

LE CLAN DES MAMMA

RAFFAELLA

Pizze & Cocktails

APEROL SPRITZ 18cl 7.5
Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco Riccadonna
Orange
Perrier

BASILICO SPRITZ 18cl 8
Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco Riccadonna
Sirop de pomme verte
Basilic
Perrier

FRESCO SPRITZ 18cl 8
Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco Riccadonna
Concombre
Menthe

ROSATO SPRITZ 18cl 8
Fruité et sexy

Martini Fiero
Prosecco Riccadonna
Jus de pamplemousse
Gingembre
Romarin

HUGO SPRITZ 18cl 8.5

Gin Bombay Sapphire
Prosecco Riccadonna
Liqueur Saint Germain
Menthe
Citron vert
Perrier

VIRGIN SPRITZ 27cl 6

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

APERITIVO

du mardi au vendredi, de 17h00 à 20h00

SPRITZ 18cl 5

BIRRA 25cl/50cl 3/5

SUCCO DI FRUTTA 20cl 3

ANTIPASTI

IL PIATTO DELLA MAMMA 22

Planche de la Mamma

Encornets-sauce tartare, Burrata panée,
Stracciatella, charcuterie, gnocco fritto

— MOZZARELLA DELLA MAMMA —

BURRATA (125g) con pomodori pachino 8
Burrata (125g) de chez Caseificio Maldera*, tomates cerise

BURRATA PANÉE (125g) pomodori pachino 9
Burrata (125g) de chez Caseificio Maldera*, tomates cerise

BURRATA PARMA (125g) con pomodori pachino 9.5
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi*
Burrata (125g) de chez Caseificio Maldera*, tomates cerise

BURRATA AL TARTUFO (125g) con pomodorini pachino 13
Burrata (125g) de chez Caseificio Maldera* aux véritables morceaux
de truffe de chez Paolo Tartufi

STRACCIATELLA del Caseificio Maldera* 8
con gnocco fritto
Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata)
de Caseificio Maldera*, torsades de pâte à pizza frite

FRITTURA DI CALAMARI ALLA ROMANA 6.5
con salsa tartara
Encornets à la romaine, sauce tartare

TAGLIERE DI SALUMI con gnocco fritto 13
Assiette de charcuterie et torsades de pâte à pizza frite

BRUSCHETTA MOZZA 9.5
olio, basilico e pomodori
Pain maison à la mozzarella, huile, basilic et tomates confites

CROCCHETTE SPECK AL TARTUFO 10
Croquettes de mozzarella, speck, pommes de terre et truffe

PIZZE

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

**RETROUVEZ NOS PIZZE CHEZ VOUS AVEC LA
VENTE À EMPORTER OU SUR UBER ET DELIVEROO**

MARGHERITA 9.5

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

Cocktail : Spritz Classico 7.5

REGINA 12.5

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

Cocktail : Rosato Spritz 8

MONICA 13

Provolone della Sila*
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi*
Fior di latte
Grana Padano
Provolone de Sila*
Gorgonzola AOP d'Oro Carozzi*
Fleur de lait
Grana Padano

Cocktail : Moscow Mule 7.5

MIA NONNA 13.5

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi*
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

Cocktail : Basilico Spritz 8

LUCILLA 12.5

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

Cocktail : Fresco Spritz 8

TINA (Calzone) 14

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

Cocktail : Matrona 7.5

VALENTINA 13.5

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

Cocktail: Basilico Spritz 8

ANDREA 13.5

Provolone piccante Cremona*
Pecorino Gran Ducato*
Pera
Noci
Fior di latte
Provolone piquant de Cremona*
Pecorino Gran Ducato*
Poire
Noix
Fleur de lait

Cocktail: Campari Tonic 7.5

GABRIELLA 14

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi*
Purea di fichi
Noccioline
Gorgonzola AOP d'Oro Carozzi*
Fior di latte
Pomodoro San Marzano DOP*
Jambon de Parme AOP 16 mois*
Purée de figues caramélisées
Noix
Gorgonzola AOP d'Oro Carozzi
Fleur de lait
Tomates San Marzano AOP*

Cocktail: Gaby 8

RAFFAELLA 14.5

Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini*
Crema di Melanzane
Basilico
Menta
Fior di latte
Jambon cuit aux herbes de Leoncini*
Crème d'aubergines
Basilic
Menthe
Fleur de lait

Cocktail: Gin Tonic Bacur 7.5

VALERIA 15

Spianata tartufata
Stracciatella del Caseificio Maldera*
Fior di latte
Pomodoro San Marzano DOP*
Charcuterie calabraise à la truffe
Stracciatella (cœur crémeux de la burrata)*
Fleur de lait
Tomates San Marzano AOP*

Cocktail: Basilico Spritz 8

TULLIA 19.5

Tartufo Paolo Tartufi*
Burrata Pugliese*
Funghi
Truffes de chez Paolo Tartufi*
Burrata des Pouilles*
Champignons

Cocktail: Fresco Spritz 8

ALESSIA 14.5

Mortadella
Straciatella*
Pistacchio
Basilico
Fior di latte
Mortadelle
Straciatella*
Pistaches
Basilic
Fleur de lait

Cocktail: Rosato Spritz 8

*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

I PIATTI

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Basta!

