

LE CLAN DES MAMMA

# PAOLA

Pizze & Cocktails

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.

## APERITIVO

Tous les jeudis de 17h à 20h

Choisissez votre cocktail ou votre soft/demi de bière et régalez-vous avec  
notre buffet à l'italienne (à volonté, si si)

12

### APERITIVO COCKTAIL

Spritz / Mojito / Mammargarita / Cosmo...

10

### APERITIVO SOFT/DEMI DE BIÈRE

Bière 25cl / Cocktail sans alcool / soda / jus de fruits

# L'ORIGINE DEI NOSTRI PRODOTTI



## LES POUILLES



### Burrata

Notre Burrata est originaire des Pouilles et provient du fameux producteur **Caseificio Palazzo**. 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 Paola. 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

Paola 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 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.

### Tartufo

Les truffes sont le pêché mignon de Paola, c'est pour cette raison qu'elle sélectionne les meilleures truffes de chez **Marcelli Tartufo**.

## 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**.

## EMILIA ROMAGNA



### Parmigiano Reggiano

Le Parmesan de Paola 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 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 !

# LE ESPRESSIONI DI PAOLA

**C**he Figata  
C'est vraiment cool

**B**asta!  
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

**C**hi ha bevuto berrà  
Qui a bu boira

**C**hi cava il sonno, non si cava la fame  
On peut résister au sommeil, mais pas à la faim

**M**mmm cazzo che buono!  
Mmmm Dieu que c'est bon!

**C**arestia prevista, non viene mai  
Famine prévue peut être évitée

**C**hi va a letto senza cena, tutta la notte si demena  
Qui se couche sans souper passe la nuit à s'agiter

**T**anto buono che non val niente  
Tel est si bon qu'il n'est bon à rien

**L**a fame è il miglior intingolo  
La faim est la meilleure sauce

**C**hi ruba un uovo oggi, ruba una bue domani  
Qui vole un œuf aujourd'hui, vole un bœuf demain

# IL VOCABOLARIO UTILE DI PAOLA

**B**uongiorno!  
Bonjour!

**P**er favore!  
S'il vous plaît!

**G**razie!  
Merci!

**U**n poco più di Parmigiano  
Un peu plus de Parmesan

**P**assami il sale, per favore  
Passe-moi le sel, s'il te plaît

**U**no spritz, per favore  
Je voudrais un Spritz, s'il vous plaît

**P**uoi darmi il numero della cameriera?  
Pouvez vous me donner le numéro de la serveuse?

**P**uoi darmi il numero del cameriere?  
Pouvez vous me donner le numéro du serveur?

**L**a stessa cosa per favore  
La même chose s'il vous plaît

**C**olpi sparati per il tavolo!  
Tournée de shots pour la table!

**T**esoro, hai monete per la mancia?  
Chérie, tu as de la monnaie pour le pourboire?

**P**ago io per tutto  
C'est pour moi

# COCKTAILS

---

## SPRITZ CLASSICO 7.5

18cl  
Le classique (et le meilleur)  
Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

---

## FRESCO SPRITZ 8

18cl  
Fraîcheur garantie  
Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Fleur de sureau Luxardo

---

## ROSSO SPRITZ 8.5

18cl  
Fruité et sexy  
Campari  
Prosecco  
Rosmarino Bitter  
Lemonade de Cranberry maison

---

## CAMPARI SPRITZ 7.5

18cl  
L'autre classique (et le meilleur aussi)  
Campari  
Prosecco  
Orange  
Perrier

---

## BASILICO SPRITZ 8

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

---

## MAMMARGARITA 8

12cl  
Tequila Camino  
Cointreau  
Sirop de sucre de canne  
Citron vert

---

## GABY BLOODY MARY 8

18cl  
Jus de tomates San Marzano de Naples  
Vodka Eristoff  
Tout simplement

---

## COSMO 8.5

12cl  
Vodka Eristoff  
Cointreau  
Jus d'Airelle rouge  
Citron vert

# COCKTAILS

## I FAVORITI DELLA MAMMA

Da bere senza moderazione !

