



Pranzare a Bologna con 15 €? Con questa guida, si spende anche meno

Dalla pizza alla cucina tradizionale, dai fast food al poke, ecco la nostra lista per mangiare bene a Bologna spendendo poco

Dove pranzare a Bologna con 15 euro, o ancora meno? Rispondere a questa domanda potrebbe sembrare semplice dal momento che in città non mancano luoghi di ristoro, anzi. Pizzerie, piadinerie, hamburgherie, *poke bar* e altre insegne hanno ormai monopolizzato tutti gli spazi commerciali, **ma qual è la qualità della loro offerta?** E quanto ci fanno stare rilassati durante l'attesissima pausa pranzo?

Dove pranzare a Bologna con 15 euro

Se desiderate:

- **mangiare bene a Bologna spendendo poco** (15 € ci sembra il minimo per prodotti di qualità),
- **evitare posti con file lunghissime**, per poi consumare in piedi un panino scadente,
- **scongiurare un bruciore di stomaco** dopo la pausa pranzo,

allora quest'articolo fa al caso vostro. Mettetevi comodi e magari prendete carta e penna.

I criteri adottati per la selezione dei locali

Per scrivere questo articolo abbiamo selezionato, e poi **testato personalmente**, diversi esercizi in centro storico con una **cucina genuina** e un **servizio accettabile**; inoltre, **abbiamo evitato le insegne più famose** ossia quelle che trovereste in qualsiasi guida più o meno autorevole.

Non abbiamo la pretesa di aver citato tutti i posti meritevoli di apprezzamento ma quella che trovate qui è sicuramente una **lista “autentica”**, perchè basata sull'esperienza ripetuta delle varie realtà, ed è anche una **lista “in itinere”**, suscettibile di integrazione qualora scoprissimo ulteriori novità che meritano di essere segnalate. **Ovviamente con il limite di non superare i 15 €** E ora partiamo...

Ristorante È Cucina Leopardi

Iniziamo con uno dei ristoranti più dinamici e competitivi del centro di Bologna, o sarebbe meglio dire dallo chef-imprenditore più estroso e imprevedibile della città. **Cesare Marretti**, anni fa diventato noto al grande pubblico per la partecipazione televisiva a “La prova del cuoco”, ha origini toscane ma sotto le Due Torri ha costruito la sua fortuna lanciando una serie di locali di successo. La formula è consolidata: un menù di ottima qualità che varia di continuo, anche giornalmente, basato su due piatti per portata e con un prezzo strepitoso comprendente anche il dolce artigianale.

Siamo stati da **È Cucina Leopardi**, un locale che nonostante le grandi dimensioni passa inosservato per l'estetica anonima e l'assenza di un'insegna (c'è solo una targa all'ingresso). All'interno, due ampie sale “urban style”: pareti bianche, pavimenti eterogenei, tavoli di varia fattura e forma, vasi e biciclette sospese al soffitto.



Gli interni di È Cucina Leopardi (Foto © BolognaBO).

Il menù è scarno: si sceglie tra due primi (costo € 11) o due secondi (€ 16) mentre sono compresi nel prezzo un antipasto e il dolce.

Abbiamo pranzato con 12 € mangiando antipasto (ottima vellutata di patate con funghi e salsa al prezzemolo), pasta, dolce e acqua. I piatti sono abbondanti, ben cucinati e con ottime materie prime. Servizio veloce, perfetto per la pausa pranzo. Fortemente consigliato ma nell'ora di punta si potrebbe trovare tanta gente e non si prenota.

Ristorante È Cucina Leopardi
Via Giacomo Leopardi, 4 – Bologna

[Facebook](#)

MozzaBella – Pizza e Cucina

Con due locali in pieno centro storico, **Mozzabella** è una delle insegne da tener presente per **pranzare a Bologna con 15 euro** perchè ha un servizio veloce e un'offerta di qualità, con prezzi accessibili.

I punti vendita si trovano in **via Ugo Bassi 23** (all'interno del [Mercato delle Erbe](#)) e in **via del Pratello 65b**. La **pizza**, al taglio o intera, è **leggera e digeribile** grazie all'impasto semintegrale di farine biologiche macinate a pietra, lievitato da 24 a 48 ore.



La Margherita di MozzaBella (Foto © BolognaBO).

Le pizze in carta, vanno dai 5,50 € della Marinara ai 13 € per la pizza con salmone o baccalà. Non mancano **qualche antipasto** (da 3,50 €), i **taglieri di salumi** (da 12 €), i **primi piatti della tradizione bolognese** (tagliatelle al pomodoro 8 € e al ragù 11 €), **tortellini** (da € 10) e insalate (da 6 €). Due le opzioni per i dolci del giorno (da 5 €).

