

LE CLAN DES MAMMA

GABRIELLA

Pizze & Cocktails

La nostra mamma ha selezionato i migliori prodotti di tutte le regioni d'Italia.
Notre Mamma a sélectionné les meilleurs produits de toutes les régions d'Italie.

L'ORIGINE DEI NOSTRI PRODOTTI



LES POUILLES



Burrata

Notre Burrata est originaire des Pouilles et provient du fameux producteur **Caseificio Palazzo**. Comme la Ferrari, il n'y a rien de mieux. La Burrata est un fromage frais au lait de bufflonne, un peu comme la Mozzarella mais généreusement farci d'un cœur crémeux.

Stracciatella

La Stracciatella est la spécialité de la **Caseificio Maldera**, producteur situé en plein cœur des Pouilles. Le meilleur, d'après Gabriella. La Stracciatella est fabriqué à base de lait de bufflonne, il ravira les amateurs de Mozzarella et Burrata avec sa texture crémeuse et fondante. La crème de la crème (de la Burrata!).

Scarmoza affumicata

Gabriella a sélectionné une Scarmoza fumée de la région des Pouilles, du producteur **Caseificio Maldera**. Elle est produite avec du lait entier de vache. What else? Cos'altro?

CAMPANIE



Pomodoro San Marzano AOP

Les fameuses tomates San Marzano sont récoltées à la main dans la région Campanie. Elles sont connues pour leur couleur rouge vif et leur forme allongée. Elles sont protégées par une Appellation d'Origine Protégée. La « Monica Belluci » de la tomate.

Fior Di Latte

Notre « fleur de lait » provient d'un producteur de la ville de Salerne, en Campanie. Elle désigne le cœur fondant de la Burrata. Mmm cazzo chez bono! Dieu que c'est bon!

TOSCANE



Olive Leccino

L'olive Leccino est l'une des principales variétés d'olive cultivées en Toscane, elle donne une olive noire au goût doux et léger.

Pecorino

Le Pecorino de Gabriella provient de Toscane, de la Maison **Caseificio Maremma**. Le Pecorino est un fromage italien au bon lait de brebis, bénéficiant du label de qualité AOP.

Tartufo

Les truffes sont le pêché mignon de Gabriella, c'est pour cette raison qu'elle sélectionne les meilleures truffes de chez **Marcelli Tartuffi**.

PIEMONTE



Provolone Piccante

Le provolone est un produit typique de la tradition fromagère italienne. Un fromage à pâte filée demi-dure élaboré exclusivement à partir de lait de vache entier provenant des étables du producteur. Chez Gabriella, le Provolone piccante provient de chez **Cremona**.

LOMBARDIE



Parmigiano Reggiano

Le Parmesan de Gabriella est produit dans une zone limitée en Emilie-Romagne, au sud de la Lombardie. Notre Parmigiano Reggiano est protégée par une Appellation d'Origine Protégée... et par Gabriella.

Gorgonzola

Notre Gorgonzola AOP est produit avec beaucoup d'amour par la Maison **Oro Carozzi** dans la région de Lombardie.

CALABRE



Spaniata piquante

Gabriella a sélectionné la Spaniata de Calabre, plus exactement de Sila. La Spaniata est un saucisson de porc légèrement pimentée, parfait pour pimenter votre soirée.

PROVINCE AUTONOME DE BOLZANO



Speck dell'Alto Adige

Le Speck dell'Alto Adige est le nom d'un jambon cru typique de la province autonome de Bolzano-Tyrol du Sud. La Rolls Royce du jambon!

LE ESPRESSIONI DI GABRIELLA

Che Figata
C'est vraiment cool

Basta!
Assez! ou C'est tout! Exemple: una Pizza e basta » ou criez-le aux gens qui chantent encore à 4 heures du matin devant votre fenêtre: « BASTA! »

L'appetito vien mangiando
L'appétit vient en mangeant

Chi ha bevuto berrà
Qui a bu boira

Chi cava il sonno, non si cava la fame
On peut résister au sommeil, mais pas à la faim

Mmmm cazzo che buono!
Mmmm Dieu que c'est bon!

Carestia prevista, non viene mai
Famine prévue peut être évitée

Chi va a letto senza cena, tutta la notte si demena
Qui se couche sans souper passe la nuit à s'agiter

Tanto buono che non val niente
Tel est si bon qu'il n'est bon à rien

La fame è il miglior intingolo
La faim est la meilleure sauce

Chi ruba un uovo oggi, ruba una gallina domani
Qui vole un œuf, vole un bœuf

IL VOCABOLARIO UTILE DI GABRIELLA

Buongiorno!
Bonjour!

