

— 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

7.5

SPRITZ CLASSICO

 18cl

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

7.5

CAMPARI SPRITZ

 18cl

L'autre classique (et le meilleur aussi)

Campari
Prosecco
Orange
Perrier

8

FRESCO SPRITZ

 18cl

Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

8

BASILICO SPRITZ

 18cl

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilico
Perrier

4

VIRGIN SPRITZ

 25cl

Sirop d'orange
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

TOUS LES JEUDIS C'EST APERITIVO!

de 17h00 à 19h30

5

SPRITZ

 18cl

3.5

SUCCO DI FRUTTA

 25cl

Skipper, bere italiano

2

BIRRA

 25cl

Moretti Pression

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.

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!).

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 Bellucci » 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.

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**.

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!

ANTIPASTI

Da condividere o no
À partager ou pas

20

IL PIATTO DELLA MAMMA

Planche de la Mamma

Stracciatella, charcuterie italienne et gnocco fritto

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

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 cuit aux herbes

10

MORTADELLA AL TARTUFO e focaccia

Assiette de notre mortadelle 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.

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
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)

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

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

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

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

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 crèmeux de la Burrata)
 Pecorino Gran Ducato
 Coppa di Parma IGP
 Basilic frais

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

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

19.5

TULLIA

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

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

14.5

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

13.5

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

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

PANOZZO

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

II

GABRIELE

Prosciutto di Parma DOP 18 mezzi
Mozzarella di Bufala
Promodoro
Rucola
Jambon de Parme DOP 18 mois
Mozzarella di Bufala
Tomate
Roquette

II

PAOLA

Burrata
Melanzana
Zucchine
Peperoni
Insalata
Burrata
Aubergine
Courgette
Poivron mariné
Salade

12

ALESSANDRO

Mozzarella di Bufala
Salmone
Uovo
Cipolina
Rucola
Mozzarella di Bufala
Saumon
Œuf
Ciboulette
Roquette

II

BRUNO

Spianata piquante de Sila
Provolone
Stracciatella
Basiloco
Pomodoro
Spianata piquante de Sila
Provolone
Stracciatella
Basilic
Tomate

INSALATA

13

GUSTAVO

Prosciutto di Parma DOP 18 mezzi, Mozzarella di Bufala, pomodori ciliaga, cetriolo, olive Leccino, rucola

Jambon de Parme DOP 18 mois, Mozzarella di Bufala, tomates cerise jaune et rouge, concombre, olives Leccino de Toscane, roquette

13

VEGETARIANA

Feta, melanzana, zucchine, peperoni, pomodori ciliaga, cetriolo, olive Leccino, rucola

Feta, aubergine, courgette, poivron, concombre, tomates cerise jaune et rouge, olives Leccino de Toscane, roquette

14

SERGIO

Salmone, avocado, pomodori ciliaga, cipolina, limone, insalata

Saumon, avocat, tomates cerise jaune et rouge, ciboulette et citron, salade

13

RAFFAELLO

Burrata, prosciutto cotto alle erbe di Leoncini, pomodori ciliaga, mandole tostate, olive Leccino, rucola

Burrata, jambon blanc cuit aux herbes de Leoncini, tomates cerise jaune et rouge, amandes grillées, olives Leccino de Toscane, roquette

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

MOUSSE

al cioccolato

Mousse au chocolat

7.5

PANNA COTTA

alla vaniglia, granola e coulis

Panna cotta à la vanille, granola et coulis

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€

LE ESPRESSIONI DI PAOLA

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

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

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 ha bevuto berrà
Qui a bu boira

IL VOCABOLARIO UTILE DI PAOLA

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 darraæalla 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

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

Origine des viandes : UE (voir l'ardoise)

Paola, 2 rue Julien Videment – 44000 Nantes - 02 40 47 84 10

Prix en euros TTC – TVA 10% et 20% incluse – service compris – No Siret 839920121

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