

LE CLAN DES MAMMA

CARLOTTA

Pizze & Cocktails

APEROL SPRITZ 18cl 8

Aperol
Prosecco
Orange
San Pellegrino

BASILICO SPRITZ 18cl 8.5

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilic
San Pellegrino

FRESCO SPRITZ 18cl 8.5

Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
San Pellegrino

ROSATO SPRITZ 18cl 8.5

Martini Fiero
Prosecco
Jus de pamplemousse
Gingembre
Romarin
San Pellegrino

HUGO SPRITZ 18cl 9

Gin Bacûr Bottega
Prosecco
Liqueur Saint Germain
Menthe
Citron vert
San Pellegrino

VIRGIN SPRITZ 27cl 6

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

BIRRA

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

3.5 / 6.5
5.5

MACARIO RETRO DRINK 25cl 4.5

Boissons italiennes
Aranciata rossa
Chinotto
Limonata
Gazzosa
Thé à la pêche



ANTIPASTI

IL PIATTO DELLA MAMMA 23

Encornets à la romaine, Crocchette speck al tartufo,
Stracciatella, charcuterie, gnocco fritto

MOZZARELLA DELLA MAMMA

Tutte le nostre mozzarella e burrata sono di bufala, naturalmente!

BURRATA (125g) con pomodori pachino e focaccia 9
Burrata di Bufala (125g) de chez Caseificio Maldera*, tomates cerise et focaccia

BURRATA PANÉE (125g) con pomodori pachino, rucola 9.5
Burrata di Bufala (125g) de chez Caseificio Maldera*, tomates cerise, roquette

BURRATA PARMA (125g) con pomodori pachino 11
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi de Dolcevalle* e focaccia
Burrata di Bufala (125g) de chez Caseificio Maldera*, jambon de Parme AOP 16 mois de Dolcevalle, tomates cerise et focaccia

BURRATA AL TARTUFO (125g) con pomodorini pachino e focaccia 15
Burrata di Bufala (125g) de chez Caseificio Maldera* avec de véritables morceaux de truffe de chez Tartufo di Paolo, tomates cerise et focaccia

STRACCIATELLA del Caseificio Maldera*, gnocco fritto 10.5
Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata) de Caseificio Maldera*, chaussons de pâte à pizza frite

CALAMARI ALLA ROMANA 7.5
con salsa tartara
Encornets à la romaine, sauce tartare

TAGLIERE DI SALUMI con gnocco fritto 13
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi de Dolcevalle*, Coppa di Parma IGP de Sorrentino*, Spianata piccante de Cremona*, Mortadella et chaussons de pâte à pizza frite

BRUSCHETTA MOZZA 8
olio al balisico e pomodori
Pain maison à la mozzarella, huile au basilic et tomates confites

CROCCHETTE SPECK AL TARTUFO 8
Croquettes de mozzarella, speck, pommes de terre et truffe

PIZZE

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

RETROUVEZ NOS PIZZE CHEZ VOUS À EMPORTER OU VIA UBER ET DELIVEROO

MARGHERITA 9.5

Basilico fresco
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Basilic frais
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail : Aperol Spritz 8

REGINA 12.5

Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini*
Funghi
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Jambon cuit aux herbes de Leoncini*
Champignons
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail : Rosato Spritz 8.5

MONICA 13

Provolone de Cremona*
Gorgonzola DOP di Oro Bongetta*
Grana Padano
Fior di latte
Provolone de Cremona*
Gorgonzola AOP d'Oro Bongetta*
Grana Padano
Fleur de lait

Cocktail : Mamma Mia 9

MIA NONNA 14

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi de
Dolcevalle*
Mozzarella di Bufala La Marchesa*
Rucola
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Jambon de Parme AOP 16 mois de Dolcevalle*
Mozzarella di Bufala La Marchesa*
Roquette
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail : Basilico Spritz 8.5

LUCILLA 12.5

Melanzane
Zucchini
Peperoni
Funghi
Pomodorini
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Aubergines
Courgettes
Poivrons
Champignons
Tomates cerise
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail : Fresco Spritz 8.5

TINA (Calzone) 14

Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini*
Funghi
Uovo
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Jambon cuit aux herbes de Leoncini*
Champignons
Œuf
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail : Matróna 8

