

LE CLAN DES MAMMA

ANTONIA

Pizze & Cocktails

SPRITZ CLASSICO 7.5 18cl
Le classique (et le meilleur)
Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

BASILICO SPRITZ 8 18cl
Pour les plus sauvages...
Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilic
Perrier

FRESCO SPRITZ 8 18cl
Fraîcheur garantie
Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Sirop de fleur de sureau Luxardo

HUGO SPRITZ 8.5 18cl
Rafraîchissant
Gin Bombay Sapphire
Prosecco
Sirop de fleur de sureau Luxardo
Menthe
Citron vert
Perrier

ROSSO SPRITZ 8 18cl
Fruité et sexy
Campari
Prosecco
Rosmarino Bitter
Jus de Cranberry

VIRGIN SPRITZ 6 25cl
Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

IL PIATTO DELLA MAMMA 22
Planche de la Mamma
Encornets, Stracciatella, charcuterie, sauce tartare

#LECLANDESMAMMA

ANTIPASTI

22

IL PIATTO DELLA MAMMA

Planche de la Mamma

Encornets, Stracciatella, charcuterie, sauce tartare

10

BURRATA (125g)* con pomodorini pachino

Burrata (125g) de chez Caseificio Maldera*, tomates cerise

11

BURRATA PARMA (125g)* con rucola,

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi*

Burrata (125g) de chez Caseificio Maldera*, roquette, jambon de Parme DOP 16 mois*

14.5

BURRATA AL TARTUFO (125g)* con pomodorini pachino

Burrata (125g) de chez Caseificio Maldera* aux véritables morceaux de truffe de chez DL Tartufi

10

STRACCIATELLA del Caseificio Maldera* con gnocco fritto

Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata) de Caseificio Maldera in Puglia*, chausson de pâte frite

7.5

CALAMARI ALLA ROMANA con salsa tartara

Encornets à la romaine, sauce tartare

12.5

TAGLIERE DI SALUMI con gnocco fritto

Jambon de Parme DOP 18 mois*, Bresaola IGP, Spianata piquante de Sila*, Coppa di Parma IGP*, Speck dell'Alto Adige IGP* et pâte à pizza frite

9.5

CARPACCIO DI BRESAOLA

della Valtellina IGP, rucola, Parmigiano

Une belle variante du classique carpaccio de bœuf avec de la Bresaola IGP, roquette, Parmesan

PIZZE

Notre Mamma vous suggère son cocktail préféré
pour chacune de ses pizzas

**RETROUVEZ NOS PIZZE CHEZ VOUS
AVEC LA VENTE A EMPORTER
OU SUR UBER ET DELIVEROO**

9

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP*
Mozzarella fior di latte di Salerno*
Basilico fresco
Tomates San Marzano AOP*
Mozzarella fleur de lait de Salerne*

Cocktail : Spritz Classico 7.5

12

REGINA

Pomodoro San Marzano DOP*
Mozzarella fior di latte di Salerno*
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini*
Funghi
Tomates San Marzano AOP*
Mozzarella fleur de lait de Salerne*
Jambon cuit aux herbes de Leoncini*
Champignons

Cocktail : Rosso Spritz 8

12.5

MONICA

Mozzarella fior di latte di Salerno*
Parmigiano DOP 24 mesi*
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi*
Provolone della Sila*
Mozzarella fleur de lait de Salerne*
Parmesan AOP 24 mois Montanari*
Gorgonzola AOP d'Oro Carozzi*
Provolone de Sila*

Cocktail : Moscow Mule 7.5

13

MIA NONNA

Mozzarella fior di latte di Salerno*
Pomodoro San Marzano DOP*
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi*
Mozzarella di Bufala La Marchesa*
Rucola
Mozzarella fleur de lait de Salerne*
Tomates San Marzano DOP*
Jambon de Parme AOP 16 mois*
Mozzarella Di Bufala La Marchesa*
Roquette

Cocktail : Basilico Spritz 8

12

LUCILLA

Pomodoro San Marzano DOP*
Mozzarella fior di latte di Salerno*
Melanzane
Zucchini
Funghi
Pomodorini
Peperoni
Tomates San Marzano AOP*
Mozzarella fleur de lait de Salerne*
Aubergines
Courgettes
Champignons
Tomates cerise
Poivrons

Cocktail : Fresco Spritz 8

13.5

TINA (Calzone)

Pomodoro San Marzano DOP*
Mozzarella fior di latte di Salerno*
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini*
Funghi
Uovo
Tomates San Marzano AOP*
Mozzarella fleur de lait de Salerne*
Jambon cuit aux herbes de Leoncini*
Champignons
Œuf

