi:

- **11 Luglio** Festa del Santo Patrono.
- **2 e 4 Agosto** Serate organizzate dalla Associazione Culturale "Amici dell'Antica Pieve".

GLI ANTICHI SAPORI



Gli Antichi Sapori di Tomesani Michela sas e C.
Via Nazionale, 40 - Riola di Vergato (Bo)
Cell. 348 9272275 - 340 3771912

*Tigelleria e non solo.
Commercio all'ingrosso.
Proponiamo prodotti artigianali.
Disponiamo di 30 posti circa
con saletta giochi per bambini*

Prenotazione	telefonare ore pasti
Apertura settimanale	giovedì, venerdì, sabato a cena; domenica a pranzo. Su prenotazione

Piatto Tipico:
Tigelle e piadine

Prodotti locali utilizzati:

- Salumi e salsiccia Vittuari Carlo e Vitali
- Formaggi Fior di Latte e M. Cimone

Menù proposto a € 15,00

Crostini misti
Tigelle e Piadine con Formaggi,
Salumi, Sott'oli
Melanzane grigliate e Marmellate



*Vi aspettiamo
9-10-11 Aprile
1° Maggio
25-26-27 Luglio
16 Agosto
17-18-19 Settembre
8-9-10 Ottobre*

Come raggiungerci

Ci troviamo a Riola di Vergato in centro,
vicinanza stazione Ferrovie dello Stato.

Nella località di Riola di Vergato è possibile visitare la Chiesa creata dal progetto dell'Architetto Finlandese Alvar Aalto, il Castello costruito dal Conte Cesare Mattei nel 1850, la famosa Rocchetta e nelle vicinanze visitare alcuni borghi e Santuari medievali di grande interesse e suggestione (Borgo la Scuola, Santuario di Montovolo).

- **1° Maggio** Sagra del Conte e della Contessa di Sfrappola, tutto il paese di Riola è in festa e per le vie l'animazione e le possibilità di acquisto non mancheranno
- **10-11-12 Aprile** Vergato Fiera della Domenica in Albis con mercato, mostra agricola e cunicola
- **25 Luglio** Notte Bianca • **17-18-19 Settembre** Manifestazione T'Arcordet Vargà • **10 Ottobre** Tartufesta.

Ca' Venezia

Albero Ristorante Ca' Venezia di Maria Claudia Ronchi
Via Minghetti, 148 - Vergato (Bo)
Tel. 051 910891 - Cell. 339 3282968 - info@cavenezia.it

L'ambiente del Ristorante albergo Ca' Venezia è accogliente e molto luminoso, ed in estate si può mangiare nell'ampia veranda all'aperto. La conduzione è familiare ed anche la cucina è curata direttamente dalla proprietà che ne gestisce qualità, genuinità e tradizione



Prenotazione

siamo sempre disponibili
al 339 3282968

Piatto Tipico:

Tortellini

Prodotti locali utilizzati:

- Acqua minerale Cerelia, Azienda Parazza
- Franco Prunarolo Castagne Miele e derivati
- Conigli Azienda Agricola Aironi Castel di Casio
- Formaggi e ricotte di Gino
- Patate dell'Azienda Balestri di Montese

Menù proposto a € 28,00

Radicchio di campo saltato
Primi piatti, tris alla vergatese
Secondo piatto, Coniglio alle erbe
Patate al forno
Tris di dolci della casa
Pignoletto dei colli bolognesi
Caffè e biscottini

Vi aspettiamo
9-10-11 Aprile
25-26-27 Luglio
17-18-19 Settembre
8-9-10 Ottobre

Come raggiungerci

A un passo dalla città, ai piedi dell'Appennino comodamente raggiungibile anche in treno rimane vicino al centro di Vergato appena fuori dal paese.

8

Situato in un luogo fresco e vicino al torrente Vergatello, può essere un buon punto di partenza per escursioni nell'Appennino e brevi passeggiate nel centro del paese di Vergato. Di rilievo, storicamente, l'edificio del Palazzo Comunale, sede Medievale del Capitanato della Montagna Bolognese. Il paese appenninico, posto lungo la Porrettana, è stato un punto di riferimento nel passato per chi, attraversando la strada tra Bologna e la Toscana, necessitava di un alloggio ed una sosta attrezzata per i cavalli. Gli eventi nella vicina Vergato sono elencati qui di seguito.

- **10-11-12 Aprile** Vergato Fiera della Domenica in Albis con mercato, mostra agricola e cunicola.
- **25 Luglio** Notte Bianca. • **17-18-19 Settembre** Manifestazione T'Arcordet Vargà. • **10 Ottobre** Tartufesta.



HOTEL
Falco d'Oro
RISTORANTE

Hotel Falco D'oro di Ivan Bertoni

Via Venola, 27 - Tolè (Bo)

Tel. 051 919084 - Cell. 335 5865590 - www.falcodoro.com

*Il Ristorante Falco d'Oro è noto
per la sua cucina tipica bolognese.
Conosciuto per i suoi piccoli tortellini e pasta, tutta
fatta a mano, come vuole la tradizione*

Prenotazione

telefonica o via email:
info@falcodoro.com

Piatto Tipico:

Tortellini, Tortelloni

Prodotti locali utilizzati:

- Parmigiano Reggiano
- Funghi Porcini
- Pignoletto Pianesani colli bolognesi
- Patate di Tolè
- Acqua Cerelia

Menù proposto a € 30,00

Antipasto tipico montanaro

Primo piatto

(Tagliatelle, Tortellini, Tortelloni, Tortellacci, Lasagne)

Secondo piatto

(Tagliata, Grigliata mista, Arrosto misto,
Filettini di maiale con funghi)

Contorno

Dolce

(Tiramisù, Zuppa Inglese, torta di Riso)



*Vi aspettiamo
30 Maggio - 4 Luglio
21-22-29 Agosto
26 Settembre
24 Ottobre*

Come raggiungerci

Da Bologna prendere la tangenziale in direzione Firenze/Casalecchio di Reno fino all'ultima uscita la numero 1 (Casalecchio Bazzanese). Seguire l'indicazione Maranello/Vignola/Bazzano fino all'uscita Zola Predosa/Tolè; procedere verso Calderino s.p. 26.

Da Sasso Marconi S.S. 64 Porrettana per Marzabotto; a Pian di Venola svoltare sulla destra per Tolè.

La frazione di Tolè è da sempre riconosciuta come meta di villeggiatura. In seguito ad un pranzo in altura potrete sfruttare l'occasione per vivere diversi eventi in paese. Visitabile la via delle sorgenti, i murales, la Madonna delle Nevi e "La Torre". Eventi:

- **4 Luglio**, la Festa di San Luigi.
- **21 e 22 Agosto** la manifestazione ArtTolè Fontane in Festa.
- **26 Settembre** Festa della Patata, possibilità di acquisto del famoso prodotto locale.
- **24 Ottobre** la tradizionale Marronata.

Trattoria - Bar - Pizzeria LAGO AZZURRO

Lago Azzurro Trattoria Pizzeria
Via Porrettana, 38 - Carbona di Vergato (Bo)
Tel. 051 6741127 - Cell. 328 3096763

*Specialità montanare, crescentine fritte
e tigelle con ottimi affettati nostrani e formaggi.
Tutte le sere pizza e burlenghi*

Prenotazione telefonica ore pasti

Chiusura settimanale lunedì

Piatto Tipico:

Crescentine fritte, Burlenghi, Tigelle

Menù proposto a € 27,00

Antipasto di Zampanelle
Bis di pasta Tortelloni, Tagliatelle ai funghi
Crescentine fritte con affettato,
Sottaceti di cipolle, Tigelle
Un dolce a piacere fra
Panna cotta o Creme caramel
Vino, acqua, caffè

Trattoria - Bar - Pizzeria LAGO AZZURRO

**FORNO
A LEGNA**

**Specialità
montanare**

**Crescentine fritte e
tigelle con ottimi
affettati nostrani e formaggi
Zampanelle o Borlenghi
tutto l'anno**



Vi aspettiamo
9-10-11 Aprile
25-26-27 Luglio
17-18-19 Settembre
8-9-10 Ottobre

Come raggiungerci

Da Vergato proseguire sulla SS. 64
Porrettana in direzione Porretta Terme,
rimane sulla sinistra 1 km. prima della
Carbona.

Da Porretta sulla Porrettana a destra
subito dopo la Carbona.

Situato in un luogo tranquillo nei pressi di un **laghetto** e del fiume Reno, può essere un buon punto di partenza per escursioni nell'Appennino e brevi passeggiate nel centro del paese di Vergato. Di rilievo, storicamente, l'edificio del Palazzo Comunale, sede Medievale del Capitanato della Montagna Bolognese. Il paese appenninico, posto lungo la Porrettana, è stato un punto di riferimento nel passato per chi, attraversando la strada tra Bologna e la Toscana, necessitava di un alloggio ed una sosta attrezzata per i cavalli. La visita è consigliata in occasione di diversi eventi:

- **10-11-12 Aprile** Vergato Fiera della Domenica in Albis con mercato, mostra agricola e cunicola.
- **25 Luglio** Notte Bianca. • **17-18-19 Settembre** Manifestazione T'Arcordet Vargà. • **10 Ottobre** Tartufesta.

il Visconte

Ristorante Bar Pizzeria "Il Visconte" di Visconte Giovanni
Località Canova-Riola, 130/1 - Vergato (Bo)
Tel. 051 916654

Ristorante con specialità pesce

Prenotazione

telefonica tutti i giorni
dalle 9 alle 11.30
tel. 051 916654

Piatto Tipico:

Calamarata del "Visconte"

Prodotti locali utilizzati:

- Acqua Cerelia

Menù proposto a € 30,00

Insalata di Mare

Calamarata del Visconte

Trancio di Pesce Spada alla griglia

Impepata di Cozze, Insalata mista

Sorbetto

1/4 Vino della casa, 1/2 Acqua, Caffè



Vi aspettiamo
9-10-11 Aprile
25-26-27 Luglio
17-18-19 Settembre
8-9-10 Ottobre

Come raggiungerci

Riola di Vergato, zona artigianale,
dalla uscita Porrettana uscire per Riola di
Vergato.

Nella località di Riola di Vergato è possibile visitare la Chiesa creata dal progetto dell'Architetto Finlandese Alvar Aalto, il Castello costruito dal Conte Cesare Mattei nel 1850, la famosa Rocchetta e nelle vicinanze visitare alcuni borghi e Santuari medievali di grande interesse e suggestione (Borgo la Scola, Santuario di Montovolo).

- **1° Maggio** Sagra del Conte e della Contessa di Sfrappola, tutto il paese di Riola è in festa e per le vie l'animazione e le possibilità di acquisto non mancheranno.
- **10-11-12 Aprile** Vergato Fiera della Domenica in Albis con mercato, mostra agricola e cunicola
- **25 Luglio** Notte Bianca. • **17-18-19 Settembre** Manifestazione T'Arcordet Vargà.
- **10 Ottobre** Tartufesta.



Ristorante La Genzianella

“La Genzianella” di Gabriella Nasseti
Via Croce, 74 - Castelnuovo di Vergato (Bo)
Tel. 051 910097

*I sapori del ristorante La Genzianella
sono quelli della tradizione contadina
bolognese*

Prenotazione	telefonica ore pasti
Chiusura settimanale	lunedì

Piatto Tipico:

Selvaggina e Burlenghi e viene tutto fatto a mano dalla Lella, dal pane al dolce

Prodotti locali utilizzati:

- Latticini del Caseificio Fior di Latte di Gaggio Montano
- Verdura e frutta di nostra produzione
- Carni Macello Parenti di Tolè

Menù proposto a € 30,00

Tagliatelle con ortica condite al ragù

Tortelloni con ortica ai funghi porcini

Capriolo e cinghiale in salmi

con friggione, accompagnati da

Crescenti nelle teglie e polenta

Dolci: fior di latte - mascarpone e

zuppa inglese

Digestivi e caffè inclusi



Vi aspettiamo

Venerdì 9 Aprile

Sabato 10 Aprile

Domenica 11 Aprile

Come raggiungerci

Da Vergato per Castelnuovo, strada per il Cimitero, avanti per 7 Km.

Il ristorante è posto nel centro della località di Castelnuovo, piccolo borgo di crinale facilmente raggiungibile da Vergato. La strada che conduce al ristorante permette di dominare la vallata del fiume Reno ed il fiume Aneva ed è di grande suggestione. Adatta per chi vuole una pausa di tranquillità, con la possibilità poi di approfittare degli eventi della vicina Vergato o partire per una piccola passeggiata.

- **10-11-12 Aprile** Vergato Fiera della Domenica in Albis con mercato, mostra agricola e cunicola.

Osteria della Tabina

Osteria della Tabina di Anna Patelli
Via Porrettana, 10 - Loc. Tabina - Vergato (Bo)
Tel. 051 910007

L'Osteria della Tabina ha un grande cuore che batte per le cose buone e la passione per la buona tavola, ci fa trovare il giusto equilibrio fra tradizione e voglia di nuovo. Amore per la tradizione, curiosità per il nuovo, cordialità e simpatia sono gli ingredienti di base per ogni nostro piatto

Prenotazione	telefonica ore pasti
Chiusura settimanale	giovedì

Piatti tipici e specialità:

- Rane e lumache
- Funghi e tartufi
- Pasta e dolci di nostra produzione
- La vera fiorentina toscana
- Cacciagione, filetti, tagliate e...

Menù proposto a € 30,00

Cestino croccante, Tortelloni ai due colori,
Passatelli verdi alla rustica.
Braciolina di sottobosco accompagnata
da un piccolo contorno.
Dolci, Panna cotta barrique, Dolce Fiat
Acqua, Vino, Caffè e Limoncello



Vi aspettiamo
9-10-11 Aprile
25-26-27 Luglio
17-18-19 Settembre
8-9-10 Ottobre

Come raggiungerci

Da Bologna direzione Casalecchio di Reno seguire la statale Porrettana verso Porretta Terme. Dopo il cartello Tabina il ristorante si trova a 200 metri sulla sinistra, parcheggio sulla destra.

Da Pistoia SS. 64 Porrettana direzione Bologna dopo il cartello Vergato circa 3 km. sulla destra si trova il Ristorante, parcheggio a sinistra.

Posta ai piedi della suggestiva ed incontaminata Rupe di Calvenzano (Sito Ambientale di Interesse Comunitario), l'osteria può essere una comoda sosta prima di scoprire il territorio. Nelle vicinanze è possibile visitare la fattoria didattica "Un animale per Amico" e visitare diverse attrattive. La visita nella vicina Vergato è consigliata in occasione di diversi eventi:

- **1° Maggio** Sagra del Conte e della Contessa di Sfrappola, tutto il paese di Riola è in festa e per le vie l'animazione e le possibilità di acquisto non mancheranno.
- **10-11-12 Aprile** Vergato Fiera della Domenica in Albis con mercato, mostra agricola e cunicola.
- **25 Luglio** Notte Bianca. • **17-18-19 Settembre** Manifestazione T'Arcordet Vargà. • **10 Ottobre** Tartufesta.



Antica fattoria Le Piane di Monti Luca

Agriturismo "Le Piane" di Monti Luca

Loc. le Piane, 38 - Vergato (Bo) - Tel. 051 0416586
Cell. 333 7773972 - e-mail: luca@taste-italy.com

L'agriturismo sorge in una casa colonica del 1800. I menù proposti seguono le tradizioni del nostro territorio rievocando piatti della vecchia cucina contadina

Prenotazione	telefonica ore pasti
Apertura settimanale	aperto a cena su prenotazione da giovedì a sabato e domenica anche a pranzo

Piatto Tipico:

Tagliatelle al ragù

Prodotti locali utilizzati:

- Latticini e formaggi provenienti dal Caseificio "Fior di Latte" di Vergato
- Frutta, confetture, conserve e ortaggi sono prodotte direttamente in azienda, così come pasta fresca e dolci

Menù proposto a € 20,00

Antipasto
Tagliatelle al ragù
Tigelle con affettato
Formaggi e confetture
Vino della casa, dolce
Caffè e amaro



Vi aspettiamo
9-10-11 Aprile
25-26-27 Luglio
17-18-19 Settembre
8-9-10 Ottobre

Come raggiungerci

Al Km 61 della ss 64 porrettana a 4 Km da Vergato in direzione Bologna subito dopo località Calvenzano a Sx.

Posta ai piedi della suggestiva ed incontaminata Rupe di Calvenzano (Sito Ambientale di Interesse Comunitario), e facilmente raggiungibile, può essere una base di partenza per scoprire i sentieri posti lungo la Linea Gotica (Monte Pero). Possibilità inoltre di fare birdwatching sul fiume Reno. Di facile avvistamento, tra le numerose specie che hanno riconquistato questo habitat, aironi, cormorani, garzette. Nella vicina Vergato:

- **1° Maggio** Sagra del Conte e della Contessa di Sfrappola, tutto il paese di Riola è in festa e per le vie l'animazione e le possibilità di acquisto non mancheranno.
- **10-11-12 Aprile** Vergato Fiera della Domenica in Albis con mercato, mostra agricola e cunicola.
- **25 Luglio** Notte Bianca. • **17-18-19 Settembre** Manifestazione T'Arcordet Vargà. • **10 Ottobre** Tartufesta.