VALENTINA 14.5

Stracciatella del Caseificio Maldera*
Pecorino Gran Ducato del Caseificio Maremma*
Coppa di Parma IGP de Sorrentino*
Basilico fresco
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Stracciatella* (cœur crémeux de la Burrata)
Pecorino Gran Ducato de Caseificio Maremma*
Coppa di Parma IGP de Sorrentino*
Basilic frais
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail: Basilico Spritz 8.5

GABRIELLA 15.5

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi de
Dolcevalle*
Gorgonzola AOP d'Oro Bongetta*
Marmellata di fichi bianchi
Noccioline
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Jambon de Parme AOP 16 mois de Dolcevalle*
Gorgonzola AOP d'Oro Bongetta*
Confiture de figues blanches
Noix
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail: Gaby 8.5

VALERIA 15

Prosciutto tartuffo di Piemonte
Stracciatella del Caseificio Maldera*
Rucola
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Jambon blanc à la truffe noire du Piemont
Stracciatella (cœur crémeux de la burrata)*
Roquette
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail: Gin Tonic Bacûr 8

PAOLA 15.5

Mortadella
Stracciatella del Caseificio Maldera*
Pistacchio
Basilico
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Mortadelle
Stracciatella (cœur crémeux de la burrata)*
Pistaches
Basilic
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail: Hugo Spritz 9

ANDREA 14

Burrata di Bufala del Caseificio Maldera*
Nduja*
Rucola
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Burrata di Bufala de chez Caseificio Maldera
Nduja*
Roquette
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail: Fiero Tonic 8

CARLOTTA 14.5

Provolone Piccante Cremona*
Spianata piccante de Cremona*
Cipolle rosse
Olive Leccino della Toscana*
Pomodoro San Marzano DOP*
Provolone piquant de Cremona*
Spianata piquante de Cremona*
Oignons rouges
Olives Leccino de Toscane*
Tomates San Marzano AOP*

Cocktail: Italicus Cup 8

TULLIA 19.5

Tartufo di Paolo*
Burrata di Bufala del Caseificio Maldera*
Funghi
Fior di latte
Truffles de chez Paolo*
Burrata di Bufala de chez Caseificio Maldera
Champignons
Fleur de lait

Cocktail: Fresco Spritz 8.5

*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

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Basta!

15.5

PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA

Gratin d'aubergines gratinées à la Fleur de lait, salade

14.5

PENNE DELLA MAMMA

Burrata di Bufala de chez Caseificio Maldera*, Speck de Coati de Dolcevalle*, sauce tomates San Marzano AOP* all'Arrabbiata, basilic, Grana Padano

13.5

PASTA DEL GIORNO

Pâte du jour (voir l'ardoise)

VOIR L'ARDOISE

INSALATE

GUSTAVO

Jambon de Parme AOP 16 mois de Dolcevalle*, Mozzarella di Bufala La Marchesa, tomates cerise, olives Leccino de Toscane*, roquette

14

VEGETARIANA

Burrata di Bufala de chez Caseificio Maldera*, légumes frits (aubergine, courgette, poivron), tomates cerise, roquette, basilic

14

RAFFAELLO

Straciatella de chez Caseificio Maldera*, jambon blanc cuit aux herbes de Leoncini*, tomates cerise, olives Leccino de Toscane*, roquette

14

MENU NIPOTI 10

(pour les moins de 10 ans)

Pizza Margherita ou Pâtes du jour & boule de glace & sirop à l'eau

DOLCI

Carlotta piace far piacere. È con grande passione che prepara tutti i nostri dolci fatti in casa ogni giorno.

Carlotta aime faire plaisir. C'est avec beaucoup de passion qu'elle prépare tous nos desserts sur place chaque jour.

TIRAMISÙ caffè 7.5
Le vrai, l'unique

PANNA COTTA AL PISTACCHIO 6.5
Panna cotta à la pistache

MOUSSE AL CIOCOLLATO BIANCO 6.5
Mousse chocolat blanc, copeaux de chocolat

AFFOGATO AL CAFFE 4.5
Espresso & sucette glacée vanille ou sésame noir

CAFFE GOURMET 8.5
Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

GELATI

Supplément chantilly +1€

1 BOULE 2.5

2 BOULES 4.5

3 BOULES 6

4 BOULES 7

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 18cl 8

Aperol
Prosecco
Orange
San Pellegrino

BASILICO SPRITZ 18cl 8.5

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilic
San Pellegrino

ROSATO SPRITZ 18cl 8.5

Martini Fiero
Prosecco
Jus de pamplemousse
Gingembre
Romarin
San Pellegrino

FRESCO SPRITZ 18cl 8.5

Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
San Pellegrino

HUGO SPRITZ 18cl 9

Gin Bacûr Bottega
Prosecco
Liqueur Saint Germain
Menthe
Jus de citron vert
San Pellegrino