Cocktail : Matrona 7.5

12.5

VALENTINA

Pomodoro San Marzano DOP*
Mozzarella fior di latte di Salerno*
Stracciatella del Caseificio Maldera*
Pecorino Gran Ducato*
Coppa di Parma IGP*
Basilico fresco
Tomates San Marzano AOP*
Mozzarella fleur de lait de Salerne*
Stracciatella* (cœur crémeux de la Burrata)
Pecorino Gran Ducato*
Coppa di Parma IGP*
Basilic frais

Cocktail: Basilico Spritz 8

13.5

GABRIELLA

Pomodoro San Marzano DOP*
Mozzarella fior di latte di Salerno*
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi*
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi*
Noci e pepe nero
Tomates San Marzano AOP*
Mozzarella fleur de lait de Salerne*
Jambon de Parme AOP 16 mois*
Gorgonzola AOP d'Oro Carozzi*
Noix et poivre noir

Cocktail: Gaby 8,5

14.5

MARIA

Pomodoro San Marzano DOP*
Mozzarella fior di latte di Salerno*
Burrata Pugliese*
Nduja*
Pomodorini pachino
Rucola
Tomates San Marzano AOP*
Mozzarella fleur de lait de Salerne*
Burrata des Pouilles*
Nduja*
Tomates cerise
Roquette

Cocktail: Basilico Spritz 8

13

ANTONIA

Pomodoro San Marzano AOP*
Mozzarella fior di latte di Salerno*
Stracciatella del Caseificio Maldera*
Nduja*
Scamorza affumicata Maldera
Basilico fresco
Tomates San Marzano AOP*
Mozzarella fleur de lait de Salerne*
Stracciatella* (cœur crémeux de la Burrata)
Nduja*
Mozzarella Fumée Maldera
Basilic frais

Cocktail: Rosso Spritz 8

14

CARLOTTA

Pomodoro San Marzano DOP*
Mozzarella fior di latte di Salerno*
Provolone Piccante Cremona*
Spianata piccante della Sila*
Cipolle rosse
Olive Leccino della Toscana*
Tomates San Marzano AOP*
Mozzarella fleur de lait de Salerne*
Provolone piquant de Cremona*
Spianata piquante de Sila*
Oignons rouges
Olives Leccino de Toscane*

Cocktail: Hugo Spritz 8,5

19

TULLIA

Mozzarella fior di latte di Salerno*
Burrata Pugliese*
Tartufo Tartufo DL Tartufi*
Funghi
Mozzarella fleur de lait de Salerne*
Burrata des Pouilles*
Truffes de chez DL Tartufi*
Champignons

Cocktail: Fresco Spritz 8

*Pour tout apprendre sur nos produits
100% italiens, consultez notre livret

Supplemento Tartufo (truffe) + 5

**Supplemento Prosciutto
di Parma DOP 16 mesi
(Jambon de Parme DOP 16 mois) + 3**

Supplemento Uovo (œuf) + 1

Supplemento Rucola (roquette) + 1

I PIATTI

14.5

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Basta!

14.5

PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA

Gratin d'aubergines gratinées à la Mozzarella fleur de lait de Salerne*, salade

INSALATE

13

GUSTAVO Prosciutto di Parma DOP 16 mezzi*, Mozzarella di Bufala*, pomodorini pachino, cetriolo, olive Leccino*, rucola

Jambon de Parme AOP 16 mois*, Mozzarella di Bufala*, tomates cerise, concombre, olives Leccino*, roquette

13

VEGETARIANA Stracciatella*, Melanzana, zucchini, peperoni, pomodorini pachino, cetriolo, olive Leccino*, rucola

Stracciatella (cœur crémeux de la Burrata)*, aubergine, courgette, poivron, concombre, tomates cerise, olives Leccino*, roquette

13

RAFFAELLO Burrata Pugliese*, Prosciutto cotto alle erbe, pomodorini pachino, olive Leccino, rucola

Burrata des Pouilles*, jambon blanc cuit aux herbes, tomates cerise, olives Leccino*, roquette

MENU MIDI

(voir ardoise)

Plat seul = 11.5

Avec le dessert du jour = 14.5

FORMULE EXPRESS MIDI

Pizza ou & un café = 12.5

10

MENU NIPOTI

(pour les petits)

Pizza Margherita

&

1 Boule de glace

&

Sirop à l'eau

DOLCI

Come alla mamma, a Antonia piace far piacere.
È con grande passione che prepara tutti i nostri dessert fatti in casa ogni giorno.
Comme sa propre Mamma, Antonia aime faire plaisir. C'est avec beaucoup
de passion qu'elle prépare tous nos desserts sur place chaque jour.