Per favore!
S'il vous plaît!

Grazie!
Merci!

Un poco più di Parmigiano
Un peu plus de Parmesan

Passami il sale, per favore
Passe-moi le sel, s'il te plaît

Un spritz, per favore
Je voudrais un Spritz, s'il vous plaît

Puoi darmi il numero della cameriera?
Pouvez vous me donner le numéro de la serveuse?

Puoi darmi il numero del cameriere?
Pouvez vous me donner le numéro du serveur?

La stessa cosa per favore
La même chose s'il vous plaît

Colpi sparati per il tavolo!
Tournée de shots pour la table!

Tesoro, hai monete per la mancia?
Chérie, tu as de la monnaie pour le pourboire?

Pago io per tutto
C'est pour moi

ANTIPASTI

Da condividere o no
À partager ou pas

La bella trovata di Gabriella? Il tartufo. Ecco perché la nostra Burrata al Tartufo contiene deliziosi pezzi di tartufo bianco toscano.
Le pêche mignon de Gabriella ? La truffe. C'est pour cette raison que notre Burrata Al Tartufo contient de délicieux morceaux de truffe blanche de Toscane.

9.5

BURRATA (120g) con rucola e Prosciutto di Parma DOP 18 mesi
Burrata (120g) de chez Caseificio Palazzo, roquette et jambon de Parme DOP 18 mois

9.5

BURRATA (120g) con pomodori ciliegia
Burrata (120g) de chez Caseificio Palazzo et tomates cerise

10.5

BURRATA (120g) al tartufo, pomodori ciliegia e rucola
Burratina (120g) de chez Caseificio Palazzo aux véritables morceaux de truffe de chez Marcelli Tartufi, tomates cerise et roquette

9.5

STRACCIATELLA del caseificio Maldera con gnocco fritto
Stracciatella (juste le coeur crémeux de la Burrata) de Caseificio Maldera in Puglia, torsades de pâte frite

13

TAGLIERE DI SALUMI con gnocco fritto
Assiette de charcuterie et torsades de pâte à pizza frite

9

CARPACCIO di Bresaola della Valtellina IGP, rucola, Parmigiano e limone
Une belle variante du classique carpaccio de boeuf avec de la Bresaola IGP, roquette, Parmesan et citron

9

PROVOLONE Piccante fuso (Fonduta) e crostini
Provolone piquant (et fondu) de chez Cremona, petits toasts

10

CALZONE, fritto Mozzarella « fior di latte », pomodoro San Marzano e prosciutto
Le typique calzone italien revisité en version «frit» et «mini» avec de la Mozzarella, des tomates et du jambon

9

MORTADELLA al tartufo
Assiette de notre mortadelle à la truffe de chez Marcelli Tartufi

PIZZE

Le classiche
Les classiques

Come tutte le mamme, Gabriella usa i pomodori San Marzano DOP
per preparare la salsa di pomodoro fatta in casa.
Comme toutes les Mamma, Gabriella utilise des tomates San Marzano AOP
pour faire la sauce tomate maison.

9
MARGHERITA
Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Salerno
Basilico fresco
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Basilic frais

12.5
REGINA
Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Salerno
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini
Funghi
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Jambon cuit aux herbes de Leoncini
Champignons

13
MIA NONNA
Pomodoro San Marzano AOP
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi
Mozarella di Bufala La Marchesa
Rucola
Tomates San Marzano AOP
Jambon de Parme DOP 18 mois
Mozzarella Di Bufala La Marchesa
Roquette

13
MONICA (4 Formaggi)
Fior di latte di Salerno
Parmigiano DOP 24 mesi
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi
Provolone Piccante della Sila
Fleur de lait de Salerne
Parmesan DOP 24 mois Montanari
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi
Provolone piquant de Sila

13.5
TINA (Calzone)
Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Salerno
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini
Funghi
Uovo
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Jambon cuit aux herbes de Leoncini
Champignons
Œuf

12.5
LUCILLA (Vegetariana)
Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Salerno
Melanzane
Zucchini
Funghi
Pomodorini
Peperoni
Pignoli
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Aubergines
Courgettes
Champignons
Tomates cerise
Poivrons
Pignons

