

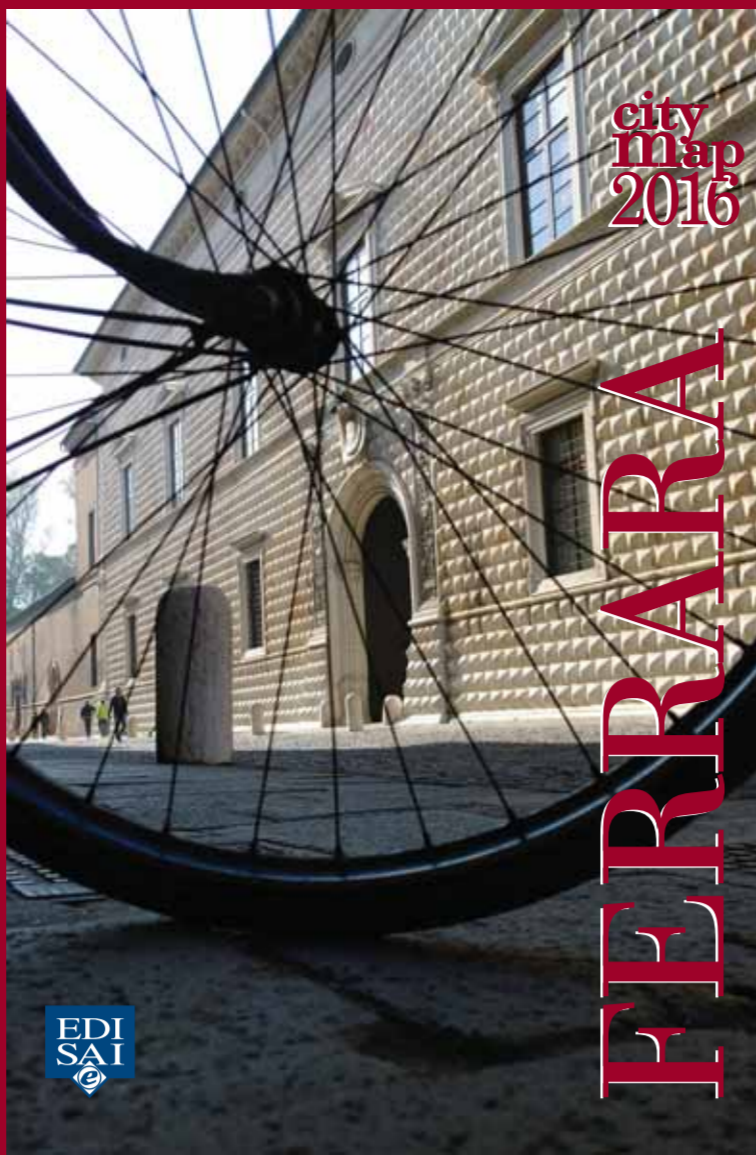
18 RISTORANTE PIZZERIA, RESTAURANT PIZZERIA F4

I SOFISTI ristorante-pizzeria

La pizzeria offre la possibilità di scegliere tra oltre 70 pizze cotte nel forno a legna e simpaticamente denominate con i nomi dei più importanti filosofi di tutti i tempi.

Ogni giorno si possono provare inoltre le nostre pizze speciali, o con farina di kamut o integrale! Si possono degustare in alternativa i nostri piatti della cucina tipica ferrarese e i nostri deliziosi dolci preparati dal nostro chef pasticciere Silvia Navarra.