7.5
TIRAMISU caffè
Le vrai, l'unique

7
MOUSSE al cioccolato
Mousse au chocolat

7.5
PANNA COTTA alla vaniglia, granola di biscotti e topping
Panna cotta à la vanille, granola et coulis

9
CAFFE GOURMET
Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

GELATI del momento
1 boule : 2,5€ // 2 boules : 4,50€ // 3 boules : 6€ // 4 boules 7€
Supplément chantilly +1,00€

CAFFE E DIGESTIVO

CAFFE

Espresso, decaffeinato	2
Cappuccino	3.5
Caffè Latte	3
Caffè ou Cioccolato viennois	4.5

DIGESTIVO

Limoncello Giardini Di Ravello 4cl	6
Limoncello di Sorrento - L'originale 4cl	8
Grappa Piave 4cl	6
Grappa Riserva Nardini 4cl	8
Grappa di Barolo Marolo 4cl	9.5
Amaretto Amanda Luxardo 4cl	6.5

LE
BRUNCH
DE LA
MAMMA ANTONIA
26€ / 31€ (AVEC UN SPRITZ CLASSICO)

Tous les dimanches midis et jours fériés

UNE BOISSON CHAUDE
Caffè, Tè, Cioccolato ou Capuccino (+1€)

À VOLONTÉ
servizio a buffet

JUS DE FRUITS

I PRIMI

CHARCUTERIE

Jambon de Parme DOP 16 mois, Speck, jambon cuit aux herbes de Leoncini, Spianata piquante de Sila, Coppa di Parma IGP

SALADE

Antipasti (courgettes, aubergines, poivrons), tomates cerise, champignons, roquette

**ENCORNETS
A LA ROMAINE**

Sauce tartare

FROMAGES

Provolone piquant de Cremona, Gorgonzola DOP d'ORO Carozzi et Pecorino Gran Ducato

I PIATTI

**LASAGNE ALLA
BOLOGNESE**

Basta!

**PARMIGIANA
DI MELANZANE**

Gratin d'aubergines gratinées à la Mozzarella fleur de lait de Salerne

PIZZE

MARGHERITA

Tomates San Marzano DOP, fleur de lait de Salerne, basilic frais

REGINA

Tomates San Marzano DOP, fleur de lait de Salerne, jambon cuit aux herbes de Leoncini, champignons

MONICA

Fleur de lait de Salerne, Parmesan DOP 24 mois Montanari, Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi, Provolone de Sila

ANTONIA

Fleur de lait de Salerne, champignons, olives Leccino de Toscane, tomates cerise, Pecorino Gran Ducato, roquette

CARLOTTA

Tomates San Marzano DOP, Provolone piquant de Cremona, Spianata piquante de Sila, oignons rouges, olives Leccino de Toscane

DOLCI

TIRAMISU CAFFE

Le vrai l'unique

**MOUSSE AL
CIOCCOLATO**

Mousse au chocolat

PANZEROTTI NUTELLA

Petit chausson de pâte frite garni de Nutella

COCKTAILS

7.5 **SPRITZ CLASSICO** 18cl

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

8 **ROSSO SPRITZ** 18cl

Fruité et sexy

Campari
Prosecco
Rosmarino Bitter
Jus de Cranberry

8.5 **HUGO SPRITZ** 18cl

Rafraîchissant

Gin Bombay Sapphire
Prosecco
Sirop de fleur de sureau Luxardo
Menthe
Citron vert
Perrier

8 **FRESCO SPRITZ** 18cl

Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Sirop de fleur de sureau Luxardo

8 **BASILICO SPRITZ** 18cl

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilic
Perrier

6 **VIRGIN SPRITZ** 25cl

Sirop d'orange Spritz

Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

I CLASSICI

8 **MOJITO** 18cl

Rhum Bacardi Carta Oro
Menthe
Citron vert
Sucre de canne
Perrier

7.5 **MOSCOW MULE** 18cl

Vodka Eristoff
Ginger beer
Citron vert

7.5 **MAMMARGARITA** 12cl

Tequila Camino
Cointreau
Sirop de sucre de canne
Citron vert

I FAVORITI DELLA MAMMA

8.5 **GABY** 18cl

Frais mais bien relevé

Gin Bombay Sapphire
Citron vert
Concombre
Wasabi
Sucre de canne

7.5 **MATRONA** 18cl

Un court séjour dans les Antilles

Rhum Bacardi Carta Oro
Citron vert
Sirop de vanille

8.5 **FIERO E TONIC** 18cl

Pour les plus orgueilleux

Martini Fiero
Orange
Tonic

COCKTAILS

I COCKTAIL VERGINI

Per i più saggi

POMPELMO 6 27cl

Pomme
Pamplemousse
Mangue
Sirop de grenadine

VIRGIN 6 MAMMAJITO 27cl

Jus de pommes
Menthe
Citron vert
Splash de Perrier

VIRGIN SPRITZ 6 25cl

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

BIBITE

SUCCO DI FRUTTA 4 25cl

Skipper, bere italiano
Pomme
Orange
Fraise
ACE (orange - carotte - citron)
Citron gingembre

