

# SANDRO AL NAVILE, UN'OASI DI SAPORI IN CITTA'

*Una Trattoria immersa in una location dove protagonisti sono la buona cucina l'ospitalità e le chiacchiere dei commensali*

**E'** la tradizione a far da padrona in questo ristorante che ancora oggi mantiene immutata la sua passione per l'alta cucina che lo ha reso uno dei templi della gastronomia petroniana. Dopo una pluridecennale collaborazione con Sandro Montanari e sua moglie, che hanno egregiamente condotto questa trattoria per oltre mezzo secolo, lo chef Alessandro Rizzi e il caposala Maurizio Finelli sono subentrati per proseguire la storia di questo locale. Attraverso un'accurata scelta di prodotti di qualità, una cucina in grado di realizzare con grande abilità piatti della terra emiliano-romagnola e specialità a base di pesce. Il tutto conservando le tradizioni, mantenendo sempre la ricchezza dei sapori ma soprattutto modificando il menù in base ai prodotti stagionali. New entry della casa è il "menù Dall'Orto" che propone una cucina vegetariana offrendo un'ampia varietà di scelta. I primi piatti sono realizzati rigorosamente con pasta fatta a mano, tirata accuratamente al matterello dalle sfogline, cui fiore all'occhiello sono i deliziosi tortellini in brodo di cappone. Il menù dei secondi comprende svariate tipologie di carne, tra le quali l'ormai tradizionale coniglio disossato al frantoio con una marinatura calda all'aceto balsamico preparato minuziosamente da Alessandro Rizzi. Meno ricca ma degna di nota è la piccola proposta di pesce sempre freschissimo, che varia al succedersi delle stagioni includendo comunque i continuativi crudi di mare.



Come degna cornice di questo panorama gastronomico un vasto assortimento di dolci di pro-

duzione propria che asseconda le richieste dei palati più golosi. Da provare, il gustosissimo gela-

to alla crema con aceto balsamico, elaborato dal caposala Maurizio Finelli. Per accompagnare ogni portata la casa offre una carta di vini di oltre 230 etichette di tutte annate dei migliori vigneti. La scrupolosa selezione dei dettagli è la caratteristica principale che contraddistingue questo ristorante: lo spirito accogliente e cordiale dei proprietari e dello staff, che durante la cena curano e coccolano i loro clienti cercando di soddisfarli e metterli a proprio agio. Altro aspetto fondamentale è l'ambiente circostante, infatti si tratta di una soluzione rustica ma ricercata, gradevo-

le e al contempo raffinata. Questa è l'atmosfera che si respira in ogni angolo del locale, dalla salletta dedicata ai clan scozzesi visto che si tratta di un ristorante anche noto per i suoi distillati, whisky e rum, fino alla sala situata al piano superiore ideale per una serata conviviale, per una cerimonia o una cena di lavoro. Ubicato in un borgo antico, ma molto semplice da raggiungere perchè collocato a pochi minuti dal cuore della città ma allo stesso tempo vicino alle grandi arterie di comunicazione stradale, da Sandro al Navile è un locale che punta a soddisfare ogni tipo di esigenza, per questa ragione la serata degustazione è il prossimo obiettivo che i due proprietari desiderano realizzare. Nella stagione estiva è piacevole mangiare nella veranda che renderà i piatti ancora più gustosi.

Bologna  
fuori porta

Trattoria Da Sandro al Navile  
via del Sostegno 15  
tel. 051/6343100

[dasandroalnavile@hotmail.it](mailto:dasandroalnavile@hotmail.it)  
chiuso per ferie: domenica

