

Ristorante Pizzeria

 *La mela*



Bologna

Via IV Novembre

Garbo

Via Dè Fusari, 5 - 40123 Bologna
Tel. 051 234654 - ristorantelamela@gmail.com
IG @trattorialamela - FB Ristorante la Mela

Avviso Allergie e Sicurezza Alimentare

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.

Inoltre, 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 destinata 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.

Food Allergy & Safety Notice

Dishes prepared and served in our establishment may contain the following allergens: fish, crustaceans, molluscs, gluten, milk and dairy products, eggs and egg products, celery, soy, mustard, nuts, peanuts, lupin, sesame seeds, and sulfur dioxide.

For further information, please ask our floor staff or request the allergen register.

Additionally, some products may be deep-frozen at origin or frozen on-site using a blast chiller, in compliance with self-control procedures under EC Regulation No. 852/2004.

Fish intended to be consumed raw or virtually raw has undergone a preventive sanitization treatment in accordance with the requirements of EC Regulation No. 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter III, Part D, Point 3.



Consulta il menù sul nostro sito.
Please view our menu on our website.

Benvenuti alla Mela

La trattoria pizzeria La Mela nasce nel cuore della città di Bologna nell'aprile del 1980 e costituisce attualmente un punto di riferimento per degustare la squisita cucina amalfitana e la tradizionale cucina bolognese.

Siamo lieti di accogliervi nel nostro locale in cui si respira un'atmosfera senza tempo, per deliziarvi i palati con le nostre proposte culinarie in un clima cordiale e gioioso.

Un momento di attesa, per un piacere autentico. Tutti i nostri piatti vengono preparati espressi al momento, con cura e attenzione, per offrirvi il massimo della freschezza e della qualità. Per tale ragione vi chiediamo gentilmente di comprendere eventuali tempi di attesa; anche la bontà richiede il suo tempo!

Nel nostro menù troverete una proposta amalfitana, con una selezione di piatti dai profumi e dai sapori della tradizione partenopea, e una proposta bolognese, pensata per rendere omaggio alla splendida città che ci ospita e alla sua ricca tradizione gastronomica. Il menù comprende inoltre alcune specialità a base di verdure fresche di stagione, pensate per incontrare i gusti e i desideri di ogni nostro ospite. E per ultimo, ma non certo meno importante, la nostra pizza, realizzata con farine selezionate e cotta nel forno a legna: un grande classico che, da solo, 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. Chiediamo alla gentile clientela di comunicare previamente al nostro staff eventuali intolleranze o allergie.

Coperto a persona 3,50 €

Welcome to La Mela

La Mela Trattoria Pizzeria was established in the heart of Bologna in April 1980 and has since become a cherished destination for those wishing to enjoy the exquisite cuisine of the Amalfi Coast alongside traditional Bolognese dishes.

We are delighted to welcome you to our restaurant, where you can experience a timeless atmosphere and indulge in our culinary offerings in a warm, friendly and joyful setting.

A little wait for an authentic pleasure. All our dishes are freshly prepared to order, with care and attention, in order to offer you the highest standards of freshness and quality. For this reason, we kindly ask you to understand that there may occasionally be some waiting time; after all, even good food takes time!

Our menu features an Amalfi-inspired selection, offering dishes that capture the aromas and flavours of the Neapolitan tradition, as well as a Bolognese selection, created as a tribute to the wonderful city that is our home and to its rich culinary heritage.

The menu also includes a selection of specialties made with fresh, seasonal vegetables, designed to suit the tastes and preferences of all our guests.

And last, but certainly not least, there is our pizza, made with carefully selected flours and baked in a wood-fired oven: a timeless classic that speaks for itself!

In the dining room, you will find a list of ingredients and allergens, as well as information, subject to availability, regarding any products that may have been frozen.

For further information, please feel free to ask a member of our dining-room staff.

We kindly ask our guests to inform our staff in advance of any food intolerances or allergies.

