

*Ristorante Pizzeria*

 *La mela*



Bologna Via IV Settembre Garbo

**Ristorante Pizzeria "La Mela"**  
**Via de' Fusari n. 5 - Bologna - Tel. e Fax 051.234654**  
**Chiuso per turno: Lunedì**

**I piatti preparati e somministrati nel nostro locale possono contenere i seguenti allergeni:**

**pesce, crostacei, molluschi, glutine, latte e derivati, uova e derivati sedano, soia, senape, frutta a guscio, arachidi, lupini, semi di sesamo e anidride solforosa.**

**Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala o richiedere il registro degli allergeni.**

**Informiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco, mediante abbattimento rapido di temperatura, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004.**

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.**

# Benvenuti

La trattoria pizzeria La Mela nasce nell'aprile del 1980 e sin da allora è un punto di riferimento per la buona cucina amalfitana e bolognese in un'atmosfera rilassata e cordiale nel centro di Bologna.

Per garantirvi la qualità delle nostre proposte, vi chiediamo gentilmente di comprendere le tempistiche di preparazione in quanto la nostra cucina è "espressa".

Proseguendo la lettura del nostro menù, troverete le nostre quattro proposte.

"Amalfi e la tradizione" è ciò che più ci rappresenta, con una selezione di piatti dal profumo partenopeo, senza però dimenticarci della città che ci ospita e della sua tradizione.

Non tralasciamo chi ci ha scelto per la proposta vegetariana a cui proponiamo verdure sempre fresche.

E per ultimo, ma non meno importante, la pizza cotta in forno a legna che non ha bisogno di presentazioni.

In sala è presente la lista degli ingredienti, degli allergeni e, a seconda della disponibilità, la presenza di prodotti eventualmente surgelati.

Per ulteriori informazioni potete rivolgervi al nostro personale di sala.

The pizzeria trattoria La Mela was born in April 1980 and since then has been a reference point for good amalfitana and bolognese cuisine in a relaxed and friendly atmosphere in the center of Bologna.

To guarantee the quality of our dishes, we'll maybe take a bit more time to prepare them as most of our preparations are made from scratch.

By reading our menu, you will find our four menu proposals: Amalfi and its traditions features the dishes from our land; Bologna and beyond is a journey through this city's most delicious preparations.

For those who're looking for a vegetarian experience, we always have some fresh vegetables and dishes to propose

Last but not least, our artisanal pizza cooked in a wood oven.

In the dining room you can find a list of ingredients, allergens and frozen products that we use. For more information please contact our restaurant staff.

**Chiediamo gentilmente di comunicare al nostro staff eventuali intolleranze o allergie.**

**Dear guest please inform our staff if you have any allergies or food intolerances.**

Coperto 3,00 €  
Service per Person

# Amalfi e la tradizione

## **Antipasti** Appetizer

Catalana di Astice	55 €
Astice, frutti di mare, gamberoni, polpo al vapore servita su un letto di verdure con salsa citronette Lobster, seafood, mussels, prawns, steamed octopus served on a bed of vegetables with citronette sauce	
Selezione calde e fredda di antipasti della casa	40 €
marinato di Salmone, Spada e acciughe, in aceto di vino, Carpaccio affumicato di Spada, Tonno e Sautè di cozze e vongole, seppie e polpo Marinated Salmon, Swordfish and anchovies in wine vinegar, smoked swordfish carpaccio, Tuna and Sautéed mussels and clams, cuttlefish, octopus	
Insalata di mare	18 €
Seppie, polpo, gamberi, cozze e vongole Squids, octopus, shrimps, mussels and clams	
Polipo al limone	18 €
con crostini, secondo la tradizione utilizzando solo limoni Amalfitani Octopus with lemon crostini, according to tradition using only Amalfi lemons	

## **Pasta tradizionale** First Dishes

Linguine all'astice	32 €
con pomodorini freschi Linguine with lobster and fresh cherry tomatoes	
Spaghetti allo scoglio	18 €
pomodorini, crostacei, frutti di mare, polpo e seppie Sea food, squid octopus and prawns and cherry tomatoes	
Risotto radicchio e gamberi	18 €
soffritto di cipolla, panna e salsa worchester e gamberi fried onions, milk cream and Worcester sauce and prawns	

