

L'Enoteca di Sant'Apollinare



Via Sant'Apollinare, 5
S. Giovanni in Persiceto
Bologna
Tel. 051/825669
Cell. 346/5355373
www.enotecadisantapollinare.com
info@enotecadisantapollinare.com

Chiuso per turno il Lunedì

Orario ESTIVO
dal 1° maggio
al 15 settembre
Mar./Merc./Giov./Ven.
dalle 11.00 alle 15.00 e
dalle 18.00 alle 01.00

Orario INVERNALE
dal 15 settembre
al 1° maggio
Mar./ Merc./ Giov.
Ven./Sab.
dalle 11.00 alle 01.00
Domenica
dalle 16.00 alle 01.00

**DICEMBRE APERTO
TUTTI I GIORNI!!!**

*Consigliamo
di prenotare
sia per il pranzo
che per la cena*

Amore per la tradizione e curiosità per il nuovo!!!

L'Enoteca di Sant'Apollinare è situata in uno degli angoli + affascinanti del centro storico di San Giovanni in Persiceto, infatti via Sant'Apollinare come l'enoteca del resto prendono il nome dalla piccola chiesetta di Sant'Apollinare del 1200 proprio di fronte all'enoteca.

Spesso utilizzata da quest'ultima per eventi degustazioni e corsi. L'enoteca di Sant'Apollinare è piccola intima ed accogliente; un vasto e selezionato assortimento di vini di tutta Italia fanno da sfondo alle serate passate in pieno relax in questo piccolo "gioiello" dove si respira il profumo della tradizione e della convivialità; oltre 300 etichette di vini di tutta Italia anche biologici e biodinamici, con ampia scelta di distillati ricercati e poco conosciuti, birre artigianali, e una vasta gamma di champagne di nicchia, i vini vengono

accompagnati da un ricco menù di taglieri di salumi e formaggi di altissima qualità protagonisti della nostra buona cucina italiana oltre a tantissime proposte sempre diverse ogni settimana...

Sapori autentici con le nostre paste al forno fatte come la tradizione insegna oltre a crostini bruschette insalatone polenta e ragù e ogni sera piatti a sorpresa...

Anche i dolci sono tutti caserecci ...mascarpone torte di riso fonduta di cioccolato... L'enoteca è anche caffetteria e sala da tè con oltre 15 tipi diversi di tè e tisane fatte con il samovar. Serate a tema, degustazioni guidate da sommelier professionisti ais, feste della birra serate con musica dal vivo, corsi per conoscere il vino, e tante altre specialità italiane.

Visita il sito internet e iscriviti alla news letter per conoscere le nostre iniziative!!

Un piccolo angolo di professionalità e grande qualità per degustare o acquistare ottimi vini.



20 Km



800 mt
Stazione S. Giovanni P.



15 Km



100 mt



10 mt
Da Corso Italia



SI



40



SI



NO



NO



NO



SI



SI



Visa/ Carta Si
Pagobancomat



L'incontro con il "Buon Bere" all'Enoteca è caratterizzato dalla Carta dei vini italiani e La Carta degli champagne, completate da una serie di "degustazioni" uniche nel loro genere, sia per la varietà, la possibilità di scelta e il prestigio dei vini proposti, che per la selezione: circa 400 tipi di vino, fra cui etichette pregiate. Tutto questo è messo a disposizione dell'ospite, che viene condotto verso la scelta ideale con la competenza e la professionalità del Sommelier.

E infine, la Carta dei distillati che offre una cernita di rari e importanti Cognac, Whisky e Rhum nonché una pregiata selezione di distillati d'uva e grappe d'Autore, con la possibilità di gustarli e accompagnarli a ottimi dolci.



Primi piatti

LASAGNE
ROSETTE
CANNELLONI
PASTA E FAGIOLI

Gli stuccini

IL FUSO DI PARMIGGIANO
POLENTA CON FORMAGGIO FUSO
POLENTA CON RAGÙ POLENTA CON STUFATO DI SALSICCIA
POLENTA CON CINGHIALE E FUNGHI PORCINI
POLENTA CON LARDO STAGIONATO DI CINTA SENESE
SFORMATO DI PATATE
FLAMMMM ...ricetta segreta!!
STINCO DI MAIALE E PATATE AL FORNO

Le nostre specialità

SALAME DI CINTA SENESE
SALAME DI PROSCIUTTO DI CINTA SENESE
PROSCIUTTO SAMBUCANO AL PEPE
LONZINO SAMBUCANO DI CINTA SENESE AL LIMONE
LARDO DI CINTA SENESE
CULATELLO DI ZIBELLO
PROSCIUTTO DI PARMA
PECORINO PAGLIA E FIENO
GRAN CRU DI GROTTA
BLÙ BOTTERA GORGONZOLA STAGIONATO
IL PEPATO
CACIO DI VINO
L'UBRIACO PECORINO AFFINATO NEL MOSTO
CAPRINO IN FOGLIA DI CASTAGNO
e tanti altri salumi e formaggi di nicchia di grande qualità!!!
ACCOMPAGNATI DA TIGELLE O PANE TOSCANO CALDO !!

Si confezionano ceste meravigliose per le feste natalizie!



Antipasti o dopopasti!!

BRUSCHETTE ALL'AGLIO
BRUSCHETTE CON POMODORINI AGLIO E OLIO
D'OLIVA EXTRAVERGINE
LE PIZZAIOLE
CROSTINI MISTI

Per chi ama le verdure

VERDURE AL FORNO
MELANZANE E ZUCCHINE RIPIENE
INSALATONE
INSALATE
SOLO VERDURE DI STAGIONE

Dessert e frutta

TORTA DI RISO
MASCARPONE
TIRAMISÙ
FONDUTA DI CIOCCOLATO CON BISCOTTINI
O CON FRUTTA FRESCA
BISCOTTI CASARECCI
PINZA
CROSTATA
TAGLIERI DI FRUTTA
SORBETTI DI FRUTTA FRESCA FATTI
ISTANTANEAMENTE ...Novità!!

QUANTO SI SPENDE?

Dai 15 ai 30 euro a testa

bevande a parte

