hotel annunziata ****

TIPS · SPOTTED

# I posti che amo

*The places I love*

## BY ZENO

Ferrara e dintorni: ristoranti, botteghe, artigiani, locali. Sono posti che conosco e che frequento, non un elenco di indirizzi. I minuti indicati sono il tempo a piedi dall'hotel.

*Ferrara and around: restaurants, shops, artisans, bars. Places I know and go to, not a list of addresses. The minutes shown are the walking time from the hotel.*

## LEGENDA *key*

VEG Piatti vegetariani · vegetarian dishes

VEGAN Piatti vegani · vegan dishes

GF Senza glutine · gluten free

PLANT-BASED Sezione o piatti plant-based

30 ANNI Trent'anni di attività · thirty years open

## MANGIARE A FERRARA *Eating in Ferrara*

### Il Molo · 8 min

Frank, il gestore, è un tipo particolare: la sua passione per le birre ha reso Il Molo un punto di riferimento per le birre di qualità e acide, tanto da creare “Acido Acida”, il festival delle birre acide. Non offre nulla da mangiare, come un vero pub inglese: se vuoi le patatine, le chiedi e le paghi.

*Frank, the manager, is a real character: his passion for beer turned Il Molo into a landmark for quality and sour beers — so much so that he created “Acido Acida”, the sour-beer festival. He serves no food, like a real English pub: if you want crisps, you ask for them and pay.*

Via Contrari 36 · 320 2174940

### Osteria Il Frantoio · 14 min

VEG · VEGAN · 30 ANNI

Nel ’93 Luca ha trasformato un magazzino del sale degli Estensi in osteria: piatti ben fatti, semplici, con materie prime di alto livello. Ti racconta i piatti e ti guida nel vino. Ho un debole per la bruschetta, i cappellacci al ragù, il tortino di zucca e il suino iberico.

*In 1993 Luca turned an Este salt warehouse into an osteria: well-made dishes, simple but with top-quality ingredients. He’ll tell you about the dishes and guide your wine choice. I have a soft spot for the bruschetta, cappellacci with ragù, pumpkin flan and Iberian pork.*

Via Baluardi 51 · 0532 761698 · 335 7118561

### Il Sorpasso · 14 min

VEG · VEGAN

Beatrice in sala e Saro in cucina sono una coppia fantastica, il cuore del Sorpasso. Cucina piacevole, ricca di verdure e insalate insolite. Adoro le polpette di alici fritte, lo spiedo di pesce spada, l’insalata di limoni o di olive e la loro ricotta.

*Beatrice in the dining room and Saro in the kitchen are a fantastic couple, the heart of Il Sorpasso. Enjoyable cooking, rich in vegetables and unusual salads. I love the fried anchovy meatballs, the swordfish skewer, the lemon or olive salad and their ricotta.*

Via Saraceno 118 · 0532 790289

### La Cantinetta · 13 min

PANINOTECA · 30 ANNI

Ho una passione per i locali storici dove respiri ancora l’atmosfera del passato e ritrovi il cavallo di battaglia che li ha resi tali. Ogni tanto devo tornarci per il mitico “pano Bordon” e il loro tris di tartine.

*I love historic places where you still breathe the atmosphere of the past and find the house specialty that made them famous. Every now and then I must go back for the legendary “pano Bordon” and their trio of crostini.*

Corso Porta Po 61 · 0532 202439

### Pizzeria da Giuseppe · 10 min

Locale storico. Mi piace mangiare al volo, al banco, una margherita servita sui fogli di carta oleata, tagliata da mangiare con le mani. Imperdibili i “ceci”, o farinata, croccanti sopra e morbidi dentro: spettacolari con pepe e una birra alla spina.

*A historic spot. I like a quick bite at the counter: a margherita served on greaseproof paper, cut to eat with your hands. Don’t miss the “ceci”, or farinata, crispy on top and soft inside: spectacular with pepper and a draught beer.*

Via Carlo Mayr 71 · 0532 761701

### Localino · 5 min

Zamp, come lo chiamiamo noi, è tutto matto: le cose non te le manda a dire e con Michele anima il Localino con simpatia. La sua cotoletta è strepitosa, una petroniana gigante da dividere in tre. Se hai fretta evita: per Zamp mangiare bene richiede tutto il tempo necessario.