Albergo Ristorante Saponi

Via G. di Vittorio, 6 - Tolè (Bo) - Tel. 051 919194

Fax 051 919252 - e-mail: albergosaponi@albergosaponi.it

In un accogliente ambiente il Cliente può gustare i piatti della più tipica e semplice tradizione Emiliana accompagnati da vini dei nostri Colli Bolognesi



Prenotazione

telefonica al
051 919194

Piatto Tipico:

Pasta fresca al mattarello

Prodotti locali utilizzati:

- Patate di Tolè
- Funghi e prodotti del sottobosco
- Tartufo in stagione

Menù proposto a € 18,00

Tortellini in brodo o Tagliatelle al ragù
o Grigliata mista di carne
Patate di Tolè al forno
e insalata mista di stagione
Semifreddo all'Amaretto
(Bevande escluse)

Vi aspettiamo
30 Maggio - 4 Luglio
21-22-29 Agosto
26 Settembre
24 Ottobre

Come raggiungerci

Da Bologna prendere la tangenziale in direzione Firenze/Casalecchio di Reno fino all'ultima uscita la numero 1 (Casalecchio Bazzanese). Seguire l'indicazione Maranello/Vignola/Bazzano fino all'uscita Zola Predosa/Tolè; procedere verso Calderino s.p. 26.

Da Sasso Marconi S.S. 64 Porrettana per Marzabotto; a Pian di Venola svoltare sulla destra per Tolè.

La frazione di Tolè è da sempre riconosciuta come meta di villeggiatura. In seguito ad un pranzo in altura potrete sfruttare l'occasione per vivere diversi eventi in paese. In prossimità del paese possono essere visitati anche i Mulini del Dottore e del Notaro, mulini attualmente funzionanti.

- **4 Luglio**, la Festa di San Luigi. • **21 e 22 Agosto** la manifestazione ArtTolè Fontane in Festa.
- **26 Settembre** Festa della Patata, possibilità di acquisto del famoso prodotto locale.
- **24 Ottobre** la tradizionale Marronata.

ALBERGO STELLA SAS di Bruni, Fini & C.

Via Giovanni XXIII 67 - 40038 Tolè (Bo) - Tel. 051 919268

www.albergostella.com - welcome@albergostella.com

...sentirsi a casa mangiando pasta fresca al mattarello e specialità locali e regionali in un'intima tavernetta o in un ampio salone panoramico. In estate è possibile mangiare all'aperto



Prenotazione	telefonica ore pasti
Chiusura settimanale	il martedì sera e mercoledì tutto il giorno. In estate sempre aperto

Piatto Tipico:

Pasta Fresca al mattarello

Prodotti locali utilizzati:

- Acqua Minerale Cerelia
- Patate di Tolè, verdure dell'orto in autoproduzione
- Ricotta e burro dal Caseificio Case Bortolani
- Parmigiano Reggiano e Burro Caseificio Pieve di Roffeno
- Carne di Maiale Alimentari Parenti
- Vino Tenuta Bonzara di San Chierlo
- Vino Azienda Agricola Tizzano (Casalecchio)

Menù proposto a € 22,00

Bocconcini di crescentine fritte
con dadini di parmigiano reggiano e mortadella

Bis di lasagne verdi alla bolognese e
tortelloni di ricotta burro e salvia

Arrosti misti di carne con
patate fritte di Tolè ed insalata verde

Dessert della casa
Caffè

Acqua minerale, Vino bianco o rosso regionale

Vi aspettiamo

30 Maggio
4 Luglio
21-22-29 Agosto

Come raggiungerci

Da Bologna prendere la tangenziale in direzione Firenze/Casalecchio di Reno fino all'ultima uscita la numero 1 (Casalecchio Bazzanese). Seguire l'indicazione Maranello/Vignola/Bazzano fino all'uscita Zola Predosa/Tolè; procedere verso Calderino s.p. 26.

Da Sasso Marconi S.S. 64 Porrettana per Marzabotto; a Pian di Venola svoltare sulla destra per Tolè.

La frazione di Tolè è da sempre riconosciuta come meta di villeggiatura. In seguito ad un pranzo in altura potrete sfruttare l'occasione per visitare le 13 fontane e le opere d'arte sparse per il paese, scoprire i verdi sentieri ed assaporare specialità nei caseifici del Parmigiano ed esplorare la Pieve di Roffeno, una Chiesa autenticamente romanica con 850 anni di vita. Tanti anche gli eventi (le domeniche pomeriggio di luglio e agosto spettacolo in piazza):

- **4 Luglio** Festa di San Luigi. • **15 Agosto** Festa del Patrono • **21 e 22 Agosto** ArtTolè Fontane in Festa.
- **26 Settembre** Festa della Patata, possibilità di acquisto del famoso prodotto locale.
- **24 Ottobre** tradizionale Marronata.

Castel d'Aiano

1	Relais Borgo Capponi	pag. 18
2	Locanda dei Cacciatori	19
3	Albergo Ristorante Gea	19
4	Agriturismo Costa di Dente	20
5	Parco Grotte Labante	21
6	Ristorante I Portoni	22
7	Agriturismo La Fenice	23
8	Agriturismo La Rocchetta	24
9	Albergo Ristorante Pizzeria Merlino	25



Castel d'Aiano è il capoluogo più alto della provincia bolognese e si distingue da sempre per l'attenzione alla qualità dell'ambiente e alla tradizione enogastronomica locale. È possibile abbinare ai tanti piatti tipici e genuini passeggiate guidate sui sentieri che ripercorrono le trincee e le postazioni militari sorte sulla "Linea Gotica", fermarsi a visitare il Plastico Multimediale della "Linea Gotica" estremamente dettagliato e coinvolgente o rilassarsi in oasi ambientali di rara bellezza come il Parco delle Grotte di Labante classificato S.I.C. (sito di importanza comunitaria).

Tutti gli appuntamenti sono legati a manifestazioni o eventi organizzati sul territorio, maggiori informazioni presso gli uffici comunali 051 6735711 o sul sito istituzionale www.comune.casteldaiano.bo.it.



*Borgo Capponi
Relais*

**Relais Borgo Capponi - Antichi sapori
di Cioni Angela e Rech Massimo snc** - Tel. 051 6735200
Via Passo Brasa 31 - Località Canevaccia - Castel d'Aiano (Bo)

*Disponibili 70 posti - Aperto tutti i giorni
Possibilità di entrare al centro benessere e pernottare
Sala meeting per conferenze, matrimoni, comunioni,
cresime e battesimi. Piatti tipici della regione che
cambiano a seconda della stagione*

Prenotazione

Telefonica o tramite
e-mail.
www.borgocapponi.it
info@borgocapponi.it

Prodotti locali utilizzati:

- Caciotta e parmigiano reggiano
Caseificio "La Canevaccia"
- Prosciutto crudo del Prosciuttificio Vitali di Castel
d'Aiano
- Funghi Porcini della ditta Bologna Tartufunghi di
Vergato
- Gelato artigianale Antichi Sapori di Canevaccia

Menù proposto a € 30,00

Tavolozza del Borgo
Tortellini in brodo di Cappone
Tagliatelle ai funghi porcini
Stufato di salsiccia con fagioli all'uccelletto
Gelato Artigianale con mirtilli caldi
Caffè
Acqua e vini regionali in abbinamento



Vi aspettiamo

**Sabato 29 Maggio
Sabato 31 Luglio**

Come raggiungerci

Via Passo Brasa n. 31
Coordinate per navigatore:
44.257741,10.970964

• **Santuario di Brasa.** Caratteristica chiesa a forma ottagonale realizzata con il travertino ricavato dalle antiche cave di Santa Maria di Labante impreziosita dal suggestivo parco circostante da cui parte il percorso della via crucis che porta in centro al paese.

• **Borgo di Sassomolare.** Recentemente ristrutturato nel rispetto delle caratteristiche architettoniche originarie con utilizzo primario di sasso a vista e mattoni in terracotta. Accanto al monumento ai caduti splendido belvedere che offre un fantastico panorama sui monti circostanti.

Locanda dei Cacciatori

Locanda dei Cacciatori
Via Villa, 90 - Castel d'Aiano (Bo)
Tel. 051 6735159

Locale tipico con piatti della tradizione montanara. Funghi, cacciagione e tartufo su prenotazione

Piatto Tipico:

Pasta "fatta in casa" e cucina casalinga

Prodotti locali utilizzati:

Salumi e carni della ditta Vitali di Castel d'Aiano

Vi aspettiamo

Domenica 20 Giugno
Sabato 25 Settembre

ALBERGO RISTORANTE GEA

Albergo Ristorante Gea
Via Villa 67 - Castel d'Aiano (Bo)
Tel. 051 6735164

Cucina tipica della tradizione montanara

Piatto Tipico:

Polenta con salsiccia e funghi

Prodotti locali utilizzati:

Salumi e formaggi locali
Pasta fatta in casa
Funghi e Parmigiano reggiano

Vi aspettiamo

Sabato 15 maggio
Sabato 2 ottobre

Menù proposto a € 18,00

Tagliatelle al ragù

Carne alla griglia con patate e insalata mista

Acqua, vino, dolce, frutta e caffè



Menù proposto a € 18,00

Antipasti della casa

Polenta, tigelle, Salsiccia e funghi in umido

Cinghiale in umido

Acqua, vino, dolce, caffè e amaro

• **Sentiero degli ontani.** La suggestione delle piccole cascate e dei terrazzamenti travertinosi all'ombra degli imponenti e longevi ontani.

• **Orrido di Gea.** I resti di un'antico mulino eroso dal tempo e dall'acqua sulla riva del rio Gea a Villa d'Aiano.

• **Rete sentieristica.** Percorsi suggestivi tra boschi di castagni e querce alla scoperta di trincee, antiche postazioni tedesche ed alleate, cippi e steli a ricordo dei sacrifici dei caduti per la liberazione dell'Italia durante la seconda guerra mondiale.

Come raggiungere Villa d'Aiano

Da Bologna, Modena e Pistoia seguire le indicazioni per Castel d'Aiano centro. Arrivati al bivio "Croce" scendere sulla strada comunale via Villa per 3 km circa. I locali si affacciano sulla piazza della frazione.

Costa di Dente

Locanda con Sosta e Pasto

Agriturismo "Costa di Dente"

Via dei Piani - Castel d'Aiano (Bo)

Tel. 328 2125024 – www.costadidente.it

In posizione amena e tranquilla, tra il verde dell'appennino tosco emiliano, circondato da castagneti e querceti secolari, nasce in un antico borgo medievale del 1485 la locanda Costa di dente.

Abitato nel tempo da contadini, è stato trasformato in un incantevole complesso, completamente ristrutturato e dotato di tutti i comfort e servizi

Prenotazione

telefonica

Piatto Tipico:

Tortellini in brodo di Cappone

Prodotti locali utilizzati:

Patate, ortaggi, prodotti del sottobosco.

Castagne e derivati di produzione dell'Azienda Agricola "I Piani"

Locale particolarmente indicato per cresime, comunioni, matrimoni e cerimonie in genere

Menù proposto a € 30,00

Antipasto

Tortellini in brodo di cappone

Tagliatelle paglia e fieno al profumo di bosco

Arrosti misti con verdure al forno

Dolci della casa

Bevande incluse



Vi aspettiamo
Domenica 6 Giugno
Domenica 11 Luglio
Sabato 2 Ottobre

Come raggiungerci

Da Bologna città, percorrete l'asse attrezzato verso Casalecchio di Reno, uscire a Zola Predosa e seguire la strada "Valle del Lavino" continuare in direzione Vergato, quindi per Cereglio. Superate Rocca di Roffeno, Bocca dei Ravari continuate fino a Castel d'Aiano, salire fino in paese. Attraversare la Piazza e seguire la strada "Via Bologna" fino alla piscina, contiunare fino in cima alla collina a circa 1 Km troverete la Costa di Dente (sulla destra).

• Molte le manifestazioni organizzate dalle Pro Loco di Castel d'Aiano e di Rocca di Roffeno durante l'intero arco dell'anno. Tra queste la Sagra del fungo e la associata Mostra micologica, la Festa del Borlengo, le manifestazioni in occasione del Ferragosto Castel d'Aianese, la Festa del Patrono a Villa d'Aiano, la Festa di S. Bartolomeo a Santa Lucia, il Motofest e la Festa a Brasa "Come una volta".

• **Rete sentieristica.** Percorsi suggestivi tra boschi di castagni e querce alla scoperta di trincee, antiche postazioni tedesche ed alleate, cippi e steli a ricordo dei sacrifici dei caduti per la liberazione dell'Italia.

Parco Grotte

Parco Grotte in collaborazione con Il Guado

Via Val d'Aneva - Castel d'Aiano (Bo)

Tel. 051 6747038 - 051 6740015

*Prodotti tipici della tradizione montanara quali
tigelle, crescentine fritte e funghi*



Prenotazione

telefonica

Piatto Tipico:

Tigelle con funghi, affettati e formaggi locali

Prodotti locali utilizzati:

Salumi, formaggi e latticini di provenienza da aziende locali

Nella giornata del 17 ottobre Borlenghi

Menù proposto a € 15,00

Tigelle e gnocco fritto con affettati e formaggi

Polenta con ragù o farmaggio

Acqua e vino

Caffè

Vi aspettiamo

Domenica 25 Luglio
Domenica 17 Ottobre

Come raggiungerci

Da Vergato seguire direzione Castel d'Aiano via Labante.

- **Parco Grotte.** Splendido parco attrezzato nel verde incorniciato dalle rare grotte di travertino uniche per dimensioni e imponenza nell'intera provincia.
- **Mulino del Povolo.** Antico mulino tutt'oggi funzionante per la macinatura di grano e castagne perfettamente conservato dai proprietari residenti.

Ristorante I Portoni

Ristorante I Portoni
Via Sassomolare - Castel d'Aiano (Bo)
Tel. 051 6735160

Trattoria e ristorante a conduzione familiare con prodotti tipici della cucina montanara. Su prenotazione, nella stagione invernale, è possibile mangiare i tradizionali borlenghi o zampanelle

Prenotazione telefonica

Piatto Tipico:

Polenta e tigelle con cacciagione e funghi

Prodotti locali utilizzati:

Parmigiano Reggiano, ricotta e caciotte

Menù proposto a € 20,00

Antipasto - Polenta frita con caciotta e parmigiano

Tagliatelle al cinghiale

Tortelloni verdi alla ricotta

Polenta e cacciagione

Dolce - Latte portoghese



Vi aspettiamo

Sabato 28 Agosto

Domenica 29 Agosto

Come raggiungerci

Da Bologna attraversare il centro di Castel d'Aiano e proseguire sulla statale del Passo Brasa in direzione Gaggio Montano. Dopo circa 3 chilometri imboccare il bivio per Sassomolare.

Da Porretta Terme seguire per Gaggio Montano, Iola di Montese e dopo il bivio "Canevaccia" seguire le indicazioni per Sassomolare.

• **Santuario di Brasa.** Caratteristica chiesa a forma ottagonale realizzata con il travertino ricavato dalle antiche cave di Santa Maria di Labante impreziosita dal suggestivo parco circostante da cui parte il percorso della via crucis che porta in centro al paese.

• **Borgo di Sassomolare.** Recentemente ristrutturato nel rispetto delle caratteristiche architettoniche originarie con utilizzo primario di sasso a vista e mattoni in terracotta. Accanto al monumento ai caduti splendido belvedere che offre un fantastico panorama sui monti circostanti.



Agriturismo "La Fenice"

Via Santa Lucia, 29 - Rocca di Roffeno (Bo)
Tel. 051 919272 – www.lafeniceagritur.it

Il centro agriturismo La Fenice nasce nel vecchio borgo del 1500, denominato Ca' De' Gatti dall'omonimo Sig. Gatti, vecchio proprietario all'epoca. Ristorazione con cucina tipica locale con prodotti aziendali e pasta fatta in casa

Prenotazione

pranzo ore 12 – 14
cena ore 20 – 22
telefonica o e-mail

Prodotti locali utilizzati:

Parmigiano Reggiano, Sua Maestà il Re Nero
Ricotta
Carne di Mora Romagnola, agnello,
Patate, lamponi e ortaggi di produzione propria

Menù proposto a € 35,00

Antipasto della Fenice

Tagliatelle alle erbe e Tortelloni al radicchio

Misto alla brace o Filetini in agrodolce

Patate al forno

Gelato di Lamponi caldi

1/3 Vino D.o.p. I.g.t. Regionale

Caffè



Vi aspettiamo

Domenica 2 Maggio
Sabato 4 Settembre

Come raggiungerci

Da Bologna strada provinciale 26 o strada provinciale 25.