## **Il pesce** Second Dishes

Grigliata mista di pesce	35 €
branzino o orata, crostini di pane, pesce spada, seppie e gamberoni sea bass or sea bream, croutons, swordfish, cuttlefish and prawns	
Zuppetta all'amalfitana	35 €
secondo tradizione, servite in salsa rossa con frutti di mare, pesce di scoglio e crostini according to tradition, served in a red sauce with seafood, rock fish and croutons	
Orata all'acqua pazza	25 €
cotto in guazzetto con gli autentici profumi di Amalfi Baked bass casserole cherry tomatoes, celery and the authentic scents of Amalfi Coast	

# Bologna e non solo

## ***Antipasti*** Appetizer

Affettato e formaggi misti Crudo di Parma, Mortadella Felina, Salame Felino, Pecorino, Gorgonzola dolce, Parmigiano reggiano Parma ham, Mortadella, Salame, Pecorino, Gorgonzola, Parmesan cheese	28 €
Bresaola servita con rucola e parmigiano Salted beef served with rocket and parmesan	15 €
Culatta con Parmigiano 50 mesi e crema aceto balsamico Culatta with 50 month old Parmesan and balsamic vinegar cream	22 €

## ***Pasta tradizionale*** First Dishes

Tagliatelle al ragù Tagliatelle with meat sauce	15 €
Le classiche Lasagne bechamel and meat sauce	15 €
Tortellini in brodo di carne Tortellini in meat broth	15€

## ***La carne*** Second Dishes

Cotoletta alla bolognese passata al forno con prosciutto crudo e formaggio baked with ham and cheese	15 €
Filetto al pepe verde panna, tabasco e salsa worcester Tenderloin steak with green pepper, cream, Tabasco and Worcester sauce	25 €
Grigliata mista di manzo, pollo, maiale beef, chicken, pork	25 €

# La scelta Vegetariana

## ***Antipasti*** Appetizer

Caprese (Vegetariana) di autentica mozzarella di Bufala Campana e pomodorini Authentic buffalo mozzarella of Campania and cherry tomatoes	12 €
Insalatona (Vegetariana) rucola, mozzarella, pomodorini, olive nere, uovo sodo e tonno Salad with rocket, mozzarella, tomatoes, black olives, hard-boiled egg and tuna	12 €
Proposta di verdure della tradizione campana Traditional vegetables of Campania	12 €
Burratina di bufala Servita su letto di rucola e pomodorini Authentic buffalo burratina with cherry tomatoes and rocket salad	12 €

## ***Pasta tradizionale*** First Dishes

Lasagna Vegetariana (Vegetarian Lasagna)	15 €
Tortelloni al limone (Vegetariana) ripieno di ricotta e spinaci al profumo dei limoni di Amalfi tortelloni filled with ricotta and spinach with the aroma of Amalfi lemons	15 €
Zuppa di verdure (Vegetariana) Vegetable soup	12 €
Tortelloni al ripieno di tartufo estivo e ricotta con burro e salvia Tortelloni filled with ricotta and summer truffle with butter and sage	18 €

## ***Contorni***

Verdure alla griglia Grilled vegetables	6 €
Verdure lesse Boiled vegetables	6 €
Patate al forno Baked potatoes	5 €
Patate fritte french fries	4 €

# La Pizza

<b>Margherita</b> pomodoro e mozzarella tomato and mozzarella	7 €
<b>Marinara</b> pomodoro, aglio e origano tomato, garlic and oregano	5.5 €
<b>Napoletana</b> pomodoro, mozzarella, acciughe e origano tomato, mozzarella, anchovies and oregano	9 €
<b>Romana</b> pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano tomato, mozzarella, anchovies, capers and oregano	9 €
<b>Scarolella</b> Mozzarella di bufala, scarola, alici scarola, buffalo mozzarella, anchovies	12 €
<b>Funghi</b> pomodoro, mozzarella, funghi Champignons tomato, mozzarella, Champignon mushrooms	9 €
<b>Carciofini</b> pomodoro, mozzarella, carciofini tomato, mozzarella, artichokes	9 €
<b>Salsiccia e friarielli</b> friarielli, mozzarella e salsiccia friarielli, mozzarella and sausage	10 €
<b>Prosciutto Cotto</b> pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto tomato, mozzarella and ham	9 €
<b>Crudo di Parma</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo tomato, mozzarella, parma ham	10 €
<b>Capricciosa</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi e salsiccia tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms and sausage	12€
<b>4 stagioni</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms	11€