*Zamp, as we call him, is totally crazy: he tells it like it is and with Michele brings Localino to life. His cutlet is incredible, a giant “petroniana” to share among three. In a hurry? Skip it: for Zamp, eating well takes all the time it needs.*

Piazza Torquato Tasso 4 · 335 8174981

## Retrobottega · 3 min

Si chiama così perché è il retro della macelleria Travagli, dove lavorano il papà e il fratello di Jack, che conduce il locale. Jack è appassionato di vini naturali e qui li degusti. Quando senti suonare una campana, sono uscite le bombette calde: piccoli panini fantastici.

*The name comes from it being the back room of the Travagli butcher shop, where Jack's dad and brother work — and Jack runs the place. He loves natural wines and you can taste them here. When you hear a bell ring, the hot "bombette" are out: fantastic little sandwiches.*

Piazza Municipale 17/a · 0532 1860115

## Maracaibo · 7 min

Dai ragazzi del Maracaibo si sta sempre bene: sono simpatici, il locale è accogliente e caldo, i prezzi giusti, i cocktail ben fatti e la posizione ottima. Prima o dopo cena, un salto lo farei di sicuro.

*At Maracaibo you always feel good: they're friendly, the place is cozy and warm, prices are fair, cocktails well-made and the location is perfect. Before or after dinner, I'd definitely stop by.*

Via Contrari 13 · 346 6274851

## The Lab · 4 min

Se cerchi un ottimo hamburger in un locale moderno e pieno di giovani, The Lab è il posto giusto. Ma non solo hamburger: anche altri piatti molto invitanti e una carta dei vini incredibile che non ti aspetteresti.

*If you want a great burger in a modern venue full of young people, The Lab is the place. But not only burgers: other very tempting dishes and an incredible wine list you'd never expect.*

Via Guglielmo degli Adelardi 9/a · 0532 203421

## Pizzeria Orsucci Armando · 14 min

Pizzeria storica. È una fortuna trovare uno dei pochissimi tavoli: il consiglio è andarci alle 19.00 o alle 22.30. Orsucci propone solo quattro cose: margherita con o senza mozzarella, ceci e d'inverno un fantastico castagnaccio. Pizze in padellino sulla carta oleata, da mangiare con le mani.

*A historic pizzeria. It's pure luck to grab one of the very few tables: my tip is to go at 7.00 pm or 10.30 pm. Orsucci offers only four things: margherita with or without mozzarella, ceci, and in winter a fantastic castagnaccio. Pan pizzas on greaseproof paper, eaten by hand.*

Via Saraceno 116 · 0532 760000

## Quel Fantastico Giovedì · 13 min

VEG · VEGAN · GF · 30 ANNI

Dalla Mara è sempre una certezza: locale frequentato dai ferraresi, qualità costante. Ho sempre voglia di tornarci per il risotto con astice, curry e cappesante. Chiedete una porzione abbondante.

*With Mara it's always a sure thing: a place loved by locals, with consistent quality. I always want to go back for the risotto with lobster, curry and scallops. Ask for a generous portion.*

Via Castelnuovo 9 · 0532 760570 · 328 1646231

## Makorè · 7 min

Se cerchi una cena seria senza perdere il piacere, qui il pesce è cosa seria: il locale nasce in simbiosi con la pescheria adiacente, cucina di mare curata, moderna e di ricerca. Cucina a vista e brigata al lavoro; percorsi degustazione o carta.

*If you want a serious dinner without sacrificing pleasure, this is a place where fish is a serious matter: born in symbiosis with the adjacent fishmonger, refined and modern seafood cooking. Open kitchen with the team at work; tasting menus or à la carte.*

Via Palestro 12 · 0532 092068

## La Provvidenza · 17 min

VEG · GF · 30 ANNI

Se cerchi un menù tipico ferrarese, in un ambiente caldo e storico, con alle pareti opere di Andy Warhol, allora La Provvidenza è quello che cercavi.

