

—LE CLAN DES MAMMA—

Mia Nonna

—Trattoria Familiare—

Mia Nonna ha selezionato i migliori prodotti di tutte le regioni d'Italia.
Mia Nonna 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 Maldera**. 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.

Straciatella

La Straciatella est la spécialité de la **Caseificio Maldera**, producteur situé en plein cœur des Pouilles. Le meilleur, d'après Mia Nonna. La Straciatella 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

Mia Nonna 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. 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 Mia Nonna 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 péché mignon de Mia Nonna, c'est pour cette raison qu'elle sélectionne les meilleures truffes de chez **Marcelli Tartufi**.

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 Mia Nonna, le Provolone piccante provient de chez **Cremona**.

EMILIA ROMAGNA



Parmigiano Reggiano

Le Parmesan de Mia Nonna 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 Mia Nonna.

LOMBARDIE



Gorgonzola

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

CALABRE



Spaniata piquante

Mia Nonna a sélectionné la Spaniata de Calabre, plus exactement de Sila. La Spaniata est un saucisson de porc pimenté, parfait pour pimenter votre soirée.

PROVINCE AUTONOME DE BOLZANO



Speck dell'Alto Adige

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

LE ESPRESSIONI DI MIA NONNA

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 bue domani
Qui vole un œuf aujourd'hui, vole un bœuf demain

IL VOCABOLARIO UTILE DI MIA NONNA

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

Uno 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

COCKTAILS

SPRITZ CLASSICO 7

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco Spumante Ponte Villoni
Orange
Perrier

BASILICO SPRITZ 7.5

Pour les plus sauvages...

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

FRESCO SPRITZ 7.5

Fraîcheur garantie

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

ROSSO SPRITZ 7.5

Fruité et sexy

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

I CLASSICI

Così Deliziosi

LONG ISLAND 10

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

MAMMARGARITA 8

Tequila Camino
Cointreau
Sirop de sucre de canne
Citron vert

MOJITO 8

Rhum Bacardi Oro
Menthe
Citron vert
Sucre de canne
Perrier

AMARETTO SOUR 8

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

GABY BLOODY MARY 8

Jus de tomate
Vodka Eristoff
Tout simplement

COSMO 8

Vodka Eristoff
Cointreau
Jus d'Airelle rouge
Citron vert

COCKTAILS

I FAVORITI DELLA NONNA

Da bere senza moderazione!

10

GABY

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

8

MATRONA

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

9

OLD MAMMA

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

8

SIGNORA DEL CAFFE

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

10

MAMMA MIA

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

7

NEGRONI

Americano avec du gin, basta così
Martini Rosso
Campari
Gin Bombay Sapphire

I COCKTAIL VERGINI

Per i più saggi

6

POMPELMO

Pomme
Pamplemousse
Mangue
Sirop de grenadine

6

VIRGIN MAMMAJITO

Jus de pomme
Menthe
Citron vert
Splash de Perrier

ANTIPASTI

Da condividere o no
À partager ou pas

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

10.5

BURRATINA con rucola e Prosciutto di Parma DOP 16 mesi
Burratina de chez Caseificio Palazzo, roquette et jambon de Parme AOP - 16 mois

15

BURRATINA al tartufo, pomodori ciliegia e rucola
Burratina de chez Caseificio Palazzo aux véritables morceaux de truffe de chez Marcelli Tartufi tomates cerise et roquette

10.5

STRACCIATELLA del Caseificio Maldera con crostini e cipolle caramellate
Stracciatella (juste le coeur crémeux de la Burrata) de Caseificio Maldera in Puglia, crostinis et compotée d'oignons caramélisés

13

TAGLIERE DI SALUMI misti con gnocco fritto
Planche de charcuterie avec torsades de pâte à pizza frite

10

CARPACCIO di Bresaola della Valtellina IGP, rucola, Parmigiano DOP 24 mesi Montanari e limone
Une belle variante du classique carpaccio de bœuf avec de la Bresaola IGP, roquette, Parmesan DOP 24 mois Montanari et citron

PIZZE

Le classiche
Les classiques

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

9.5

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Puglia
Basilico fresco
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait des Pouilles
Basilic frais

12.5

REGINA

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

13

MIA NONNA

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

13

MONICA (4 Formaggi)

Fior di latte di Puglia
Parmigiano DOP 24 mesi
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi
Provolone Piccante della Sila
Fleur de lait des Pouilles
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 Puglia
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini
Funghi
Uovo
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait des Pouilles
Jambon cuit aux herbes de Leoncini
Champignons
Œuf

