

LE CLAN DES MAMMA

# PAOLA

Pizze & Cocktails

## SPRITZ CLASSICO 8

Le classique (et le meilleur)

Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

## BASILICO SPRITZ 8.5

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilico  
Perrier

## FRESCO SPRITZ 8.5

Fraîcheur garantie

Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Fleur de sureau Luxardo

## HUGO SPRITZ 9

Rafrâchissant

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

## ROSSO SPRITZ 8.5

Fruité et sexy

Campari  
Prosecco  
Rosmarino Bitter  
Jus de Cranberry

## VIRGIN SPRITZ 6

Sirop d'orange Spritz  
Jus de citron vert  
Gingembre  
Tonic

LES JEUDIS ET VENDREDIS

C'EST APERITIVO !

de 18h00 à 19h30

## SPRITZ 5

18cl

## SUCCO DI FRUTTA 3.5

25cl

Skipper, bere italiano

## BIRRA 2

25cl

Moretti Pression

#LECLANDESMAMMA

# ANTIPASTI

22

## IL PIATTO DELLA MAMMA

Planche de la Mamma

Encornets, croquettes de Mozza, Stracciatella, 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 AOP 16 mois\*

15

### 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\*, chausson de pâte frite

8

### CROCCHETTE DI MOZZARELLA, PATATE E SPECK

con salsa tartara  
Croquettes de Mozzarella, pommes de terre & Speck

8

### CALAMARI ALLA ROMANA

con salsa tartara  
Encornets à la romaine, sauce tartare

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

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

# PIZZE

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

**RETROUVEZ NOS PIZZES CHEZ VOUS  
AVEC LA VENTE A EMPORTER  
OU SUR UBER ET DELIVEROO**

---

## MARGHERITA 9.5

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

*Cocktail : Spritz Classico 8*

---

## REGINA 12.5

Pomodoro San Marzano DOP\*  
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

*Cocktail : Rosso Spritz 8.5*

---

## MONICA 13

Fior di latte di Salerno\*  
Parmigiano DOP 24 mesi\*  
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi\*  
Provolone della Sila\*  
Fleur de lait de Salerne\*  
Parmesan AOP 24 mois Montanari\*  
Gorgonzola AOP d'Oro Carozzi\*  
Provolone de Sila\*

*Cocktail : Moscow Mule 8*

---

## MIA NONNA 13.5

Pomodoro San Marzano DOP\*  
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi\*  
Mozzarella di Bufala La Marchesa\*  
Rucola  
Tomates San Marzano AOP\*  
Jambon de Parme AOP 16 mois\*  
Mozzarella Di Bufala La Marchesa\*  
Roquette

*Cocktail : Basilico Spritz 8.5*

---

## LUCILLA 12.5

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

*Cocktail : Fresco Spritz 8.5*

---

## TINA 14

(Calzone)  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
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

*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 AOP\*  
Stracciatella\* (cœur crémeux de la Burrata)  
Pecorino Gran Ducato\*  
Coppa di Parma IGP\*  
Basilic frais

*Cocktail: Basilico Spritz 8.5*

---

## 14

# 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 AOP\*  
Fleur de lait de Salerne\*  
Jambon de Parme AOP 16 mois\*  
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi\*  
Noix et poivre noir

*Cocktail: Gaby 9*

---

## 15

# MARIA

Pomodoro San Marzano DOP\*  
Burrata Pugliese\*  
Nduja\*  
Pomodorini pachino  
Rucola  
Tomates San Marzano AOP\*  
Burrata des Pouilles\*  
Nduja\*  
Tomates cerise  
Roquette

*Cocktail: Basilico Spritz 8.5*

---

## 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*

---

## 14.5

# CARLOTTA

Pomodoro San Marzano DOP\*  
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

*Cocktail: Mamma Mia 8*

---

## 19.5

# TULLIA

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

*Cocktail: Fresco Spritz 8.5*

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

**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**

**PIZZE**

# I PIATTI

---

## LASAGNE ALLA BOLOGNESE 15.5

Basta!

---

## PASTA DEL GIORNO

Pâte du jour (voir l'ardoise)

---

## PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA 14.5

Gratin d'aubergines gratinées à la Mozzarella fleur de lait de Salerne, salade

# INSALATE

---

## GUSTAVO 13.5

Prosciutto di Parma DOP 16 mezzi, Mozzarella di Bufala, pomodorini pachino, cetriolo, olive Leccino, rucola

Jambon de Parme AOP 16 mois, Mozzarella di Bufala, tomates cerise, concombre, olives Leccino de Toscane, roquette

---

## VEGETARIANA 13.5

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

---

## SERGIO 14.5

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

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

---

## RAFFAELLO 13.5

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 10

(pour les petits)