I FAVORITI DELLA MAMMA

GABY 10cl 8.5

Gin Bacûr Bottega
Jus de citron vert
Concombre
Wasabi
Sucre de canne

MAMMA MIA 10cl 9

Vodka
Liqueur Saint Germain
Jus de citron jaune
Concombre
Basilic

ITALICUS CUP 18cl 8

Italicus (liqueur de Bergamote)
Jus de pamplemousse
Tonic

OLD MAMMA 6cl 8.5

Whiskey
Bitter Angostura
Zeste d'orange
Sucre blanc

MATRONA 10cl 8

Rhum 4 ans
Jus de citron vert
Sirop de vanille

FIERO E TONIC 18cl 8

Martini Fiero
Tonic
Orange

GIN TONIC BACÛR 18cl 8

Gin Bacûr Bottega
Tonic
Jus de citron vert

ET TOUJOURS LES CLASSIQUES 8

Mojito, Margarita, Moscow Mule

I VERGINI

VIRGIN SPRITZ 27cl 6

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

POMPELMO 27cl 6

Jus de pomme
Jus de pamplemousse
Jus de mangue
Sirop de grenadine

VIRGIN MOJITO 27cl 6

Jus de pomme
Menthe
Citron vert
San Pellegrino

BIBITE

BIRRA

Moretti Pression 25cl/50cl	3.5 / 6.5
Peroni Nastro Azzuro 33cl	5.5

SUCCO DI FRUTTA 25cl

Skipper Bere italiano	4
Citron ginebre	
Fraise	
Mangue-pêche	
ACE (orange - carotte - citron)	

MACARIO RETRO DRINK 25cl

Boissons italiennes	4.5
Aranciata rossa	
Chinotto	
Limonata	
Gazzosa	
Thé à la pêche	

BIBITE FRESCHE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	3.5
Perrier 33cl	4
Sirops: Grenadine, Pêche, Fraise, Citron,	2
Orgeat, Menthe, Pomme, kiwi	

ACQUA

San Pellegrino 50cl//1l	3 / 5
Acqua Panna 75cl	4

CAFFE E TE

Espresso, decaffeinato	2
Espresso Macchiato	2.5
Cappuccino	3.5
Caffè Latte	3
Americano	2
Caffè Frappe	3.5
Caffè ou Cioccolato viennois	4
Caffè corretto (Amaretto)	7
Mocaccino	3.5
Tè, infusione	3

DIGESTIVO

Limoncello di Sorrento IGP Cassano 1875 4cl	7
Limoncello Villa Duca 4cl	5
Grappa blanche 98 Morelli 4cl	7
Grappa invecchiata 98 Morelli 4cl	8
Amaretto Disaronno 4cl	7

ALCOOLS

Americano 8cl	7
Martini Bianco / Rosso 6cl	5
Martini Riserva speciale Rubino o Ambrato 6cl	8.5
Campari 6cl	5
Sambuca Morelli 4cl	7
Marsala 4cl	6
Italicus (liqueur de bergamote) 4cl	7
Gin Bacûr Bottega 4cl	8

I VINI

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

VINS ROUGES

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

TOSCANA

Sangiovese di Toscana – Montesperso

Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

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 Classico – Giulio di Medici

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

27

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 – Cantina Tollo BIO

J'ai envie d'un vin typique et gourmand pour bien commencer !

6 / 18 / 25

SICILIA

Nero d'Avola Sicilia DOC – Monte Pietroso

Toute la Sicile dans un verre

6 / 18 / 25

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

VINS ROSES

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

VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori

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

5 / 16 / 23

VINS BLANCS

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

VENETO

Pinot Grigio IGT – Sartori Mediterrane

Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

4.5 / 15 / 21

UMBRIA

Orvieto classico DOC – Le Chiantiglione

Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

4.5 / 15 / 21

VINS EFFERVESCENTS

15^{CL} / 75^{CL}

LAMBRUSCO

Lambrusco Ca' De' Medici Regiano Secco

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

24

PROSECCO MARTINI

Le vrai bon Prosecco d'Italie

6.5 / 31

MOSCATO D'ASTI

Batasiolo Moscato d'Asti DOCG – Bosc D'la Rei

Tout simplement doux, frais, fruité et pétillant

37