Noi abbiamo pranzato con € 9,90, per un'ottima Margherita, una bottiglia d'acqua e il coperto (€ 1,90). Consigliatissimo!

Mozzabella – Street Good

Indirizzo 1: Via Ugo Bassi 23, Bologna – c/o Mercato delle Erbe (Tel. 051 484 1969)

Indirizzo 2: Via del Pratello 65b (Tel. 051 550506)

[Pagina Facebook](#)

NOI – Mercato delle Erbe

Restiamo nel vivace Mercato delle Erbe per un format di grande successo. Parliamo di **NOI**, situato vicino all'accesso di via S. Gervasio, che una volta si chiamava **Polpette e Crescentine**. Il cambio di nome non ha alterato l'appetibilità della proposta e, infatti, abbiamo trovato la stessa buona cucina e un servizio giovane e rapido.

Il menù è confortevole, con **antipasti della tradizione** (crescentine, affettati, fritti etc), **primi al mattarello** (tortellini, lasagne, tagliatelle etc), **secondi piatti succulenti** (polpette, cotolette etc) e **dolci fatti in casa**. Prezzi onesti, una buona carta dei vini (con etichette del territorio), birre artigianali e cocktail rendono NOI perfetto per la pausa pranzo ma anche per l'aperitivo e la cena (attenzione, chiude alle 21.30 e la domenica alle 18).

Abbiamo pranzato a 13.50 € acqua e coperto inclusi. Le *Polpettine con ripieno di tortellini, su spinaci saltati* (11 €) sono saporite, croccanti e ben cotte; è un piacere accompagnarle con un pane altrettanto goloso.

NOI – Mercato delle Erbe

Indirizzo: Mercato delle Erbe, Via S. Gervasio, 3 Bologna (Tel. 051 235214).



Polpettine di ripieno di tortellini con spinaci saltati (Foto © BolognaBO).

‘O Fiore Mio: pizze al taglio fuori dal comune

Un'altra pizzeria, questa volta **solo al taglio ma di qualità elevata**. Parliamo di **‘O Fiore mio** in piazza Malpighi 8d, un piccolo angolo di piacere per gli appassionati dei lievitati.

Il Gruppo nato nel 2011 a Faenza, e poi allargatosi anche a Bologna e Milano, è stato tra i primi in Italia a recuperare il **concepto di pizza genuina**, impastata con farine di cereali italiani e lievito madre artigianale. Gli ottimi ingredienti e la lenta lievitazione (dalle 24 alle 48 ore) contribuiscono ad ottenere una pizza leggera e ben alveolata, mentre i topping creativi e inconsueti regalano morsi di puro piacere.

Davanti alla vetrina di ‘**O Fiore mio** si rimani affascinati dai colori e dalla **varietà delle pizze in teglia**. Assistiti da personale giovane ed empatico, si possono scegliere vari tranci e pagare in base al peso. Si va dalle pizze più semplici e classiche a quelle più elaborate. Tra le materie prime utilizzate, molti delle quali stagionali, ci sono Pomodoro San Marzano, Mozzarella di bufala e Fiordilatte, capperi di Salina e olive di Gaeta, salumi di mora romagnola e un ottimo olio extra vergine italiano. Il tutto abbinato a una selezione di birre artigianali italiane e del territorio, vini e altre bevande.

Abbiamo pranzato con 12 € ordinando tre tranci di pizza molto soddisfacenti per sapore e quantità: **Bufalina** (Pomodoro, Bufala e basilico), **Golosa** (Prosciutto cotto e formaggio) e **Punto G** (Gorgonzola dolce, coppa stagionata, mandorle di noto e miele) e una bottiglia d’acqua.

‘O Fiore Mio

Indirizzo: Piazza Malpighi 8/D – Bologna (Tel. 051 0402308)

[Facebook](#)



O' fiore mio in piazza Malpighi (Foto © BolognaBO).

Caffè Masini: bar e cucina tradizionale

Un'altra alternativa valida per pranzare a Bologna senza spendere più di 15 euro è il **Caffè Masini**, all'angolo tra via Marconi e via Belvedere, uno di quei posti piacevoli che entrano nella quotidianità.

Gestito in modo impeccabile da una famiglia di origini campane, a pranzo offre una generosa vetrina con tante preparazioni genuine e cucinate artigianalmente; sono banditi piatti surgelati da riscaldare nel microonde!

Sempre appaganti le porzioni sia che si scelgano **primi piatti** (riso e pasta a partire da 8 €) che **secondi di carne e pesce** (dalle polpette ai rotolini di maiale, dalle cotolette al pollo preparato in tanti modi, dal baccalà alla polenta al ragù, solo per fare qualche esempio). Non mancano i **panini**, le **insalate** (di terra e di mare) e una certa **varietà di verdure** al vapore, gratinate e al forno. Si può anche scegliere di comporre il piatto a proprio piacimento o secondo le proprie abitudini alimentari.

