

LE CLAN DES MAMMA

*Mia Nonna*

Trattoria Familiare

8  
**SPRITZ CLASSICO** 18cl  
Le classique (et le meilleur)  
Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

8.5  
**FRESCO SPRITZ** 18cl  
Fraîcheur garantie  
Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Fleur de sureau Luxardo

8.5  
**ROSSO SPRITZ** 18cl  
Fruité et sexy  
Campari  
Prosecco  
Rosmarino Bitter  
Jus de Cranberry

8.5  
**BASILICO SPRITZ** 18cl  
Pour les plus sauvages...  
Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilico  
Perrier

9  
**HUGO SRITZ** 18cl  
Rafrâchissant  
Gin Bombay Sapphire  
Prosecco  
Sirop de fleur de sureau Luxardo  
Menthe fraîche  
Citron vert  
Perrier

6  
**VIRGIN SPRITZ** 25cl  
Sirop d'orange Spritz  
Jus de citron vert  
Gingembre  
Tonic

23  
**IL PIATTO DELLA MAMMA**

Planche de la Mamma

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

#LECLANDESMAMMA

# ANTIPASTI

23

## IL PIATTO DELLA MAMMA

Planche de la Mamma

Encornets, croquettes de Mozza, Straciatella, 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 DOP 16 mois\*

15

## BURRATA AL TARTUFO (125g)

con pomodorini pachino

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

10.5

## STRACCIATELLA del Caseificio Maldera\* con gnocco fritto

Straciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata)

de Caseificio Maldera in Puglia\*, 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

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\*

Une belle variante du classique carpaccio de bœuf avec de la Bresaola IGP, roquette, Parmesan\*

# PIZZE

Le classiche  
Les classiques

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

RETROUVEZ NOS PIZZES  
CHEZ VOUS AVEC LA VENTE A EMPORTER

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 : Gaby 9*

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

## 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*

13.5

## 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*

---

14.5

## 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*

---

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*

---

21

## TULLIA

Fior di latte di Salerno\*  
Tartufo DL Tartufi  
Speck dell'Alto Adige IGP\*  
Noci  
Parmigiano\*  
Fleur de lait de Salerne\*  
Truffes de chez DL Tartufi  
Speck d'Alto Adige IGP\*  
Noix  
Parmesan\*

*Cocktail: Fresco Spritz 9*

---

16

## RAFFAELLA

Pomodoro San Marzano AOP\*  
Fior di latte di Salerno\*  
Scamorza affumicata Maldera  
Stracciatella del Caseificio Maldera\*  
Nduja\*  
Basilico fresco  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait de Salerne\*  
Scamorza Fumée Maldera  
Stracciatella\* (cœur crémeux de la Burrata)  
Nduja\*  
Basilic frais

*Cocktail: Basilico Spritz 9*

---

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

## LIVIANA

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

*Cocktail: Fiero e tonic 8*

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

\*Pour tout apprendre sur nos produits  
100% italiens, consultez notre livret

PIZZE

# PASTA CLASSICA

---

**FIORI ALL'AMATRICIANA** 15  
Ravioli farcis tomate et Mozzarella, guanciale, tomates cerise confites, Pecorino\* Romano et persil

---

**TAGLIERINI ALLA NORMA** 14.5  
Pâtes au basilic (toutes vertes), sauce tomate, aubergines, tomates cerise, Ricotta salata et basilic

---

**RIGATONI GORGONZOLA E PORRI** 15  
Rigatoni, Gorgonzola, fondue de poireaux au Zibibbo (vin doux de Sicile)

---

**MAFALDE AL TARTUFO** 21  
Mafalde aux truffes de DL Tartufi, Speck d'Alto Adige IGP\*, fondue de Scamorza fumée de la maison Maldera

## GLI INTRAMONTABILI

---

**LASAGNA ALLA BOLOGNESE** 15.5  
Basta!

---

**RISOTTO AL MONTEPULCIANO** 14.5  
Risotto au Montepulciano d'Abruzzo et Salsiccia\* au romarin

---

**LA PARMIGIANA** 14.5  
di melanzane, insalata  
Gratin d'aubergines confites, tomates San Marzano, Fior di latte\* et basilic

---

**SCALOPPINA** 19  
alla milanese di Mamma  
Escalope milanaise de la Mamma et pâtes

---

### MENU MIDI

(voir ardoise)

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

---

### MENU NIPOTI

(pour les petits)

Pizza Margherita ou Pâte au beurre  
ou sauce tomate

&

1 Boule de glace

&

Sirop à l'eau

10

# DOLCI

Mia Nonna piace far piacere.  
È con grande passione che prepara tutti  
i nostri dessert fatti in casa ogni giorno.