- **Pieve di Roffeno.** Caratteristica chiesa con all'interno un prezioso abside del '500 magnificamente integrata in un antico borgo dove il tempo sembra essersi fermato.

- **Cripta di Santa Lucia.** Visitabile su prenotazione la cripta ben conservata sotto la chiesa sorta sulla via Nonantolana.

- **Castelli del Monzone e del Poggiolo.** Antichi fortilizi trecenteschi tuttora esistenti. Il Monzone è inoltre noto per i soggiorni estivi che tra il 1934 ed il 1938 soleva compierli il maestro pittore Giorgio Morandi che vi trasse ispirazione per i soggetti di alcuni suoi lavori.

Agriturismo “La Rocchetta”

Agriturismo “La Rocchetta”

Via Monterocca, 68 - Castel d'Aiano (Bo)
Tel. 051 912815 - www.agriturismolarocchetta.it

*Prodotti tipici stagionali e di produzione propria
anche da prodotti biologici.
Da martedì a venerdì a
mezzogiorno euro 12,00*

Prenotazione

telefonica dalle ore 9
alle ore 15

Piatto Tipico:

Insaccati biologici di “Mora Romagnola”

Prodotti locali utilizzati:

“Mora Romagnola” biologica di produzione propria, latticini e derivati del caseificio Santa Lucia, carni rosse dell'allevamento Marchi, panificio locale.

Tutto il resto è di produzione propria

Menù proposto a € 25,00

Antipasto - Proposta della cucina
Primo e Secondo a scelta
contorno,
acqua, vino, caffè e liquori



Vi aspettiamo

Domenica 19 Settembre
Sabato 16 Ottobre

Come raggiungerci

Dalla Statale Porrettana imboccare per Cereglio.

Da Zola Predosa superato il paese di Tolè seguire le indicazioni per Rocca di Roffeno.

- **Pieve di Roffeno.** Caratteristica chiesa con all'interno un prezioso abside del '500 magnificamente integrata in un antico borgo dove il tempo sembra essersi fermato.
- **Cripta di Santa Lucia.** Visitabile su prenotazione la cripta ben conservata sotto la chiesa sorta sulla via Nonantolana.
- **Castelli del Monzone e del Poggiolo.** Antichi fortificati trecenteschi tuttora esistenti. Il Monzone è inoltre noto per i soggiorni estivi che tra il 1934 ed il 1938 soleva compiere il maestro pittore Giorgio Morandi che vi trasse ispirazione per i soggetti di alcuni suoi lavori.



Il Merlino di Petroni Piero

Via Bologna, 65 - Castel d'Aiano (Bo)

Tel. 051 914652 - 051 6735168

Il Ristorante è dotato di ampia sala panoramica ideale per cerimonie, compleanni e cene di lavoro. Nel locale potrete trovare una sala giochi attrezzata per i bambini e giochi d'ingegno per i più grandi. L'hotel è dotato di ascensore, da anni accoglie gruppi sportivi, campi estivi ma anche famiglie ed anziani in un ambiente familiare e tranquillo

Prenotazione

telefonica tutti i giorni
escluso il lunedì

Chiusura settimanale

lunedì

Piatto Tipico:

Polenta e funghi porcini. Possibile scegliere anche un menù "tuttopolenta" a euro 20 (primo piatto: polenta con burrata, con ragù di salsiccia o con porcini, secondo piatto: polenta con cinghiale alla cacciatora)

Prodotti locali utilizzati:

- Funghi porcini
- Parmigiano Reggiano
- Patate
- Cacciagione

Menù proposto a € 22,00

Menù a base di Porcini

Tortellaccio alla crema di fungo porcino,

Tagliatella ai porcini

Scaloppina ai funghi porcini

Contorni vari

Dolce della casa, 1/4 di vino, 1/2 di acqua minerale,
caffè e liquore della casa



Vi aspettiamo

Domenica 25 Aprile
Sabato 15 Maggio
Sabato 10 Luglio

Come raggiungerci

Il Ristorante si trova a Castel d'Aiano, prima di arrivare alla piazza del paese sulla destra provenendo dal bivio "Croce".

- **Plastico della linea Gotica.** Ricostruzione fedele e dettagliata degli eventi bellici che videro lo sfondamento dell'ultimo baluardo di difesa tedesco nel 1945. Uno strumento multimediale dal sorprendente effetto didattico.

- **Complesso medioevale di Torre Jussi.** Nonostante non sia visitabile negli ambienti interni la visione d'insieme di questo antico borgo medioevale non lascia indifferente il visitatore.

- **Casa Landi.** Casa-torre del XV Secolo, già sede dei massari di Roffeno, con antico portale ornato di stemma di parte Guelfa. Trovasi al centro di Casigno.

Grizzana Morandi

1	Trattoria Anna	pag. 27
2	Ristorante Cinzia	28
3	Azienda Agrituristica Dell'Orso	29
4	Locanda Trattoria Il Sole	30
5	La Morazza	31
6	Nel Castagneto	32
7	Ristorante La Prada	33
8	Trattoria Malvina	34
9	Trattoria Pina	35



Grizzana Morandi, piccolo nucleo dell'Appennino bolognese, deve la sua massima fama al grande maestro Giorgio Morandi che la scelse come residenza per il periodo estivo, dipingendone i paesaggi nelle sue celebri opere. La sua casa, divenuta Museo, ospita lo Studio dell'artista.

Luoghi di interesse storico sono i borghi medievali di Veggio, La Scola, Stanco

di Sotto e Tavernola, nei quali rivive l'atmosfera del passato. Poco distante da La Scola si trova Montovolo, che ospita l'antichissimo Santuario e l'Oratorio di Santa Caterina ed offre un magnifico panorama sulle vallate sottostanti. Presso la frazione di Riola, va segnalata la Chiesa di Santa Maria Assunta, progettata dall'architetto finlandese Alvar Aalto e straordinaria per le armoniose proporzioni geometriche e il rapporto con il contesto paesaggistico. Nei pressi della Chiesa si trova un imponente e curioso castello, la Rocchetta Mattei, voluta sul finire dell'800 dal Conte Cesare Mattei, inventore dell'"elettromeopatia". L'edificio fiabesco mescola stili diversi, dal moresco al liberty.

Osteria dell'Anna

Trattoria Anna di Di Luca Osvaldo
Via Campolo, 22 - Grizzana Morandi (Bo)
Tel. 051 6737062

*Osteria dell'Anna
...il sapore delle cose di un tempo...
Cucina bolognese con specialità funghi e
tartufi tutto l'anno*



Prenotazione	telefonica al n. 051 6737062 per gruppi obbligatoria
Chiusura settimanale	mercoledì

Piatto Tipico:

Specialità piatti funghi e tartufo

Prodotti locali utilizzati:

- Funghi e tartufi della ditta Bologna Tartufunghi di Oreglia (Vergato)

Menù proposto a € 20,00

Tagliatelle al ragù

Grigliata mista

Patate fritte e insalata mista

Dolce

1/2 acqua, 1/4 vino

Vi aspettiamo

1 Maggio - 9 Maggio

12 Settembre

30 Ottobre - 1 Novembre

Come raggiungerci

Dalla strada statale Porrettana in località Riola seguire le indicazioni per Campolo, fino alla piazza del paese.

- Da Campolo, piccolo borgo che ospita la Piazza degli Scalpellini con una statua dedicata a questo antico mestiere tipico della zona, si raggiunge facilmente il Borgo La Scuola, perfettamente conservato e molto interessante per la struttura architettonica prettamente difensiva degli edifici addossati e adiacenti tra loro con corridoi pensili di collegamento. Qui si trova un magnifico cipresso di oltre 700 anni.

- A pochi km anche il Parco Provinciale di Montovolo dal quale si può godere di una splendida vista sulle valli sottostanti e visitare l'antico e leggendario Santuario con la cripta recentemente riportata alla luce e l'Oratorio di Santa Caterina.

Bar Ristorante Cinzia

Bar Ristorante Cinzia di Cavallina C.
Via Ponte, 1 - Riola Ponte - Grizzana Morandi (Bo)
Tel. 051 916760

*Il ristorante propone cucina casalinga ed è aperto
dalle 12.00 alle 14.00 dal lunedì al venerdì.
Il Bar è sempre aperto*

Prenotazione	telefonica al n. 051 916760
Apertura settimanale	dal lunedì al venerdì a pranzo

Piatto Tipico:

- Tigelle
- Trippa
- Fegato alla Veneziana

Menù proposto a € 20,00

Tagliatelle al ragù
Tortelloni burro e salvia
Gramigna alla salsiccia
Arrosti misti o carne ai ferri
Contorni a buffet
Dolce della casa



*Vi aspettiamo
Venerdì 30 Aprile
Sabato 1 Maggio
Venerdì 6 Agosto*

Come raggiungerci

Siamo a Riola di fronte alla Chiesa di Alvar Aalto.

- Chiesa di Alvar Aalto: unico esempio in Italia dello stile del grande architetto finlandese, la Chiesa è molto interessante per l'utilizzo di materiali locali come la pietra arenaria di Montovolo e per il rapporto con il contesto paesaggistico nel quale è inserita.

- A 10 minuti si trova la Scola, borgo medievale ben conservato i cui edifici presentano la struttura difensiva e fortificata tipica dell'epoca. A breve distanza il Parco Provinciale di Montovolo, di interesse storico e naturalistico.

- A 15 minuti si trovano i Fienili del Campiaro che ospitano il Centro di Documentazione G. Morandi e la Casa Museo di Giorgio Morandi.

- A 12 minuti si trovano le terme di Porretta.



Azienda Agrituristica dell'Orso di Gianni Ghelardi
Località Polveriera - Grizzana Morandi (Bo) - Tel. 051 910237
Cell. 348 2773432 - www.agriturismo-circolodellorso.it

*Cucina tipica dell'Appennino, consigliata dalla
Provincia e scelta con marchio "DegustiBo".
25 posti all'interno, nei mesi favorevoli si mangia sul
terrazzo ricoperto di glicine e prospiciente la valle.
In lontananza si vede la basilica di San Luca*

Prenotazione	è sempre indispensabile la prenotazione telefonica al n. 051 916760
Apertura settimanale	dal lunedì al venerdì a pranzo

Piatto Tipico:

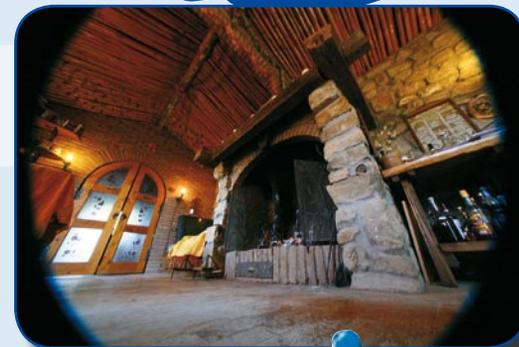
Tortelloni alla rucola, Tagliatelle ai funghi, Lasagne vegetariane

Prodotti locali utilizzati:

- Farro della ditta Pietro Vicinelli di Monteacuto
- Latticini dell'azienda agricola "Belvedere" di Gaggio Montano

Menù proposto a € 25,00

2 minestre, 2 secondi, 2 contorni, dolce, vino compreso, liquorino della casa a discrezione di gestore con dialogo
Tortelloni burro e oro, Risotto ai funghi, Tagliatelle alla farina di Farro con ovoli o craterellus cornucopioides
Capretto, Agnello, Coniglio o Faraona, Ovoli, Porcini del bosco, Frutta, Verdura e carni biologiche della nostra
Azienda, Vini bianco e rosso in abbinamento,
Dolci e liquori della casa



Vi aspettiamo
1 Maggio
6 Giugno - 14 Agosto
3 Ottobre - 6 Novembre

Come raggiungerci

Autostrada Bo-Fi uscita Riveggio verso Grizzana Morandi; dal paese, direzione Vergato per 1 Km. e 300 mt. cartelli in loco.

Da Vergato, dal ponte sul Reno, verso Grizzana Morandi 5 Km. e 300 mt poi cartelli indicatori.

- Inseriti nel Parco storico di Monte Sole, le escursioni si possono fare a piedi oppure con cavalli dell'azienda accompagnati da istruttore federale.
- A poche centinaia di metri dall'agriturismo, si può visitare la casa estiva del pittore Giorgio Morandi.
- Dalla stazione di Vergato percorso CAI adiacente all'azienda, per cui volendo, sosta pranzo all'Agriturismo circolo dell'Orso, si riprende poi il sentiero sino alla stazione di Grizzana Morandi. Difficoltà 2°.
- All'interno dell'agriturismo ci sono 6 Km di strada dove gli ospiti vengono invitati allo studio della flora e della fauna.



Ristorante e Camere
IL SOLE

Locanda il Sole di Poli Fiorenzo

Via Vimignano Loc. Chiosi, 34 - Grizzana Morandi (Bo)

Tel. 051 916081

Inserita nel contesto del Parco di Montovolo ad un km dal borgo medioevale di La Scola, la Trattoria Locanda il Sole, caratteristico locale delle colline bolognesi, oltre ad una cucina improntata su piatti legati alla tradizione emiliana in un locale intimo e confortevole offre anche tre suggestive camere con bagno

Prenotazione	telefonica allo 051 916081
Chiusura settimanale	lunedì e fino a giugno anche il martedì, aperti a pranzo e a cena

Piatto Tipico:

Crescentine, Pasta fatta in casa e Arrostiti

Prodotti locali utilizzati:

- Prodotti caseari del caseificio "La Canevaccia"
- Salumi del salumificio "Vitali"

Menù proposto a € 25,00

Antipasto, con crescentine e salumi,
due primi che potrebbero variare in base
alla stagionalità dei prodotti
Arrostiti misti o altro e contorni
Dolci, Caffè e Liquorini da noi preparati
Sangiovese dei Colli bolognesi



Vi aspettiamo
Domenica 18 Luglio
Sabato 7 Agosto
Domenica 8 Agosto
Domenica 12 Settembre

Come raggiungerci

Dopo Vergato seguire le indicazioni per Campolo siamo in Via Vimignano, 34, 1 Km prima di Campolo.

- Il Parco di Montovolo presenta una grande varietà dal punto di vista naturalistico e faunistico, ma anche una forte connotazione storica, religiosa e leggendaria con particolare riferimento al Medioevo durante il quale il luogo era devozionale e meta di pellegrinaggi che seguivano il tracciato delle antiche strade dell'impero romano.
- Da visitare il borgo medioevale della Scola con i suoi edifici fortificati e la magnifica composizione architettonica e i vicini Sterpi e Vigo.
- A pochi km, il Centro di Documentazione G. Morandi e la Casa Museo dell'artista.

La Morazza

La Morazza

Via Veggio, 58 - Grizzana Morandi (Bo)

Tel. 051 6730039

*Locale prettamente primaverile, estivo e autunnale
con ampio terrazzo, parco pubblico e anfiteatro*

Prenotazione

telefonica al numero
051 6730039

Apertura settimanale

sabato e domenica
pranzo e cena
Estate, tutte le sere

Piatti Tipici:

- Crescentine alle ortiche
- Tagliatelle alle ortiche
- Tortellacci di ricotta
- Pasta fresca
- Salumi e formaggi locali
- Dolci e liquori

Menù proposto a € 20,00

Antipasto

Tagliatelle o Tortellacci, Gnocchi Stianconi

Carne ai ferri con varietà di contorni,
con crescentine all'ortica o salumi formaggi e contorni

Acqua, Vino, Caffè e Dolci



*Vi aspettiamo
Sabato 17 Aprile
Domenica 18 Aprile
Sabato 22 Maggio
Domenica 15 Agosto*

Come raggiungerci

Il Ristorante è a Tudiano, frazione di Veggio, da Grizzana Morandi prendere la strada indicazioni Veggio - Tudiano.

• L'anfiteatro La Morazza si trova in località Veggio. Qui è possibile passeggiare scoprendo gli splendidi borghi medievali che furono teatro degli scontri tra guelfi e ghibellini e che ospitarono i castelli e le fortificazioni dei Conti di Panico.

• Il Poggio di Veggio è un nucleo di singolare valore artistico e architettonico, come anche l'agglomerato di Ca' Benassi con i suoi edifici riconducibili al XIV secolo, contraddistinti da manufatti in pietra arenaria, portali, architravi e conci scolpiti.

• A Tudiano, oltre al borgo medievale, si trova l'oratorio di San Lorenzo, uno dei più rari esempi di edifici romanici tuttora esistenti della montagna bolognese.

• La Morazza ospita il cimitero per animali "Il riposo di Snoopy" ed è immersa nel verde del Parco Storico di Monte Sole.



Trattoria "Nel Castagneto" di Anna Franceschini

Via Stanco,79 - loc. Castagneti - Grizzana Morandi (Bo)
Tel. 051 913548 - Cell. 335 5946664 - e-mail: nelcastagneto@libero.it

Ambiente confortevole e familiare. D'estate è possibile mangiare all'aperto, sotto al portico. Il ristorante propone cucina del territorio, con un'attenzione particolare alle tradizioni. Il menù varia in base alla stagionalità dei prodotti. La cantina propone una piccola selezione di vini regionali.