Corso Porta Reno, 34 - Ferrara - Tel. 0532.200009
www.isofisti.it - isofisti.pizzeria@gmail.com



19 AGRITURISMO, FARM A8

DELIZIA D'ESTE

Delizia D'Este è un agriturismo con piscina dove i cani di tutte le taglie sono i benvenuti anche in camera. Il Giardino del Duca è un bellissimo centro cinofilo con parco giochi, laghetto e 2 ettari di verde per sgambare.

www.ilgiardinodelduca.com
www.deliziadeste.it

tel 380.65.777.11

20 PUB, E4

NEL CENTRO DI FERRARA SOTTO IL CASTELLO ESTENSE DAL 1881

GIORI

BIRRERIA GIORI GARANZIA DI QUALITÀ IN UN CONTESTO UNICO

DAL 1881 GENERAZIONI DI FERRARESI SI SONO ALTERNATE PER GUSTARE IL PANINO FARCTO. A DISPOSIZIONE UN'AMPIA SCELTA DI INGREDIENTI, DAI MIGLIORI SALUMI E FORMAGGI ALLE SALSE. TUTTE PRODOTTE ARTIGIANALMENTE. TAGLIERI, PIATTI DELLA TRADIZIONE CALDI E FREDDI.

SIAMO A DISPOSIZIONE, CON CORTESIA E PREPARAZIONE, A SUGGERIRE IL MIGLIORE ACCOSTAMENTO TRA CIBO E UN'AMPIA SCELTA DI BIRRA O VINO DI OTTIMA QUALITÀ

TUTTE LE SERE APERITIVO CON COCKTAIL A REGOLA DARTE! CI AVVALIAMO DELLA COLLABORAZIONE DI ARTIGIANI CHE OPERANO NEL TERRITORIO CON PRODOTTI DI ECCELLENZA: LA "MANU IN PASTA" (PIADINE E PASTA FRESCA), "LA BOSCA" (SALUMI E INSACCATI), "FORNO MORETTI" (PANE), "RIZZIERI" (MACELLERIA)

21 RISTORANTE, RESTAURANT G5/6

Il piacere della cucina tradizionale

ANTICA TRATTORIA dal 1800 il cucco

AMPIO GIARDINO ESTIVO - Chiuso il mercoledì
Via Voltacosso 3 - Tel. 0532 760026-1930676

22 OSTERIA-TRATTORIA, RESTAURANT D6

Trattoria - Enoteca - Birreria - Aperitivi

Ariosteria

Chiuso il giovedì

23 RISTORANTE PIZZERIA, RESTAURANT PIZZERIA F5

PIZZERIA - TRATTORIA

WOODPECKER

PIZZA - PIATTI TIPICI FERRARESI

24 ENOTECA, WINE BAR F5

VENDITA VINI PREGIATI

ENOTRIA

SALETTA RISTORO PER DEGUSTAZIONE PRODOTTI ENO-GASTRONOMICI

25 TRATTORIA, RESTAURANT E5

Ca'd' Frara

TUTTI I SAPORI DELLA TRADIZIONE IN CENTRO A FERRARA

26 PASTIFICIO, FOOD INDUSTRY B1

6Andalini

pasta dal 1956



27 F6

AVIS Provinciale Ferrara

insieme sulle ali della solidarietà

Puoi donare dal lunedì al sabato e l'ultima domenica di ogni mese dalle 7.30 alle 11.15. Tutti i giovedì pomeriggio dalle 17 alle 19

PRENOTA LA TUA DONAZIONE E SALTI L'ATTESA

AVIS Provinciale Ferrara Corso Giovecca, 165 - FE
Tel. 0532.209349 - Fax 0532.210143

FERRARA da gustare

FERRARA to taste

Zia Ferrarese - Zziè Ferrarese
Le origini di questo tradizionale salame ferrarese risalgono al tardo rinascimento, poiché tracce della sua preparazione si trovano già nei ricettari di Cristoforo da Messisbugo. L'impasto è composto da carne suina, vino rosso, sale, pepe e aglio fresco lasciato macerare nel vino bianco. La sua classica forma tondeggianti e probabilmente anche il suo nome sono dati dal budello di suino in cui è insaccata, l'intestino cieco. La stagionatura in cantina umida e fresca è di circa cinque-sei mesi.