9.5
MENU NIPOTI
(pour les petits)

Pizza Margherita
&
Panna Cotta ou 1 boule de glace
&
Jus de Pommes ou Sirop à l'eau

Supplemento Tartufo (truffe) + 5
Supplemento Prosciutto
di Parma DOP 18 mesi
(Jambon de Parme DOP 18 mois) + 3
Supplemento Uovo (œuf) + 1
Supplemento Rucola (roquette) + 1

PIZZE

Le sensazionali
Les sensationnelles

L'impasto della pizza di Gabriella viene preparato con cura e stagionato per almeno 48 ore per esaltarne tutti i sapori.
La pâte à pizza de Gabriella est pétrie avec amour puis maturée au minimum 48 heures afin de faire ressortir toutes les saveurs.

VALENTINA 13.5

Pomodoro San Marzano AOP
Stracciatella del Caseificio Maldera
Pecorino Gran Ducato
Coppa di Parma IGP
Basilico fresco
Tomates San Marzano AOP
Stracciatella (coeur crémeux de la Burrata)
Pecorino Gran Ducato
Coppa di parma IGP
Basilic frais

PAOLA 14

Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Salerno
Crema di ricotta Maldera
Bresaola
Pomodori ciliegie
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Ricotta Maldera
Bresaola
Tomates cerise semi confites

GABRIELLA 13.5

Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Salerno
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi
Noci e pepe nero
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Jambon de Parme AOP 18 mois
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi
Noix et poivre noir

CARLOTTA 14.5

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

SERENA 14

Mozzarella fior di latte di Salerno
Mascarpone Carrozi
Salmone affumicato
Erba cipollina e limone
Mozzarella fleur de lait de Salerne
Mascarpone Carozzi
Saumon fumé
Ciboulette et citron

LIVIANA 13

Pomodoro San Marzano AOP
Scarmoza affumicata Maldera
Speck dell'Alto Adige IGP
Olive Leccino della Toscana
Tomates San Marzano AOP
Scarmoza Fumée Maldera
Speck d'Alto Adige IGP
Olives Leccino de Toscane

TULLIA 19

Burrata Pugliese
Tartufo Marcelli Tartufi
Funghi
Burrata des pouilles
Truffles de chez Marcelli Tartufi
Champignons

DOLCI

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

TIRAMISU ⁷ caffè e Amaretto
Le vrai, l'unique

CANNOLI ⁷ crema di Ricotta, cioccolato e zucchero
Biscuit italien roulé à la crème de Ricotta,
pépites de chocolat, sucre glace et zestes de citron

PANNA COTTA ⁷ alla vaniglia, granola e coulis
Panna cotta à la vanille, granola et coulis

CAFFE GOURMET ⁸
Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

BIBITE

Trenta monaci e un abate non farebbero bere un asino per forza.
On ne saurait faire boire un âne qui n'a pas soif.

BIBITE FRESCHE

Coca Cola, Zero, Light	3.5
Finley Tonic	3.5
Limonade	3
Orangina, Nestea	3.5
Perrier	4
Sirops :	
Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Orgeat, Menthe	2
Jus de fruits :	
Abricot, Ananas, Prange, Pamplemousse, Pomme, Tomate	3.5
San Pellegrino 50cl // 1l	2.5 // 4
Acqua Panna 75cl	3
Birra Moretti Pression 25cl // 50cl	3 // 5.5
Birra Peroni Nastro Azzuro 33cl	5.5

CAFFE & TE

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

ALCOOLS 4cl

Martini Bianco / Rosso 6cl	4.5
Limoncello Giardini Di Ravello	6
Limoncello di Sorrento - L'originale	8
Sambuca dei Cesari Luxardo	5
Amaretto Amanda Luxardo	6.5
Grappa Piave	6
Grappa Riserva Nardini	8
Grappa di Barolo Marolo	9.5

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

Banfi Chianti D.O.C.G – Annata

5 / 17 / 25

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

Chianti Colli Sensi – Tenuta Val di Piata

6 / 21 / 30

Le genre de pinard qui nous prend par la main
et nous donne du plaisir sans rechigner

Nobile di Montepulciano – Tenuta Val di Piata

49

Je veux un grand classique rassurant, parfait pour les bordophiles

ABRUZZO

Primo Montepulciano d'Abruzzo

4.5 / 15 / 21

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

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Sorbara Secco – Villa de Vento

