

LE CLAN DES MAMMA

GABRIELLA

Pizze & Cocktails

SPRITZ CLASSICO 8
18cl

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

BASILICO SPRITZ 8.5
18cl

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilic
Perrier

FRESCO SPRITZ 8.5
18cl

Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

HUGO SPRITZ 9
18cl

Rafrâchissant

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

ROSSO SPRITZ 8.5
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, croquettes de Mozza, Stracciatella,
charcuterie, sauce tartare

#LECLANDESMAMMA

ANTIPASTI

IL PIATTO DELLA MAMMA ²²

Planche de la Mamma

Encornets, croquettes de Mozza, Stracciatella, charcuterie, sauce tartare

10.5

BURRATA (125g)* con pomodorini pachino

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

11.5

BURRATA PARMA (125g)* con rucola,

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi*

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

15

BURRATA AL TARTUFO (125g)* con pomodorini pachino

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

10.5

STRACCIATELLA del Caseificio Maldera* con gnocco fritto

Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata)

de Caseificio Maldera*, chausson de pâte frite

8

CROCCHETTE DI MOZZARELLA,

PATATE E SPECK con salsa tartara

Croquettes de Mozzarella, pommes de terre & Speck, sauce tartare

8

CALAMARI ALLA ROMANA con salsa tartara

Encornets à la romaine, sauce tartare

13

TAGLIERE DI SALUMI con gnocco fritto

Assiette de charcuterie et torsades de pâte à pizza frite

10

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 PIZZES CHEZ VOUS
AVEC LA VENTE A EMPORTER
OU SUR UBER ET DELIVEROO**

MARGHERITA 9.5

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

Cocktail : Spritz Classico 8

REGINA 12.5

Pomodoro San Marzano DOP*
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

Cocktail : Rosso Spritz 8.5

MONICA 13

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

Cocktail : Moscow Mule 8

MIA NONNA 13.5

Pomodoro San Marzano DOP*
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi*
Mozzarella di Bufala La Marchesa*
Rucola
Tomates San Marzano AOP*
Jambon de Parme AOP 16 mois*
Mozzarella Di Bufala La Marchesa*
Roquette

Cocktail : Basilico Spritz 8.5

LUCILLA 12.5

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

Cocktail : Fresco Spritz 8.5

TINA 14

(Calzone)
Pomodoro San Marzano DOP*
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

Cocktail : Matrona 8

13.5

VALENTINA

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

Cocktail: Basilico Spritz 8.5

14

GABRIELLA

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

Cocktail: Gaby 9

15

MARIA

Pomodoro San Marzano DOP*
Burrata Pugliese*
Nduja*
Pomodorini pachino
Rucola
Tomates San Marzano AOP*
Burrata des Pouilles*
Nduja*
Tomates cerise
Roquette

Cocktail: Basilico Spritz 8.5

13.5

ANTONIA

Fior di latte di Salerno*
Funghi
Olive Leccino della Toscana*
Pomodorini pachino
Pecorino Gran Ducato*
Rucola
Fleur de lait de Salerne*
Champignons
Olives Leccino de Toscane*
Tomates cerise
Pecorino Gran Ducato*
Roquette

Cocktail: Rosso Spritz 8.5

14.5

CARLOTTA

Pomodoro San Marzano DOP*
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

Cocktail: Mamma Mia 8

19.5

TULLIA

Burrata Pugliese*
Tartufo Marcelli Tartufi*
Funghi
Burrata des Pouilles*
Truffles de chez Marcelli Tartufi*
Champignons

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

PIZZE

I PIATTI

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 15.5
Basta!

PASTA DEL GIORNO
Pâte du jour (voir l'ardoise)

PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA 14.5
Gratin d'aubergines gratinées à la fleur de lait de Salerne*, salade

INSALATE

GUSTAVO 13.5
Prosciutto di Parma DOP 16 mezzì, Mozzarella di Bufala, pomodorini pachino, cetriolo, olive Leccino, rucola
Jambon de Parme AOP 16 mois*, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, concombre, olives Leccino de Toscane*, roquette

VEGETARIANA 13.5
Stracciatella del Caseificio Maldera, Melanzana, zucchine, peperoni, pomodorini pachino, cetriolo, olive Leccino, rucola
Stracciatella* (cœur crémeux de la Burrata), aubergine, courgette, poivron, concombre, tomates cerise, olives Leccino de Toscane*, roquette

RAFFAELLO 13.5
Burrata Pugliese, Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini, pomodorini pachino, olive Leccino, rucola
Burrata des Pouilles*, jambon blanc cuit aux herbes de Leoncini, tomates cerise, olives Leccino de Toscane*, roquette

MENU NIPOTI 10

(pour les petits)

Pizza Margherita ou Pâte du jour

&

1 boule de glace

&

Sirop à l'eau

DOLCI

Come alla mamma, a Gabriella piace far piacere.
È con grande passione che prepara tutti i nostri dessert fatti in casa 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.

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

9.5
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 GABRIELLA
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

I COCKTAIL VERGINI

Per i più saggi

POMPELMO 6 27cl

Pomme
Pamplemousse
Mangue
Sirop de grenadine

VIRGIN MAMMAJITO 6 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

COCKTAILS

SPRITZ CLASSICO ⁸_{18cl}

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

ROSSO SPRITZ ^{8.5}_{18cl}

Fruité et sexy

Campari
Prosecco
Rosmarino Bitter
Jus de Cranberry

HUGO SPRITZ ⁹_{18cl}

Rafraîchissant

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

FRESCO SPRITZ ^{8.5}_{18cl}

Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

BASILICO SPRITZ ^{8,5}_{18cl}

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilico
Perrier

VIRGIN SPRITZ ⁶_{25cl}

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

I CLASSICI

MOJITO ^{8.5}_{18cl}

Rhum Bacardi Carta Oro
Menthe
Citron vert
Sucre de canne
Perrier

MOSCOW MULE ⁸_{18cl}

Vodka Eristoff
Ginger beer
Citron vert

MAMMARGARITA ⁸_{12cl}

Tequila Camino
Cointreau
Sirop de sucre de canne
Citron vert

I FAVORITI DELLA MAMMA

GABY ⁹_{18cl}

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

MAMMA MIA ⁸_{18cl}

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

DISARONNO SOUR ⁹_{12cl}

On adore les amandes
Disaronno
Jus de citron
Sirop de sucre de canne
Blanc d'œuf

OLD MAMMA ⁹_{12cl}

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

MATRONA ⁸_{18cl}

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

FIERO E TONIC ⁸_{18cl}

Pour les plus orgueilleux
Martini Fiero
Orange
Tonic

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 – Saperi 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