

RISTORANTE

ZIVIERI





RISTORANTE

ZIVIERI



LA FILIERA È IN CENTRO

# ANTIPASTI

L'icona della Macelleria Zivieri:

battuta al coltello di bue grasso piemontese / tartufo nero uncinato  
(tuber uncinatum)

20 €

Degustazione di mortadella artigianale / prosciutto stagionato di mora romagnola  
stagionato 48 mesi / salame montanaro accompagnata da crescentine fritte <sup>(1-7)</sup>

18 €

Crème caramel di patate / lardo croccante / crema di cavolfiore <sup>(3-7)</sup>

16 €

Polpette fritte di verdure / maionese / ketchup <sup>(1-3-5-7-9)</sup>

15 €

Il selvatico: insalata di colombaccio cacciato / mostarda / Aceto Balsamico  
Tradizionale di Modena DOP - Soc. agricola Acetomodena

20 €

## IL GRUPPO ZIVIERI

L'identità del Gruppo Zivieri, formato dai componenti della famiglia e da oltre 70 collaboratori, si fonda principalmente su un percorso, nato nel **1987** dalla volontà di **Massimo** e **Fabrizio** che hanno trovato fin da subito un'idea chiara: proporre alla propria clientela prodotti controllati direttamente in tutta la filiera di approvvigionamento, che seguano in tutte le fasi il rispetto per il **benessere animale**, l'attenzione **all'ambiente**, **Partigianalità** con un occhio di attenzione **all'innovazione** e alla **ricerca**, oltre alla **valorizzazione** di quel magico territorio che è **l'Appennino bolognese**.

## DAL SALUMIFICIO ZIVIERI

Dal 2017 il gruppo Zivieri ha effettuato un importante investimento per mantenere la tradizione della **salumeria artigianale bolognese**, realizzando a Zola Predosa un laboratorio dove si producono la **mortadella** ed il **salame rosa artigianali**, i pluripremiati **salami montanari**, pancette e guanciali stagionati, un **prosciutto** cotto con il legno di faggio e tanti altri salumi prodotti in maniera naturale con solo carni di **filiera**.

Mortadella artigianale / prosciutto di Mora Romagnola stagionato 48 mesi / culatello / salame rosa / salame montanaro / mortadella di cinghiale / mortadella di germano / salame di cervo / prosciutto cotto

---

Prosciutto di Mora stagionato 48 mesi	15 €
---------------------------------------	------

---

Culatello	15 €
-----------	------

---

Un salume a scelta	10 €
--------------------	------

---

Degustazione di tutti i salumi	22 €
--------------------------------	------

---

Tutti i piatti sono accompagnati dalla nostra crescenta. <sup>(1)</sup>

## DAL CASEIFICIO AGRICOLO ZIVIERI

Dall'estate del 2025 in Fattoria Zivieri è stato aperto il **caseificio** aziendale, dove il latte **vaccino** ed **ovicaprino** vengono trasformati in **formaggi freschi**, morbidi e stagionati come da tradizione ed in maniera assolutamente **naturale**.

**Caciotte**, **ricotte**, **robiolle**, formaggi **stagionati** ed affinati in **barrique** alle foglie di fico o castagno, trovano il loro naturale luogo di maturazione all'interno delle **cantine naturali** dove è anche possibile **ammirare** il processo di **stagionatura**.

Ricotta di latte vaccino / squacquerone / mattonella di capra / caciotta vaccina / affinato alle noci in barrique / affinato alle foglie di castagno in barrique / Parmigiano Reggiano 36 mesi di stagionatura / confettura della Fattoria e miele dell'Appennino bolognese

