

Primi al mattarello (disponibili solo a pranzo) I grandi classici

TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO € 13.00
Ripieno bolognese in crema di parmigiano reggiano DOP

TORTELLONI AL POMODORO € 11.00
Ripieno di ricotta e spinaci al sugo di pomodoro cotto, e basilico

TAGLIATELLE AL RAGU' € 12.00
Con ragu' bolognese fatto in casa e parmigiano reggiano

LASAGNA VERDE € 12.00
Sfoglia verde tirata al mattarello, besciamella, ragu' bolognese fatto in casa, parmigiano reggiano

Pasta Fresca (disponibili solo a pranzo) Benvenuti al Sud

CAVATELLI AL SAPORE D'ESTATE € 11.00
Cavatelli con crema di peperoni, peperoni saltati, nduja con stracciatella pugliese e basilico

PACCHERI IN PARMIGIANA DI MELANZANE € 10.00
Paccheri in salsa di pomodoro e polpa di melanzane, grana padano, basilico

ORECCHIETTE FIOR DI ZUCCHINE E ALICI € 11.00
Orecchiette in crema di zucchine, alici sott'olio, fior di zucca e pecorino

PACCHERI IN PUTTANESCA DI MARE € 13.00
Paccheri con pomodorini rossi e gialli, olive taggiasche, salsa di pomodoro e olio aromatizzato all'aglio, bocconcini di baccalà impanati e fritti al momento, basilico

ORECCHIETTE PRIMAVERA ESTATE € 12.00
Cremoso di piselli, pancetta piacentina IGP, stracciatella pugliese, basilico

SPAGHETTI LILLI E IL VAGABONDO € 11.00
Pomodoro cotto, polpette della nonna, grana padano, basilico

La pasta fatta a mano, i sughi, e le verdure sono preparati in modo artigianale e possono essere abbattuti all'origine.
Per la vostra salute segnalate intolleranze o allergie al personale in sala e consultate il libro degli allergeni.



DOVE CI PUOI TROVARE?

Via del Pratello 65/B (BO) 051 550506

Via Ugo Bassi 23 - entrata piazzetta San Gervasio (BO) 051 4841969

Via Luigi Albinelli 13 (MO) 059 233016

Le Insalate Con facaccia fatta in casa

FOGLIA FELICE € 5.00
Indivia, radicchio, insalata iceberg, arancia spremuta, crumble di olive

BUFALINA € 9.00
ndivia, radicchio, insalata iceberg, arancia spremuta, mozzarella di bufala campana DOP

SPIAGGIATA € 10.00
Indivia, radicchio, insalata iceberg, arancia spremuta, salmone marinato

Dolci fatti in casa

ANGIOLETTI € 4.00
Bastoncini di pasta di pizza frita ricoperti di zucchero e crema di nocciole

TIRAMISU' € 6.00
Tiramisù fatto in casa con crema di mascarpone, savoiardi, caffè, polvere di cacao

MARITOCZO CLASSICO € 4.50
Maritozzo fatto in casa, panna montata, zucchero a velo

COPERTO E RISTORO € 2.00

Goditi
le nostre
PIZZE anche a
CASA tua!

ORDINANDO ONLINE SU
JUSTEAT, DELIVEROO, GLOVO

SEGUICI SU:



MOZZABELLA



MOZZABELLA

cosa RENDE
LA NOSTRA
PIZZA speciale?

la
LUNGA
LIEVITAZIONE

con **FARINE**
SEMI INTEGRALI
BIOLOGICHE

di **24/48** ORE macinate a pietra

la rende
SUPER
DIGERIBILE

75%
DI IDRATAZIONE CHE
la rende soffice e
MORBIDA

le **CREME** e
gli **INGREDIENTI** di stagione
PREPARATI
da noi in **CUCINA**

MozaBella
STREET GOOD

l'IMPASTO

MULINO MARINO

Antipasti da condividere

FRITTINO MISTO NAPOLETANO	€ 7.00
Arancini al ragù, crochè di patate, provola, polentine	
PATATINE CLASSICHE BIONDE FRITTE	€ 5.00
Servite con ketchup e maionese	
FRITTINO DI PASTA CLASSICO	€ 7.00
Pasta con salame piccante Napoli, piselli, e provola affumicata servite con crema al parmigiano fatta in casa	
FRITTINO DI PASTA AMALFI	€ 7.00
Pasta con salsa di parmigiano e profumo di limone servita con crema al parmigiano fatta in casa	

PIZZE FRITTE IN FORMATO BOCCONCINO O CLASSICA

MONTANARA	€ 2.50/5.00
Pomodoro cotto, grana padano, basilico	
FIOR DI ZUCCHINA	€ 3.00/6.00
Crema di zucchine, fiori di zucca, ricotta e alici	
LA FAVOLA	€ 2.50/5.00
Crema di peperone giallo, stracciatella pugliese, basilico	
RAGU'	€ 3.00/6.00
Ragù alla bolognese, parmigiano reggiano, basilico	
DEGUSTAZIONE	€ 9.00
di 4 pizze fritte: montanara, fiore di zucca, la favola, ragù, in formato bocconcino	

TAGLIERE DI SALUMI con gnocco fritto o focaccia fatta in casa (secondo la disponibilità)