Prenotazione	telefonica ore pasti ai numeri - via email almeno 24 ore prima
Chiusura settimanale	lunedì sera

Piatto Tipico:

Primi piatti con pasta fatta a mano

Prodotti locali utilizzati:

- Azienda Agricola "Belvedere" (ricotta, formaggi stagionati)
- Caseificio Sociale "Fior di Latte" (Parmigiano Reggiano)
- Azienda Agricola "Muratori Remo" (uova fresche)

Durante la stagione estiva, proponiamo serate a tema (ad esempio: serata borlenghi & crescentine, serata primi piatti, ...)

Menù proposto a € 28,00

Piccole Golosità
Tortelloni
Stianconi "Nel Castagneto"
Arrosti dell'aia (coniglio e faraona arrosto)
Verdure di stagione
Mousse di ricotta ai frutti di bosco
acqua, vini regionali in abbinamento, caffè inclusi



Vi aspettiamo
Domenica 18 Luglio
Domenica 8 Agosto
Domenica 31 Ottobre

Come raggiungerci

Da Bologna: Autostrada A1 - uscita Riveggio. Seguire le indicazioni stradali per Grizzana Morandi. Arrivati sulla piazza del paese, voltare a sinistra in direzione di Stanco. Procedere per circa 1.5 km in direzione di Stanco. La trattoria rimane sulla sinistra della strada.

Da Bologna : S.S. Porrettana - prima di entrare a Vergato, voltare a sinistra e seguire le indicazioni per Grizzana (circa 8 km).

- Percorsi Morandiani. Possibilità di percorrere i sentieri sui quali il grande pittore Giorgio Morandi passeggiava durante i suoi soggiorni a Grizzana Morandi e di riscoprire i luoghi che sono stati riprodotti nei suoi capolavori.
- Percorsi Medievali (Borghi di Tudiano, Stanco di Sotto, Tavernola e La Scola, Santuario di Montovolo).
- Percorsi sulla II Guerra Mondiale (Monte di Stanco, Parco Storico di Monte Sole). Il giorno 18.07.2010 è possibile raggiungere la sommità del Monte di Stanco insieme a noi, per partecipare alla commemorazione dei caduti della II Guerra Mondiale, passeggiando nel castagneto.

Ristorante La Prada



Ristorante La Prada di Mirko Iattoni

Loc. Terre Bianche, 93/P - Stanco - Grizzana Morandi (Bo)

Tel. 051 913338 - Cell. 339 5249941

Nel verde dell'Appennino Tosco-Emiliano, a 15 minuti dall'uscita autostradale di Rioveggio, si trova il Ristorante La Prada, dove Mirko e Lorena vi propongono i tipici piatti della cucina emiliana e toscana, fatta dagli ingredienti semplici e genuini di queste due regioni. Ampi spazi esterni

Prenotazione

telefonica dalle
12,00-13,00

Chiusura settimanale

chiuso il lunedì e il
martedì

Piatto Tipico:

Crescentine fritte e Tigelle

Prodotti locali utilizzati:

- Salsiccia passita, Ciccioli, Sott'aceto, Carne suina, Pancetta "Macello Tondi Castel D'Aiano"

Il menù proposto è sempre disponibile

Menù proposto a € 25,00

Bis di primi: Tagliatelle ragù, Gramigna salsiccia

Secondo piatto: Grigliata mista

Crescentine e Tigelle con salumi

Contorni, Insalata, Patate fritte

Vino, Caffè e Sorbetto



Vi aspettiamo
Domenica 2 Maggio
Sabato 22 Maggio
Sabato 10 Luglio
Domenica 11 Luglio

Come raggiungerci

Dall'autostrada A1 - uscita Rioveggio. Seguire strada per Grizzana Morandi. Arrivati al paese, voltare a sinistra in direzione di Stanco. Passato il borgo Stanco la trattoria rimane sulla destra della strada al bivio con la strada che scende alla Carbona.

Da Vergato: S.S. Porrettana - uscita per Oreglia dalla Carbona, seguire strada in salita per Stanco, Grizzana Morandi.

• A pochi km si trova lo straordinario borgo medievale La Scuola, un piccolo gioiello di grande interesse storico e architettonico.

• Da qui in pochi minuti è possibile raggiungere il Parco di Montovolo con il suo antichissimo Santuario, luogo devozionale sorto sui resti di un tempio pagano, e l'Oratorio di Santa Caterina. Dalla cima di Montovolo si gode di una meravigliosa vista sulle vallate sottostanti.

• A Prada, la località detta Palazzo presenta una torre cinquecentesca con cordolo in arenaria e coppo angolare smaltato.

• A breve distanza la Rocchetta Mattei, castello ottocentesco voluto dal Conte Cesare Mattei che mescola stili e influenze diverse, la Chiesa di Alvar Aalto a Riola e il Parco di Monte Sole.



Trattoria Malvina di Tonioni Loretta

Loc. Fornace di Pioppe di Salvaro - Grizzana Morandi (Bo)
Tel. 051 917284 - Cell. 349 4070532

Cucina del territorio rivisitata, con rispetto delle stagionalità dei prodotti. Vasta cantina con vini regionali e nazionali per tutte le tasche. Funghi e tartufo locali. Veranda estiva con ampio giardino estivo e campo da calcetto

Prenotazione	telefonica durante orario di lavoro
Chiusura settimanale	mercoledì sera e giovedì

Piatto Tipico:

Sfoglia al mattarello, paste ripiene, crescentine e dolci di nostra produzione con ottime carni

Prodotti locali utilizzati:

- Salumi e carni del macello Tondi di Castel d'Aiano
- Funghi e tartufi Appennino funghi

Menù proposto a € 30,00

- Antipasto: affettati con crescentine
- Tagliatelle al mattarello con ragù
- Tortelli di patate al pecorino e pepe
- Staccetti di vitello pomodorini rucola grana e aceto balsamico con fritto di zucchine
- Crème brûlée con cioccolato bianco
- Acqua minerale, vino, caffè



Vi aspettiamo
Domenica 11 Aprile
Domenica 27 Giugno
Domenica 25 Luglio
Domenica 5 Settembre

Come raggiungerci

Da Bologna, dalla strada Porrettana SS. 64 dopo Calvenzano seguire le indicazioni alla prima strada a sinistra, ponte sul fiume Reno.

• Siamo all'interno del parco di Monte Sole. Qui è possibile scegliere tra i vari percorsi proposti in base al proprio interesse. L'itinerario del Memoriale tocca molte delle località che furono coinvolte nell'eccidio del 1944 e diversi luoghi che rimandano alla memoria della lotta di Liberazione.

• L'itinerario Naturalistico permette di cogliere la ricchezza ambientale e faunistica del luogo. Seguendo l'itinerario di Montovolo, si possono ripercorrere i passi dei pellegrini che, sin dal Medioevo, attraversarono questi monti mentre l'itinerario Etrusco evidenzia il legame di queste località con questa importante civiltà. È possibile infine osservare l'ambiente cercando di ritrovare lo sguardo di Giorgio Morandi, il grande artista che dipinse molti dei luoghi toccati dall'itinerario Morandiano.

TRATTORIA BAR PINA

Bar Trattoria Pina di Giuseppina Calisti
Via Pietrafitta, 50 - Grizzana Morandi (Bo)
Tel. 051 913542

*Cucina tipica Emiliana casalinga.
Venerdì Pasta e fagioli, sabato Polenta*

Prenotazione

telefonica dalle 12,00
alle 14,00
Aperto alla sera solo su
prenotazione

Piatto Tipico:

Tagliatelle della "Pina" al ragù

Prodotti locali utilizzati:

- Salumi del Salumificio "Vitali"
- Latticini dell'Azienda Agricola Belvedere

Menù proposto a € 25,00

Primi piatti:

Tortellini in brodo, Tortelloni, Tagliatelle al ragù

Secondi piatti:

Arista al forno, Pollo fritto, Roast Beef

Contorni di stagione

Dolce, Caffè, Acqua e Vino



Vi aspettiamo
Sabato 24 Aprile
Mercoledì 2 Giugno
Sabato 14 Agosto

Come raggiungerci

Siamo a Grizzana Morandi in via
Pietrafitta presso la piazza del Municipio.

• A breve distanza si trova il Centro di Documentazione Giorgio Morandi che ospita esposizioni artistiche e testi rari relativi al pittore e all'Appennino bolognese. Di fronte al Centro si trova la Casa Museo di Giorgio Morandi, nella quale è possibile visitare lo studio dell'artista e comprenderne meglio la personalità e la poetica.

• Sono possibili passeggiate lungo i Percorsi Morandiani, luoghi d'ispirazione del pittore, e presso i borghi antichi tra i quali il Poggio di Grizzana, Veggio, Ca' Benassi, Tudiano, Castelvecchio. A pochi km anche il borgo antico di Stanco di Sotto.

Marzabotto

1	Al Bongusto	pag. 37
2	Barsotti	38
3	Ca' Guidotti	39
4	Il Folletto	40
5	La Quercia	41
6	La Torre	42
7	Lo Scalo	43
8	Osteria di Marzabotto	44
9	Trattoria Pedretti Severina	45



Il comune di Marzabotto si sviluppa circa 20 chilometri a sud di Bologna, comprendendo territori delle valli dei fiumi Setta e Reno. Confina con i comuni di Monzuno, Grizzana Morandi, Savigno, Vergato, Monte San Pietro, Sasso Marconi. Il capoluogo è posto a circa 100 m. s.l.m., ma il suo territorio è in prevalenza montuoso; comprende, fra altri, Monte Sole 628 m. s.l.m.

Sono frazioni del comune Allocco, Gardeletta, Lama di Reno, Lama di Setta, Luminasio, Malfolle, Medelana, Montasico, Panico, Pian di Venola, Pioppe di Salvaro, Quercia, Sibano, Sirano, Sperticano. Sul territorio sono presenti inoltre Aziende Agricole di eccellenza.

Per ulteriori informazioni è disponibile il sito del Comune www.comune.marzabotto.bo.it.



Trattoria "Al Bongusto" di Verardi Andrea

Via Porrettana Sud, 112 - Sibano di Marzabotto (Bo)

Tel. 051 931406 - 347 4196123 - e-mail: bongusto@libero.it

La cucina proposta nel nostro locale è una cucina di tipo tradizionale con pasta fresca fatta a mano di produzione propria, le carni utilizzate sono, tranne quelle estere (angus irlandese), provenienti da allevamenti del nostro appennino, la nostra cucina propone anche funghi porcini che nella stagione propria vengono reperiti nelle zone circostanti Marzabotto, noto anche come ottima zona per la raccolta di funghi, il nostro locale è noto anche per le ottime crescentine e tigelle

Prenotazione	tel/fax 051 931406 - 347 4196123
Chiusura settimanale	aperto tutti i giorni a pranzo, chiuso nelle sere di domenica, lunedì e martedì

I piatti tipici e ingredienti principali utilizzati nel nostro locale sono reperibili, quando possibile, nel nostro territorio, i vini provengono da due note az. agricole del territorio, "Folesano" e "i Cappucci", le carni vengono selezionate da un macello situato nel nostro appennino a gaggio montano e le uova, che è ingrediente principale del nostro locale in quanto facciamo pasta fresca di nostra produzione, provengono da un allevamento di Monteveglio situato nel versante opposto a Marzabotto

Menù proposto a € 25,00

ANTIPASTO: crescentine fritte con affettati e formaggi locali, PRIMO: tris di primi scelti tra le nostre varie proposte, SECONDO: grigliata mista di carne, o tagliata o filetti vari, CONTORNO: misto di verdure grigliate DESSERT: a scelta tra le proposte dei dolci di nostra produzione, il tutto accompagnato da vini locali



Vi aspettiamo
Mercoledì 19 Maggio
Domenica 4 Luglio

Come raggiungerci

Il Ristorante rimane sulla strada Porrettana a Sibano di Marzabotto, venendo da Bologna sulla destra avanti 300 metri dopo il bivio per Malfolle.

Venendo da Porretta Terme rimane sulla sinistra prima del borgo di Sibano.

• Il territorio è molto vario e offre la possibilità di passeggiare attraverso la rete di sentieri che si immergono in una natura meravigliosa consentendo anche la possibilità di visitare luoghi di interesse storico quali: il Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" e l'adiacente sito archeologico, il Parco di Monte Sole che percorso interamente dalla Linea Gotica, si estende sulle zone teatro dei tragici avvenimenti della Seconda Guerra Mondiale culminati con la strage del 1944. Il piccolo castello di Montasico, già sede dei Conti di Montasico, è facilmente raggiungibile percorrendo la strada verso Tolè, mentre proseguendo sulla Porrettana verso Sibano, o percorrendo i sentieri disponibili, si trova la deviazione per Malfolle dove è situato l'oratorio di S. Nicolò di Bezzano.

• Date da segnalare: **9 Maggio** Raduno Auto e Moto Storiche (Pian di Venola); **15-16 Maggio** antica Fiera di Pian di Venola (Pian di Venola); **25 Aprile** camminata a Monte Sole.



Trattoria Enoteca Barsotti snc
Via Vittorio Veneto, 3/B - Marzabotto (Bo)
Tel. 051 6787003 - 347 1853956

Tagliere con salumi toscani ed emiliani, formaggi vacchini e pecorini accompagnati con miele di Marzabotto, tortelloni della sfogliina di Marzabotto, tagliata di chianina, flan di cioccolato dello Chef Lorenzo Matteo, il tutto accompagnato dal Sangiovese in purezza prodotto dalla ditta Folesano

Prenotazione	si consiglia la prenotazione telefonica
Chiusura settimanale	domenica sera e lunedì tutto il giorno

Prodotti locali utilizzati:

- Vino Sangiovese dell'azienda agricola Folesano IGT 2008 (Panico di Marzabotto)

Menù proposto a € 35,00

Antipasto di salumi e formaggi
Tortelloni della sfogliina burro e salvia
con ricotta e spinaci
Tagliata di controfiletto con rucola e grana o pomodorini
Patate al forno
Flan di cioccolato
Vino rosso sangiovese - acqua e caffè compresi
(vino una bottiglia ogni 2 persone)



Vi aspettiamo

Sabato 1 Maggio
Domenica 22 Agosto

Come raggiungerci

Siamo in centro a Marzabotto, dietro al Sacratio.

• Il territorio è molto vario e offre la possibilità di passeggiare attraverso la rete di sentieri che si immergono in una natura meravigliosa consentendo anche la possibilità di visitare luoghi di interesse storico quali il Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" e l'adiacente sito archeologico, il Parco di Monte Sole che percorso interamente dalla Linea Gotica, si estende sulle zone teatro dei tragici avvenimenti della Seconda Guerra Mondiale culminati con la strage del 1944. Vanno segnalate altre eccellenze dal punto di vista storico-culturale che sono la Pieve di S. Lorenzo di Panico situata nella omonima frazione del Comune ed, eretta nel XII secolo, nella frazione di Luminasio borghi antichi pressoché intatti Ca' de Zanetti, Rio, La Costa, Frascarolo e tante realtà storiche da ammirare nelle altre frazioni del Comune.

• Date da segnalare: **18 Aprile** Mercatino Fiorentino (Capoluogo); **25-26-27 Giugno** festival di Kainua (Capoluogo); **25 Aprile** camminata a Monte Sole.



Azienda Agrituttistica
Ca' Guidotti

Agriturismo Ca' Guidotti - Via Medelana, 16
Loc. Luminasio - Marzabotto - Tel. 051 932818 Cell. 348 6608847
e-Mail: agriguiddotti@interfree.it

Ca' Guidotti è rinomata per la sua cucina casalinga ed in particolare per le tagliatelle alle ortiche. Le peculiarità gastronomiche sono: passatelli, tagliatelle, tortellini, tortelloni, lasagne, carne di mora romagnola del proprio allevamento

Prenotazione	telefonica o tramite e-mail
Chiusura settimanale	lunedì e martedì

Piatto Tipico:

Tagliatelle all'ortica

Prodotti locali utilizzati:

- Salumi e carne suina del nostro allevamento di mora romagnola
- l'azienda ha frutteto, vigneto, castagneto e allevamenti di conigli, galline e suini

Menù proposto a € 30,00

Tagliatelle all' ortica-ravioli alle noci-tortelloni ai funghi
Grigliata mista di mora romagnola
Crescentine, tigelle
Affettati misti, fritto misto di verdure
Caffè, digestivo
1/4 di vino locale



Vi aspettiamo

Sabato 8 Maggio
Sabato 25 Settembre

Come raggiungerci

Da Bologna A1 uscita Sasso Marconi, oppure Strada Statale 64 Porrettana per Marzabotto, prima di Marzabotto proseguire a destra per Luminasio.