# La Pizza

<b>Saracena</b> Pomodorini rossi, mozzarella di bufala Red cherry tomatoes, buffalo mozzarella	11 €
<b>Verdure</b> pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia tomato, mozzarella cheese and grilled vegetables	11 €
<b>Burratina con rucola</b> pomodoro, mozzarella, rucola e burratina di bufala tomato, mozzarella and rocket and buffalo burratina	12 €
<b>O'sole mio</b> Pomodorini gialli, mozzarella di bufala e origano tomato, mozzarella and oregano	12 €
<b>4 formaggi</b> mozzarella, pecorino, emmental e gorgonzola mozzarella, pecorino cheese, Emmenthal cheese and Gorgonzola	10 €
<b>Frutti di mare</b> pomodoro, frutti di mare e origano tomato, seafood and oregano	12 €
<b>Bufala</b> pomodoro, mozzarella di bufala tomato, buffalo mozzarella	10 €
<b>Salame piccante</b> pomodoro, mozzarella e salame piccante tomato, mozzarella and pepperoni	9 €
<b>Calzone</b> pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto Folded pizza with tomato, ricotta and ham	10 €
<b>Tonno e cipolla</b> pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla tomato, mozzarella, tuna and onion	10 €
<b>Bolognese</b> mortadella, mozzarella crema di pistacchi mortadella mozzarella and pistachio cream	12 €
<b>Gourmet</b> mozzarella gorgonzola, noci e rucola mozzarella gorgonzola, walnuts and rocket	12 €

C'è un supplemento di 2€ per ingrediente.  
For each extra ingredient, there is a fee of Euro 2,00



# Dessert

## ***Dolci e frutta*** Desserts and fruit

Sorbetto al limone Lemon sorbet	6€
Sorbetto al caffè Coffee sorbet	6€
Macedonia di frutta fresca Fresh fruit salad	6€
Ananas Pineapple	6€
I nostri dolci artigianali della tradizione Amalfitana e non solo Traditional artisanal desserts from Amalfi	6€

## ***Caffè e Amari***

Liquori	5€
Amari	4€
Caffè Coffee	2,5€
Cappuccino	3,5€
The e Camomilla Tea and Chamomile	3,5€

# Bevande

## ***In lattina/bottiglia*** Cans/bottles

Coca cola	5€
Sprite	5€
Fanta	5€
Lemon Soda	5€

## ***Bevande alla spina*** Drinks on draught

Heineken	6€
Heineken piccola	4€
Coca Cola	4€

## ***Aperitivi***

Spritz Aperol	8€
Spritz Campari	8€
Gin Tonic	10€

## ***Vino in caraffa*** Wine of the house

Vino bianco frizzante ¼ White Sparkling Wine	4€
Vino bianco frizzante ½ White Sparkling Wine	8€
Vino bianco frizzante 1 White Sparkling Wine	14€
Acqua Surgiva Naturale 75cl	3€
Acqua Surgiva Frizzante 75cl	3€

Coperto 3,00 €  
Service per Person

## BIRRINA (EMILIA ROMAGNA)

TIPOLOGIA / STYLE : Lager

GRADO / ALCHOOL : 4,8

COLORE / COLOR : giallo oro/gold

ASSAGGIO : adatta a pizze con verdure o secondi di carne bianca delicati. *TASTING* : Matches with pizza with vegetables or meat with delicate flavour.

FORMATO / BOTTLE : 33 CL



€ 7

## MORETTI RICETTA ORIGINALE (FRIULI)

TIPOLOGIA / STYLE: LAGER

GRADO / ALCHOOL: 4,6

COLORE / COLOR : giallo paglierino/straw yellow

ASSAGGIO : profumi di crosta di pane , miele. Al palato equilibrio tra dolce e amaro. Ottima con la pizza margherita o un primo delicato. *TASTING*: Scent of bread crust and honey. Balance between sweet and bitter. Is perfect with Pizza Margherita or delicate first course.