"Zziè Ferrarese" The Zia Ferrarese Salami
The origins of this traditional salami from Ferrara date back to the High Renaissance, when recipes for its preparation were included in the cookbooks of Cristoforo da Messisbugo. The ingredients in the pulp are pork, red wine, salt, pepper, and fresh garlic macerated in white wine. The classic round shape and probably its name as well come from the pig gut in which it is sacked, the cecum. This salami is cured in cool, damp cellars for five or six months.

Cappellacci con la Zucca
Le origini dei cappellacci con la zucca risalgono ai tempi del governo estense. Sono uno dei piatti più tipici e rinomati della cucina ferrarese: detti caplaz in dialetto, costituiscono un primo piatto dal gusto originale che unisce il sapore leggermente dolce della zucca con il salato della pasta e del ragù di carne come condimento.

Cappellacci con la Zucca
Cappellacci with pumpkin go back to the times of the House of Este. They are one of the most typical and renowned dishes in Ferrara cuisine: known in dialect as caplaz, they are a first course with an original flavour that combines the slight sweetness of the pumpkin with the saltiness of the pasta and the meat sauce used as seasoning.

Cappelletti
Immacabile primo piatto sulle tavole ferraresi del giorno di Natale e di Capodanno, i cappelletti (capliti), sono fatti di pasta sfoglia ripiena di un battuto cotto di carne di maiale, vitello, pollo e altre carni (al battù), richiusi attorno a un dito. La leggenda non dice come debbano essere mangiati, ma l'esperienza del palato suggerisce come più gustoso e confortante l'accompagnamento con brodo fumante di carne.

Cappelletti
The first course on Christmas Day and New Year's Day is always "cappelletti" (capliti): they are little squares of pasta filled with a mixture of minced pork, veal, chicken and other meats (battù), rolled around a finger. There is no rule about how to eat them, but according to our experience they are best served in tasty hot meat stock.

Pasticcio alla Ferrarese
Il pasticcio alla ferrarese è il capolavoro della cucina locale. Storicamente risale all'inizio del Settecento, dunque non è nato alla corte estense ma nel periodo della Legazione pontificia (infatti, la sua forma sembra ispirarsi al cappello del prete). Questo piatto è composto di due parti essenziali: un involucro esterno di pasta frolla, dal gusto dolce e saporito, che racchiude un preparato intorno a base di maccheroncini, besciamella, ragù di carne, funghi e, a piacere, tartufo bianco.

Pasticcio alla Ferrarese
"Pasticcio alla ferrarese" is the masterpiece of local cuisine. Dating back to the early seventeenth century, this dish is composed of two essential parts: an outer casing of short pastry, with a sweet tasty flavour, and a filling made of short pasta, béchamel sauce, meat ragout, mushrooms and, if liked, white truffles.

La Torta di Tagliatelle
La torta di tagliatelle è particolare poiché sopra a una gustosa base di pasta frolla, riempita di un impasto misto di mandorle tritate, burro, zucchero e un po' di liquore, sono distese delle fini tagliatelle di pasta sfoglia, cosparse di zucchero a velo, che danno alla torta un sapore complessivo davvero ottimo.

Torta di Tagliatelle
This pie made of tagliatelle consists of short pastry filled with a mixture of chopped almonds, butter, sugar and a little liqueur; on top are laid fine strips of pasta dough, scattered with icing sugar, which give the pie a really excellent flavour.

Coppia Ferrarese
Da provare assolutamente per la sua originalità, oltre che naturalmente per la bontà, è la tipica coppia ferrarese (ciupèta), in altre parole quel tipo di pane in cui da un corpo centrale morbido partono quattro crostini riorti che si fanno sempre più croccanti man mano che s'arriva alla punta. Questo pane, che Riccardo Bacchelli - autore de Il Mulino del Po - definì il "più buono del mondo" sulle pagine del "Corriere della Sera" nel 1958, deve alla sua forma oltre che un fattore estetico unico per la sua originalità anche la qualità, il suo essere soffice al centro e croccante alle estremità. Oltre alla coppia mille e mille sono le forme di pane proposte dalla fantasia dei fornai ferraresi e il turista non può non approfittarne comprandolo in una delle tante botteghe della città.