• Il territorio è molto vario e offre la possibilità di passeggiate attraverso la rete di sentieri che si immergono in una natura meravigliosa consentendo anche la possibilità di visitare luoghi di interesse storico quali il Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" e l'adiacente sito archeologico, il Parco di Monte Sole che percorso interamente dalla Linea Gotica, si estende sulle zone teatro dei tragici avvenimenti della Seconda Guerra Mondiale culminati con la strage del 1944. Vanno segnalate altre eccellenze dal punto di vista storico-culturale che sono la Pieve di S. Lorenzo di Panico situata nella omonima frazione del Comune ed, eretta nel XII secolo, nella frazione di Luminasio borghi antichi pressoché intatti Ca' de Zanetti, Rio, La Costa, Frascarolo e tante realtà storiche da ammirare nelle altre frazioni del Comune.

• Date da segnalare: **18 Aprile** Mercatino Fiorentino (Capoluogo); **25-26-27 Giugno** festival di Kainua (Capoluogo); **25 Aprile** camminata a Monte Sole.



Il Folletto di Torrisi Maria Antonina

Via Porrettana Sud, 52 - Pian di Venola - Marzabotto (Bo)

Tel. 051 6787024

*Vengono proposti piatti tipici montanari.
Pasta fatta in casa e pizza cotta con il forno a legna.
Tutti i venerdì pesce*

Prenotazione	si consiglia la prenotazione telefonica
Chiusura settimanale	martedì

Prodotti locali utilizzati:

Affettati misti prodotti dal macello
Tondi di Castel D'Aiano

Menù proposto a € 25,00

Stuzzichini montanari
(piccole crescentine con affettati di produzione locale)
Pappardelle al cinghiale
Strozzapreti montanari
Arrosti misti (produzione locale)
Contorni misti
Bevande con vino locale



Vi aspettiamo

Venerdì 14 Maggio
Domenica 20 Giugno

Come raggiungerci

Percorrere la SS Porrettana fino al bivio per Tole' e Monte Sole in frazione Pian di Venola (Marzabotto).

- Il territorio è molto vario e offre la possibilità di passeggiare attraverso la rete di sentieri che si immergono in una natura meravigliosa consentendo anche la possibilità di visitare luoghi di interesse storico quali: il Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" e l'adiacente sito archeologico, il Parco di Monte Sole che percorso interamente dalla Linea Gotica, si estende sulle zone teatro dei tragici avvenimenti della Seconda Guerra Mondiale culminati con la strage del 1944. Il piccolo castello di Montasico, già sede dei Conti di Montasico, è facilmente raggiungibile percorrendo la strada verso Tolè, mentre proseguendo sulla Porrettana verso Sibano, o percorrendo i sentieri disponibili, si trova la deviazione per Malfolle dove è situato l'oratorio di S. Nicolò di Bezzano.

- Date da segnalare: **9 Maggio** Raduno Auto e Moto Storiche (Pian di Venola); **15-16 Maggio** antica Fiera di Pian di Venola (Pian di Venola); **25 Aprile** camminata a Monte Sole.



Agriturismo La Quercia Fattoria Didattica Lallegriturismo
Via Quercia, 22 - Marzabotto (Bo) - Tel. 051 6775306 - 051 6775397
E-mail: lallegriturismo@yahoo.it - www.lallegriturismo.it

Tipico agriturismo di montagna, con ristorazione petroniana, semplice e genuina. La ristorazione antica è stata ispirata dalle ricerche in storia dell'alimentazione antica condotte presso il Museo Nazionale "P. Aria" dalla Soprintendenza Archeologica

Prenotazione	telefonica ai numeri indicati
Apertura	aperto su prenotazione

Prodotti locali utilizzati:

Pasta fresca lavorata a mano, con uova di nostra produzione

In alternativa al Menù etrusco è possibile anche il Menù della tradizione. Antipasto (crescentine, panzerotti e verdure di stagione alla parmigiana) Primi (tagliatelle al ragù, primo ripieno) Secondo (carne, contorno e pane della casa) dolce, vino, caffè e grappa e 22 euro

Menù proposto a € 25,00

Menù Etrusco

Antipasto a base di ricotta e pecorino,
con olive e pane su pietra

Primo: Farro alla maniera di Demetra,
Secondo Polpette al ginepro e carne al fuoco etrusco
Dolce antico e tè alla menta
Mulsum (vino degli dei)



Vi aspettiamo il
Sabato 12 Giugno
Sabato 3 Luglio

Come raggiungerci

Da Bologna prendere la Porrettana in direzione Marzabotto, in località Pian di Venola, prendere a sinistra, passare il passaggio a livello, seguire indicazioni per Monte Sole, in cima al quadrivio prendere via Quercia e seguire indicazioni.

L'azienda fa parte del circuito delle **Fattorie Didattiche** della Provincia di Bologna e organizza giornate in azienda sia per scuole, sia per gruppi, sia per famiglie. Per informazioni visitare il sito.

• Il territorio è molto vario e offre la possibilità di passeggiate attraverso la rete di sentieri che si immergono in una natura meravigliosa consentendo anche la possibilità di visitare luoghi di interesse storico quali il Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" e l'adiacente sito archeologico, il Parco di Monte Sole che percorso interamente dalla Linea Gotica, si estende sulle zone teatro dei tragici avvenimenti della Seconda Guerra Mondiale culminati con la strage del 1944. Nelle vicinanze è situato l'antico borgo la Murazza e la Quercia immersi in una vegetazione lussureggiante che si alterna, lungo la strada per raggiungere l'Agriturismo, con i tipici calanchi dell' Appennino.

• Date da segnalare: **9 Maggio** Raduno Auto e Moto Storiche (Pian di Venola); **15-16 Maggio** antica Fiera di Pian di Venola (Pian di Venola); **25 Aprile** camminata a Monte Sole.

La Torre

La Torre srl

Via Sperticano, 42 - Sperticano - Marzabotto (Bo)

Tel. 051 932648 - Cell. 348 2662481

Viene proposta cucina tipica Bolognese con menù che varia a seconda della stagionalità, in estate è disponibile un giardino all'aperto dove è possibile gustare i prodotti tipici del nostro territorio

Prenotazione	gradita prenotazione ore pasti
Chiusura settimanale	mercoledì

Prodotti locali utilizzati:

- Salumi e formaggi locali
- Paste al torchio e fatte a mano

Menù proposto a € 25,00

Tortelloni speck e taleggio

Tagliatelle al ragù

Grigliata mista o arrosti misti

Contorno

Acqua, vino locale



Vi aspettiamo

Sabato 29 Maggio
Sabato 26 Giugno

Come raggiungerci

Raggiunta la frazione Pian di Venola (Marzabotto) svoltare in direzione Sperticano/Monte Sole, attraversare il ponte sul fiume Reno e proseguire diritto per 500 m. circa.

• Il territorio è molto vario e offre la possibilità di passeggiare attraverso la rete di sentieri che si immergono in una natura meravigliosa consentendo anche la possibilità di visitare luoghi di interesse storico quali: il Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" e l'adiacente sito archeologico, il Parco di Monte Sole che percorso interamente dalla Linea Gotica, si estende sulle zone teatro dei tragici avvenimenti della Seconda Guerra Mondiale culminati con la strage del 1944. Il piccolo castello di Montasico, già sede dei Conti di Montasico, è facilmente raggiungibile percorrendo la strada verso Tolè, mentre proseguendo sulla Porrettana verso Sibano, o percorrendo i sentieri disponibili, si trova la deviazione per Malfolle dove è situato l'oratorio di S. Nicolò di Bezzano.

• Date da segnalare: **9 Maggio** Raduno Auto e Moto Storiche (Pian di Venola); **15-16 Maggio** antica Fiera di Pian di Venola (Pian di Venola); **25 Aprile** camminata a Monte Sole.



LO SCALO

Lo Scalo di Cipressi Leontina

Via Vittorio Veneto, 26 - Marzabotto (Bo)
Tel. 051 931334 - e-mail: trattorialoscalo@alice.it

*Durante la settimana, a pranzo, menù fisso.
Pasta fatta in casa, carni alla griglia, cinghiale
in umido, contorni a buffet. Tutte le sere e il fine
settimana tigelle e crescentine*

Prenotazione	è gradita prenotazione telefonica
Chiusura settimanale	domenica salvo prenotazioni per almeno 20 persone

Prodotti locali utilizzati:

- Tigelle, crescentine con affettati di produzione locale
- Carni prodotte nel nostro territorio
- Pasta fatta in casa
- Acqua minerale Cerelia

Menù proposto a € 25,00

- Antipasto misto
- Tortelloni al sugo verde - Stiancassi al ragù
- Grigliata mista di carni della zona
- Contorno stagionale
- Dolce, acqua, vino locale, caffè



Vi aspettiamo
Sabato 22 Maggio
Sabato 24 Luglio

Come raggiungerci

Con il treno da Bologna fermata a Marzabotto. Autostrada A1 uscita Sasso Marconi prendere la SS Porrettana direzione Pistoia per circa 10 Km fino al centro abitato di Marzabotto. Il locale è adiacente alla Stazione FFSS.

• Il territorio è molto vario e offre la possibilità di passeggiare attraverso la rete di sentieri che si immergono in una natura meravigliosa consentendo anche la possibilità di visitare luoghi di interesse storico quali il Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" e l'adiacente sito archeologico, il Parco di Monte Sole che percorso interamente dalla Linea Gotica, si estende sulle zone teatro dei tragici avvenimenti della Seconda Guerra Mondiale culminati con la strage del 1944. Vanno segnalate altre eccellenze dal punto di vista storico-culturale che sono la Pieve di S. Lorenzo di Panico situata nella omonima frazione del Comune ed, eretta nel XII secolo, nella frazione di Luminasio borghi antichi pressoché intatti Ca' de Zanetti, Rio, La Costa, Frascarolo e tante realtà storiche da ammirare nelle altre frazioni del Comune.

• Date da segnalare: **18 Aprile** Mercatino Fiorentino (Capoluogo); **25-26-27 Giugno** festival di Kainua (Capoluogo); **25 Aprile** camminata a Monte Sole.

OSTERIA DI MARZABOTTO

Osteria di Marzabotto di Gamberi Andrea

Via Porrettana nord, 15 - Marzabotto (Bo) - tel. 051 931476
cell. 338 8443349 - e-mail: matteo40043@libero.it

L'Osteria propone una cucina legata alla tradizione del territorio per quanto riguarda le proposte in menù e la ricerca delle materie prime, da poter affiancare ad una buona selezione di vini dei Colli Bolognesi e regionali. Oltre alla possibilità di degustare vini alla mescolta accompagnati da crostini o taglieri di salumi e formaggi nelle ore serali, è possibile acquistare vini d'asporto

Prenotazione

tel. 051931476
cell. 3488443349

Chiusura settimanale

martedì

Tra la nostre specialità potrete assaggiare gli ottimi salumi e formaggi provenienti dai produttori della zona, i tortellini e i tortelloni verdi ripieni di ricotta e mortadella, la tagliata di manzo al radicchio rosso saltato con aglio rosmarino e finita con sale grosso, le rane fritte, il friggione, i dolci fatti in casa

Menù proposto a € 20,00

Crescentine e tigelle con salumi,
formaggi, sottoaceti e marmellate provenienti da
produttori del territorio
Acqua, vino e caffè



Vi aspettiamo

Domenica 16 Maggio
Domenica 27 Giugno

Come raggiungerci

Uscita dall'Autostrada a Sasso Marconi (Cinque Cerri), proseguire in direzione Porretta, ci trovate sulla strada provinciale 64 Porrettana appena entrati a Marzabotto paese sulla vostra destra di fronte alla farmacia.

• Il territorio è molto vario e offre la possibilità di passeggiare attraverso la rete di sentieri che si immergono in una natura meravigliosa consentendo anche la possibilità di visitare luoghi di interesse storico quali il Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" e l'adiacente sito archeologico, il Parco di Monte Sole che percorso interamente dalla Linea Gotica, si estende sulle zone teatro dei tragici avvenimenti della Seconda Guerra Mondiale culminati con la strage del 1944. Vanno segnalate altre eccellenze dal punto di vista storico-culturale che sono la Pieve di S. Lorenzo di Panico situata nella omonima frazione del Comune ed, eretta nel XII secolo, nella frazione di Luminasio borghi antichi pressoché intatti Ca' de Zanetti, Rio, La Costa, Frascarolo e tante realtà storiche da ammirare nelle altre frazioni del Comune.

• Date da segnalare: **18 Aprile** Mercatino Fiorentino (Capoluogo); **25-26-27 Giugno** festival di Kainua (Capoluogo); **25 Aprile** camminata a Monte Sole.



RISTORANTE **PEDRETTI SEVERINA**

Bar Ristorante Pedretti Severina
Via Casona, 4 - Pioppe di Salvaro (Bo)
Tel. 051 917235

Il ristorante Pedretti Severina è il luogo ideale per chi ama la cucina tradizionale bolognese con pasta di produzione propria

Prenotazione	telefonica ore pasti al 051 917235
Chiusura settimanale	lunedì, martedì e mercoledì sera

Piatto Tipico:

Tagliatelle e tortellini

Pasta fresca fatta in casa col mattarello

Dolci di nostra produzione

Menù proposto a € 28,00

Assaggi di ciccioli, salame

Tagliatelle al ragù, Lasagne, Tortellini in brodo

Arrosti misti con fritto misto e verdure gratè
o in alternativa Bollito con salse

Bis di dolce zuppa inglese, mascarpone

Vino in abbinamento



Vi aspettiamo
Domenica 8 Agosto
Sabato 9 Ottobre

Come raggiungerci

Dalla strada Porrettana venendo da Bologna girare a sinistra per Pioppe di Salvaro, all'interno di Pioppe in Via Casona, 4.

- Il territorio è molto vario e offre la possibilità di passeggiate attraverso la rete di sentieri che si immergono in una natura meravigliosa consentendo anche la possibilità di visitare luoghi di interesse storico quali il Museo Nazionale Etrusco "Pompeo Aria" e l'adiacente sito archeologico.

- Il Parco di Monte Sole che percorso interamente dalla Linea Gotica, si estende sulle zone teatro dei tragici avvenimenti della Seconda Guerra Mondiale come la località della Botte distante 200 metri dal ristorante. La chiesa di Salvaro con il monumento nel locale cimitero dista circa 2 km.

- Date da segnalare: **9 Maggio** Raduno Auto e Moto Storiche (Pian di Venola); **15-16 Maggio** antica Fiera di Pian di Venola (Pian di Venola); **25 Aprile** camminata a Monte Sole.

Sasso Marconi

1 Antica Hostaria di Badolo	pag. 47	12 Locanda del Castello	pag. 58
2 Az. Agr. Cà di Cò	48	13 Locanda Ristorante Da Giò	59
3 Ristorante Ca' Vecchia	49	14 Locanda Tre Virtù	60
4 Osteria Colle Ameno	50	15 Osteria dei Sani	61
5 Az. Agr. Fattorie di Montechiaro	51	16 Ristorante Parco Verde	62
6 Az. Agr. Fattoria Rio Maggiore	52	17 Ristorante Prati di Mugnano	63
7 Trattoria Ganzole	53	18 Az. Agr. Prati di San Lorenzo	64
8 Ristorante Joly	54	19 Ristorante Ragno d'oro	65
9 Ristorante La Meridiana	55	20 Az. Agr. Rio Verde Natura e cultura	66
10 Ristorante L'isola del Gusto	56	21 Ristorante Tre Galletti	67
11 Ristorante L'Oasi	57		



Storia e natura in perfetta sintonia

Il paese di Sasso Marconi prende il nome da **Sasso di Glosina**, toponimo medievale della Rupe che domina la confluenza dei fiumi Setta e Reno, e da **Guglielmo Marconi**, lo scienziato inventore di radio e telegrafia senza fili che qui realizzò i primi decisivi esperimenti.

Sasso Marconi offre ai visitatori un perfetto mix di storia e natura. Il territorio è ricco di testimonianze storiche del passato che, collocate in splendide cornici paesaggistiche, conservano inalterato il proprio fascino. Meritano una citazione **Villa Griffone**, casa paterna di Guglielmo Marconi, oggi museo a lui dedicato, il rinascimentale **Palazzo de' Rossi** e il settecentesco **Borgo di Colle Ameno**. Accanto a strutture realizzate dall'uomo, spiccano autentici monumenti naturali: la **Rupe**, l'**Oasi San Gherardo** e il **Contrafforte Pliocenico** ideali per passeggiate panoramiche alla ricerca di tracce del passato (grotte, fossili ecc).

In occasione della Fira di Sdaz (dall'8 al 12 settembre) e della Tartufesta (30-31 ottobre, 1-6-7 novembre) tutti i ristoranti propongono un menù speciale. Per informazioni contattare direttamente il ristorante oppure infoSASSO 051 6758409 - info@infosasso.it.

Per informazioni e vendita dei prodotti tipici di Sasso Marconi, rivolgersi direttamente alle aziende produttrici o a infoSASSO, punto vendita del prodotto tipico locale.