12.5

LUCILLA (Vegetariana)

Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Puglia
Melanzane
Zucchine
Funghi
Pomodorini
Peperoni
Pinoli
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait des Pouilles
Aubergines
Courgettes
Champignons
Tomates cerise
Poivrons
Pignons

MENU NIPOTI 9.5

(pour les petits)

Pâtes au beurre ou à la sauce tomate
ou Pizza Margherita
&
1 boule de glace
&
Jus de Pomme ou Sirop à l'eau

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

Le sensazionali
Les sensationnelles

L'impasto della pizza di Mia Nonna viene preparato con cura e stagionato per almeno 48 ore per esaltarne tutti i sapori.
La pâte à pizza de Mia Nonna 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
Tomates San Marzano AOP
Stracciatella (coeur crémeux de la Burrata)
Pecorino Gran Ducato
Coppa di parma IGP

PAOLA 13.5

Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Puglia
Crema di ricotta Maldera
Bresaola
Pomodori
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait des Pouilles
Ricotta Maldera
Bresaola
Tomates cerise

GABRIELLA 13.5

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

CARLOTTA 14.5

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

SERENA 14

Fior di latte di Puglia
Mascarpone Carrozi
Salmone affumicato
Limone
Fleur de lait des Pouilles
Mascarpone Carozzi
Saumon fumé
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 20

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

VOIR ARDOISE MENU MIDI

Uniquement le midi, hors weekend et jours fériés

Plat seul (pizza ou pâte du jour) = 10,50€

Avec le dessert du jour = 13,50€

FORMULE EXPRESS MIDI

Pizza ou pasta du jour & un café = 11,50€

LA PASTA & RISOTTO

_____ 14.5
LA PARMIGIANA di melanzane, pasta o insalata
Gratin d'aubergines, sauce tomate, basilic frais, fleur de lait, œuf et Parmesan
servi des pâtes ou une salade

_____ 16.5
RISOTTO Gorgonzola DOP di Oro Carozzi cipolle caramellata e speck croccante
Risotto au Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi, oignons caramélisés et speck croustillant

_____ 13
SPAGHETTI carbonara
La crème de la crème

_____ 14.5
LASAGNE alla Bolognese
Basta!

_____ 15.5
PAPPARDELLE al salmone con prezzemolo e curcuma
Pappardelle au saumon fumé, persil et curcuma

_____ 14.5
TROFIE quattro formaggi
Crème de Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi, Mascarpone Carozzi et Parmesan DOP 24 mois Montanari

_____ 14
SPAGHETTI e spianata piccante e crema di peperoni
Spaghetti et spianata piccante et crème de poivrons

_____ 20
MALFATTI al tartufo
Pâtes farcies aux truffes avec de la crème de mascarpone aux truffes et champignons

CARNE

_____ 17
SCALOPPINA milanese di mamma, pasta
Escalope milanaise et pâtes

DOLCI

Mia Nonna piace far piacere. È con grande passione che prepara tutti i nostri dessert sul posto ogni giorno.
Mia Nonna aime faire plaisir. C'est avec beaucoup de passion qu'elle prépare tous nos desserts sur place chaque jour.

TIRAMISU 7.5
caffè e Amaretto
Le vrai, l'unique

PANNA COTTA 7.5
alla vaniglia, granola, coulis di lamponi
Panna cotta à la vanille, granola et coulis de framboises

CANNOLO 7
crema di Ricotta, cioccolato e zucchero
Cannolo (biscuit italien roulé) à la crème de Ricotta (brebis), éclats de chocolat, sucre glace

MOUSSE 7
al cioccolato
Mousse au chocolat

CAFFE GOURMET 9.5
Le café gourmand du moment

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

Origine des viandes : UE (voir l'ardoise)

SARL MIA NONNA, 14 Rue Beauregard, 44000 Nantes - 02.40.47.59.84
Prix en euros TTC – TVA 10% et 20% incluse – service compris – N° Siret 82888978200011
Les chèques ne sont pas acceptés - Tickets restaurant le midi en semaine uniquement

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.

SUCCO DI FRUTTA ULTI ⁴

Jus de fruit ULTI créateur de jus d'exception

Citron Menthe Totalement désaltérant!

Fruits Exotiques Le goût des Îles

Orange Des oranges et rien d'autre

Pomme Concombre Citron C'est Fresh!