Coppia Ferrarese
You absolutely must try the traditional Ferrara bread, the "coppia ferrarese" or "ciupèta". It has a soft body from which irradiate four twisted horns that get more and more crunchy towards the tip. This bread has been defined "the best in the world". Its unique shape ensures both originality and quality, enabling it to be soft in the centre and crisp at the ends. The imagination of Ferrara's bakers has also produced countless other shapes of bread which the tourist can buy in one of the many shops in the city.

Salama da Sugo
La salama da sugo, o salamina, è il piatto principe della cucina ferrarese, il più tipico e particolare: dal gusto piccante e molto deciso, la salama raccoglie l'unanime consenso dei ferraresi che la consumano volentieri sia calda, accompagnata dalla purea di patate o crema fritta, sia fredda magari con qualche fico o una fetta di melone.

Salama da Sugo
The salama da sugo, or salamina, is the main dish of Ferrara cuisine, the most typical and particular: with its piquant and decided flavour, the salama is a favourite of the people of Ferrara who gladly eat it either hot, accompanied by mashed potatoes, or cold, maybe with figs or a slice of melon.

Il pampapato
Il dolce tipico della tradizione ferrarese è il pampapato (pampapàt), a forma di zucchetto e a base di cioccolato, tipico del periodo natalizio e, per la varietà degli ingredienti, considerato uno dei piatti "ricchi" della cucina ferrarese.

Pampapato
The typical sweet of Ferrara tradition is pampapato (pampapàt), a kind of zucchetto made of chocolate, served especially at Christmas, with a variety of ingredients making it one of the "richest" dishes of the local cuisine.

29 TRATTORIA, RESTAURANT F5

Piatti tradizionali
Pesce nostrano
Dolci e pasta fatta da noi

OSTERIA del GHETTO

NELLA ZONA EBRAICA
Via Vittoria 26/28 - Ferrara
Tel. 0532 764936

30 RISTORANTE PIZZERIA, RESTAURANT PIZZERIA F5

Il Ciclone

ristorante - Pizzeria

menù turistico € 12,00
distesa estiva 50 posti - interno del locale 120 posti

31 RISTORANTE, RESTAURANT F4

Il Ristorante Bagattino

Nel Cuore di Ferrara

Specialità pesce e la tradizione di Ferrara

32 RISTORANTE, RESTAURANT F4

RISTORANTE CON BOTTEGA

chiuso martedì solo a pranzo

Vasta selezione di salumi e formaggi dell'Emilia Romagna, primi piatti con pasta fatta in casa, secondi di carne e pesce fresco e fantastici dolci.

33 RISTORANTE, RESTAURANT E4

Asahi

Menù all you can eat
pranzo € 12,90 • Cena € 19,90
escluso il coperto e le bevande • Bambini fino 8 anni pagano metà

Largo Castello, 30 - Ferrara
Tel. 0532.243443 - 333.8934225
www.asahiferrara.it



28 OUTLETS L2

enjoy

A GREAT SHOPPING EXPERIENCE

110 NEGOZI CON SCONTI DAL 30% AL 70%

PRESTIGIOSI MARCHI COME: ALBERTO GUARDIANI, BALDINI, BORBONESE, CALVIN KLEIN, JEANS, DESIGUAL, ELENA MIRÓ, FLAVIO CASTELLANI, GIP GUESS, K-WAY, MASSIMO REBECCHI, NORTH SAILS, PEPE JEANS, PIGUADRO, POLLINI, TIMBERLAND, TRUSSARDI JEANS, VANS.

castelquelfo thestyleoutlets

Aperti 7 giorni su 7
A14 BO-AN Uscita Castel S. Pietro Terme
SERVIZIO NAVETTA GRATUITO DA STAZIONE FS CASTEL S. PIETRO TERME. INFO: THESTYLEOUTLETS.IT