24

Un mélange de fruits, de fraîcheur et de bulles

PUGLIA

Salento IGT Primitivo – Col di Sotto

5 / 17 / 24

Un bon ami des 4 fromages, structuré et équilibré avec une finale persistante

SICILIA

Corso Rosso

5.5 / 18 / 26

La couleur rubis me rappelle les griottes de Sicile

VENETO

Bardolino Classico – Frescaripa

29

Ses meilleures copines sont Burrata et Straciatella,
pour accompagner vos antipasti

Valpolicella Classico Superiore – Bonacosta

34

Un joli mélange de fruits rouges et de cannelle, appelé « bon ami des pizzas »

PIEMONTE

Barbera d'Alba

35

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

I VINI

VINS ROSES

VENETO

Pinot Grigio Veneto – Vinogallia
Un bon vin fruité, clair qui se boit bien frais

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

4.5 / 15 / 21

VINS BLANCS

UMBRIA

Orvieto Classico – San Caio
Il est sans aucune prétention mais il laissera
sans aucun doute un agréable souvenir

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

5 / 17 / 24

LAZIO

Frascati Superiore – Rione
Le vin des Romains, pour tous les jours

6 / 20 / 29

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna– Abidoru
Tout simplement sec, doux, frais, fruité et persistant

28

VINS EFFERVESCENTS

ASTI

Signore Giuseppe
Nous on a le Champagne,
les italiens ont l'Asti pour trinquer à un anniversaire

15^{CL}/75^{CL}

27

PROSECCO SPUMANTE

Ponte Villoni
Le vrai bon Prosecco d'Italie

6.5 / 31

COCKTAILS

7

SPRITZ CLASSICO

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco Spumante Ponte Villoni
Orange
Perrier

7.5

BASILICO SPRITZ

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco Spumante Ponte Villoni
Sirop de pomme verte
Basilico
Perrier

7.5

FRESCO SPRITZ

Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco Spumante Ponte Villoni
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

7.5

ROSSO SPRITZ

Fruité et sexy

Vermouth Rosso à l'abricot
Prosecco Spumante Ponte Villoni
Rosmarino Bitter
Lemonade de Cranberry maison

I CLASSICI

Così Deliziosi

10

LONG ISLAND

Tequila Camino
Gin Bombay Sapphire
Rhum Bacardi Oro
Vodka Eristoff
Cointreau
Citron vert
Splash de Coca Cola

8

MAMMARGARITA

Tequila Camino
Cointreau
Sirop de sucre de canne
Citron vert

8

MOJITO

Rhum Bacardi Oro
Menthe
Citron vert
Sucre de canne
Perrier

8

AMARETTO SOUR

Amaretto Amanda Luxardo
Jus de citron vert
Sirop de sucre de canne

8

8

GABY BLOODY MARY

Jus de tomates San Marzano de Naples
Vodka Eristoff
Tout simplement

COSMO

Vodka Eristoff
Cointreau
Jus d'Airelle rouge
Citron vert

COCKTAILS

I FAVORITI DELLA MAMMA

Da bere senza moderazione !

10

GABY

Frais mais bien relevé
Gin Bombay Sapphire
Citron vert
Concombre
Wasabi
Sucre de canne

9

OLD MAMMA

Elle n'a pas changé depuis 1880
Whisky
Bitter Angustora
Zeste d'orange
Sucre blanc

10

MAMMA MIA

Fruité mais surtout endiablé
Vodka Eristoff
Fleur de sureau Luxardo
Citron jaune
Concombre
Basilic

8

MATRONA

Un court séjour dans les Antilles
Rhum Bacardi Oro
Citron vert
Sirop de vanille

8

SIGNORA DEL CAFFE

À ne pas prendre au petit déjeuner
Vodka Eristoff
Crème de caffè
Caffè

I COCKTAIL VERGINI

Per i più saggi

6

POMPELMO

Pomme
Pamplemousse
Mangue
Sirop de grenadine

6

VIRGIN MAMMAJITO

Jus de pommes
Menthe
Citron vert
Splash de Perrier

Origine des viandes : UE (voir l'ardoise)

SARL MIA NONNA LYON, 4, Rue Fleurieu - 69002 Lyon - 04.78.37.00.54

Prix TTC - TVA 10% et 20% incluse - service compris - N° Siret 83251212300015

Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurant le midi en semaine uniquement