RISTORANTE

ZIVIERI

LA FILIERA È IN CENTRO

ANTIPASTI

L'icona della Macelleria Zivieri: battuta al coltello di Fassona Piemontese / trilogia di capperi "TQB" / salsa alla senape (10)	20 €
Degustazione di mortadella artigianale / Prosciutto Crudo di Mora Romagnola stagionato 60 mesi / salame montanaro accompagnata da crescentine fritte (1-7)	18 €
Crème caramel di porri / salsa ai porri / porri fritti (1-3-5-7)	16 €
Il quinto quarto: crème caramel di cervella di Suino / salsa agra ai gelsi (1-3-7-12)	18 €
Uovo della Fattoria Zivieri in camicia / radicchi di campo / pancetta croccante / aceto di vino (3-12)	19 €
Il selvatico: insalata di colombaccio cacciato / mostarda di frutta / Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP - Soc. agricola Acetomodena (10-12)	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**, **l'artigianalità** 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 Crudo di Mora Romagnola stagionato 60 mesi / culatello / salame rosa / salame montanaro / mortadella di cinghiale / mortadella di germano / salame di cinghiale / prosciutto cotto

Prosciutto Crudo di Mora Romagnola stagionato 60 mesi	15 €
Culatello	15 €
Un salume a scelta	10 €
Degustazione salumi di selvaggina: mortadella di cinghiale / mortadella di germano / salame rosa di cinghiale / salame di cinghiale / salame di cervo	24 €
Degustazione di tutti i salumi	25 €

Tutti i piatti sono accompagnati dalla nostra crescenta. (1)

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**, **robiole**, 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**.

La tipologia di ricotte e formaggi proposti varia in considerazione della disponibilità di latte nel nostro allevamento (ovino, caprino, vaccino) e della stagionalità di produzione / confettura della Fattoria e miele dell'Appennino bolognese

Degustazione n. 4 formaggi (7)	11 €
Degustazione completa n. 7 formaggi (7)	18 €

MINESTRE

Tagliatelle al ragù secondo la ricetta Zivieri (1-3-7-9-12)	16 €
Balanzoni ricotta caseificio Zivieri e mortadella / granella di nocciola piemontese / crema di Parmigiano Reggiano – caseificio Poggioli (1-3-7-8-12)	18 €
Tortello di zucca violina / agrumi / sesamo (1-3-7-11)	16 €
Lasagnetta croccante con verdure di stagione / ricotta caseificio Zivieri / crema al topinambur (1-3-7)	18 €
Tortellini con sfoglia di grani antichi / brodo di cappone (1-3-7-9)	18 €
Tortellini con sfoglia di grani antichi / crema di Parmigiano Reggiano – caseificio Poggioli (1-3-7)	18 €
Spaghettone trafilato in oro Verrigni / pomodoro del Piennolo D.O.P., azienda agricola Ferrara (1-7)	16 €
Il selvatico: risotto di Riso Gloria lavorato a pietra / ragù di selvaggina cacciata / zabaione al Parmigiano Reggiano caseificio Poggioli (3-7-9-12)	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 verdura / salsa allo yogurt caseificio Zivieri (1-5-7)	20 €
Guancia di suino filiera Zivieri / purè di patate / salsa al vino rosso (7-9-12)	22 €
Petroniana selvatica: cotoletta di cinghiale cacciato / Prosciutto Crudo di Mora Romagnola stagionato 60 mesi / crema di Parmigiano Reggiano - caseificio Poggioli (1-3-7)	23 €
Il daino si fa tonno: controfiletto di daino cacciato / salsa alla soia e miele / sesamo / chutney di mela Rosa Romana (1-6-7-9-11-12)	25 €
Il selvatico: petto di germano reale cacciato ripieno / salsa peperata / sformato di rosolacci (3-7-9)	23 €

DALLA GRIGLIA

Fiorentina di bovino adulto (a partire da kg 1)	85 € al kg
Tomahawk di vacca frollata 6 mesi	100 € al kg
Fesa di vacca frollata / mugnoli selvatici ripassati	25 €
Il selvatico: Fiorentina di cervo cacciato	75 € al kg

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.
Trattandosi di selvaggina cacciata, non è da escludere la presenza di frammenti di munizioni, nonostante tutta le carni siano ispezionate al metal detector

I CONTORNI

Friggione bolognese (12)	8 €
Patate al forno / sale di Cervia / erbe aromatiche dell'Appennino bolognese	7 €
Purè di patate (7)	8 €
Morbido di zucca violina (7)	8 €
Giardiniera (9-12)	8 €
Mugnoli selvatici ripassati	9 €

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.

É una filiera che si può **vedere**, **toccare**, **visitare**.
Una filiera fatta di terra, persone e passione.

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 del Reno bionda - 33 cl	6 €
Birra del Reno bianca - 33 cl	6 €
Birra analcolica - 33 cl	6 €
Succo di mela Bio “Plose” - 20 cl	4 €
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 €
Coca-Cola - 33 cl	3 €
Coca-Cola Zero - 33 cl	3 €
Acqua tonica premium - 20 cl	4 €

Costo del Coperto: 3 €

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

BOTTEGA

ZIVIERI

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