Indirizzi e Numeri Utili

Useful Addresses and Numbers

Ufficio Informazioni Turistiche. E5 Tourist Information Office Castello Estense. Tel. 0532 209370-299303.	Pronto Intervento. Police Emergency Polizia tel.113 Carabinieri tel 112.
InformaCittà. E4 Via Spadari 2/2. Tel. 0532 419770.	Pronto Soccorso, Ospedale. F7 First Aid, Hospital Via Aldo Moro 8 - Cona. Tel. 118
InformaGiovani. D4 Young Citizens' advice Bureau Piazza Municipale 23. Tel. 0532 419590.	Soccorso Stradale ACI. Road Assistance ACI. Tel. 803116
Stazione Ferroviaria. C1 Railway Station P.le Stazione Numero Verde - Freephone. Tel. 892021.	Noleggio Biciclette Rent-a-bike - P.le Stazione 2 C1 Tel. 0532 772190. - P.zza Travaglio 4 F4 Tel. 339 4056853.
Stazione Autocorriere. F2 Coach Station Rampari S. Paolo. Tel. 0532 599492.	- Largo Barriere 180/184 C2 Tel. 389 4236997. - Via Aldighieri 28a D3 Tel. 0532 206017.
Polizia Municipale. G4 City Police Via Bologna 13a Tel. 0532 418600	Ascom. E4 Via Baruffaldi 14/18 Tel. 0532.234211

34 AZIENDA ALIMENTARE, FOOD COMPANY L7

Bia Italian Food

The Quality Cous Cous

Gli specialisti del cous cous

NUOVA LINEA

Presto disponibile sul nostro nuovo sito

www.biaitalia.it

city map Edisai Editore in Ferrara

Per la tua pubblicità contatta 0532.765646
info@edisai.it - www.edisai.it
Si ringraziano tutti gli inserzionisti

CLANDESTINO in esclusiva per Ferrara
Birra Artigianale Ferrarese **BiRen**
birra, cibo e vino...
APERTO TUTTI I GIORNI ANCHE A PRANZO Via Ragno 50 - Ferrara tel. 0532 76 71 01
www.clandestinferrara.com info@clandestinferrara.com CLANDESTINO.BIRRA.CIBO.E.VINO

RADIOTAXI
0532900900
SERVIZIO DIURNO - NOTTURNO - EXTRAURBANO - TAXITOUR

ASCOM
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
DELLA PROVINCIA DI FERRARA

70 anni
dalla tua parte
Via Baruffaldi 14/18 - Tel. 0532.234211

MARCO gomme
FERRARA - Via Padova, 2/4
Tel. 0532.773267 - Fax 0532.775315
info@marcogommefferrara.it
dal lunedì al venerdì ore 8,30/12,30 + ore 14,30/18,30
sabato ore 8,30/12,30



Ferrara Rooms
accoglienza e benessere a Ferrara
Via Ripagrande n. 83/A - Ferrara - Cell. 342.9442533
info@ferrararooms.it - www.ferrararooms.it

R&B Il Giardino Fiorito
Antica casa ferrarese in centro storico,
elegantemente arredata, ampio giardino interno.
Cameri singole/doppie/triple con angolo cottura.
www.ilgiardinofiorito.net - romvilla@tin.it
VIA XX SETTEMBRE 79 - TEL. 0532 742667 - cell. 347.8845338

Delizia Estense
Palazzina dotata di miniappartamenti
in zona medioevale - wifi free
noleggio gratuito bicicletta - uso cucina
Ferrara - Via Scandiana 5 - Cell. 335 7520153
www.deliziaestense.com - info@deliziaestense.com

LE NUVOLE
Piccola trattoria nel cuore più antico
di Ferrara.
La raffinatezza del pesce
in un ambiente familiare
Via Fondobanchetto, 5 - Ferrara
Tel. 347 2591995 Chiuso domenica sera e lunedì

Este bar
Menù degustazione mare, terra e ferrarese
PIZZERIA - RISTORANTE
Menù turistico - convenzione tickets
specialità cucina siciliana e ferrarese
Aperto a mezzogiorno e sera fino a tardi
Chiuso il lunedì
Ferrara - Via Scienze 13/15 - Tel. 0532 240323