TAGLIERE PICCOLO MISTO	€ 12.00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mortadella artigianale, pancetta piacentina IGP	
TAGLIERE PICCOLO CRUDO	€ 12.00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi	
TAGLIERE PICCOLO MORTADELLA	€ 10.00
Mortadella artigianale	
TAGLIERE GRANDE MISTO	€ 18.00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mortadella artigianale, pancetta piacentina IGP, stracciatella pugliese	
AGGIUNTA FOCACCIA O GNOCCO FRITTO	€ 3.50



Pizze Rosse al Piatto

Impasto fatto con farine biologiche semi integrali e idratato al 73% per essere super leggero

MARINARA (vegana).....	€ 5.50
Pomodoro bio, origano, olio all'aglio, basilico	
MARGHERITA (vegetariana).....	€ 7.50
Mozzarella fiordilatte, salsa di pomodoro, basilico	
MARGHERITA CON SALSICCIA	€ 8.50
Salsiccia, mozzarella fiordilatte, salsa di pomodoro, basilico	
PICCANTINA	€ 11.00
Salsa di pomodoro, mozzarella fiordilatte, ventricina piccante, ricotta vaccina, basilico	
PARMIGIANA ROCK (vegetariana stagionale).....	€ 12.00
Melanzane fritte fatte in casa, pomodoro cotto, mozzarella fiordilatte, grana padano, basilico	
SOCCIA, CHE RAGÙ!	€ 13.00
Ragù alla bolognese, mozzarella fiordilatte, besciamella, chips di parmigiano	
LA D.O.P. (vegetariana).....	€ 12.00
Bufala campana D.O.P. aggiunta fuori cottura, salsa di pomodoro, basilico	
BENVENUTI AL SUD	€ 11.00
Pomodoro cotto, mozzarella fiordilatte, polpette della nonna, grana padano, basilico	
TRIS (vegana stagionale).....	€ 10.00
Salsa di pomodoro, pomodorini freschi gialli e rossi, pesto di pomodori secchi, basilico	
FIOCCO DI PARMA	€ 13.50
Prosciutto crudo Fiocco di Parma 24 mesi aggiunto fuori cottura, bufala campana D.O.P. aggiunta fuori cottura, salsa di pomodoro, basilico	

Pizze Speciali al Piatto

Impasto fatto con farine biologiche semi integrali e idratato al 73% per essere super leggero

GREEN PORK (stagionale).....	€ 9.00
Crema di piselli fatta in casa, pancetta piacentina IGP, mozzarella fiordilatte, pecorino, basilico	
SALMONE SPIAGGIATO	€ 13.00
Salmone marinato, mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi gialli e rossi, patate sabbiate, basilico	
LA D.O.P. ESTIVA (vegetariana stagionale).....	€ 12.00
Bufala campana D.O.P. fuori cottura, crema di zucchine fatta in casa, zucchine marinate, scorza di limone, menta, basilico	

Pizze Bianche al Piatto

Impasto fatto con farine biologiche semi integrali e idratato al 73% per essere super leggero

ADAMO ED EVA	€ 9.00
Salsiccia, patate sabbiate fatte in casa, mozzarella fior di latte, rosmarino	
SPOLPETTAMI	€ 11.00
Polpette della nonna, mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi gialli e rossi, ricotta vaccina, basilico	
L'ESTATE PICCANTE (stagionale).....	€ 10.00
Mozzarella fiordilatte, peperoni rossi saltati in padella, nduja, basilico	
PAPERON DE PEPERONI (stagionale).....	€ 12.00
Crema di peperoni gialla fatta in casa, salsiccia, stracciatella pugliese, peperoni salati in padella, basilico	
RAGGIO DI SOLE (vegetariana stagionale).....	€ 9.00
Mozzarella fiordilatte, zucchine marinate, pomodorini freschi gialli e rossi, ricotta vaccina, pepe, origano, basilico	
SALSICCIA IN CAMPO	€ 11.00
Salsiccia, friarielli Terra Viva, mozzarella fiordilatte, grana padano	
L'ESTATE CONTADINA (vegana stagionale).....	€ 8.00
Crema di zucchine fatta in casa, polpa di melanzane al forno, peperoni rossi saltati in padella, basilico	
FOURMAGGI (vegetariana).....	€ 11.00
Taleggio, gorgonzola, tommino piemontese, mozzarella fiordilatte, pepe, noce moscata	
CICCI (vegetariana).....	€ 11.00
Crema di cipolla cotta a bassa temperatura, cicoria, mozzarella fiordilatte, pesto di pomodori secchi, pecorino	
MORTABELLA AL MARE	€ 12.00
Mortadella artigianale, mozzarella fiordilatte, stracciatella pugliese, granello di pistacchi, basilico	

Pizze Speciali al Piatto

ARLECCHINO (vegana stagionale).....	€ 8.00
Crema di peperone giallo fatta in casa, polpa di melanzane al forno, dadolata di zucchine fresche, filetti di San Marzano marinati, basilico	
PUTTANESCA DI BACCALA' (stagionale).....	€ 13.00
Mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi gialli e rossi, olive taggiasche, bocconcini di baccalà fritti al momento	
ALICI IN FIORE (stagionale).....	€ 12.00
Fiori di zucca, alici, mozzarella fiordilatte, ricotta vaccina, basilico	

Fai la scarpetta!

CIOTOLINA <i>da provare!</i>	€ 1.50
Da 60 grammi con crema di parmigiano, ragu	