Cover charge 3,50 € per person

Antipasti Appetizer

Catalana di Astice 45 €

Servita su un letto di verdure fresche con salsa citronette

Catalan-style lobster served with fresh vegetables and citronette sauce

Selezione di carpacci 23 €

Salmone marinato agli agrumi e pepe rosa, carpaccio di pesce spada in aceto di vino, carpaccio di tonno lievemente affumicato

Citrus-marinated salmon with pink peppercorn, swordfish carpaccio marinated in wine vinegar, lightly smoked tuna carpaccio

Insalatina di mare 20 €

Servita tiepida con seppie, polpo, gamberi, cozze e vongole cotti al vapore

Served warm with squids, octopus, shrimps, mussels and clams steamed

Seppie aromatizzate agli agrumi e carote 18 €

Insalata di seppie marinate al profumo di arancia e limone su una julienne di carote

Squids salad, marinated with lemon and orange and fresh carrots

Tartare di tonno 20 €

Tartare di tonno fresco selezionato accompagnata con la sua insalatina fresca

Fresh Tuna Tartare, served plain with salad

Pasta tradizionale First Dishes

Linguine all'astice 32 €

Linguine di Gragnano trafilate al bronzo con astice e pomodorini freschi

Linguine with lobster and fresh cherry tomatoes

Spaghetti allo scoglio 22 €

Tipica pasta amalfitana fatta a mano con pomodorini, crostacei e frutti di mare

Traditional handmade Amalfi-style pasta with cherry tomatoes, shellfish and seafood

Calamarata al tonno fresco 22 €

Calamarata con tonno fresco, con pomodorini, olive taggiasche e capperi del mediterraneo

Calamarata with fresh tuna, cherry tomatoes, olives and mediterranean capers.

Spaghetti alici e bottarga 22 €

Spaghettoni con fondo di alici di Cetara e alici nostrane e bottarga di muggine sarda

Spaghettoni with a Cetara anchovy sauce, local anchovies and mullet bottarga

Il pesce Second Dishes

Grigliata mista di pesce 40 €

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: servita 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 28 €

Orata cotta in guazzetto con gli autentici profumi di Amalfi

Baked bass casserole cherry tomatoes, celery and the authentic scents of Amalfi Coast

Antipasti Appetizer

Affettati e formaggi misti 30 €

Crudo di Parma, Mortadella Felina, Salame Felino, Pecorino, Gorgonzola dolce, Parmigiano Reggiano
Parma ham, Mortadella, Salame, Pecorino, Gorgonzola, Parmesan cheese

Pastrami alla erbetta 20 €

Servita con rucola e parmigiano
Salted beef served with rocket and parmesan

Culatta con Parmigiano 50 mesi e crema aceto balsamico 23 €

Culatta with 50 month old Parmesan and balsamic vinegar cream

Tartare di fassona 20 €

Servita con parmigiano reggiano, senape di Dijon e cipolla caramellata
Fassona beef tartare served with parmigiano, mustard and caramelized onions

Pasta tradizionale First Dishes

Tagliatelle al ragù 16 €

Tagliatelle with meat sauce

Le classiche Lasagne 16 €

Bechamel and meat sauce

Tortellini in brodo di carne 18€

Tortellini in meat broth

Tortellini in crema di parmigiano 18€

Tortellini with parmesan cream

La carne Second Dishes

Cotoletta alla bolognese 18 €

passata al forno con prosciutto crudo e formaggio
baked with ham and cheese

Filetto al pepe verde 28 €

con panna, tabasco e salsa worcester
With tenderloin steak with green pepper, cream, tabasco and worcester sauce

Tagliata di Manzo con rucola e parmigiano 28 €

Sliced beef with rocket and parmesan

La scelta Vegetariana

Antipasti vegetariani Vegetarian Appetizer

Parmigiana di melanzane 16 €

Secondo la ricotta tradizionale campana
Eggplant parmigiana of Campania

Burratina di bufala 13 €

Servita su letto di rucola e pomodorini
Buffalo burrata with cherry tomatoes and argula

Caprese 14 €

di autentica mozzarella di Bufala Campana, pomodorini e basilico
Authentic buffalo mozzarella of Campania, cherry tomatoes and basil