---

Degustazione n. 4 formaggi <sup>(7)</sup>	10 €
---	------

---

Degustazione completa n. 7 formaggi <sup>(7)</sup>	15 €
--	------

---

# MINESTRE



Tagliatelle al ragù secondo la ricetta Zivieri <sup>(1-3-5-9-12)</sup>	16 €
Balanzoni di ricotta e mortadella / granella di nocciole piemontesi / crema di Parmigiano Reggiano caseificio Poggioli <sup>(1-3-7-8)</sup>	17 €
Lasagnetta croccante di verdure / crema di topinanbur / olio al cavolo nero <sup>(1-3-7)</sup>	17 €
Tortellini con sfoglia di grani antichi / brodo di cappone e bue grasso piemontese <sup>(1-3-7-9)</sup>	18 €
Spaghettoni trafilato in oro Verrigni / pomodoro del Piennolo D.O.P., azienda agricola Ferrara <sup>(1)</sup>	16 €
Il selvatico: risotto Gloria lavorato a pietra / ragù di selvaggina cacciata <sup>(1-3-7-9)</sup>	20 €


## IL RISTORANTE ZIVIERI

In una location unica, la **Torre degli Alberici** — dove nel 1273 nacque la **prima bottega storica** di Bologna — la famiglia Zivieri ha scelto di ridare vita ad uno dei ristoranti più iconici e conosciuti della città.

Con piena consapevolezza del valore della sfida, ma con l'obiettivo chiaro e determinato di portare, a due passi dalle Due Torri e da Piazza Maggiore, i **sapori e i profumi dell'Appennino** e della **tradizione**, il progetto si apre alla città, celebre nel mondo per la sua cultura gastronomica.

Così come la propria storia, anche il futuro del Ristorante Zivieri sarà guidato da **qualità, tradizione, rispetto ed innovazione**, per far conoscere e assaporare i tanti segreti della **filiera Zivieri**.

# SECONDI PIATTI



Fritto di verdure dell'orto <sup>(5)</sup>	18 €
Guancia di suino brasata al Sangiovese / purè di patate dell'Appennino bolognese <sup>(7-9)</sup>	22 €
Il selvatico: petto di germano reale cacciato ripieno / salsa peperata / chutney di mela Rosa Romana dell'Appennino bolognese <sup>(1-3-7-8)</sup>	23 €
Petroniana selvatica: cotoletta di cinghiale cacciato / prosciutto crudo di mora romagnola stagionato 48 mesi / crema di Parmigiano Reggiano caseificio Poggioli <sup>(1-3-7-9)</sup>	23 €

## DALLA GRIGLIA

Fiorentina di bovino adulto (a partire da kg 1)	80 € al kg
Tomahawk di vacca frollata 6 mesi	100 € al kg
Fesa di vacca frollata / funghi porcini <sup>(12)</sup>	25 €
Il selvatico: Fiorentina di cervo cacciato	75 € al kg

### LA NOSTRA FILIERA: CORTA, TRASPARENTE, VERA

Gli **animali** nascono e crescono in fattoria, seguiti con **attenzione** e **rispetto**. Vengono **alimentati** in modo **naturale**, vivono in **spazi aperti**, secondo i ritmi delle stagioni.


Le carni, dopo l'adeguata ed opportuna **frollatura** che ne migliora la digeribilità e la tenerezza, conferendo la giusta maturazione e un gusto caratterizzante, vengono **lavorate artigianalmente** nel nostro laboratorio, dove mani esperte trasformano ogni taglio con precisione e cura.

La nostra filiera è **corta** perché tutti i passaggi avvengono nel raggio di pochi chilometri. È **trasparente** perché chi ci sceglie sa esattamente da dove viene ciò che mangia. Ed è vera, perché ogni scelta che facciamo è frutto di un'etica precisa, non di marketing.

È una filiera che si può **vedere, toccare, visitare**.

Una filiera fatta di terra, persone e passione.

### SELVAGGINA



**Primo** e tra i pochi casi di **imprenditorialità** sul territorio nazionale, volto a **valorizzare** le carni di **selvaggina** cacciata ed integrate in una **filiera** assolutamente **controllata** e **consentita** nel rispetto delle **normative igienico sanitarie** e **fiscali**, permettendo uno **sviluppo** a territori e persone laddove si erano creati problemi e costi per la comunità.