Antica Hostaria di Badolo

Via Brento 4, Loc. Badolo - 40037 Sasso Marconi (Bo) - Tel. 051 847506
Cell. 348 5484163 - alexsopr@alice.it - www.hostariadibadolo.it

*Antica osteria ai piedi della Rocca di Badolo con
cucina tipica del territorio. Camino e veranda estiva.
90 posti a sedere*

Prenotazione	consigliata telefonica
Chiusura settimanale	lunedì

Piatto Tipico:

Pasta fatta in casa. Cacciagione, crescentine con affettati, funghi e tartufi in stagione, pane fresco tutti i giorni fatto in casa

Prodotti locali utilizzati:

- Farina per pane e pasta Az. Mulino Ferri (Sasso Marconi)

Menù proposto a € 30,00

Radicchio trevigiano con crema di lamon
e pancetta affumicata

Pappardelle cinghiale e funghi

Tagliata di manzo con sale e rosmarino

Budino di castagne

Acqua, vini bianchi o rossi a scelta, caffè



Vi aspettiamo

Mercoledì 2 Giugno
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

Dall'uscita dell'autostrada di SASSO MARCONI seguire le indicazioni per Badolo. Dopo un centinaio di metri troverete un successivo cartello che indica di svoltare a destra. Da questo incrocio salirete per circa 7km e appena sorpassata la chiesa di Badolo, sulla vostra destra, troverete l'insegna del ristorante situato in angolo con via Brento, che dovrete imboccare per raggiungere l'entrata indicata da apposito cartello.

• **In questa giornata:** Visita guidata al giardino botanico Nova Arbora "alla ricerca degli animali perduti: dal lupo al pipistrello, dall'ululone alla libellula..." Ore 10, Giardino botanico "Nova Arbora", Via Badolo 35, Sasso Marconi. Prenotazione obbligatoria e info c/o Nova Arbora, tel. 051 847581.

• **Passeggiata consigliata:** su Monte Adone, una delle più note cime del Contrafforte Pliocenico, lungo la Via degli Dei (sentiero CAI 110) che collega Bologna a Firenze.

• **Da segnalare:** Il colombaio di Monte del Frate. Percorrendo la strada in auto prima di Monte Adone, scavata nella roccia di Monte del Frate, si trova una profonda cavità nelle cui pareti interne sono presenti piccole nicchie che alcuni studiosi attribuiscono all'architettura funeraria dell'antica Roma.



Agriturismo Cà di Cò di Baratti Franca - Via Monte Polo, 5
Loc. Rasiglio - 40037 Sasso Marconi (Bo) - Tel. 051 6755571
info@agriturismocadico.it - www.agriturismocadico.it

*Siamo una Famiglia Bolognese, mamma e tre figli,
gestiamo l'azienda agricola ad indirizzo Ortofrutticolo.
Proponiamo piatti tipici della cucina Bolognese*

Prenotazione	obbligatoria
Apertura	aperti sempre ma solo su prenotazione

Piatto Tipico:

Gnocchi alla Cà di Cò

Prodotti locali utilizzati:

- Parmigiano Reggiano
- Caseificio Santa Lucia (Vergato)
- Salumi del salumificio Franceschini (Spilamberto - MO)

Menù proposto a € 20,70

Tortelloni burro e oro

Mezze maniche al cinghiale

Crescentine e tigelle con affettati e marmellate

Ciambella

Disponibile anche Menù a 29,50 euro:

Bruschette, Tagliatelle alla Bolognese,

Gnocchi alla Cà di Cò, Spezzatino di cinghiale

(o capriolo, cervo o daino) Crostata



Vi aspettiamo

Sabato 19 giugno
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

Da Sasso Marconi: Autostrada uscita Sasso Marconi, seguire indicazioni per Bologna, a sinistra dopo avere passato il centro di Sasso Marconi seguire indicazioni per Mongardino. Proseguire per Calderino, al Km 6 della strada Provinciale 74 girare a sinistra per Rasiglio. Arrivati alla Chiesa seguire indicazioni Agriturismo, proseguire per 3,4 km.

Da Casalecchio: Autostrada uscita Casalecchio, uscita 2 per Vignola/Maranello poi uscita 3 per Zola Predosa/Monte S.Pietro. Seguire indicazioni per Pontervabella/Calderino, arrivati a Calderino andare verso Mongardino, al Km 6 della strada Provinciale 74 girare a destra per Rasiglio, arrivati alla Chiesa seguire indicazioni Agriturismo, proseguire per 3,4 km

- **In questa giornata:** dopo la cena, la serata prosegue con l'osservazione delle stelle sul posto, in collaborazione con l'Associazione Astrofili Bolognesi e l'Osservatorio di Medelana.
- **Passeggiata consigliata:** dall'agriturismo, percorrendo Via Rasiglio, fino a Monte Bonsara, imboccando il sentiero CAI 146.
- **Da segnalare:** Chiesa Parrocchiale di Santa Maria e Sant'Andrea. Le notizie più antiche risalgono alle Decime del XIV Secolo, dalle quali questa chiesa risulta essere sottoposta alla Pieve di Monte San Giovanni. L'interno è in stile dorico e sono presenti tre altari.

RISTORANTE Cavecchia

Ristorante Ca' Vecchia - Luciana Giosuè
Via Maranina, 11/13 - 40037 Sasso Marconi (Bo) - Tel. 051 6751816
info@ristorantecavecchia.it - www.ristorantecavecchia.it

Prenotazione	consigliata, telefonica o e-mail
Chiusura settimanale	lunedì

Piatto Tipico:

Garganelli con petto d'anatra affumicato e scorza d'arancio

Prodotti locali utilizzati:

- Salsiccia e pancetta La Bottega (Sasso Marconi)
- Miele Az. Agr. Rio Verde Natura e Cultura (Sasso Marconi)
- Farina Az. Agr. Mulino Ferri (Sasso Marconi)
- Parmigiano del Caseificio di Pieve di Roffeno
- Olio extravergine di oliva Az. Agr. Le Mingarine (Sasso Marconi)
- Vini: Az. Agr. Floriano Cinti, Az. Agr. I Cappucci (Sasso Marconi) e altri vini dei Colli Bolognesi
- Mortadella Az. Pasquini (Bologna)
- Pecorino, Az. Cottu (Pianoro)
- Caffè Torrefazione Guizzardi (Sasso Marconi)

Sito all'interno di un parco secolare, il ristorante offre cucina tradizionale e cucina di pesce creativa

Menù proposto a € 35,00

Sformatino di polenta e parmigiano
con cardi in salsa tartufata

Tagliatelle al ragù

Filetto di maiale in millefoglie
di chips di carciofi e patate

Semifreddo di mascarpone e cioccolato
con salsa ai frutti di bosco

Acqua e vini



Vi aspettiamo

Domenica 26 Settembre
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

Dal centro di Sasso Marconi, imboccare Via Ponte Albano, poi sulla sinistra Via Nuova dei Campi, Via San Lorenzo e Via Maranina.

• **In questa giornata:** Visita guidata al Borgo di Colle Ameno e all'Aula della Memoria. Ore 10 e ore 15, Via Borgo di Colle Ameno 11, prenotazione c/o infoSASSO.

• **Passeggiata consigliata:** dal ristorante Ca' Vecchia (con possibilità di vista al percorso naturalistico) a Via Maranina, fino alla chiesa di San Lorenzo.

• **Da segnalare:** Villa Maranina: Complesso residenziale originario di fine XV secolo che fu dei Principi Colonna.



Osteria di Colle Ameno - Via Borgo di Colle Ameno, 3/1
40037 Pontecchio di Sasso Marconi (Bo) - Tel. 051 6781203
info@osteriacolleameno.com - www.osteriacolleameno.com

Prenotazione	consigliata, telefonica o e-mail
Chiusura settimanale	il lunedì sera e sabato a pranzo

Piatto Tipico:

Tigelle con affettati e formaggi

Prodotti locali utilizzati:

- Mortadella e coppa La Bottega (Sasso Marconi)
- Miele Az. Agr. Rio Verde Natura e Cultura (Sasso Marconi)
- Parmigiano del Caseificio di Pieve di Roffeno
- Olio extravergine di oliva Az. Agr. Le Mingarine (Sasso Marconi)
- Vini: Az. Agr. Floriano Cinti, Az. Agr. I Cappucci (Sasso Marconi) e altri vini dei Colli Bolognesi
- Pecorino, Az. Cottu (Pianoro)
- Caffè Torrefazione Guizzardi (Sasso Marconi)

Menù proposto a € 20,00

Lasagne alla bolognese
Pollo fritto con friggione
Tenerina di cioccolato
Calice di vino
Caffè

Osteria, con ampio giardino, all'interno di Borgo di Colle Ameno, complesso settecentesco. Piatti tipici della cucina tradizionale: trionfo di tigelle, tagliere di affettati, formaggi di qualità. Sfizi e Tapas, piatti unici



Vi aspettiamo
Domenica 25 Luglio
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

L'Osteria Colle Ameno si trova a Pontecchio Marconi, all'interno dell'omonimo Borgo.

Percorrendo la SS 64 Porrettana in direzione Sasso Marconi, dopo circa 2 km dal Mausoleo Marconi, si svolta a sinistra per il Borgo di Colle Ameno.

Percorrendo, invece, la SS 64 Porrettana in direzione Bologna, il Borgo di Colle Ameno rimane sulla destra, a circa 4 km dal centro di Sasso Marconi.

• **In questa giornata:** Visita guidata al Borgo di Colle Ameno e all'Aula della Memoria. Ore 10 e ore 15, Via Borgo di Colle Ameno 11, Pontecchio Marconi. Prenotazione obbligatoria c/o infoSASSO 051 6758409.

• **Passeggiata consigliata:** Passeggiata all'interno del Borgo di Colle Ameno con visita alle botteghe artigiane.

• **Da segnalare:** Borgo di Colle Ameno. Il Borgo e Palazzo Nobile di Villa Ghisilieri, denominato anche Colle Ameno, costituiscono un organico complesso costruito in circa 20 anni di lavori tra il 1735 e il 1755 dal Senatore Bolognese F.C. Ghisilieri, attorno ad un palazzino per villeggiatura già posseduto dai nobili Davia in località allora detta "Le Predose". Il Ghisilieri fece del complesso da lui realizzato il fulcro ideale di un progetto di stampo illuministico che prevedeva la realizzazione di un moderno nucleo urbanistico centro di attività artigianali, intellettuali, assistenziali e religiose.

fattorie di
montechiaro
sasso marconi bologna



Agriturismo Fattorie di Montechiaro di Carla Fini
Via Tignano, 30/A - 40037 Sasso Marconi (Bo) - Tel. 051 6755140
Cell. 348 2341950 - www.montechiaro.it - info@montechiaro.it

*Prodotti della propria fattoria.
Carne di agnello - vino - formaggi*

Prenotazione	sempre telefonica
Chiusura settimanale	lunedì

Piatto Tipico:

Tortellone di ricotta con formaggio

Prodotti locali utilizzati:

- Carne, latte, formaggi, vino della propria Azienda (Fattorie di Montechiaro)
- Farine Az. Mulino Ferri (Sasso Marconi)
- Caffè Torrefazione Guizzardi (Sasso Marconi)

Menù proposto a € 35,00

Antipasto del Pastore
Tortellini di Montechiaro
Costoline alla brace
Contorni
Calice di vino a scelta
Acqua, caffè, liquore



Vi aspettiamo

Sabato 23 Ottobre
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

A otto km dall'uscita di Sasso Marconi, direzione centro, imboccare la Statale Porrettana. Appena superato il centro, sulla sinistra prendere Via Montechiaro.

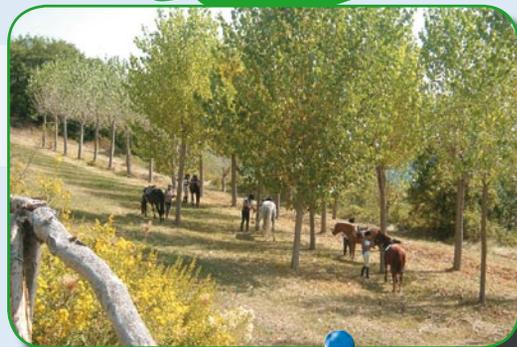
- **In questa giornata:** possibilità di visita agli uliveti ed ai vigneti della Fattoria.
- **Passeggiata consigliata:** Da Montechiaro a Mongardino attraverso il sentiero CAI 106.
- **Da segnalare:** in Via Montechiaro si trovano la Chiesa di Santa Giustina e Villa Panglossiana, circondata da un vasto parco. Nell'elenco senatorio del 1223 era già citata la località di Montechiaro, inserita nel Vicariato di Casalecchio; poi nel 1427 il Legato Pontificio Cardinal Ludovico Alemanni istituì la Contea di Montechiaro, in favore della Famiglia Griffoni (che nel 1600 fece costruire Villa Griffone, dove Marconi, nel 1895, compì i primi esperimenti sulla radiotelegrafia).



Agriturismo Fattoria Rio Maggiore

Agriturismo Fattoria Rio Maggiore di Luisa Seppi Via Rio Maggiore, 22
40037 Sasso Marconi (Bo) - Tel. 051 840539 - 347 7976995
www.agriturismoriomaggiore.it - info@agriturismoriomaggiore.it

*Agriturismo marchio "DegustiBo".
Cucina bolognese con prodotti propri bio e di zona.
Inoltre serve anche vegetariani,
vegani e intolleranze alimentari*



Prenotazione

consigliata telefonica

Piatto Tipico:

Pasta fresca, verdure dell'orto, carne.
Differenti tipologie di pane fatto in casa, a base di grano e farro coltivati in biologico

Prodotti locali utilizzati:

Regolamento marchio "DegustiBo": i piatti della tradizione bolognese vengono preparati utilizzando prodotti aziendali e locali

Menù proposto a € 25,00

Crostini ai vari gusti
Zuppa di pane d'uovo e
zuppa con le cipolle alla francese
Strichetti alla bolognese
Cotolette, polpettone
Patate alla contadina
Frittelle di semolino, zuppa inglese
Acqua, Vino Pignoletto e Barbera

Vi aspettiamo
Giovedì 29 Luglio
Venerdì 30 Luglio
Sabato 31 Luglio
Domenica 1 Agosto
Menù speciale anche per
la Fira di Sdaz e Tartufesta

Come raggiungerci

Dopo il centro di Sasso Marconi, dalla rotonda procedete per un Km in direzione di Marzabotto, prima strada a destra-dopo la località Fontana. 3 Km di percorso naturale con cartelli indicatori in verde e siete arrivati.

• **In questa giornata:** Festa del Pane all'Agriturismo. Festa in onore del Dio Lugh per la tradizione celtica.

Questa festa è dedicata al primo raccolto dell'anno, in maniera particolare a quello del grano (da qui anche la denominazione di questa celebrazione in Festa del Pane) e dei cereali nel mondo agreste. Nella festa del raccolto si celebra infatti la morte e la rinascita dello spirito del grano, che cade come spiga sotto la falce e risorge come farina, pane e altro giovane seme per il ciclo successivo.

• **Passeggiata consigliata:** da Rio Maggiore alla chiesa di San Nicolò (località Lagune).

• **Da segnalare:** Torre Padrignolo, costruzione Cinquecentesca con museo padronale situata all'interno del parco dell'agriturismo.

Trattoria Ganzole

Trattoria Ganzole

Via Ganzole, 8 - 40037 Sasso Marconi

Tel. 051 841539

Cucina casalinga, funghi e tartufo tutto l'anno

Prenotazione	consigliata, telefonica
Chiusura settimanale	mercoledì

Piatto Tipico:

Cucina tipica bolognese, crescentine, tigelle, salumi

Prodotti locali utilizzati:

- Vini: Az. Agr. Floriano Cinti (Sasso Marconi)
- Salumi Locali Az. Masi (Sasso Marconi)

Menù proposto a € 30,00

Crostino misto
Tagliatelle verdi all'ortica
Petroniana
Patate al forno
Zuppa inglese
½ acqua, ¼ vino, caffè



Vi aspettiamo

Domenica 6 Giugno
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

Sulla Strada Provinciale che collega Sasso Marconi a Pianoro, dopo tre km da Sasso Marconi, di fianco al Maneggio.

- **In questa giornata:** Visita guidata all'Oasi San Gherardo, riserva naturale con postazioni di osservazione per anfibi, fauna ittica e birdwatching. Ore 10 e 15, Via Rio Conco, prenotazione obbligatoria c/o InfoSASSO 051 6758409.
- **Passeggiata consigliata:** fino a Pieve del Pino attraverso il sentiero CAI 104.
- **Da segnalare:** Chiesa di S. Antonio a Pieve del Pino; tra le più antiche del territorio bolognese, la prima attestazione risale al 1056. All'interno è visibile la pala dell'altare, della scuola bolognese del XVII secolo, raffigurante S. Antonio.