Insalatona 14 €

Rucola, mozzarella, pomodorini, olive nere, uovo sodo e tonno

Salad with rocket, mozzarella, tomatoes, black olives, hard-boiled egg and tuna

Pasta tradizionale *First Dishes*

Lasagnetta Vegetariana 15 €

Lasagnetta vegetariana con verdure di stagione

Vegetarian lasagna with seasonal vegetables

Tortelloni al limone 18 €

Al ripieno di ricotta e spinaci profumati al limone d'Amalfi

Ricotta and spinach tortelloni scented with Amalfi lemon

Zuppetta di verdure 14 €

Miste di stagione servita con crostini

Vegetable soup with croutons

Tortelloni al ripieno di tartufo estivo e ricotta con burro e salvia 21 €

Tortelloni filled with ricotta and summer truffle with butter and sage

Contorni *Sides*

Scarola ripassata 7 €

Sautéed escarole

Melanzane al funghetto 7 €

Fried eggplant with cherry tomatoes

Verdure del giorno alla griglia 6 €

Grilled vegetables of the day

Verdure miste al vapore 6 €

Mixed steamed vegetables

Patate al forno al rosmarino 5 €

Rosemary roasted potatoes

Patate fritte 5 €

French fries

Un impasto curato, ingredienti genuini e il calore del forno a legna.
Selezioniamo con cura le nostre farine e scegliamo ogni giorno ingredienti freschi e di alta qualità, perché crediamo che la bontà nasca prima di tutto dalla materia prima.

Le nostre pizze vengono preparate al momento e cotte nel forno a legna, proprio come vuole la tradizione.

Per ogni variazione desiderata c'è un supplemento di 2 euro per ingrediente.

*Carefully crafted dough, genuine ingredients and the warmth of a wood-fired oven
We carefully select our flours and choose fresh, high-quality ingredients every day, because we believe that great taste starts with the finest raw materials.
Our pizzas are freshly prepared to order and baked in a wood-fired oven, just as tradition dictates.
For any requested modification, there is an additional charge of 2 € per ingredient.*

La Classiche

Margherita 8 €

Passata di pomodoro e fiordilatte
Tomato and mozzarella

Marinara 7 €

Passata di pomodoro, aglio e origano
Tomato, garlic and oregano

Napoletana 10 €

Passata di pomodoro, fiordilatte, acciughe e origano
Tomato, mozzarella, anchovies and oregano

Romana 11 €

Passata di pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi e origano
Tomato, mozzarella, anchovies, capers and oregano

Funghi 10 €

Passata di pomodoro, fiordilatte, funghi Champignons
Tomato, mozzarella, Champignon mushrooms

Carciofini 10 €

Passata di pomodoro, fiordilatte, carciofini
Tomato, mozzarella, artichokes

Salsiccia e friarielli 12 €

Friarielli, fiordilatte e salsiccia
Friarielli vegetables, mozzarella and sausage

Prosciutto Cotto 10 €

Passata di pomodoro, fiordilatte e prosciutto cotto
Tomato, mozzarella and ham

Crudo di Parma 12 €

Passata di pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo
Tomato, mozzarella, parma ham

Capricciosa 13 €

Passata di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofini, funghi e salsiccia
Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms and sausage

4 stagioni 12 €

Passata di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofini, funghi
Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms

Saracena 12 €

Pomodorini rossi, mozzarella di bufala

Red cherry tomatoes, buffalo mozzarella

Verdure 12 €

Passata di pomodoro, fiordilatte e verdure alla griglia

Tomato, mozzarella cheese and grilled vegetables

Burratina con rucola 13 €

Passata di pomodoro, fiordilatte, rucola e burratina di bufala

Tomato, mozzarella and rocket and buffalo burratina

4 formaggi 11 €

Fiordilatte, pecorino, emmental e gorgonzola

Mozzarella, pecorino cheese, Emmenthal cheese and Gorgonzola

Frutti di mare 14 €

Passata di pomodoro, frutti di mare e origano

Tomato, seafood and oregano

Bufala 10 €

Passata di pomodoro, mozzarella di bufala

Tomato, buffalo mozzarella

Salame piccante 10 €

Passata di pomodoro, fiordilatte e salame piccante

Tomato, mozzarella and pepperoni

Tonno e cipolla 10 €

Passata di pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla

Tomato, mozzarella, tuna and onion

Calzone 10 €

Passata di pomodoro, fiordilatte e prosciutto cotto

Folded pizza with tomato, ricotta and ham

La Speciali

Gourmet 12 €

Fiordilatte gorgonzola, noci e rucola, scaglie di grana e basilico

Mozzarella gorgonzola, walnuts and rocket, parmesan and basil

Scarolella 13 €

Mozzarella di bufala, scarola, alici

Scarola, buffalo mozzarella, anchovies

Bolognese 15 €

Mortadella, fiordilatte grani di pistacchi e stracciata

Mortadella mozzarella stracciata and pistachio

O'sole mio 12 €

Pomodorini gialli, mozzarella di bufala, origano e basilico

Yellow cherry tomatoes, mozzarella, oregano and basil

La Calabrese 15 €

Fior di latte campano, 'nduja calabrese, in uscita stracciatella cilentana e fili di peperoncino fresco

Campanian fior di latte, Calabrian 'nduja, finished with Cilentana stracciatella and fresh chili threads

Napoli estiva 14 €

Passata di pomodoro, in uscita alici, origano, stracciatella cilentana, basilico e olio evo

Tomato passata, added after baking anchovies, oregano, stracciatella cilentana, basil and evo oil

Bufala estiva 14 €

Passata di pomodoro, in uscita bufala fresca campana, pomodorini, origano, basilico e olio evo

Tomato passata, added after baking fresh campania buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano, basil and evo oil

La Valtellina 18 €

Bresaola, fiordilatte, pomodorini, scaglie di grana, rucola, basilico e olio evo

Added after baking bresaola, fresh campania mozzarella, cherry tomatoes, parmesan, rocket, basil and evo oil

Dolci e frutta - Desserts and fruit

Dolci Dessert

Tiramisù al caffè 7 €

Fatta in casa con amore

Coffee Tiramisù - Homemade with love

Crema caramel 7 €

Fatta in casa con amore

Panna cotta alla frutta di stagione 7 €

Fatta in casa con amore

Panna Cotta with Seasonal Fruit - Homemade with love

Delizia al limone 7 €

Della nostra pasticceria artigianale

Lemon Delizia - From our artisanal bakery

Ricotta e pera 7 €

Della nostra pasticceria artigianale

Ricotta and pear cake - From our artisanal bakery

Cannolo siciliano 7 €

Della nostra pasticceria artigianale

Sicilian cannolo - From our artisanal bakery

Ci possono essere variazioni secondo la disponibilità del giorno.

Items may vary based on daily availability.

Gelati Ice Cream

Sorbetto al limone o al caffè 6.5 €

Lemon or coffee sorbet

Gelato alla crema bolognese 6.5 €

Creamy vanilla ice cream

Tartufo artigianale di Pizzo 6.5 €

Truffle icecream

Frutta Fruit

Ananas tagliata fresca 6.5 €

Pineapple

Frutta fresca di stagione 6.5 €

Seasonal fresh fruit

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 10 €
Spritz Campari 10 €
Gin Tonic 10 €
Limoncello spritz 12 €
Hugo Saint Germain spritz 12 €
Americano cocktail 10 €
Analcolico Hugo spritz 9 €

Vino in caraffa - Wine of the house

Vino bianco frizzante $\frac{1}{4}$ 5 €
White Sparkling Wine

Vino bianco frizzante $\frac{1}{2}$ 10 €
White Sparkling Wine

Vino bianco frizzante 1L 14 €
White Sparkling Wine

Acqua Surgiva Naturale 75cl 3 €

Acqua Surgiva Frizzante 75cl 3 €

Coperto 3.5 €
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.*



€ 7

FORMATO / BOTTLE : 33 CL

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 euilibrio tra dolce e mamaro. 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.*



€ 5

FORMATO / BOTTLE : 33 CL

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.*



€ 6

FORMATO / BOTTLE : 33 CL

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.*



€ 6

FORMATO / BOTTLE : 33 CL

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.*



€ 6

FORMATO / BOTTLE : 33 CL

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 floreal 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 leggere 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 floreal 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