*If you want a typical Ferrarese menu in a warm, historic setting — with Andy Warhol works on the walls — then La Provvidenza is exactly what you were looking for.*

Via Ercole I d'Este 92 · 0532 205187 · 389 7681544

### Aroma Bistrò · 12 min

Locale nuovo, bello e moderno, con tapas per l'aperitivo, in una delle vie della movida del food & beverage. Cucina di pesce.

*A new, beautiful, modern place, with tapas for aperitivo too, on one of the food & beverage nightlife streets. Fish-focused.*

Via Saraceno 19 · 0532 500653

### Le Due Comari · 4 min

VEG · GF

Indirizzo affidabile per chi ama il pesce fresco e una cucina di mare mediterranea, curata e piacevole, a due passi da Cattedrale e Castello. Atmosfera intima: crudi, primi di mare e fritture da manuale. Specialità: parmigiana con polipo.

*A reliable address for lovers of fresh fish and Mediterranean seafood, refined and enjoyable, steps from the Cathedral and Castle. Intimate atmosphere: raw fish, seafood pastas and textbook fried dishes. Specialty: parmigiana with octopus.*

Piazza Sacrati 22 · 0532 773676 · 373 8642888

### Cucina Bacilieri · 9 min

Il locale più elegante di Ferrara, molto d'atmosfera. Michele, lo chef, meriterebbe una stella che stenta ad arrivare. Se cercate una serata rilassante e piacevole, Cucina Bacilieri fa per voi.

*The most elegant restaurant in Ferrara, full of atmosphere. Michele, the chef, deserves a star that still hasn't arrived. If you want a relaxing, very pleasant evening, Cucina Bacilieri is for you.*

Via Terranuova 60 · 0532 243206 · 339 7791639

### Messisbugo · 11 min

Locale iconico dei giovani, nella via della movida notturna. Ottimo anche per un hamburger o un tagliere come cena.

*An iconic spot for young people, on the main nightlife street. Great also for a burger or a platter for dinner.*

Via Carlo Mayr 95 · 0532 764060

### Pizzeria Este Bar · 10 min

Storico locale a conduzione familiare nel centro, attivo dal 1975 a due passi dal Duomo e dal Castello. Nato come pizzeria, oggi propone pizze di alta qualità con diversi impasti e un ristorante completo di carne e pesce, con ricca cantina. Seconda generazione.

*A historic, family-run venue in the center, active since 1975 just steps from the Cathedral and Castle. Born as a pizzeria, today it offers high-quality pizzas with different doughs plus a full meat-and-fish menu and a rich cellar. Second generation.*

Via delle Scienze 13 · 0532 240323

## ETNICO E PLANT-BASED *Ethnic & plant-based*

### Li Xia · 4 min

PLANT-BASED

Cucina cinese autentica: ai tavoli non solo ferraresi ma anche molti asiatici. Carne, pesce e tante pietanze a base di tofu e verdure. Se ordini online c'è una sezione plant-based. Consigliati: noodles thai con verdure, stufato di tofu con anacardi, cavolfiore dorato.

*Authentic Chinese cuisine: at the tables not only locals but many Asian guests too. Meat, fish and lots of tofu- and vegetable-based dishes. Order online and there's a plant-based section. Recommended: Thai vegetable noodles, tofu stew with cashews, golden cauliflower.*

Piazza Sacrati 43

### Taj Mahal · 4 min

PLANT-BASED

Voliamo in India, cucina naturalmente ricca di piatti vegetali. Vortici di curry e sesamo, riso basmati a volontà. Consiglio: vai in gruppo e ordina tanti antipasti — samosa, pakora di verdure, aloo o paneer — e naan di ogni tipo. C'è un'intera sezione plant-based, la "khana shakahari".