FONDO CATENA HOTEL
IMMERSO NEL VERDE
A DUE PASSI DALLA CITTÀ
CON AMPIO PARCHEGGIO
Ferrara - Via Catena 23 - Tel. 0532 733133 - Fax 0532 733225
www.hotelfondocatenait - info@hotelfondocatenait

Il Mandolino
da Afra Borgazzi dal 1998
Ferrara - Via Carlo Mayr 83, Via delle Volte 52
Tel. 0532 760080 - www.ristoranteilmandolino.it
CAPPPELLACCI - SALAMINA - TENERINA
Anche menù per vegetariani e celiaci - Gruppi fino 80 posti

Trattoria da Noemi
di Borgazzi M. Cristina
Nel centro storico
Cucina tipica ferrarese
www.trattoriadanoemi.it
info@trattoriadanoemi.it
Via Ragno 31/A - Ferrara - Tel. 0532 769070 - CHIUSO IL MARTEDÌ

PIZZERIA SLURP da MARY e GIÒ
Pizza artigianale con farina Petra®, Kamut®,
Farro e senza lievito, pinini e tielle della casa
dalla tradizione emiliano-romagnola, primi
piatti di pasta fresca tipici ferraresi
... e tanto altro ancora!
Via Garibaldi, 4/A Ferrara
di fianco al Giardino delle Duchesse
chiuso il lunedì e martedì
Tel. 0532.1825365 - 346.1840155
damarygio@gmail.com
www.damarygio.it

100 MONTADITOS FROM SPAIN
APERTO TUTTI I GIORNI
DALLE 12.00 alle 00.30
MENÙ TURISTICO
A PARTIRE DAL 5 EURO!
Via delle Scienze, 8/A
www.facebook.com/100montadidosferrara

la Manu in Pasta
PASTA FRESCA, HOME MADE PASTA G6
PRIMI PIATTI PRONTI
PIADINE ALLA ZUCCA, AL VINO, ALLO YOGURT
BISCOTTERIA E DOLCI
SPECIALITÀ GASTRONOMICHE
Via Scandiana 7/b Ferrara - Tel. 0532 740019 - Cell. 347 1368194

Osteria degli Angeli
CUCINA A VISTA, OPEN KITCHEN F4
CUCINA TIPICA FERRARESE
Chiuso tutto il mercoledì e il giovedì a pranzo
FERRARA - VIA DELLE VOLTE 4
Tel. 0532 764376 - Cell. 347 1855963

SIMBOLI CONVENZIONALI CONVENTIONAL SYMBOLS

MUSEO MUSEUM	TAVOLA FREDDA Cold table	CUCINA VEGETARIANA Vegetarian cuisine
PALAZZO E MONUMENTO HISTORIC BUILDING MONUMENT	BAR Café	TERRAZZA O GIARDINO Terrace or garden
CHIESA CHURCH	CONSEGNA A DOMICILIO Home delivery	CASSAFORTE Safety box
ITINERARIO IN BICICLETTA BICYCLE ROUTE	AIRIA CONDIZIONATA Air conditioning	ACCESSIBILE Accessible for disabled people
Università University	SERVIZIO FAX Fax service	SALA CONFERENZE Conference room
Informazioni Turistiche Tourist information	INTERNET	GARAGE
Parcheggio Parking area	BUONI PASTO Meal tickets	PARCHEGGIO Parking lot
Taxi	TELEVISIONE SATELLITARE Satellite TV	AMMESSI ANIMALI Animals admitted
Bagno pubblico Public bathroom	DISTESA ESTIVA Outdoor tables in summer	BICICLETTE Bicycles
RISTORANTE Restaurant	CAMERE CON BAGNO O DOCCIA Rooms with bath or shower	TAXIBUS
PESCE Fish	TELEFONO IN CAMERA Rooms with telephone	FERMATA BUS Bus stop
	PRIMA COLAZIONE Breakfast	CONFEZIONI REGALO Presents and gifts
		PAGAMENTO CON CARTE DI CREDITO Payment by credit card