JOLI

TRATTORIA - PIZZERIA
BAR - TABACCHI

Ristorante Joli di Gargano Gaetano
Via Porrettana, 235 - 40037 Sasso Marconi (Bo)
Tel. 051 845441 - Cell. 335 333127

*Pizzeria tradizionale.
Specialità pesce*

Prenotazione	obbligatoria almeno due giorni prima
Chiusura settimanale	lunedì

Piatto Tipico:

Cucina tradizionale bolognese e pesce fresco

Prodotti locali utilizzati:

- Vini Azienda Agricola
Ca' Beltrami (Monte San Pietro)

Menù proposto a € 28,00

Antipasto

Tris di primi (Tortelloni ai semi di Papavero -
Maccheroncini Giovanni - Stricoli Prosciutto e funghi)

Grigliata mista

Patate al forno

Dolce

Vino caffè e liquori nazionali



Vi aspettiamo

Sabato 5 Giugno
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

Da Bologna: imboccare la S.S. 64
Porrettana fino a Pontecchio Marconi; ci
trovate direttamente sulla Statale alla
vostra sinistra

Dall'autostrada A1: uscita Sasso Marconi,
direzione Sasso Marconi centro. Una volta
in paese, imboccare la S.S. 64 Porrettana
in direzione Bologna. Superato Pontecchio
Marconi, ci trovate direttamente sulla
Statale alla vostra destra

• **In questa giornata:** Visita guidata al Museo Marconi. Ore 10 - Villa Griffone, Via Celestini 1, Pontecchio Marconi.
Prenotazione obbligatoria entro giovedì 3 giugno al numero 051 846121.

• **Passeggiata consigliata:** fino a Villa Quiete di Mezzana, salendo dalla via di fronte al ristorante, attraverso il bosco di Mezzana, raro caso di castagneto in piano.

• **Da segnalare:** Villa Quiete. Complesso Settecentesco caratterizzato da una torretta centrale, ornato da eleganti balconi in ferro ed edificato al centro di un vasto parco di magnifici alberi.



La Meridiana di Acquisti Franco Via Ponte Albano, 142-144
40037 Sasso Marconi (Bo) - Tel. 051 6752052 - Cell. 335 341386
info@lameridianasassomarconi.it - www.lameridianasassomarconi.it

La Meridiana è un confortevole Hotel-Ristorante situato ai piedi dell'Appennino tosco-emiliano, nell'incantevole cornice montana che circonda la cittadina di Sasso Marconi. È provvisto di un proprio parcheggio ed è facilmente raggiungibile dall'autostrada e dalla stazione dei treni che si trovano nelle vicinanze. A pranzo e a cena è possibile gustare la favolosa cucina bolognese preparata dai nostri chef o, in alternativa, un'ottima pizza. Inoltre una sala riunioni situata al piano inferiore consente alla clientela interessata di organizzare meeting

Prenotazione	dalle ore 10.00 via telefono o via mail
---------------------	---

Piatto Tipico:
Tortelloni ai funghi

Prodotti locali utilizzati:
Carni della Macelleria Panteri (Marzabotto)

Menù proposto a € 15,00

Un primo a scelta tra: gramigna con salsiccia, strozzapreti speck e noci, tagliatelle al ragù

Un secondo a scelta tra: scaloppine, straccetti all'aceto balsamico, carne ai ferri

Contorni di stagione

Acqua, vino, caffè



Vi aspettiamo
Domenica 18 Luglio
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

In autostrada A1 da Bologna o da Firenze prendere l'uscita Sasso Marconi poi seguire le indicazioni stradali per la città (3Km). Al termine della tangenziale sulla destra troverete in Via Ponte Albano 142-144 il nostro Hotel Ristorante Pizzeria LA MERIDIANA.

• **In questa giornata:** Rievocazione Storica popolare dedicata a Nicolosa Sanuti, nobildonna vissuta nel Borgo della Fontana di Sasso Marconi nel XV sec. (La Manifestazione si svolgerà il 17-18 luglio, a cura di Pro Loco Sasso Marconi. Info: 051 6758409).

• **Passeggiata consigliata:** dal ristorante La Meridiana tornare verso il centro di Sasso Marconi, in Via Rupe. Imboccare le scale in ferro che scendono sotto il ponte della ferrovia e costeggiare il fiume Reno fino ad arrivare al Borgo della Fontana.

• **Da segnalare:** Palazzo Sanuti, edificio della metà del Quattrocento. Fu palazzo di villeggiatura del nobile bolognese Nicolò Sanuti, nominato Primo Conte della Porretta nel 1447 da Papa Nicolò V. Sull'angolo dell'edificio si apre un'edicola a bifora che racchiude la statua di una Madonna con Bambino attribuita alla bottega di Jacopo della Quercia.

Isola del Gusto

Ristorante Pizzeria L'isola del Gusto di Oristo V. e Gaudino G.
Via Porrettana, 245 - 40037 Sasso Marconi (Bo) - Tel. 051 846263
infoisoladelgusto@gmail.com - www.isoladelgusto.net

La nostra cucina si caratterizza per la prelibatezza dei piatti ma soprattutto per la freschezza dei prodotti con cui i nostri chef si sbizzarriscono per creare sempre pietanze diverse. Diamo particolare attenzione alla freschezza del pesce per assaporare "il gusto del mare" anche sui colli Bolognesi



Prenotazione

telefonare dalle
ore 10.00

Piatto Tipico:

Linguine allo scoglio

Prodotti locali utilizzati:

- Vino Az. Agr. Le Mingarine (Sasso Marconi)

Menù proposto a € 25,00

Antipasto misto

Bis di primi:

garganelli speck e rucola e gramigna con salsiccia

Grigliata e contorni misti

Dolce

Acqua, vino, caffè, amaro

Vi aspettiamo

Domenica 24 Ottobre
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

Da Bologna: imboccare la S.S. 64 Porrettana fino a Pontecchio Marconi; ci trovate direttamente sulla Statale alla vostra sinistra.

Dall'autostrada A1: uscita Sasso Marconi, direzione Sasso Marconi centro. Una volta in paese, imboccare la S.S. 64 Porrettana in direzione Bologna. Superato Pontecchio Marconi, ci trovate direttamente sulla Statale alla vostra destra.

• **In questa giornata:** Sagra del Marrone Biondo dei Colli Bolognesi e visita guidata a Villa Neri con concerto al tramonto.

• **Passeggiata consigliata:** fino a Villa Quietè di Mezzana, salendo dalla via di fronte al ristorante, attraverso il bosco di Mezzana, raro caso di castagneto in piano.

• **Da segnalare:** Villa Quietè. Complesso Settecentesco caratterizzato da una torretta centrale, ornato da eleganti balconi in ferro ed edificato al centro di un vasto parco circondato da magnifici alberi.



L'OASI Ristorante Hotel Bar

Via Setta, 7 - 40037 Sasso Marconi (Bo) - Tel. 051 841608 - 051 841982
Fax 051 6751827 - www.loasi.biz - info@loasi.biz

Il ristorante L'Oasi può contare sull'esperienza e il calore di una gestione familiare che celebra i 22 anni di attività. Il menù, fedele alla tradizione, propone tutta l'anima della gestione di Giuliano ed Anna. Con la bella stagione, lo staff è lieto di accogliere gli ospiti nella veranda a gazebo immersa nel verde, mentre all'interno è sempre attivo il nuovo angolo bar per colazioni, aperitivi e dopocena

Prenotazione	telefono - fax - e-mail
Chiusura settimanale	mercoledì

Piatto Tipico:

Primi piatti della tradizione bolognese fatti in casa e serviti anche in forma flambée, secondi di carne ai ferri o in padella, piatti di pesce fresco tra i quali spiccano le speciali linguine allo scoglio, dolci rigorosamente della casa come il semifreddo al croccante con cioccolato fuso. E poi, tradizionalissime tigelle e crescentine accompagnate da affettati, squacquerone, sottoli e pesto di lardo

Prodotti locali utilizzati:

- Insaccati e carni suine fresche del Salumificio Masi (Sasso Marconi)
- Frutta e Verdura fresche di stagione

Menù proposto a € 22,00

Bis di Primi Piatti
con ravioli burro e salvia e tagliatelle,
Guido Reni con contorno
(Braciola farcita con prosciutto e funghi)
Dessert, caffè, vino

Disponibile anche menù a 30 euro con Assaggi primi piatti
(Tagliatelle, tortellini, tortelloni) e carne alla brace mista



Vi aspettiamo

Sabato 24 Aprile
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

A 12 km da Bologna in direzione Firenze sulla A1, uscita Sasso Marconi, 2,5 km a sinistra; oppure, da Pistoia via Porretta Terme verso Bologna (Via Porrettana) e da Bologna via Casalecchio di Reno (13 km).

• **In questa giornata:** "Giornata Marconiana" con celebrazioni per Guglielmo marconi a Villa Griffone (Via dei Celestini 1, Pontecchio Marconi), casa paterna dello scienziato e luogo dei suoi primi esperimenti sulla telegrafia senza fili.

• **Passeggiata consigliata:** Dal centro di Sasso Marconi alla Rupe (Sentiero CAI 114).

• **Da segnalare:** La Rupe è da secoli il simbolo di Sasso Marconi ed ha sempre rivestito grande importanza strategica. La sua storia si intreccia con quella del popolo di tagliapietre e scalpellini che già dal Trecento vi lavorava, e con quella del Santuario della Madonna del Sasso, piccola chiesa rupestre scavata nella roccia nel 1283.



La Locanda del Castello - Ristorante e Albergo

Via Palazzo Rossi 16 - 40037 Pontecchio Marconi (Bo)

Tel. 051 6781172 - info@locandacastello.it - www.locandacastello.it

*All'interno della corte di Palazzo de' Rossi,
palazzo nobile del '500, cucina del territorio e
cucina creativa*

Prenotazione	consigliata, telefonica o e-mail
Chiusura settimanale	martedì

Piatto Tipico:

Lasagnette di fiori di zucca su crema di fossa

Prodotti locali utilizzati:

- Salsiccia e pancetta La Bottega (Sasso Marconi)
- Miele Az. Agr. Rio Verde Natura e Cultura (Sasso Marconi)
- Farina Az. Agr. Mulino Ferri (Sasso Marconi)
- Parmigiano del Caseificio di Pieve di Roffeno
- Olio extravergine di oliva Az. Agr. Le Mingarine (Sasso Marconi)
- Vini: Az. Agr. Floriano Cinti, Az. Agr. I Cappucci (Sasso Marconi) e altri vini dei Colli Bolognesi
- Mortadella Az. Pasquini (Bologna)
- Pecorino, Az. Cottu (Pianoro)
- Caffè Torrefazione Guizzardì (Sasso Marconi)

Menù proposto a € 35,00

Sformatino di mortadella su carpaccio di carciofi

Tortelli all'ortica di ricotta e pinoli con prugnoli

Tortino di tagliatelle con asparagi verdi di altedo e prosciutto

Lombatina di agnello in crosta croccante su tortino di patate

Millefoglie di mascarpone e zabaione con scaglie di cioccolato

Acqua e caffè



Vi aspettiamo

Domenica 18 Aprile
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

Per chi proviene dall'Autostrada del Sole: uscire al casello di Sasso Marconi, alla rotatoria svoltare a sinistra in direzione Bologna. Proseguire fino a una seconda rotatoria, qui imboccare la prima uscita a destra ed attraversare il ponte, raggiungendo una terza rotatoria. Imboccare nuovamente la prima uscita a destra, immettendosi così sulla strada statale SS 64 Porrettana. Seguendo questa SS, si attraversa il centro di Sasso Marconi, in direzione Bologna. Dopo 5 chilometri circa, svoltare a destra per via Chiù, seguendo l'indicazione Palazzo de Rossi. Infine, rimanendo sulla stessa strada, percorso circa 1Km, sulla destra si può vedere il Castello. Per chi proviene da Bologna: percorrere la strada statale SS 64 Porrettana, fino a raggiungere la località di Pontecchio Marconi. Girare a sinistra imboccando via Vizzano e, dopo circa 500 metri, sulla sinistra della strada sopra Palazzo de Rossi.

• **In questa giornata:** Visita guidata all'Oasi San Gherardo, riserva naturale con postazioni di osservazione per anfibi, fauna ittica e birdwatching. Ore 10 e 15, Via Rio Conco, prenotazione obbligatoria c/o infoSASSO 051 6758409.

• **Passeggiata consigliata:** da Palazzo de' Rossi a parco Talon (sentiero CAI 112), passando per il Ponte di Vizzano e l'Oasi San Gherardo.

• **Da segnalare:** Palazzo de' Rossi, residenza signorile, con annesso borgo per le attività agricole ed artigianali, realizzato in stile tardo gotico bolognese a partire dal 1482.



Locanda ristorante da Giò di Chiatto Giovanna

Via Mongardino, 42/44 - 40037 Sasso Marconi (Bo) - Tel. 051 6755490
info@locandaristorantedagio.it - www.locandaristorantedagio.it

*Cucina casalinga legata alla tradizione bolognese e
pasta fatta in casa con matterello*



Prenotazione	consigliata telefonica
Chiusura settimanale	lunedì

Piatto Tipico:

Crescentine fritte con affettati misti

Prodotti locali utilizzati:

- Pasta fatta in casa
- Vini dei Colli Bolognesi

Menù proposto a € 25,00

Antipasto di crescentine con affettati misti

Tortelloni speck e funghi

Gramigna salsiccia e radicchio

Grigliata mista di carne

Patate al forno e fritto misto

Acqua, vino, dolce della casa, caffè

Vi aspettiamo

Domenica 17 Ottobre
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

La locanda Da Giò è comodissima da raggiungere in quanto si trova a circa 12 Km dal centro di Bologna, a 5 Km da Sasso Marconi e da Calderino. Dispone di un ampio parcheggio privato.

• **In questa giornata:** Festa dei Marroni nel castagneto dell'Azienda Agrituristica Rio Verde Natura e Cultura, Via Mongardino 65 (info 051 6751269). Possibilità di visitare l'Oratorio della Beata Vergine della Madonna della Neve.

• **Passeggiata consigliata:** alla chiesa di San Cristoforo di Mongardino seguendo Via Tignano fino a Via Codicino per il sentiero CAI 106.

• **Da segnalare:** Chiesa di San Cristoforo, antica chiesa parrocchiale risalente al XV secolo. All'interno dell'edificio è conservata una pala del Marescotti raffigurante i Santi Cristoforo e Martino.



Locanda 3 Virtù di Luca Mingardi

Via Ponte Albano, 97 - 40037 Sasso Marconi (Bo) - Tel. 051 6750182
Cell. 335 6681238 - www.locanda3virtu.it - trevirtu@hotmail.com

*Primi piatti fatti in casa,
ottima carne e fiorentina,
vasta scelta di vini e di champagne*

Prenotazione	gradita la prenotazione serale
Chiusura settimanale	domenica sera

Piatto Tipico:

Cotoletta alla Bolognese

Prodotti locali utilizzati:

- Vini delle Aziende dei Colli bolognesi:
Az. Botti (Monte San Pietro), Az. Vigneto delle
Terre Rosse Enrico Vallania (Zola Predosa),
Az. Vallona (Castello di Serravalle)

Menù proposto a € 15,00

A mezzogiorno "Piatto unico"
alla carne o vegetariano con:

Tagliatelle al ragù

Cotoletta alla bolognese

Patate arrosto

Torta tenerina al cioccolato con mascarpone

Acqua, vino e caffè



Vi aspettiamo

Venerdì 11 giugno
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

Dall'autostrada A1, uscita di Sasso Marconi, direzione centro di Sasso Marconi, quindi girare a destra alla seconda rotonda.

Da Bologna, una volta entrati nel paese di Sasso Marconi, svoltare a sinistra al primo semaforo.

• **In questa giornata:** Notti Blu. Le vie del centro di Sasso Marconi si animano con musica, mercatini, spettacoli e negozi aperti fino a notte fonda.

• **Passeggiata consigliata:** lungo la Via degli Dei (accesso dal sentiero CAI 122 che parte dalla SP 37 delle Ganzole).

• **Da segnalare:** La Via degli Dei, itinerario appenninico corrispondente all'antica strada romana della Flaminia Militare che collega Bologna a Firenze.



Osteria dei Sani

Via Porrettana, 324 - 40037 Sasso Marconi (Bo)

Tel. 051 6751866

*Cucina casalinga legata alla tradizione
ocale e cucina umbra*

Prenotazione telefonica

Chiusura settimanale lunedì

Piatto Tipico:

Funghi e tartufi, carne alla fiorentina

Prodotti locali utilizzati:

- Mortadella Az. Alcisa (Zola Predosa)
- Pane tipico di Sasso Marconi
- Salumi nostrani
- Funghi e Tartufi Az. Tartufunghi di Marata Roberta (Vergato)

Menù proposto a € 30,00

Antipasto della casa
Tortelloni funghi e porcini
Tagliatelline funghi e tartufo
Raviolini speck e radicchio tardivo
Grigliata di carne
Arista con funghi porcini
Contorni misti
Acqua, dolce, caffè, amaro



Vi aspettiamo

Venerdì 23 aprile
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

In pieno centro a Sasso Marconi, quasi affacciata su Piazza dei Martiri della Liberazione, di fronte al Municipio.