BIBITE FRESCHE

| | |
|--|----------|
| Coca Cola, Zero | 3.5 |
| Finley Tonic | 3.5 |
| Limonade | 3 |
| Orangina, Nestea | 3.5 |
| Perrier | 4 |
| Sirops : Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, | 2 |
| Orgeat, Menthe, Pomme, kiwi | |
| San Pellegrino 50cl // 1l | 2.5 // 4 |
| Acqua Panna 75cl | 3 |

BIRRA

| | |
|---------------------------|----------|
| Pression 25cl // 50cl | 3.5 // 6 |
| Peroni Nastro Azzuro 33cl | 5.5 |

TE

| | |
|---------------|---|
| Tè, infusione | 3 |
|---------------|---|

CAFFE

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Espresso, decaffeinato | 2 |
| Cappuccino | 3.5 |
| Caffè Latte | 3 |
| Americano | 2 |
| Caffè Frappe | 3.5 |
| Caffè ou Cioccolato viennois | 4.5 |
| Caffè corretto (Grappa o Sambuca) | 7 |

ALCOOLS E APERETIVO ^{4cl}

| | |
|---|-----|
| Americano | 5 |
| Bellini | 6.5 |
| Martini Bianco / Rosso 6cl | 4.5 |
| Martini Riserva speciale Rubino o Ambrato | 8.5 |
| 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 |
| Absolut Vodka | 9 |
| Marsala | 4.5 |

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} |
|--|--|
| <hr/> TOSCANA | |
| Chianti DOCG – Tenuta Banfi | 6 / 18 / 27 |
| J'ai envie d'un Chianti fruité et droit dans ses bottes, qui me donne du love | |
| Chianti Colli Senesi DOCG – Tenuta Valdipiatta | 6 / 18 / 27 |
| Le genre de pinard qui nous prend par la main et nous donne du plaisir sans rechigner | |
| Chianti Classico Riserva DOCG - Vigneti La Selvanella | 49 |
| Un grand classique italien, il distingue les hommes des grands garçons | |
| <hr/> ABRUZZO | |
| Primo Montepulciano d'abruzzo DOC - Tenuta Farnese | 4.5 / 15 / 21 |
| J'ai envie d'un petit vin léger et souple pour bien commencer | |
| <hr/> EMILIA ROMAGNA | |
| Lambrusco Emilia IGT - L'Oscuro Gaetano Righi | 21 |
| C'est comme manger une grosse poignée de framboises et de fraises mais avec des bulles en bonus | |
| Sangiovese Riserva Romagna DOC – Il Pavone d'Oro | 5.5 / 17 / 24 |
| Rondeur, souplesse, plein de finesse | |
| <hr/> PUGLIA | |
| Aiace Salice Salentino Riserva DOC - Castello Monacit | 39 |
| Un bon ami des risotto crémeux et des fromages, structuré et équilibré avec une finale persistante | |
| <hr/> SICILIA | |
| Terre Siciliane IGT Nero d'Avola Cabernet Bio - Cevico | 5.5 / 17 / 24 |
| Le meilleur ami des pizzas et en plus c'est Bio | |
| <hr/> VENETO | |
| Torr'Alta Rosso Veronese IGT – Bolla | 6 / 18 / 27 |
| Un joli mélange de fruits rouges et de vanille, un bon ami des pâtes | |
| <hr/> PIEMONTE | |
| Antè Barbera d'Asti Superiore DOCG - Tenimenti Ca'Bianca | 29 |
| J'ai envie de quelque chose de plus costaud et structuré, l'âme du nord | |

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

I VINI

VINS ROSES

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

VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT - Lamberti

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

5 / 16 / 23

VINS BLANCS

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

SICILIA

Corvo Bianco IGT - Tenuta Duca di Salaparuta

Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

6 / 18 / 27

Terre Siciliane IGT - Catarratto - Chardonnay Bio

Ils ont réussi à copier nos bons Chardonnay et en plus en Bio

5 / 16 / 23

Terre Siciliane IGP - Cantine Pellegrino - Zibibbo Vino Liquoroso

J'ai envie d'un vin liquoreux et harmonieux

5.5 / 17 / 24

PUGLIA

Petraluce Verdeca Salento IGT - Castello Monaci

Tout simplement doux, frais, fruité et persistant

6 / 18 / 27

VINS EFFERVESCENTS

12^{CL}/75^{CL}

ASTI DOLCE DOCG

Tenuta Signore Giuseppe

Nous on a le Champagne,

les italiens ont l'Asti pour trinquer à un anniversaire

27

PROSECCO SPUMANTE DOC

Extra Dry- Tenuta Ponte Villoni

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