Pizza Margherita ou Pâte du jour

&

1 boule de glace

&

Sirop à l'eau

# PANOZZO

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

## GABRIELE 11

Prosciutto di Parma DOP 16 pezzi\*  
Mozzarella di Bufala La Marchesa\*  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Rucola  
Jambon de Parme AOP 16 mois\*  
Mozzarella Di Bufala La Marchesa\*  
Tomates San Marzano AOP\*  
Roquette

## PAOLO 11

Burrata Pugliese\*  
Melanzana  
Zucchine  
Peperoni  
Insalata  
Burrata des Pouilles\*  
Aubergine  
Courgette  
Poivron mariné  
Salade

## ALESSANDRO 12

Mozzarella di Bufala La Marchesa\*  
Salmone  
Uovo  
Cipolina  
Rucola  
Mozzarella Di Bufala La Marchesa\*  
Saumon  
Œuf  
Ciboulette  
Roquette

## BRUNO 11

Spianata piquante de Sila\*  
Provolone  
Stracciatella del Caseificio Maldera\*  
Basiloco  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Spianata piquante de Sila\*  
Provolone  
Stracciatella\* (cœur crémeux de la Burrata)  
Basilic  
Tomates San Marzano AOP\*

# DOLCI

## TIRAMISU 7.5 caffè

Le vrai, l'unique

## MOUSSE 7 al cioccolato

Mousse au chocolat

## PANNA COTTA 7.5 alla vaniglia, granola di biscotti e topping

Panna cotta à la vanille, granola et coulis

## CAFFÈ GOURMET 9.5

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€

I PIATTI - INSALATE - PANOZZO - DOLCI DOLCI

# 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**  
Moretti Pression 25cl//50cl 3 // 5.5  
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, coco, kiwi  
San Pellegrino 50cl//1l 3 // 5  
Acqua Panna 75cl 4

**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 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

# COCKTAILS

## **SPRITZ CLASSICO** 8

Le classique (et le meilleur)

Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

## **ROSSO SPRITZ** 8.5

Fruité et sexy

Campari  
Prosecco  
Rosmarino Bitter  
Jus de Cranberry

## **HUGO SPRITZ** 9

Rafraîchissant

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

## **FRESCO SPRITZ** 8

Fraîcheur garantie

Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Fleur de sureau Luxardo

## **BASILICO SPRITZ** 8

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilico  
Perrier

## **VIRGIN SPRITZ** 6

Sirop d'orange Spritz

Jus de citron vert  
Gingembre  
Tonic

## I CLASSICI

## **MOJITO** 8.5

Rhum Bacardi Carta Oro  
Menthe  
Citron vert  
Sucre de canne  
Perrier

## **MOSCOW MULE** 8

Vodka Eristoff  
Ginger beer  
Citron vert

## **MAMMARGARITA** 8

Tequila Camino  
Cointreau  
Sirop de sucre de canne  
Citron vert

## I FAVORITI DELLA MAMMA

## **GABY** 9

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

## **MAMMA MIA** 8

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

## **DISARONNO SOUR** 9

On adore les amandes  
Disaronno  
Jus de citron  
Sirop de sucre de canne  
Blanc d'œuf

## **OLD MAMMA** 9

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

## **MATRONA** 8

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

## **FIERO E TONIC** 8

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.

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

---

## VINS ROUGES

---

### TOSCANA

#### Sangiovese di Toscana – Montesperso

Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

5.5 / 17 / 24

#### Chianti DOCG – Mario Primo Piccini

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

6 / 18 / 25

#### Chianti DOCG – Castiglioni

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

6.5 / 21 / 32

---

### PUGLIA

#### Salento Di Primitivo IGT – Col di Sotto

Un joli mélange de fruits rouges et vanille

6.5 / 21 / 32

---

### ABRUZZO

#### Montepulciano d'abruzzo DOC – Cerulli

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

5.5 / 17 / 24

---

### 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

24

---

### SICILIA

#### Néro d'Avola Terre Siciliane IGT – Saperi Mediterranei

Toute la Sicile dans un verre

4.5 / 15 / 21

---

### VENETO

#### Valpolicella – Villa Mura

Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

5.5 / 17 / 24

---

### PIEMONTE

#### Barbera d'Alba DOC – Raimonda - Tenuta Fontanafredda

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

35

# I VINI

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

## VINS ROSES

### VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori

5 / 16 / 23

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

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

## VINS BLANCS

### VENETO

Soave Villa Mura – Riccadonna

4.5 / 15 / 21

Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

### UMBRIA

Orvieto classico DOC – Anfora

4.5 / 15 / 21

Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

### PIEMONTE

Batasiolo Moscato d'Asti DOCG – Bosc D'la Rei

7 / 24 / 37

Tout simplement doux, frais, fruité et persistant

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

## VINS EFFERVESCENTS

### ASTI

Ponte Villoni

27

En France il y a le champagne, en Italie c'est l'Asti pour un anniversaire

### PROSECCO

Riccadonna

6.5 / 31

Le vrai bon Prosecco d'Italie

**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