---

### GABY 10

18cl  
Frais mais bien relevé 18cl  
Gin Bombay Sapphire  
Citron vert  
Concombre  
Wasabi  
Sucre de canne

---

### OLD MAMMA 9

12cl  
Elle n'a pas changé depuis 1880  
Whisky  
Bitter Angustora  
Zeste d'orange  
Sucre blanc

---

### MAMMA MIA 10

18cl  
Fruité mais surtout endiablé  
Vodka Eristoff  
Fleur de sureau Luxardo  
Citron jaune  
Concombre  
Basilic

---

### MATRONA 8

18cl  
Un court séjour dans les Antilles 18cl  
Rhum Bacardi Carta Oro  
Citron vert  
Sirop de vanille

---

### SIGNORA DEL CAFFÈ 8

12cl  
À ne pas prendre au petit déjeuner  
Vodka Eristoff  
Crème de caffè  
Caffè

---

### DISARONNO SOUR 8

12cl  
Disaronno  
Jus de citron  
Sirop de sucre de canne  
Blanc d'œuf

## 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

# ANTIPASTI

Da condividere o no  
À partager ou pas

La bella trovata di Paola? Il tartufo. Ecco perché la nostra Burrata al Tartufo contiene deliziosi pezzi di tartufo nero toscano.  
Le pêché mignon de Paola ? La truffe. C'est pour cette raison que notre Burrata Al Tartufo est saupoudrée 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 cœur crémeux de la Burrata) de Caseificio Maldera in Puglia, torsades de pâte frite

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

9

**PROVOLONE** fuso e crostini  
Provolone fondu de chez Cremona, petits toasts

10

**MINI CALZONE**, fritto Mozzarella « fior di latte », pomodoro San Marzano e prosciutto coto alle erbe  
Le typique calzone italien revisité en version «frit» et «mini» avec de la Mozzarella, des tomates et du jambon jambon cuit aux herbes

10

**MORTADELLA AL TARTUFO** e focaccia  
Assiette de notre mortadella à la truffe de chez Marcelli Tartufi et focaccia

supplemento Gnocco Fritto o Focaccia +2

# PIZZE

Le classiche  
Les classiques

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

9.5

## MARGHERITA

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

12.5

## REGINA

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

13.5

## MIA NONNA

Pomodoro San Marzano AOP  
Prosciutto di Parma DOP 18 mesi  
Mozarella 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)

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

14

## TINA (Calzone)

Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini  
Funghi  
Uovo  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Jambon cuit aux herbes de Leoncini  
Champignons  
Œuf

12.5

## LUCILLA (Vegetariana)

Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Melanzane  
Zucchini  
Funghi  
Pomodorini  
Peperoni  
Pinoli  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Aubergines  
Courgettes  
Champignons  
Tomates cerise  
Poivrons  
Pignons

9.5

## MENU NIPOTI

(pour les petits)

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

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

# PIZZE

Le sensazionali  
Les sensationnelles

L'impasto della pizza di Paola viene preparato con cura e stagionato per almeno 48 ore per esaltarne tutti i sapori.  
La pâte à pizza de Paola est pétrie avec amour puis maturée au minimum 48 heures afin de faire ressortir toutes les saveurs.