*We fly to India, cuisine naturally rich in vegetable dishes. Swirls of curry and sesame, basmati rice galore. Tip: go in a group and order lots of starters — samosa, vegetable, aloo or paneer pakora — and naan of every kind. There's a whole plant-based section, the "khana shakahari".*

Via Garibaldi 89

### Norma's Burger · 10 min

PLANT-BASED

Una hamburgeria con una sola proposta plant-based, la "No Meat", ma ne vale la pena. Succosa, verdure freschissime, bun morbido. Consigliatissime le patate dolci fritte, anche alla Nutella. Pochi tavolini: preparati a una breve coda o ordina d'asporto.

*A burger joint with a single plant-based option, "No Meat", but it's worth it. Juicy, super-fresh vegetables, soft bun. Highly recommended sweet potato fries, even the Nutella version. Few tables: expect a short queue or order takeaway.*

Via Carlo Mayr 59/b

## BOTTEGHE, ARTIGIANI E VINI

*Shops, artisans & wine*

### Lasciate Entrare il Sole · 6 min

Eleonora, mia moglie, e Chiara, la sua socia, hanno realizzato il sogno di un concept store dedicato solo alle donne. Tanta ricerca, oggettistica e capi di abbigliamento per una donna che ama essere bella e sentirsi bene.

*Eleonora, my wife, and Chiara, her partner, made their dream come true: a concept store dedicated exclusively to women. Lots of research, objects and clothing for a woman who loves to look beautiful and feel good.*

Via Voltapaletto 7 · 0532 204058

### Il Filonificio · 6 min

Alice è adorabile. Ha creato un microforno unico e nel suo laboratorio realizza vere prelibatezze. Dovete andarci, fare la coda e, il sabato mattina, fermarvi anche per colazione.

*Alice is adorable. She created a unique micro-bakery and in her workshop she makes real delicacies. You have to go, queue up, and on Saturday mornings stop for breakfast too.*

Via Voltapaletto 24 · 348 5399381

### Gelateria K2 · 5 min

Gelateria storica di Ferrara, attiva dal 1968, nota per il gelato artigianale con materie prime selezionate e per l'ampia scelta. Oltre a coni e coppette, ottima anche per torte gelato, semifreddi e specialità per feste e ricorrenze.

*A historic Ferrara gelateria, open since 1968, known for artisan gelato with selected ingredients and a wide choice. Beyond cones and cups, great also for gelato cakes, semifreddi and specialties for parties and celebrations.*

Via Armari 30/32 · 0532 240332

### Gavoci 1969 · 24 min

Giovanni Gavoci: «La nostra storia inizia nel 1969, in una terra al di là del mare, in una piccola bottega dove mio nonno creava quasi dal nulla scarpe su misura». Un vero artista che lavora con maestria nel suo laboratorio appena oltre le antiche mura: uno dei pochissimi artigiani ancora esistenti.

*Giovanni Gavoci: "Our story begins in 1969, in a land beyond the sea, in a small workshop where my grandfather crafted bespoke shoes almost from nothing." A true artist working with mastery in his atelier just beyond the ancient walls: one of the very few artisans still out there.*

Via Caldirolo 84 · 0532 471357

### The Ferrareser · 7 min

Un'idea diventata prima una rivista che non esiste, di proposito, e poi un negozietto dove acquistare o solo ammirare opere bellissime. È un'associazione di illustratori e artisti ferraresi, uniti per raccontare la città con le copertine di una rivista immaginaria.

*An idea that first became a magazine that doesn't exist, on purpose, and then a small shop where you can buy — or just admire — beautiful works. It's an association of Ferrarese illustrators and artists, united to tell the city through the covers of an imaginary magazine.*

Via Contrari 20/a

### Il Cappellaio, non proprio matto · 46 min in auto

A Codigoro, verso il Delta del Po, si nasconde l'atelier di Roberto Lucchi, giovane artigiano che ha riportato in vita l'antico mestiere del cappellaio. Ha recuperato attrezzature storiche e girato l'Italia per imparare dai maestri. Oggi realizza cappelli su misura unendo tradizione, manualità e innovazione.

