

— LE CLAN DES MAMMA —  
**LUCILLA**  
— Pizze & Cocktails —

**SPRITZ CLASSICO** 8  
18cl

Le classique (et le meilleur)

Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

**CAMPARI SPRITZ** 8  
18cl

L'autre classique (et le meilleur aussi)

Campari  
Prosecco  
Orange  
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

**ROSSO SPRITZ** 8.5  
18cl

Fruité et sexy

Campari  
Prosecco  
Rosmarino Bitter  
Jus de Cranberry

**VIRGIN SPRITZ** 6  
25cl

Fraîcheur garantie

Sirop d'orange Spritz  
Jus de citron vert  
Gingembre  
Tonic

22  
**IL PIATTO DELLA MAMMA**

Planche de la Mamma

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

# ANTIPASTI

22

## IL PIATTO DELLA MAMMA

Planche de la Mamma

Encornets, croquettes de Mozza, 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 e focaccia

Burrata (125g) de chez Caseificio Maldera, roquette,

jambon de Parme DOP 16 mois et focaccia

15

## BURRATA AL TARTUFO

(125g) con pomodorini pachino

Burrata (125g) de chez Caseificio Maldera aux véritables morceaux

de truffe de chez Marcelli Tartufi

9.5

## STRACCIATELLA

del Caseificio Maldera con gnocco fritto

Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata)

de Caseificio Maldera in Puglia, chausson de pâte frite

8

## CROCCHETTE DI MOZZARELLA E SPECK

Croquettes de Mozzarella & Speck

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

Le classiche  
Les classiques

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

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

9.5

## MARGHERITA

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

*Cocktail: Spritz Classico 8*

12.5

## REGINA

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

*Cocktail: Campari Spritz 8*

13

## MONICA

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

*Cocktail: Moscow Mule 8*

13.5

## MIA NONNA

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

*Cocktail: Basilico Spritz 8.5*

12.5

## LUCILLA

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

*Cocktail: Fresco Spritz 8.5*

14

## TINA (Calzone)

Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte di Salerno\*  
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini\*  
Funghi  
Uovo  
Tomates San Marzano DOP\*  
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 DOP\*  
 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 DOP\*  
 Fleur de lait de Salerne\*  
 Jambon de Parme AOP 16 mois\*  
 Gorgonzola DOP 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 DOP\*  
 Burrata des Pouilles\*  
 Nduja\*  
 Tomates cerise  
 Roquette

*Cocktail: Basilico Spritz 8.5*

19.5

**TULLIA**

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

*Cocktail: Fresco 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 DOP  
 Provolone piquant de Cremona  
 Spianata piquante de Sila  
 Oignons rouges  
 Olives Leccino de Toscane

*Cocktail: Mamma Mia 8*

13.5

**RAFFAELLA**

Fior di latte di Salerno\*  
 Friarielli\*  
 Salsiccia fresca\*  
 Fleur de lait de Salerne\*  
 Friarielli\*  
 Salsiccia\*

*Cocktail: Hugo 9*

\*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

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 Mozzarella fleur de lait de Salerne, salade

# INSALATE

---

## GUSTAVO

13.5

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

Jambon de Parme DOP 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

&

1 boule de glace

&

Sirop à l'eau

# DOLCI

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

**TIRAMISU** 7.5  
caffè  
Le vrai, l'unique

**MOUSSE** 7  
al cioccolato  
Mousse au chocolat

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

**CAFFÈ GOURMET** 9.5  
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€

## CAFFÈ E DIGESTIVO

### CAFFÈ

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

# 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

## **BASILICO SPRITZ** 8.5 18cl

Pour les plus sauvages...  
Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilico  
Perrier

## **FRESCO SPRITZ** 8.5 18cl

Fraîcheur garantie  
Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Fleur de sureau Luxardo

## **CAMPARI SPRITZ** 8 18cl

L'autre classique (et le meilleur aussi)  
Campari  
Prosecco  
Orange  
Perrier

## **VIRGIN SPRITZ** 6 25cl

Pour les plus sauvages...  
Sirop d'orange Spritz  
Jus de citron vert  
Gingembre  
Tonic

## I CLASSICI

Così Deliziosi

## **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

Da bere senza moderazione!

## **GABY** 9 18cl

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

## **MAMMA MIA** 8 18cl

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

## **HUGO** 9 18cl

Rafraîchissant sans être étourdissant  
Gin Bombay Sapphire  
Prosecco  
Sirop de fleur de sureau Luxardo  
Menthe fraîche  
Citron vert  
Perrier

## **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

## **DISARONNO SOUR** 8 12cl

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

# COCKTAILS

## I COCKTAIL VERGINI

Per i più saggi

**POMPELMO** 6  
27cl  
Pomme  
Pamplemousse  
Mangue  
Sirop de grenadine

**VERGIN MAMMAJITO** 6  
27cl  
Jus de pommes  
Menthe  
Citron vert  
Splash de Perrier

**VERGIN 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 ginebre

## 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 2  
San Pellegrino 50cl//l 3//5  
Acqua Panna 75cl 4

## BIRRA

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

## TE

Tè, infusione 3

## CAFFÈ

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

#### Chianti DOCG – Mario Primo Piccini

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

#### Chianti DOCG – Castiglioni

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

15<sup>CL</sup> / 50<sup>CL</sup> / 75<sup>CL</sup>

5,5 / 17 / 24

6 / 18 / 25

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

### VENEETO

#### 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

### VENEETO

**Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori**  
Un bon vin fruité, clair qui se boit bien frais et facilement

15<sup>CL</sup> / 50<sup>CL</sup> / 75<sup>CL</sup>

5 / 16 / 23

## VINS BLANCS

### VENEETO

**Soave Villa Mura – Riccadonna**  
Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

15<sup>CL</sup> / 50<sup>CL</sup> / 75<sup>CL</sup>

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

## VINS EFFERVESCENTS

15<sup>CL</sup> / 75<sup>CL</sup>

### 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