FORMATO / BOTTLE : 33 CL



€ 5

## MORETTI LA ROSSA (FRIULI)

TIPOLOGIA / STYLE : lager

GRADO / ALCHOOL : 7,2

COLORE / COLOR : ambrata

ASSAGGIO : gusto pieno e caramellato e retrogusto amaro ; adatta a uno spaghetti pomodoro e basilico .*TASTING* full flavor and caramel and bitter aftertaste.Suitable for spaghetti with tomato sauce or pizza with salami, speck or cheese.

FORMATO / BOTTLE : 33 CL



€ 6

## MORETTI LA BIANCA (FRIULI)

TIPOLOGIA / STYLE : weizen

GRADO / ALCHOOL : 5

COLORE / COLOR : giallo opalescente/opalescent yellow

ASSAGGIO : Gusto rinfrescante tipico della weiss. *TASTING* refreshing taste tipic of weiss beer.Ottima con la bufala e formaggi delicati.Good with pizza with bufala cheese.

FORMATO / BOTTLE : 33 CL



€ 6

## MORETTI IPA (FRIULI)

TIPOLOGIA / STYLE: IPA

GRADO / ALCHOOL: 5,2

COLORE / COLOR : oro carico/intense gold

ASSAGGIO : luppolatura a freddo per esaltare i profumi. *TASTING* Cold Hopping to enhance the scents.Suitable for blue cheeses,pasta and pizza with cheese or vegetables.

FORMATO / BOTTLE : 33 CL



€ 6

## MENABREA (PIEMONTE)

TIPOLOGIA / STYLE : Lager

GRADO / ALCHOOL : 4,8

COLORE / COLOR : giallo paglierino/straw yellow

ASSAGGIO :birra equilibrata con sentore floreale e fruttato. Ottima con la classica pizza margherita. *TASTING* : Balanced beer with floral and fruity scent.Matches with margherita pizza.

FORMATO / BOTTLE : 33 CL



€ 5

## ICHNUSA NON FILTRATA (SARDEGNA)

TIPOLOGIA / STYLE : lager

GRADO / ALCHOOL : 5,0

COLORE / COLOR : Dorato /Gold

ASSAGGIO : leggeri sentori di luppolo e frutta gialla ; si abbina bene con zuppette di pesce leggero o pizza margherita o con bufala. *TASTING* : delicate scent of hops and yellow fruit.It matches with fish soups and pizza margherita or buffalo mozzarella.

FORMATO / BOTTLE : 33 CL



€ 6

## MESSINA CRISTALLI DI SALE (SICILIA)

TIPOLOGIA / STYLE : bassa fermentazione

GRADO / ALCHOOL : 5

COLORE / COLOR : oro opalescente /gold opalescent

ASSAGGIO : gusto morbido fine ed equilibrato e olfatto floreale. *TASTING*.Smooth and balanced taste with floral smell.Good with fish or pizza with seafood.

FORMATO / BOTTLE : 33 CL



€ 6

## ERDINGER WEISSE (GERMANIA)

TIPOLOGIA / STYLE : Weisse

GRADO / ALCHOOL : 5,3

COLORE / COLOR : opalescente /opalescent

ASSAGGIO : sapori di frumento,banana,citrico e una leggera speziatura. Si abbina a primi piatti di cereali o pasta con salse. Pizza con salsiccia o con formaggi non piccanti. *TASTING*:Flavors of wheat,banana,citric and slight spiciness.Ist goes well with pasta dishes of cereals,pizza with sausage,cuts and hard cheeses.

FORMATO / BOTTLE : 50 CL



€ 7

## MORETTI GRAND CRU (FRIULI)

TIPOLOGIA / STYLE : speciale/ale belge

GRADO / ALCHOOL : 6,8

COLORE / COLOR: ambrato/amber

ASSAGGIO : il fruttato è il carattere dominante seguito da una punta di spezie ; da abbinare a pesci,carni bianche e lasagne oppure pizza . *TASTING* the fruity is the dominant character followed by a note of spices. Good with fish,white meat,lasagne or pizza.

FORMATO / BOTTLE : 75 CL




€ 12

Inquadra il QR code per  
visualizzare il menù sul tuo  
cellulare



*Trattoria - Pizzeria*  
 *La mela*

Via Dè Fusari, 5  
40123 Bologna  
Tel. 051 234654

 Ristorante La Mela

 trattorialamela

ristorantelamela@gmail.com