Non si trovano mai gli avanzi del giorno precedente, dato l'afflusso consistente che "svuota" la vetrina per lasciare posto alle novità del pranzo successivo. **Abbiamo pranzato a 8,50 €** per un abbondante piatto unico misto, con pane, coperto e acqua.

Caffè Masini

Indirizzo: Via Guglielmo Marconi, 5a – Bologna (Tel. 051 648 6672).



La vetrina del Caffè Masini cambia ogni giorno (Foto © BolognaBO).

Merlino – Il Mago della Farina

Qui siamo su un livello qualitativamente molto alto. Nonostante sia un formula che offre una ristorazione informale e rapida, **Merlino – Il Mago della Farina** può regalare una pausa pranzo più che appagante. Siamo in via Ercolani 1/d, nel piccolo locale nato dall'idea di quel professionista navigato e audace che è **Dario Picchiotti**, proprietario anche del ristorante **Casamerlò** (a Bologna) e dell'incantevole **Antica Trattoria di Sacerno** (a Sacerno).

Da Merlino **abbiamo speso 16 €** (è vero, supera un po' il budget prefissato ma ne vale la pena): un piatto di **tagliatelle al ragù** (a nostro avviso tra le migliori di Bologna), una lattina d'acqua e un

cestino di pane e focaccia davvero abbondante e buono.

Merlino può accogliere una ventina di coperti e presenta una **carta ben ragionata con poche pietanze che cambiano spesso**, a parte alcuni evergreen come la pasta fresca. Cinque gli **antipasti fritti** (tra questi, lo stecco bolognese e i tortellini fritti, da 6 €), **cinque le pizze** (dai 7 € della Margherita), **tre secondi** (da 12 €), **quattro primi** (tortellini, tortelloni e tagliatelle, da 12 €) e **quattro contorni di stagione**. Validissima la carta di birre artigianali mentre il vino è presente con poche etichette ma scelte con oculatezza (consentito anche di ordinare al calice).

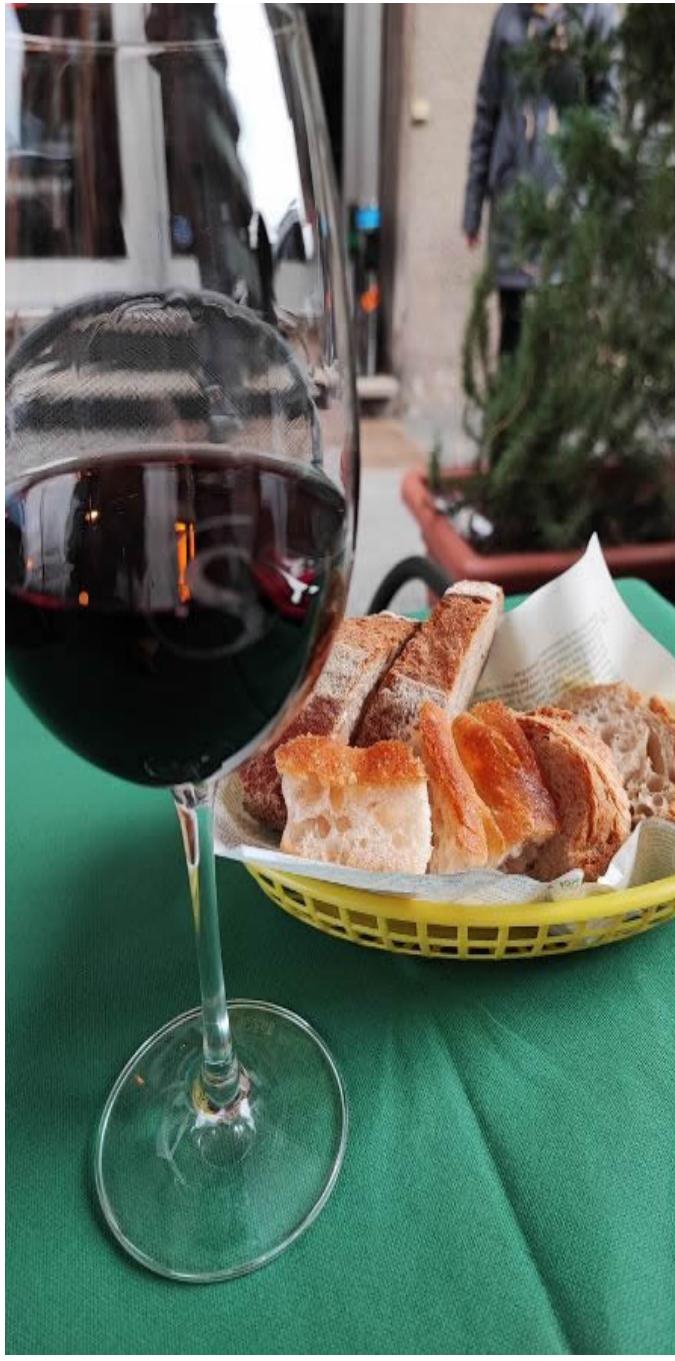
L'esecuzione di ogni piatto è perfetta, grazie alla solida esperienza e alla ricerca di materie prime di valore assoluto. **Servizio efficiente, rapido e gentile!** Nel laboratorio interno si preparano pasta fresca, pane e lievitati (da acquistare anche da asporto), fritti, hamburger e pizze. Da provare assolutamente!