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

## CAFFÈ 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€

## 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
Disaronno 4cl	8

LE  
**BRUNCH**  
DE  
**MIA NONNA**  
**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 gingerbre

---

**BIRRA**  
Pression 25cl//50cl 3.5//6  
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  
San Pellegrino 50cl//1l 2.5//4  
Acqua Panna 75cl 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 (Amaretto) 7

---

## ALCOOLS E APERETIVO

Americano 8cl	5	Amaretto Amanda Luxardo 4cl	6.5
Negroni 8cl	8	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
Sambuca dei Cesari Luxardo 4cl	5		



# COCKTAILS

---

## SPRITZ CLASSICO <sup>8</sup> 18cl

Le classique (et le meilleur)

Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

---

## ROSSO SPRITZ <sup>8.5</sup> 18cl

Fruité et sexy

Campari  
Prosecco  
Rosmarino Bitter  
Jus de Cranberry

---

## HUGO SRITZ <sup>9</sup> 18cl

Rafraîchissant

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

---

## FRESCO SPRITZ <sup>8.5</sup> 18cl

Fraîcheur garantie

Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Fleur de sureau Luxardo

---

## BASILICO SPRITZ <sup>8.5</sup> 18cl

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilico  
Perrier

---

## VIRGIN SPRITZ <sup>6</sup> 25cl

Pour les plus sauvages...

Sirop d'orange Spritz  
Jus de citron vert  
Gingembre  
Tonic

## I CLASSICI

Così Deliziosi

---

## MOJITO <sup>8.5</sup> 18cl

Rhum Bacardi Carta Oro  
Menthe  
Citron vert  
Sucre de canne  
Perrier

---

## MOSCOW MULE <sup>8</sup> 18cl

Vodka Eristoff  
Ginger beer  
Citron vert

---

## MAMMARGARITA <sup>8</sup> 12cl

Tequila Camino  
Cointreau  
Sirop de sucre de canne  
Citron vert

## I FAVORITI DELLA MAMMA

---

## GABY <sup>9</sup> 18cl

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

---

## MAMMA MIA <sup>8</sup> 18cl

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

---

## DISARONNO <sup>9</sup>

**SOUR** 12cl  
On adore les amandes  
Disaronno  
Jus de citron  
Sirop de sucre de canne

---

## OLD MAMMA <sup>9</sup> 12cl

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

---

## MATRONA <sup>8</sup> 18cl

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

---

## FIERO E TONIC <sup>8</sup> 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

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

#### Chianti DOCG - Mario Primo Piccini

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

6 / 18 / 27

#### Chianti DOCG - Castiglioni

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

6 / 18 / 27

---

### ABRUZZO

#### Montepulciano d'abruzzo DOC - Cerulli

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

4.5 / 15 / 21

---

### EMILIA ROMAGNA

#### Lambrusco Emilia IGT - L'Oscuro Gaetano Righi

C'est comme manger une grosse poignée de framboises et de fraises mais avec des bulles en bonus

21

#### Sangiovese Riserva Romagna DOC - Il Pavone d'Oro

Rondeur, souplesse, plein de finesse

5.5 / 17 / 24

---

### PUGLIA

#### Aiace Salice Salentino Riserva DOC - Castello Monacit

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

39

#### Pilùna Primitivo Salento IGT - Castello Monaco

Gros (gros) caractère tout en étant très fruité

6 / 18 / 27

---

### SICILIA

#### Terre Siciliane IGT Nero d'Avola Cabernet Bio - Cevico

Le meilleur ami des pizzas et en plus c'est Bio

5.5 / 17 / 24

---

### PIEMONTE

#### Antè Barbera d'Asti Superiore DOCG - Tenimenti Ca'Bianca

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

29

# I VINI

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

## VINS ROSES

### VENETO

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

5 / 16 / 23

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

## VINS BLANCS

### 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 / 17 / 24

### PUGLIA

**Petraluce Verdeca Salento IGT - Castello Monaci**  
Tout simplement doux, frais, fruité et persistant

5 / 17 / 24

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

## VINS EFFERVESCENTS

### ASTI DOLCE DOCG

**Ponte Villoni**  
Nous on a le Champagne, les italiens ont l'Asti pour trinquer à un anniversaire

31

### PROSECCO

**Riccadonna**  
Le vrai bon Prosecco d'Italie

7 / 36

**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