BIRRA

Moretti Pression 25cl//50cl 3 // 5.5
Peroni Nastro Azzuro 33cl 5.5

TE

Tè, infusione 3

BIBITE FRESCHE

Coca Cola, Zero 33cl 3.5
Finley Tonic 20cl 3.5
Limonade 20cl 3
Orangina, Lipton Ice Tea 25cl 3.5
Perrier 33cl 4
Sirops : Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, 2
Orgeat, Menthe, Pomme, coco, kiwi
San Pellegrino 50cl//1l 3 // 5
Acqua Panna 75cl 4

CAFFE

Espresso, decaffeinato 2
Cappuccino 3.5
Caffè Latte 3
Americano 2
Caffè Frappe 3.5
Caffè ou Cioccolato viennois 4.5
Caffè corretto (Amaretto) 7

ALCOOLS E APERETIVO

Americano 8cl	5	Sambuca dei Cesari Luxardo 4cl	5
Negroni 6cl	6	Amaretto Amanda Luxardo 4cl	6.5
Bellini 12cl	6.5	Disaronno 4cl	8
Martini Bianco / Rosso 6cl	4.5	Grappa Piave 4cl	6
Martini Riserva speciale Rubino o Ambrato 6cl	8.5	Grappa Riserva Nardini 4cl	8
Campari 6cl	4.5	Grappa di Barolo Marolo 4cl	9.5
Limoncello Giardini Di Ravello 4cl	6	Absolut Vodka 4cl	9
Limoncello di Sorrento - L'originale 4cl	8	Marsala 4cl	4.5

I VINI

Quando si è in ballo bisogna ballare.
Quand le vin est tiré, il faut le boire.

VINS ROUGES

TOSCANA

Sangiovese di Toscana – Montesperso

Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

5.5 / 17 / 24

Chianti DOCG – Mario Primo Piccini

J'ai envie d'un Chianti doux et droit dans ses bottes, qui me donne du love

6 / 18 / 25

Chianti DOCG – Castiglioni

Le genre de pinard fruité qui vous emmène en ballade tout en équilibre

6.5 / 21 / 32

PUGLIA

Salento Di Primitivo IGT – Col di Sotto

Un joli mélange de fruits rouges et vanille

6.5 / 21 / 32

ABRUZZO

Montepulciano d'abruzzo DOC – Cerulli

J'ai envie d'un petit vin léger et souple pour bien commencer

5.5 / 17 / 24

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Ca' De' Medici Regiano Secco

C'est comme manger une grosse poignée de framboises et fraises mais avec des bulles en bonus

24

SICILIA

Néro d'Avola Terre Siciliane IGT – Sapori Mediterranei

Toute la Sicile dans un verre

4.5 / 15 / 21

VENETO

Valpolicella – Villa Mura

Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

5.5 / 17 / 24

PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC – Raimonda - Tenuta Fontanafredda

J'ai envie de quelque chose de plus costaud et structuré, l'âme du nord

35

I VINI

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

VINS ROSES

VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori

Un bon vin fruité, clair qui se boit bien frais et facilement

5 / 16 / 23

15^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

VINS BLANCS

VENETO

Soave Villa Mura – Riccadonna

Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

4.5 / 15 / 21

UMBRIA

Orvieto classico DOC – Anfora

Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

4.5 / 15 / 21

PIEMONTE

Batasiolo Moscato d'Asti DOCG – Bosc Dla Rei

Tout simplement doux, frais, fruité et persistant

7 / 24 / 37

15^{CL}/75^{CL}

VINS EFFERVESCENTS

ASTI

Ponte Villoni

En France il y a le champagne, en Italie c'est l'Asti pour un anniversaire

27

PROSECCO

Riccadonna

Le vrai bon Prosecco d'Italie

6.5 / 31

DOCG : Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Appellation d'origine Contrôlée et Garantie

DOC : Denominazione di origine Controllata - Appellation d'origine Contrôlée

IGT : Indicazione Geografica Tipica - Indication Géographique Protégée