

— LE CLAN DES MAMMA —
MIA NONNA
— Trattoria Familiare —

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

7
SPRITZ CLASSICO 18cl

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

8
BASILICO SPRITZ 18cl

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilico
Perrier

8
FRESCO SPRITZ 18cl

Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

8
ROSSO SPRITZ 18cl

Fruité et sexy

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

5.5
VIRGIN SPRITZ 25cl

Sirop d'orange
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

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.

Stracciatella

La Stracciatella est la spécialité de la **Caseificio Maldera**, producteur situé en plein cœur des Pouilles. Le meilleur, d'après Paola. 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!).

Scamorza affumicata

Paola a sélectionné une Scamorza 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 Bellucci » de la tomate.

V

Notre « Mozzarella fleur de lait » provient d'un producteur de la ville de Salerne, en Campanie. 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 Paola 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.

Pecorino

Le Pecorino de Paola 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.



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 Paola, le Provolone piccante provient de chez **Cremona**.

EMILIE ROMAGNE

Parmigiano Reggiano

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

LOMBARDIE

Gorgonzola

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

CALABRE

Spaniata piquante

Paola 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 !

ANTIPASTI

Da condividere o no
À partager ou pas

La bella trovata di Mia Nonna? Il tartufo. Ecco perché la nostra Burrata al Tartufo con 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 parsemée de délicieux morceaux de truffe noire de Toscane.

10

BURRATA (120g) con pomodori ciliegia e focaccia

Burrata (120g) de chez Caseificio Palazzo, tomates cerise et focaccia

11.5

BURRATA PARMA (120g) con rucola, Prosciutto di Parma DOP 18 mesi e focaccia

Burrata (120g) de chez Caseificio Palazzo, roquette, jambon de Parme DOP 18 mois et focaccia

15

BURRATA AL TARTUFO (120g), pomodori ciliegia, rucola e focaccia

Burrata (120g) de chez Caseificio Palazzo aux véritables morceaux de truffe de chez Marcelli Tartufi, tomates cerise, roquette et focaccia

10.5

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

Jambon de Parme DOP 18 mois, Bresaola IGP, Spianata piquante de Sila, Coppa di Parma IGP, Speck d'Alto Adige IGP et pâte à pizza frite

10

CARPACCIO DI BRESAOLA della Valtellina IGP, rucola, Parmigiano, limone e focaccia

Une belle variante du classique carpaccio de boeuf avec de la Bresaola IGP, roquette, Parmesan, citron et focaccia

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
Mozzarella fior di latte di Salerno
Basilico fresco
Tomates San Marzano AOP
Mozzarella fleur de lait de Salerne
Basilic frais

13
MIA NONNA
Pomodoro San Marzano AOP
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi
Mozzarella 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)
Mozzarella fior di latte di Salerno
Parmigiano DOP 24 mesi
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi
Provolone della Sila
Mozzarella fleur de lait de Salerne
Parmesan DOP 24 mois Montanari
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi
Provolone de Sila

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

12.5
LUCILLA (Vegetariana)
Pomodoro San Marzano AOP
Mozzarella fior di latte di Salerno
Melanzane
Zucchini
Funghi
Pomodorini
Peperoni
Pinoli
Tomates San Marzano AOP
Mozzarella fleur de lait de Salerne
Aubergines
Courgettes
Champignons
Tomates cerise
Poivrons
Pignons

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

9.5
MENU NIPOTI (pour les petits)

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

13.5

VALENTINA

Pomodoro San Marzano AOP
 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

14.5

GABRIELLA

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

14

SERENA

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

20

TULLIA

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

14.5

PAOLA

Pomodoro San Marzano AOP
 Mozzarella fior di latte di Salerno
 Stracciatella del Caseificio Maldera
 Pomodorini gialli
 Tomates San Marzano AOP
 Mozzarella fleur de lait de Salerne
 Stracciatella (cœur crémeux de la Burrata)
 Bresaola
 Tomates cerise jaune

14.5

CARLOTTA

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

13

LIVIANA

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

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

VOIR ARDOISE MENU MIDI

Plat seul (pizza ou pâte du jour) = 11.5

Avec le dessert du jour = 14.5

FORMULE EXPRESS MIDI
 Pizza ou pasta du jour & un café = 12.5

PASTA CLASSICA & AL FORNO

14
SPAGHETTI carbonara
La crème de la crème

17
SPAGHETTI Alle Vongole
Pâtes typiques de Napoli avec des palourdes, persil, ail et vin blanc

14.5
TAGLIERINI verdi alla Norma, con salsa di pomodoro, melanzane, pomodorini, basilico, Ricotta e salata
Pâtes au basilic (toutes vertes), sauce tomate, aubergines, tomates cerise, basilic, Ricotta et salade

15.5
LASAGNE alla bolognese
Basta!

15
GNOCCHI ALLA BAVA
4 fromages

PIATTI CALDI

22
RISOTTO crema di funghi, Burrata Puliese, Tartufo
Risotto à la crème de champignons, Burrata des Pouilles et truffe de chez Marcelli Tartufi

14.5
LA PARMIGIANA di melanzane, insalata
Gratin d'aubergines, sauce tomate, basilic frais, Mozzarella fleur de lait, œuf et Parmesan servi avec une salade

19
SCALOPPINA milanese di mamma, pasta
Escalope milanaise de la mamma et pâtes

DOLCI

Come alla mamma, a Mia Nonna piace far piacere.

È con grande passione che prepara tutti i nostri dessert sul posto ogni giorno.

Comme sa propre Mamma, Mia Nonna aime faire plaisir. C'est avec beaucoup de passion qu'elle prépare tous nos desserts sur place chaque jour.

7.5
TIRAMISU caffè e Amaretto
Le vrai, l'unique

7
MOUSSE al cioccolato
Mousse au chocolat

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

9.5
CAFFE GOURMET
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€

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 ruba un uovo oggi,
ruba una gallina domani**

Qui vole un œuf aujourd'hui,
vole une poule demain

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 ha bevuto berrà

Qui a bu boira

IL VOCABOLARIO UTILE DI MIA NONNA

Buongiorno!

Bonjour!

Per favore!

S'il vous plaît!

Puoi darmi il numero del cameriere?

Pouvez vous me donner le numéro
du serveur?

Grazie!

Merci!

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?

Un poco più di Parmigiano

Un peu plus de Parmesan

La stessa cosa per favore

La même chose s'il vous plaît

Giro de shots 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

Origine des viandes: UE (voir l'ardoise)

14 Rue Beauregard - 44000 Nantes - 02 40 47 59 84

Prix en euros TTC - TVA 10% et 20% incluse - service compris - No Siret 828 889 782

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