19.5

## VALENTINA

Pomodoro San Marzano AOP  
Stracciatella del Caseificio Maldera  
Pecorino Gran Ducato  
Coppa di Parma IGP  
Basilico fresco  
Tomates San Marzano AOP  
Stracciatella (coeur crémeux de la Burrata)  
Pecorino Gran Ducato  
Coppa di parma IGP  
Basilic frais

14.5

## PAOLA

Pomodoro San Marzano AOP  
Fior di latte di Salerno  
Crema di ricotta Maldera  
Bresaola  
Pomodorini gialli  
Tomates San Marzano AOP  
Fleur de lait de Salerne  
Ricotta Maldera  
Bresaola  
Tomates cerise jaune

14

## GABRIELLA

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

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

14

## SERENA

Fior di latte di Salerno  
Mascarpone Carrozi  
Salmone affumicato  
Erba cipollina e limone  
Fleur de lait de Salerne  
Mascarpone Carozzi  
Saumon fumé  
Ciboulette et citron

13.5

## LIVIANA

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

19.5

## TULLIA

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



# DOLCI

Come alla mamma, a Paola piace far piacere. È con grande passione che prepara tutti i nostri dessert sul posto ogni giorno. Comme sa propre Mamma, Paola 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  
**CANNOLO** crema di Ricotta, cioccolato e zucchero  
Biscuit italien roulé à la crème de Ricotta,  
pépites de chocolat, sucre glace et zestes de citron

\_\_\_\_\_ 7.5  
**PANNA COTTA** alla vaniglia, granola e coulis  
Panna cotta à la vanille, granola et coulis

\_\_\_\_\_ 9.5  
**CAFFE GOURMET**  
Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

# 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 <sup>3,5</sup>

Skipper, bere italiano

Pomme

Orange

Fraise

ACE (orange - carotte - citron)

Citron gengembre

---

## BIBITE FRESCHE

Coca Cola, Zero <sup>33cl</sup> 3.5

Finley Tonic <sup>20cl</sup> 3.5

Limonade <sup>20cl</sup> 3

Orangina, Lipton Ice Tea <sup>25cl</sup> 3.5

Perrier <sup>33cl</sup> 4

Sirops : Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, 2

Orgeat, Menthe, Pomme, coco, kiwi

San Pellegrino <sup>50cl//1l</sup> 2.5 // 4

Acqua Panna <sup>75cl</sup> 3

---

## BIRRA

Moretti Pression <sup>25cl//50cl</sup> 3 // 5.5

Peroni Nastro Azzuro <sup>33cl</sup> 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 <sup>8cl</sup> 5

Negroni <sup>6cl</sup> 6

Bellini <sup>12cl</sup> 6.5

Martini Bianco / Rosso <sup>6cl</sup> 4.5

Martini Riserva speciale Rubino o Ambrato <sup>6cl</sup> 8.5

Campari <sup>6cl</sup> 4.5

Limoncello Giardini Di Ravello <sup>4cl</sup> 6

Limoncello di Sorrento - L'originale <sup>4cl</sup> 8

Sambuca dei Cesari Luxardo <sup>4cl</sup> 5

Amaretto Amanda Luxardo <sup>4cl</sup> 6.5

Disaronno <sup>4cl</sup> 8

Grappa Piave <sup>4cl</sup> 6

Grappa Riserva Nardini <sup>4cl</sup> 8

Grappa di Barolo Marolo <sup>4cl</sup> 9.5

Absolut Vodka <sup>4cl</sup> 9

Marsala <sup>4cl</sup> 4.5

# I VINI

Quando si è in ballo bisogna ballare.  
Quand le vin est tiré, il faut le boire.

## VINS ROUGES

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

### 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

6,5 / 20 / 30

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

### 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

### EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Emilia IGT - L'Oscuro Gaetano Righi

23

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

### PUGLIA

Aiace Salice Salentino Riserva DOC - Castello Monaci

39

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

Pilùna Primitivo del Salento IGT - Castello Monaci

6,5 / 20 / 30

Un joli mélange de fruit rouge et vanille

### 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

### 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<sup>cl</sup> / 50<sup>cl</sup> / 75<sup>cl</sup>

---

### 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<sup>cl</sup> / 50<sup>cl</sup> / 75<sup>cl</sup>

---

### 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<sup>cl</sup> / 75<sup>cl</sup>

---

### 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