• **In questa giornata:** Mostra Mercato del Libro Antico presso il borgo di Colle Ameno, in località Pontecchio Marconi. Info: 051 6758409.

• **Passeggiata consigliata:** dal centro a Castel del Vesovo: salire per Via Castello e, all'altezza del cartello di inizio del centro abitato, svoltare a destra per l'antica strada coi filari dei cipressi.

• **Da segnalare:** Villa Achillini. Sotto le pendici di Castel del Vesovo, si erge Villa Achillini, fatta costruire nel XVI Secolo da Giovanni Achillini, famoso giurista e poeta bolognese.



Ristorante
Parco Verde

Parco Verde Ristorante

Via Boschi, 17 - 40037 Sasso Marconi (Bo) (vicino a Calderino)
Tel. 051 6760105

*Cucina tipica casalinga.
Veranda estiva*

Prenotazione	obbligatoria
Chiusura settimanale	lunedì

Piatto Tipico:

Crescentine e tigelle

Prodotti locali utilizzati:

- Vini Az. Cà Beltrami (Monte San Pietro)
- Salumi Franceschini (Savigno)

Menù proposto a € 25,00

Bis di primi a scelta tutti fatti a mano
(Tortelloni, lasagne, tagliatelle, ecc.)

Carne alla griglia

Crescentine e tigelle con affettati misti, sottaceti,
formaggi, mostarda e nutella

Contorni di verdure

Dolci fatti in casa, acqua, vino e amari



Vi aspettiamo

Giovedì 8 luglio
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

Da Bologna: imboccare l'asse attrezzato,
uscita Casalecchio, direzione Monte San
Pietro - Località Calderino.

- **In questa giornata:** Mercatino serale di Calderino (Monte San Pietro).
- **Passeggiata consigliata:** dal ristorante a Monte Capra.
- **Da segnalare:** Monte Capra, situato al confine tra i comuni di Sasso Marconi e Zola Predosa. Da qui si ha una splendida vista su una muraglia di rocce di selenite, che emerge tra le argille circostanti. Le pendici di Monte Capra furono abitate fin dalla più remota antichità: sporadici ritrovamenti testimoniano infatti la presenza umana dal Neolitico all'Età del Ferro.



Ristorante Prati di Mugnano

Ristorante Prati di Mugnano di Calzolari Claudio
Via Vizzano, 8 - 40037 Sasso Marconi (Bo)
Tel. 051 841818 - pratidimugnano@yahoo.it

Prenotazione	telefonica
Chiusura settimanale	lunedì (non festivi)

Piatto Tipico:

Primi, affettati e crescentine di produzione propria

Prodotti locali utilizzati:

- Vino dell'Az. I Cappucci (Sasso Marconi)
- Salumi di produzione propria

Disponibile anche un Menù a 25,00 euro con:
Stuzzicheria, Garganelli salsiccia e funghi
Tortelloni burro e salvia, Tagliatelle alla bolognese
½ crescentine e ½ tigelle, Affettati misti
Sottoli, sottaceti e formaggi,
Carne alla griglia mista, Dolce della casa
Acqua, vino, caffè e liquori

*Il ristorante propone cucina tipica bolognese
con menù che variano a seconda della stagione.
Inoltre è rinomato per le crescentine e le tigelle ed i
salumi di produzione propria*

Menù proposto a € 20,00

Stuzzicheria
Garganelli salsiccia e funghi
Tortelloni burro e salvia
½ crescentine e ½ tigelle
Affettati misti
Sottoli, sottaceti e formaggi
Dolce della casa
Acqua, vino, caffè e liquori



Vi aspettiamo

Sabato 17 luglio
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

Dall'autostrada A1 BO-FI, uscita Sasso Marconi. Alla rotonda prendere la seconda uscita per Badolo. Dopo circa 3 km alla successiva rotonda imboccare la seconda uscita per Pianoro/Pian di Macina. Dopo 1 Km svoltare a destra per Pianoro/Pian di Macina, passando sotto il cavalcavia dell'autostrada. Dopo 1,5 km appena superato un dosso svoltare a destra al cartello "Ristorante Prati di Mugnano".

• **In questa giornata:** Passeggiata notturna: l'incanto di muoversi al buio. Trekking al tramonto alla scoperta del nostro territorio. Ritrovo: Ore 18.45 presso parcheggio Prati di Mugnano. Info: Luca Negroni 338 4463156.

• **Passeggiata consigliata:** a Monte Mario, partendo dal Parco Naturale dei Prati di Mugnano (sentieri CAI 118 e 110).

• **Da segnalare:** La Linea Gotica. A partire dall'ottobre del 1943, le truppe tedesche dislocate nella penisola si prepararono a fronteggiare l'esercito angloamericano, contrastandone l'accesso alla Pianura Padana tramite la realizzazione di una linea difensiva lungo tutta la dorsale appenninica: la Linea Gotica.

Agriturismo Prati di San Lorenzo di Liliana Loli

Agriturismo Prati di San Lorenzo di Liliana Loli
Via Gamberi, 5/3 - 40037 Sasso Marconi (Bo)
Tel. 051 841175

A Sasso Marconi a pochi chilometri da Bologna, immersa nel verde delle colline lungo il fiume Reno, si trova l'azienda agrituristica "PRATI DI SAN LORENZO", in un classico edificio rurale. La cucina è tipica bolognese con prodotti realizzati in azienda



Prenotazione

Avvisare entro il giorno prima – prenotazione obbligatoria

Piatto Tipico:

Cucina tipica bolognese

Prodotti locali utilizzati:

- Pasta fatta in casa, ortaggi, carni di propria produzione (coniglio, faraona, galletto)
- Vini della casa (Pinot bianco o Cabernet Sauvignon)

Menù proposto a € 20,00

Tagliatelle al Ragù

Carne alla Griglia mista con verdure di stagione

Acqua, vino, caffè

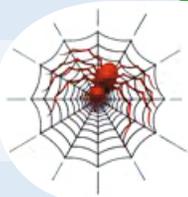
Vi aspettiamo

Sabato 15 Maggio
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

Appena fuori dall'abitato di Sasso Marconi, vicino alla Chiesa di San Lorenzo.

- **In questa giornata:** inaugurazione dei Radio Days a Villa Griffone (Via dei Celestini 1, Pontecchio Marconi) con spettacolo teatrale dedicato a Guglielmo Marconi.
- **Passeggiata consigliata:** dalla Chiesa di San Lorenzo al percorso naturalistico di Cà Vecchia, percorrendo Via Maranina.
- **Da segnalare:** Villa Maranina, complesso residenziale originario di fine XV secolo che fu di proprietà dei Principi Colonna.



Ristorante Ragno d'Oro Laghi del Maglio

Ristorante Pizzeria Ragno d'oro di D'Ambrosio Marinella
Via Cartiera, 83 - 40037 Borgonuovo di Sasso Marconi (Bo)
Tel. 338 2685223

*Ampio parcheggio auto/Pullman,
sala con 80 posti e terrazza con vista lago
con 100 posti confortevoli.
Cucina tipica emiliana*

Prenotazione

Dalle 10 a notte fonda
Prenotazioni entro 2
giorni prima: Marinella
338 2685223

Piatto Tipico:

Pappardelle al cartoccio

Prodotti locali utilizzati:

- Prosciutto di Parma D.O.P. Parmigiano Reggiano Azienda Lelli (Anzola dell'Emilia)
- Salumi Campagnoli Macelleria Panteri (Marzabotto)
- Funghi Porcini e Tartufo Azienda Tartufunghi (Vergato)

Menù proposto a € 29,00

Antipasti del Lago (salumi campagnoli e crescentine)
Pappardelle al cartoccio
Tortelloni
Arista di maiale brasata con salsa cotogna
Verdure alla brace
Dolce della casa
Acqua, vino e caffè



Vi aspettiamo
Domenica 9 Maggio
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta

Come raggiungerci

A Borgonuovo di Sasso Marconi,
in Via Cartiera 83, svincolo S.S. 64,
direttamente sui laghi del Maglio.

• **In questa giornata:** Visita guidata all'Oasi San Gherardo, riserva naturale con postazioni di osservazione per anfibi, fauna ittica e birdwatching. Ore 10 e 15, Via Rio Conco, prenotazione obbligatoria c/o infoSASSO 051 6758409.

• **Passeggiata consigliata:** dai laghetti del Maglio a Parco Talon, passando da una riva all'altra del Reno.

• **Da segnalare:** Palazzo de' Rossi (raggiungibile a piedi): Residenza signorile, con annesso borgo per le attività agricole ed artigianali, realizzato in stile tardo gotico bolognese a partire dal 1482.

Agriturismo Rio Verde Natura e Cultura di Luisa Teresa Acquaderni
Via Mongardino 8 - 40037 Sasso Marconi (Bo)- Tel. 051 6751269
Cell. 335 7457206 - www.agriturismorioverde.it - info@agriturismorioverde.it

Inserita in un ambiente collinare dal paesaggio particolarmente suggestivo, i calanchi del Contrafforte Pliocenico, l'azienda è naturalmente vocata dal punto di vista agro-ambientale: il ricco patrimonio di piante autoctone, anche di età secolare, la caratterizzano nella sua unicità. Regina dell'azienda è un esemplare di quercus di oltre 4 secoli

Prenotazione

consigliata

Piatto Tipico:

Confetture, miele, crema di marroni, olio

Prodotti locali utilizzati:

- Prodotti di propria produzione
- Formaggi Az. Agr. Fattoria di Montechiaro (Sasso Marconi) e Az. Agr. Case Bortolani (Savigno)
- Pane dell'Associaz. Montagnamica

Menù proposto a € 18,00

Pranzo rustico in campagna (menù a buffet)
in occasione della festa dell'Agriturismo sul tema
"Un filo, mille tessiture"

Giochi all'aperto
letture di racconti e poesie di Marco Acquaderni
Primi a scelta di tradizione bolognese
Ciambella tradizionale bolognese
Bevande escluse



Vi aspettiamo

Domenica 23 Maggio
Secondo appuntamento per
la Festa dei Marroni nel
castagneto a Mongardino
Domenica 17 Ottobre

Come raggiungerci

Da Bologna: Passato Casalecchio di Reno, S.S.64 Porrettana per Sasso Marconi. 1 Km prima del paese bivio a destra per Mongardino Calderino. Proseguire per 1 Km, e sulla destra Agriturismo Rio Verde.
In autostrada A1 BO - FI : Uscita Sasso Marconi, ritornare verso Sasso Marconi e attraversare il paese. Usciti dal paese, dopo 1 Km bivio a sinistra per Mongardino - Calderino. Proseguire per 1 Km, e sulla destra Agriturismo Rio Verde.

• **In questa giornata:** Visita guidata al Museo Marconi. Ore 10 - Villa Griffone, Via Celestini 1, Pontecchio Marconi.

Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio al numero 051 846121.

• **Passeggiata consigliata:** attraverso il sentiero CAI che porta a Mongardino, all'ombra di cedri, tigli, noci, querce, cipressi, frassini.

• **Da segnalare:** Villa Acquaderni, risalente al XVII Secolo, dalla seconda metà dell'800 diviene di proprietà di Giovanni Acquaderni (1839 - 1922), fondatore dall'Azione Cattolica, che la trasformò in un luogo di incontri di figure politiche e religiose tra le quali i Papi Leone XIII e Pio IX.



Ristorante 3 Galletti di Pietro Petrella

Via Ziano di Sotto, 18 - Tel. 051 841128 - 051 6790146

40037 Sasso Marconi (Bo) - info@tregalletti.com - www.tregalletti.com

Locale storico di Sasso Marconi nato nel 1958, vanta una grande tradizione. L'Hotel dispone di un ottimo ristorante con ambiente molto elegante e raffinato, rivestito completamente di legno, ideale per banchetti, cerimonie, servizi per le aziende e per tutti coloro che vogliono passare un momento indimenticabile. Il locale dispone anche di una veranda che si affaccia sul fiume Reno con un ottimo panorama. Ambiente climatizzato. La cucina è curata personalmente dallo chef Angelo che da più di trent'anni garantisce tradizione e genuinità dei prodotti

Prenotazione	per telefono fax o e-mail
Chiusura settimanale	lunedì

Piatto Tipico:

Garganelli 3 Galletti

Prodotti locali utilizzati:

- Vini dei Colli Bolognesi Az. Agr. Floriano Cinti (Sasso Marconi)

Menù proposto a € 28,00

Antipasti misti

Bis di Primi:

Garganelli 3 Galletti e Tortelloni gorgonzola e noci

Coniglio con lardo di Colonnata e marmellate

Parisiennes di patate

Tortino di cioccolato e nocciole o ananas

con cioccolato bianco

Acqua, vino e caffè



**Vi aspettiamo
Domenica 3 Ottobre
Menù speciale anche
per la Fira di Sdaz
e Tartufesta**

Come raggiungerci

Prendendo l'Autostrada A1, imboccare l'uscita Sasso Marconi. In direzione "centro Sasso Marconi", ci trovate prima del ponte sul Reno.

• **In questa giornata:** "Collezioneando a Sasso", mercatino dell'antiquariato, modernariato, hobbistica, produttori locali nel centro di Sasso Marconi dalle 09.30 alle 18.30.

• **Passeggiata consigliata:** All'interno del Parco del Contrafforte Pliocenico (sentiero CAI 110 - 118) su Monte Mario con possibilità di scoprire postazioni, ricoveri e trincee della linea gotica.

• **Da segnalare:** Villa "La Quiete", già dell'Avvocato Albani poi del fratello Francesco, notissimo pittore (1578-1660).

in collaborazione con:

ASCOM
BOLOGNA
ASSOCIAZIONE COMMERCianti
della Provincia di BOLOGNA



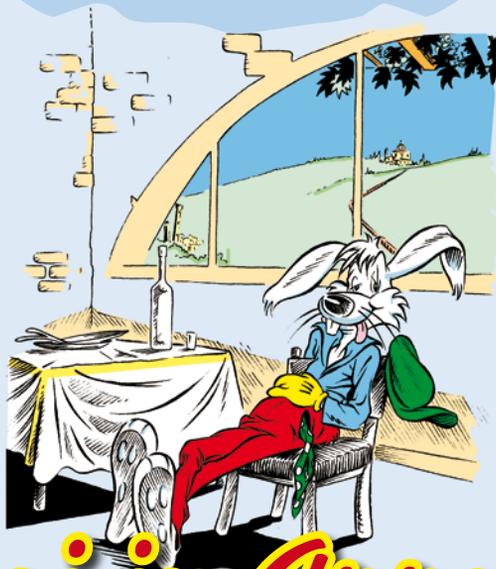
CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI - BOLOGNA



Associazione di Bologna



COLDIRETTI
BOLOGNA



Pranzi in Appennino



Comune di Vergato

www.comune.vergato.bo.it

nella foto: il Palazzo dei Capitani della Montagna, sede del Comune



Comune di Castel d'Aiano

www.comune.casteldaiano.bo.it

nella foto: la piazza del centro di Castel d'Aiano



Comune di Grizzana Morandi

www.comune.grizzanamorandi.bo.it

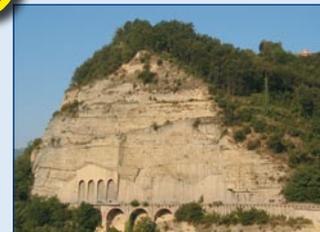
nella foto: Fienili del Campiaro luogo principe dell'ispirazione Morandiana



Comune di Marzabotto

www.comune.marzabotto.bo.it

nella foto: la città etrusca di Misa (foto www.fotovictor.com)



Comune di Sasso Marconi

www.comune.sassomarconi.bologna.it

nella foto: la Rupe, monumento naturale simbolo della città (foto Uff. stampa)



per informazioni: Ufficio Informazioni Turistiche Comune di Sasso Marconi

Via Porrettana, 312 - 40037 Sasso Marconi (BO) - Tel. 051 6758409 - Fax 051 6758408 - info@infosasso.it

Orari: lunedì chiuso - da martedì a venerdì 9.30 - 14.00 e 15.00 - 19.00 - sabato 10.00 - 13.00 - domenica in occasione di eventi

credits

Impaginazione, grafica e coordinamento:

AGV STUDIO - Pioppe di Salvaro (Bo)

www.agvstudio.com

Illustrazioni di Antonio Montanaro

Stampato dalla

Compositori Industrie Grafiche (Bo)

su carta Fedrigoni Symbol Freelifie Gloss

di pura cellulosa ecologica ECF

(elementar chlorine free)

e certificata FSC CQ-COC 000010 (Mixed Sources)

È stato utilizzato inchiostro vegetale

ELEMENTAL
CHLORINE
FREE

HEAVY METAL
ABSOLUTE
CE 94/62

LONG-LIFE
ISO 9001

PH
NEUTRAL

SELECTED SECONDARY
FIBERS