CASTELLO ESTENSE E4/5
TEATRO COMUNALE - ROTONDA FOSCHINI E5
RESIDENZA MUNICIPALE, Piazza Municipio 2 E4
CATTEDRALE, Piazza Cattedrale E/F5
CHIESA E CHIOSTRO DI SAN ROMANO, Via San Romano,
Museo della Cattedrale F5
CHIESA E CHIOSTRO DI SAN PAOLO, Piazzetta Schiatti F4
CHIESA DI SAN CRISTOFORO ALLA CERTOSA, Via Borso B6
CHIESA DI SAN CARLO, Corso Giovecca E5
CHIESA DEL GESÙ, Borgo dei Leoni S6 D5
CHIESA DI SAN GIULIANO, Piazza Repubblica E4
CHIESA DI SAN DOMENICO, Piazza Sacratì E4
CHIESA DI SANTO STEFANO, Piazza Saint Etienne E4
CHIESA DI SAN BENEDETTO, Corso Porta Po C3
CHIESA DI SAN GIORGIO, Piazzale San Giorgio M6
MONASTERO DI S. ANTONIO IN POLESINE, Via Gambone H6
MONASTERO DEL CORPUS DOMINI, Via Pergolato G6
ORATORIO DELL'ANNUNZIATA, Via Borgo di Sotto G6
BASILICA DI S. MARIA IN VADO, Via Borgovado G6
BASILICA DI SAN FRANCESCO, Via Savonarola F6
PIAZZA ARIOSTEA, Corso Porta Mare D6
PORTA DEGLI ANGELI, Corso Ercole I d'Este A6
PORTA PAULA, Piazza Travaglio FG4
PORTA S. PIETRO, Via Baluardi H5

CASA DI BIAGIO ROSSETTI, Via XX Settembre 152 H7
CASA ROMELI, Via Savonarola 3 F6
CASA DELL'ARIOSTO, Via Ariosto 67 C4
PALAZZINA DI MAFISA D'ESTE, Corso Giovecca 174 F7
PALAZZO PARADISO - Biblioteca Ariostea, Via Scienze 17 F5
PALAZZO BONACCOSCI, Via Cisterna del Folio 5 G6
PALAZZO PROSPERI SACRATI, Corso Ercole I d'Este C5
PALAZZO MASSARI, Corso Porta Mare 9 (attualmente chiuso al pubblico) C5/6
- Museo Boldini e dell'800 Ferrarese
- Museo d'Arte Contemporanea "F. De Pisis"
PALAZZO COSTABILI "Ludovico il Moro", Via XX Settembre 124 H7
Museo Archeologico Nazionale
PALAZZO DEI DIAMANTI, Corso Ercole I d'Este, C5
- Pinacoteca Nazionale
- Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea
PALAZZO ROVERELLA, Corso Giovecca 47 E5
PALAZZO NASELLI CRISPI, Via Borgo dei Leoni 28 E5
PALAZZO TURCHI DI BAGNO, Corso Ercole I d'Este C5
PALAZZO SCHIFANOIA, Via Scandiana 23
Museo Civico d'Arte Antica G7
MUSEO CIVICO LAPIDARIO, Via Comasabbonario G7
EX BAGNI DUCALI, Viale Alfonso d'Este I7 17
SINAGOGA E MUSEO EBRAICO, Via Mazzini 95 F5
MUSEO CIVICO DI STORIA NATURALE, Via de Pisis 24 E5



17 PALAZZO DEI DIAMANTI ARTE A FERRARA
ORLANDO FURIOSO 500 ANNI
COSA VEDEVA ARIOSTO QUANDO CHIUDEVA GLI OCCHI
24 settembre 2016 / 8 gennaio 2017
palazzodiamanti.it f t i p



© EDISAI - ALL RIGHTS RESERVED