Merlino – Il Mago della Farina

Indirizzo: Via Giorgio Ercolani, 1/d Bologna (Tel. 051 523858)

Orari: chiuso di domenica

[Facebook](#)



Merlino rappresenta l'alta qualità associata ad un servizio veloce (Foto © BolognaBO).

Souppa: cucina sana e leggera

Chi è vegetariano, chi vuole pranzare con un pasto leggero e sano e chi ama una cucina con prodotti del territorio, o comunque provenienti da fornitori selezionati, al [Souppa](#) di via Ugo Bassi troverà terreno fertile. La proposta si articola tra verdure e ortaggi, carne e pesce, il tutto preparato con ricette ben eseguite, non grasse e con tecniche di cottura che esaltano i sapori originari.

La carta si presta ad una clientela di ogni età e con diversi regimi alimentari, comprendendo tanto la **cucina tradizionale** (pasta al pomodoro, insalate, hamburger con polpo e tanto altro) che le **poke bowl** da comporre a proprio gusto (molte con un prezzo inferiore a 15 €).

Souppa

Indirizzo: Via Ugo Bassi, 2 – Bologna

[Sito web](#)

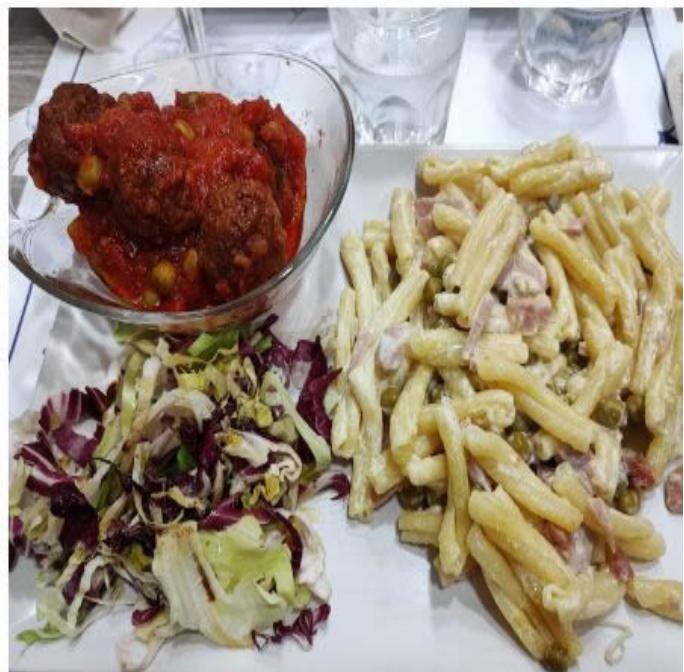


Una delle preparazioni di Souppa (Foto © Souppa).

Mio Bar: sorrisi e ospitalità

Un altro bar-tavola calda e un altro proprietario meridionale. Dalla Calabria, Luciano ha portato al **Mio Bar** di via Marconi 2, calore, sorrisi e grande spirito di accoglienza.

Abbiamo inizialmente apprezzato questo piccolo bar per **l'ottimo caffè e per l'aperitivo serale** ma è stata una bella sorpresa anche l'esperienza del pranzo. Accanto a panini, focacce e piadine, Luciano propone ogni giorno piatti unici dalle porzioni generose in cui unisce pasta fatta in casa (lasagne incluse), carne e verdure. Non aspettatevi di ordinare alla carta, né un ambiente sofisticato: il **Mio Bar rappresenta un'opzione per un pranzo veloce** ma semplice e genuino. L'ultima volta, a 15 € abbiamo consumato un piatto misto con pasta, pane, polpette e insalata (12 €), acqua e caffè.



Luciano, il gestore del Mio Bar di via Marconi 2 (Foto © BolognaBO).

Mio Bar

Indirizzo: via Guglielmo Marconi, 2 – Bologna (Tel. 051 268732)

[Facebook](#)**Data di creazione**

2023/01/09

Autore

enzo-radunanza