# I CONTORNI

Friggione bolognese	8 €
Patate al forno / sale di Cervia / erbe aromatiche dell'Appennino bolognese	7 €
Giardiniera <sup>(9-12)</sup>	8 €
Purè di patate dell'Appennino bolognese <sup>(7)</sup>	7 €

## LA PRODUZIONE ORTOFRUTTICOLA

Grazie agli oltre **90 ettari della Fattoria**, anche la produzione ortofrutticola segue le sue stagioni e permette di ottenere alcune prelibatezze come i **pomodori ciliegini**, i **radicchi** di campo, il **cavolo** ed il **cavolfiore**, le **zucchine**, le **ciliegie**, le **albicocche**, la **mela Rosa Romana**, i **cachi**, i **fichi**, i **marusticani**, le **pere**, le **prugne**, i **melograni**, i **marroni**, le **noci**, oltre alle innumerevoli **erbe** spontanee ed **aromatiche** che permettono di arricchire i nostri piatti e caratterizzare ancora di più la nostra cucina.

# BEVANDE

Acqua microfiltrata naturale / frizzante - 75 cl	3 €
Acqua "Plose" naturale / frizzante - 75 cl	4 €
Birra MFB Kappa (bionda) - 50 cl	7 €
Birra MFB Blanche - 50 cl	7 €
Succo di mela Rosa Romana - 27,5 cl	5 €
Organic Bio "Plose" Cola - 27,5 cl	4 €
Organic Bio "Plose" Gassosa - 27,5 cl	4 €
Organic Bio "Plose" Aranciata - 27,5 cl	4 €
Organic Bio "Plose" Chinotto - 27,5 cl	4 €
Organic Bio "Plose" Acqua tonica - 27,5 cl	4 €

## ALLERGENI

1 Glutine • 2 Crostacei e derivati • 3 Uova • 4 Pesce e derivati • 5 Arachidi e derivati • 6 Soia e derivati • 7 Latte e derivati  
• 8 Frutta a guscio e derivati • 9 Sedano e derivati • 10 Senape e derivati • 11 Semi di sesamo e derivati • 12 Anidride solforosa e solfiti • 13 Lupino e derivati • 14 Molluschi e derivati

ALCUNI PRODOTTI SONO TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA, ai sensi del Reg. CE N. 852/2004



Se siete interessati, anche voi potete **portare a casa**  
o **regalare** un pezzetto della nostra **filiera**.

La **Bottega**, situata proprio accanto all'ingresso del ristorante,  
è a vostra disposizione dal **lunedì al sabato dalle 10 alle 19**.

Qui troverete la nostra unica **mortadella** di filiera,  
lo storico **salame rosa**, i **pluripremiati salami montanari**,  
le **carni fresche**, i **formaggi** del nostro caseificio,  
le prelibatissime **uova** del pollaio della **Fattoria**  
e tante altre specialità della nostra filiera.

Nei momenti in cui la Bottega è chiusa,  
potete **chiedere ai nostri collaboratori di sala**  
come fare per acquistare ciò che desiderate.

GRUPPO

# ZIVIERI



## RISTORANTE ZIVIERI

📍 Piazza della Mercanzia 3/c  
40125 Bologna

📞 +39 051 0402325

📧 ristorante.mercanzia@macelleriazivieri.it

## BOTTEGA ZIVIERI

📍 Piazza della Mercanzia 3/c  
40125 Bologna

Dal lunedì al sabato dalle 10 alle 19

📞 +39 051 0404848

📧 bottega.mercanzia@macelleriazivieri.it

## MACELLERIA ZIVIERI

📍 Via G. Dozza 36  
40069 Zola Predosa (Bo)

Dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 17  
Sabato dalle 8 alle 12.30

📞 +39 051 6771533

📧 info@macelleriazivieri.it

## SALUMIFICIO ZIVIERI

📍 Via G. Dozza 32  
40069 Zola Predosa (Bo)

📞 +39 051 6771533

📧 info@macelleriazivieri.it

## FATTORIA ZIVIERI

📍 Via Lagune 78  
40037 Sasso Marconi (BO)

📞 +39 051 0181431

📧 prenotazioni@fattoriazivieri.it

## CASEIFICIO ZIVIERI

📍 Via Lagune 78  
40037 Sasso Marconi (BO)

📞 +39 051 0181431

📧 info@fattoriazivieri.it

RISTORANTE

ZIVIERI

