

— LE CLAN DES MAMMA —

MONICA

Trattoria Familiare

SPRITZ CLASSICO 8.5

18cl

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

BASILICO SPRITZ 9

18cl

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilico
Perrier

FRESCO SPRITZ 9

18cl

Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

VIRGIN SPRITZ 7

25cl

Fraîcheur garantie

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

ROSSO SPRITZ 9

18cl

Fruité et sexy

Campari
Prosecco
Rosmarino Bitter
Jus de Cranberry

IL PIATTO DELLA MAMMA 23

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, Stracciatella, charcuterie, sauce tartare

11

BURRATA (125g) con pomodorini pachino

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

12

BURRATA PARMA (125g) con rucola,

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi

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

16

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 in Puglia, chausson de pâte frite

9

CROCCHETTE DI MOZZARELLA, PATATE E SPECK

Croquettes de Mozzarella, pommes de terre & Speck

9

CALAMARI ALLA ROMANA con salsa tartara

Encornets à la romaine, sauce tartare

14

TAGLIERE DI SALUMI con gnocco fritto

Assiette de charcuterie et torsades de pâte à pizza frite

11

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

10.5

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 8.5

13.5

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

14

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

14.5

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 9

13.5

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 9

15

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

14.5

VALENTINA

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

Cocktail: Basilico Spritz 9

15

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

16

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 9

20.5

TULLIA

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

Cocktail: Fresco Spritz 9

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

PANOZZO

Il generoso panino italiano in una buona pizza pasta
 Généreux sandwich italien dans une bonne pâte à pizza

12

PAOLO

Burrata Pugliese*
 Melanzane
 Zucchini
 Peperoni
 Insalata
 Burrata des Pouilles*
 Aubergine
 Courgette
 Poivron mariné
 Salade

12

GABRIELE

Prosciutto di Parma DOP 16 mezzi
 Mozzarella di Bufala
 Pomodoro San Marzano DOP*
 Rucola
 Jambon de Parme DOP 16 mois*
 Mozzarella di Bufala
 Tomates San Marzano DOP*
 Roquette

12

BRUNO

Nduja
 Provolone
 Stracciatella
 Basilico
 Pomodoro San Marzano DOP*
 Nduja
 Provolone
 Stracciatella
 Basilic
 Tomates San Marzano DOP*

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

COCKTAILS

I COCKTAIL VERGINI

Per i più saggi

POMPELMO 7
27cl
Pomme
Pamplemousse
Mangue
Sirop de grenadine

VIRGIN MAMMAJITO 7
27cl
Jus de pommes
Menthe
Citron vert
Splash de Perrier

VIRGIN SPRITZ 7
25cl
Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

BIBITE

SUCCO DI FRUTTA 5
25cl
Skipper, bere italiano
Pomme
Orange
Fraise
ACE (orange - carotte - citron)
Citron gingembre

BIRRA
Moretti Pression 25cl//50cl 4//7
Peroni Nastro Azzuro 33cl 6

TE
Tè, infusione 4

BIBITE FRESCHE
Coca Cola, Zero 33cl 5
Finley Tonic 20cl 4.5
Limonade 20cl 4.5
Orangina, Lipton Ice Tea 25cl 4.5
Perrier 33cl 4
Sirops : Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, 2.5
Orgeat, Menthe, Pomme, coco, kiwi
San Pellegrino 50cl//1l 4//7
Acqua Panna 75cl 5

CAFFE
Espresso, decaffeinato 2.6
Cappuccino 4.5
Caffè Latte 3.5
Americano 3
Caffè Frappe 3.5
Caffè ou Cioccolato viennois 5.5
Caffè corretto (Amaretto) 9

ALCOOLS E APERETIVO

Americano 8cl 5
Negroni 6cl 6
Bellini 12cl 6.5
Martini Bianco / Rosso 6cl 4.5
Martini Riserva speciale Rubino o Ambrato 6cl 8.5
Campari 6cl 4.5
Limoncello Giardini Di Ravello 4cl 6
Limoncello di Sorrento - L'originale 4cl 8
Sambuca dei Cesari Luxardo 4cl 5
Amaretto Amanda Luxardo 4cl 6.5

Disaronno 4cl 8
Grappa Piave 4cl 6
Grappa Riserva Nardini 4cl 8
Grappa di Barolo Marolo 4cl 9.5
Absolut Vodka 4cl 9
Marsala 4cl 4.5

PASTA CLASSICA AND AL FORNO

SPAGHETTI 15
carbonara di Nina
La crème de la crème

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 18
Pâtes typiques de Napoli avec des palourdes, persil, ail et vin blanc

TAGLIERINI 15.5
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

LASAGNE 15.5
alla bolognese
Basta!

GNOCCHI ALLA BAVA 16
4 fromages

INSALATE

GUSTAVO 14.5
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 14.5
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

RAFFAELO 14.5
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 11

(pour les petits)

Pizza Margherita & Panna Cotta ou 1 boule de glace & Jus de Pommes ou Sirop à l'eau

COCKTAILS

SPRITZ CLASSICO ^{8.5}

18cl

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

ROSSO SPRITZ ⁹

18cl

Fruité et sexy

Campari
Prosecco
Rosmarino Bitter
Jus de Cranberry

VIRGIN SPRITZ ⁷

25cl

Pour les plus sauvages...

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

FRESCO SPRITZ ⁹

18cl

Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

BASILICO SPRITZ ⁹

18cl

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilico
Perrier

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

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

MATRONA ⁸

18cl

Un court séjour dans les Antilles

Rhum Bacardi Carta Oro
Citron vert
Sirop de vanille

HUGO ⁹

18cl

Rafraîchissant sans être étourdissant

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

DOLCI

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

TIRAMISU ^{8.5} caffè

Le vrai, l'unique

MOUSSE ⁸ al cioccolato

Mousse au chocolat

PANNA COTTA ^{8.5} alla vaniglia e topping

Panna cotta à la vanille et coulis

CAFFÈ GOURMET ^{10.5}

Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

GELATI ^{del momento}

1 boule : 3,5€ // 2 boules : 5,50€ // 3 boules : 7€ // 4 boules 8€
Supplément chantilly +1,00€

CAFFÈ E DIGESTIVO

CAFFÈ

Espresso, decaffeinato	2.6
Cappuccino	4.5
Caffè Latte	3.5
Caffè ou Cioccolato viennois	5.5

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

I VINI

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

VINS ROSÉS

VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori

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

5 / 17 / 24

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

VINS BLANCS

VENETO

Soave Villa Mura – Riccadonna

Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

5 / 17 / 24

UMBRIA

Orvieto classico DOC – Anfora

Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

5 / 17 / 24

PIEMONTE

Batasiolo Moscato d'Asti DOCG – Bosc Dla Rei

Tout simplement doux, frais, fruité et persistant

8 / 27.5 / 34.5

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

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

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

6 / 19.5/ 27.5

6.5 / 20 / 28

7.5/ 24/ 36

PUGLIA

Salento Di Primitivo IGT – Col di Sotto

Un joli mélange de fruits rouges et vanille

7.5/ 24/ 36

ABRUZZO

Montepulciano d'abruzzo DOC – Cerulli

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

6 / 19.5/ 27.5

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

27.5

SICILIA

Néro d'Avola Terre Siciliane IGT – Sapori Mediterranei

Toute la Sicile dans un verre

5 / 17 /24

VENETO

Valpolicella – Villa Mura

Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

6 / 19.5/ 27.5

PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC – Raimonda - Tenuta Fontanafredda

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

40