*In Codigoro, toward the Po Delta, hides the atelier of Roberto Lucchi, a young artisan who revived the ancient craft of hat-making. He recovered historic equipment and traveled Italy to learn from the masters. Today he makes made-to-measure hats blending tradition, handcraft and innovation.*

Via Enrico Fermi 35, Codigoro · 348 0983645

### Enoteca Ferrari · 5 min

Andrea Ferrari è un imbottigliatore indipendente e crea whisky e rum favolosi che, appena escono, vanno a ruba, soprattutto all'estero. Ha realizzato un nuovo sogno: una piccola enoteca dove propone i suoi prodotti e altre referenze. Se ami il whisky, salutamelo da parte mia.

*Andrea Ferrari is an independent bottler and creates fabulous whiskies and rums that sell out as soon as they're released, especially abroad. He fulfilled a new dream: a small wine shop offering his own products and other labels. If you love whisky, say hi from me.*

Via Garibaldi 135

### Perfetta, bocce da competizione · 40 min in auto

Piccolo orgoglio ferrarese di risonanza mondiale: da Berra escono alcune delle bocce da competizione più apprezzate, scelte da campioni e appassionati del Made in Italy. Rilevata nel 1995 da Andrea Varzella, oggi è un laboratorio di innovazione dove ricerca, design e cura artigianale si incontrano.

*A small Ferrara pride with global resonance: from Berra come some of the most highly regarded competition bowls, chosen by champions and Made-in-Italy enthusiasts. Acquired in 1995 by Andrea Varzella, today it's a laboratory of innovation where research, design and craftsmanship meet.*

Via Sandro Pertini 1, Berra

## CURIOSITÀ *Curiosities*

### Le piastrelle di Anais

Un piccolo progetto di grandi sognatori. Sui social di Anais appaiono piccole piastrelle con disegni diversi, da scovare in città sui muri scrostati di palazzi storici e anonimi. Difficili da trovare, ma quando le scovi sono una meraviglia: bianche, pulite, con incisioni al laser. Fotografarle è poesia.

*A small project by big dreamers. On Anais' socials appear small tiles with different drawings, to be hunted around the city on the peeling walls of historic and anonymous buildings. Hard to find, but when you spot them they're wonderful: white, clean, laser-engraved. Photographing them is poetry.*

### La colonna e le pietre tombali

Durante la visita al Ghetto Ebraico e al MEIS ho scoperto una curiosità: la colonna di Borso d'Este, a sinistra del volto del Cavallo di fronte alla Cattedrale, è fatta a strati di marmo rosa di Verona e pietra bianca d'Istria. Perché? Nel 1716 un incendio ne impose la ricostruzione e, per il materiale, si usarono antiche lapidi dei cimiteri ebraici. La verità si riscoprì solo nel 1960, smontando la colonna per il restauro.

*During a visit to the Jewish Ghetto and the MEIS I discovered a curiosity: the Borso d'Este column, to the left of the horse's face in front of the Cathedral, is built in layers of pink Verona marble and white Istrian stone. Why? In 1716 a fire forced its rebuilding and, for material, ancient tombstones from Jewish cemeteries were reused. The truth resurfaced only in 1960, when the column was dismantled for restoration.*

## APERITIVO *Aperitivo time*

### Skottadito

In centro storico, ideale per aperitivo, apericena e dopocena. Musica dal vivo in alcune serate.

*In the historic center, ideal for aperitivo, apericena and after dinner. Live music on some evenings.*

### Laudano e Misture
Cocktail ricercati e ambiente sofisticato: mixology di alto livello.
*Refined cocktails and a sophisticated atmosphere: high-level mixology.*

### Apelle
Cocktail innovativi e atmosfera trendy: il posto giusto per sperimentare nuovi sapori.
*Innovative cocktails and a trendy vibe: the right place to experiment with new flavors.*

### Antico Caffè
Storico caffè di Ferrara, ambiente elegante e ampia selezione di drink: perfetto per un aperitivo classico.
*A historic Ferrara café, elegant setting and a wide selection of drinks: perfect for a classic aperitivo.*

