MozzaBella
STREET GOOD

cosa RENDE LA NOSTRA PIZZA speciale?

LUNGA LIEVITAZIONE di 24/48 ORE la rende SUPER DIGERIBILE

L'IMPASTO con SEMI INTEGRALI BIOLOGICHE FARINE macinate a pietra MULINO MARINO la rende soffice e MORBIDA 75% DI IDRATAZIONE

Gli Antipasti da condividere

disponibili solo a cena

FRITTINO MISTO NAPOLETANO 10pz ..... € 7.00
Arancini al ragù, crocchè di patate, arancini cacio e pepe, polentine

PATATINE CLASSICHE BIONDE FRITTE ..... € 5.00
Servite con ketchup e maionese

FRITTINO DI PASTA CLASSICO 6pz ..... € 7.00
Pasta con salame Napoli, piselli e provola affumicata servite con crema al parmigiano fatta in casa

FRITTINO DI PASTA AMALFI 6pz ..... € 7.00
Pasta con salsa al 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 biologico, Grana Padano, basilico

ZUCCOTTA ..... € 2.50/5.00
Crema di zucca, pancetta piacentina IGP pecorino

RAGÙ ..... € 3.00/6.00
Ragù alla bolognese, Grana Padano

CICCINA ..... € 2.50/5.00
Crema di cipolla, cicoria saltata in padella, pesto di pomodori secchi, pecorino

DEGUSTAZIONE ..... € 9.00
di 4 pizze fritte, ragù, zuccotta, ciccina, e montanara in formato bocconcino

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

TAGLIERE PICCOLO MISTO ..... € 13.00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mortadella artigianale, pancetta piacentina IGP

TAGLIERE PICCOLO CRUDO ..... € 13.00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

TAGLIERE PICCOLO MORTADELLA ..... € 13.00
Mortadella artigianale

TAGLIERE GRANDE MISTO ..... € 21.00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mortadella artigianale, pancetta piacentina IGP, stracciatella pugliese

AGGIUNTA FOCACCIA O GNOCCO FRITTO € 3.50

Le Insalate

con focaccia fatta in casa

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

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

CRUDAIOLA ..... € 10.00
Indivia, radicchio, insalata iceberg, arancia spremuta, bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma, crostini

NOTA BENE:

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.

Pizze Bianche al Piatto

Impasto fatto con farine biologiche semi integrali, idratato al 75% per essere super leggero

ADAMO ED EVA ..... € 12.00
Salsiccia, patate sabbiate fatte in casa, mozzarella fiordilatte, rosmarino

CECINA (stagionale, vegana) ..... € 11.00
Crema di ceci, cavolo nero, pesto di pomodori secchi

LA PORCINA ROCK ..... € 15.00
Mozzarella fiordilatte, crema di funghi trifolati e funghi porcini, pancetta piacentina IGP, funghi champignon saltati in padella, basilico

SALSICCIA IN CAMPO ..... € 14.00
Salsiccia, friarielli TerraViva, mozzarella fiordilatte, Parmigiano Reggiano D.O.P

CENERENTOLA (stagionale) ..... € 14.00
Crema di zucca, pancetta piacentina IGP, pecorino, basilico

INCAVOLATO NERO (stagionale, vegana) ..... € 12.00
Crema di zucca, cavolo nero, patate sabbiate

CICCI (vegetariana) ..... € 14.00
Crema di cipolla cotta a bassa temperatura, cicoria, mozzarella fiordilatte, pesto di pomodori secchi, pecorino, cicoria saltata in padella

MORTABELLA ..... € 15.00
Mortadella artigianale, mozzarella fiordilatte, granella di pistacchio, stracciatella pugliese, basilico

FOURMAGGI (vegetariana) ..... € 14.00
Taleggio, gorgonzola, tomino piemontese, mozzarella fiordilatte, pepe, noce moscata

TRENTINA ..... € 15.00
Speck del Trentino, provola Agricolsud,radicchio, stracciatella, basilico

COTTO DI TE ..... € 15.00
Prosciutto cotto di Parma, crema di funghi, carciofini sott'olio, mozzarella fiordilatte, crumble di olive, basilico

Fai la scarpetta!

Finisci il tuo cornicione con una della nostre strepitose salse

CIOTOLINA *da provare!* ..... € 1.50
da 60 grammi con crema di Parmigiano o Ragù

Pizze Rosse al Piatto

Impasto fatto con farine biologiche semi integrali, idratato al 75% per essere super leggero

MARINARA (vegana) ..... € 8.50
Salsa di pomodoro, origano, olio di semi all'aglio

MARGHERITA (Vegetariana) ..... € 10.50
Mozzarella fiordilatte, salsa di pomodoro, olio evo, basilico

PICCANTINA ..... € 14.00
Ventricina piccante, ricotta vaccina, mozzarella fiordilatte, salsa di pomodoro, basilico

LA DOP (Vegetariana) ..... € 15.00
Bufala campana D.O.P. aggiunta fuori cottura, salsa di pomodoro, basilico

MARGHERITA CON SALSICCIA ..... € 11.50
Salsiccia, mozzarella fiordilatte, salsa di pomodoro, basilico

FIOCCO DI PARMA ..... € 16.50
Prosciutto crudo Fiocco di Parma 24 mesi aggiunto fuori cottura, Bufala campana D.O.P. aggiunta fuori cottura, salsa di pomodoro, basilico

BENVENUTI AL SUD ..... € 14.00
Pomodoro cotto, mozzarella fiordilatte, polpette della nonna, grana padano, basilico

Pizze Speciali al Piatto

Impasto fatto con farine biologiche semi integrali, idratato al 75% per essere super leggero

CROCCHETAMI ..... € 15.00
Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, crocchè di patate, stracciatella pugliese, basilico

AMATRICIANA ..... € 15.00
Pomodoro cotto, guanciale saltato in padella, olio di cottura, pecorino romano grattugiato

SOCCIA, CHE RAGÙ! ..... € 16.00
Ragù alla bolognese, mozzarella fiordilatte, besciamella, chips di parmigiano

Dolci fatti in casa

ANGIOLETTI (da condividere in compagnia) € 4.00
Bastoncini di pizza fritta con zucchero e crema di nocciole

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

UNA FETTA PER TE (da condividere in compagnia) € 9.00
Crema di nocciole, kinder cereali, riso soffiato, zucchero a velo

COPERTO E SERVIZIO € 2.00

Goditi le nostre PIZZE anche a CASA tua!

ORDINANDO ONLINE SU
JUSTEAT, DELIVEROO, GLOVO

Mozzabella è qui:
- Via del Pratello 65/B (BO) – Tel. 051 550506
- Fico Eataly World via paolo canali 8 (BO)
- Via Ugo Bassi 23 – entrata piazzetta San Gervasio (BO) – 051 4841969
- Via Luigi Albinelli 13 (MO) – Tel. 059 233016

Seguici su:
MOZZABELLA