## SUSHI *Sushi spot*

### Crudo
Giapponese apprezzato per la freschezza del pesce e la presentazione artistica dei piatti.
*Japanese spot praised for the freshness of the fish and the artistic presentation.*

### Taberu
Ampia selezione di sushi e piatti caldi della cucina giapponese: ideale per una cena informale.
*Wide selection of sushi and hot Japanese dishes: great for a casual dinner with friends.*

### Yun
Sushi fresco e atmosfera rilassata, con affaccio sul fiume Volano.
*Fresh sushi and a relaxed atmosphere, overlooking the Volano river.*

### Koi
Nel palazzo dell'ex Borsa: esperienza sushi di alta qualità con un tocco contemporaneo.
*In the former Stock Exchange palace: a high-quality sushi experience with a contemporary touch.*

## PIZZA E CARNE *Pizza & meat*

### Basilico
Pizze artigianali nel forno a legna, ingredienti di alta qualità e impasti leggeri.
*Artisan wood-fired pizzas, high-quality ingredients and light doughs.*

### Giuseppe
Pizzeria tradizionale, si mangia anche al bancone su carta oleata. Ottimi i ceci.
*Traditional pizzeria; you can also eat at the counter on greaseproof paper. Excellent ceci.*

### Ciro's
Autentica pizza napoletana, impasto morbido e bordi alti, con ingredienti importati da Napoli.
*Authentic Neapolitan pizza, soft dough and tall crust, with ingredients imported from Naples.*

## SERATE *Cool nights*

### Per ballare
Sinatra, College, Giardini Sonori: piste da ballo e dj set per tutti i gusti.
*Sinatra, College, Giardini Sonori: dance floors and DJ sets for every taste.*

### Musica live
Skottadito, Apelle e Locanda del Furioso per dj set e concerti. Zuni: cicchetteria e musica dal vivo, fra arte e cultura.
*Skottadito, Apelle and Locanda del Furioso for DJ and live sets. Zuni: cicchetteria and live music, between art and culture.*

## DOVE CI TROVIAMO *Where we hang out*

### Piazza Verdi
Luogo simbolo della Gen Z: ritrovo serale di chiacchiere e bevute.
*The Gen Z symbol spot: an evening meeting point for chats and drinks.*

### Piazza Ariostea
Ritrovo giorno e sera: sull'erba al sole, oppure per un aperitivo.
*A meeting place day and night: on the grass in the sun, or for an evening aperitivo.*

### Duomo
A fianco della Cattedrale, dove inizia una via di locali e aperitivi.
*Next to the Cathedral, where a street of bars and aperitivo spots begins.*

### Saraceno
Una via interamente dedicata al food & beverage.
*A street entirely dedicated to food & beverage.*

## COMACCHIO *A few tips for Comacchio*

### Vasco & Giulia
Cucina di pesce, a Comacchio.
*Fish cuisine, in Comacchio.*
Via L. Muratori 21, Comacchio · 0533 81252

### Al Ponticello
Dormire ed escursioni nelle valli con Riccardo, il proprietario.
*Sleep and excursions in the valleys with Riccardo, the owner.*
Via Don Minzoni 2, Comacchio

### Osteria Arcadia
Pesce ed escursioni in barca nelle valli, a Santa Giulia di Porto Tolle.
*Fish and boat excursions in the valleys, in Santa Giulia di Porto Tolle.*
Via Luigi Lungo 29, Santa Giulia di Porto Tolle · 0426 388334

## E INFINE, RAVENNA *And finally, Ravenna*

### Ca' de Vèn
Piadina e piatti romagnoli, in un locale storico.
*Piadina and Romagna dishes, in a historic venue.*
Via Corrado Ricci 24 · 0544 30163

### Osteria Passatelli
Piatti romagnoli, in un vecchio cinema riconvertito.
*Romagna dishes, in a converted old cinema.*
Via Ponte Marino 19 · 0544 215206

### Darsenale
Il primo brew-pub della darsena di Ravenna.
*The first brew-pub in Ravenna's docklands.*
Via d'Alaggio · 392 3777568