14

PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA

Gratin d'aubergines gratinées à la Fleur de lait, salade

14.5

PENNE DELLA MAMMA

Burrata de chez Gioiella*, Speck de Coati*, sauce tomates San Marzano AOP* all'Arrabbiata, basilic, Grana Padano

13.5

PASTA DEL GIORNO

Pâte du jour (voir l'ardoise)

VOIR L'ARDOISE

INSALATE

GUSTAVO

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

13.5

PIATTO VEGETARIANO

Assiette végétarienne: Burrata des Pouilles*, légumes marinés (aubergine, courgette, poivron), tomates confites, roquette

13.5

RAFFAELLO

Burrata des Pouilles*, jambon blanc cuit aux herbes de Leoncini*, tomates cerise, olives Leccino de Toscane*, roquette

13.5

MENU NIPOTI 9

(pour les petits)

Pizza Margherita ou Pâtes du jour & boule de glace & sirop à l'eau

DOLCI

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

Valeria aime faire plaisir. C'est avec beaucoup de passion qu'elle prépare tous nos desserts sur place chaque jour.

TIRAMISU caffè 7.5
Le vrai, l'unique

PANNA COTTA AL PISTACCHIO 6.5
Panna cotta à la pistache

MOUSSE AL CIOCCOLLATO BIANCO 6.5
Mousse chocolat blanc Stracciatella

AFFOGATO AL CAFFÈ 4.5
Espresso & boule de glace vanille

CAFFÈ GOURMET 8.5
Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

GELATI

GELATI del momento
1 boule : 2,5€ // 2 boules : 4,50€ // 3 boules : 6€ // 4 boules 7€
Supplément chantilly +1,00€
Vanilla, Caffè, Stracciatella, Cioccolato, Limone, Lampone

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 18cl 7.5 Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco Riccadonna
Orange
Perrier

HUGO SPRITZ 18cl 8.5

Gin Bombay Sapphire
Prosecco Riccadonna
Liqueur Saint Germain
Menthe
Citron vert
Perrier

ROSATO SPRITZ 18cl 8

Fruité et sexy
Martini Fiero
Prosecco Riccadonna
Jus de pamplemousse
Gingembre
Romarin

FRESCO SPRITZ 18cl 8

Fraîcheur garantie
Martini Bianco
Prosecco Riccadonna
Concombre
Menthe

BASILICO SPRITZ 18cl 8 Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco Riccadonna
Sirop de pomme verte
Basilic
Perrier

VIRGIN SPRITZ 27cl 6

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

I CLASSICI

MOJITO 18cl 7.5

Rhum Bacardi Carta Oro
Menthe
Citron vert
Sucre de canne
Perrier

MOSCOW MULE 18cl 7.5

Vodka Eristoff
Ginger beer
Citron vert

MAMMARGARITA 27cl 7.5

Tequila Camino
Cointreau
Sirop de sucre de canne
Citron vert

NEGRONI CAMPARI 18cl 7.5

Campari
Martini rouge
Gin Bombay Sapphire
Orange

GIN TONIC BACÛR 18cl 7.5

Gin Bacûr Bottega
Tonic
Citron

ITALICUS CUP 18cl 7.5

Italicus (liqueur de Bergamote)
Jus de pamplemousse
Tonic

I FAVORITI DELLA MAMMA

GABY 18cl 8

Gin Bombay Sapphire
Citron vert
Concombre
Wasabi
Sucre de canne

MAMMA MIA 18cl 7.5

Vodka Eristoff
Fleur de sureau Luxardo
Citron jaune
Concombre
Basilic

CAMPARI TONIC 18cl 7.5

Campari
Tonic
Citron

OLD MAMMA 18cl 8

Whisky
Bitter Angoustore
Zeste d'orange
Sucre blanc

MATRONA 18cl 7.5

Rhum Bacardi Carta Oro
Citron vert
Sirop de vanille

FIERO E TONIC 18cl 7.5

Martini Fiero
Orange
Tonic

COCKTAILS

I COCKTAIL VERGINI

POMPELMO 27cl 6

Pomme
Pamplemousse
Mangue
Sirop de grenadine

VIRGIN MAMMAJITO 27cl 6

Jus de pommes
Menthe
Citron vert
Splash de Perrier

VIRGIN SPRITZ 27cl 6

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

BIBITE

BIRRA

Moretti Pession 25cl//50cl 3.5 // 6.5
Peroni Nastro Azzuro 33cl 6

SUCCO DI FRUTTA 25cl 4

Skipper Bere italiano
Citron gingembre
Fraise
Orange
Mangue
Pomme
Ananas
ACE (orange - carotte - citron)

BIBITE FRESCHE

Thé glacé, pêche gingembre 27cl 4
Coca Cola, Zero 33cl 3.5
Sprite 33cl 3.5
Limonade 20cl 3
Orangina, Lipton Ice Tea 25cl 3.5
Perrier 33cl 3.5
Sirops: Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, 2.5
Orgeat, Menthe, Pomme, kiwi
San Pellegrino 50cl//1l 3.5 // 5
Acqua Panna 75cl 4.5

CAFFE E TE

Espresso, decaffeinato 2
Espresso Macchiato 2.5
Cappuccino 3.5
Caffè Latte 3
Americano 2
Caffè Frappe 3.5
Caffè ou Cioccolato viennois 4
Caffè corretto (Amaretto) 7
Mocaccino 3.5
Tè, infusione 3

DIGESTIVO

Limoncello di Sorrento IGP Cassano 1875 4cl 7
Limoncello Villa Duca 4cl 5
Grappa blanche 98 Morelli 4cl 7
Grappa invecchiata 98 Morelli 4cl 8
Amaretto Disaronno 4cl 7

ALCOOLS E APERETIVO

Americano 8cl 7
Martini Bianco / Rosso 6cl 5
Martini Riserva speciale Rubino o Ambrato 6cl 8.5
Campari 6cl 5
Sambuca Morelli 4cl 7
Marsala 4cl 6
Vodka Eristoff 4cl 8
Gin Bombay Sapphire 4cl 8
Whisky J&B 4cl 8
Rhum Bacardi Carta Oro 4cl 8

I VINI

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

15CL/50CL/75CL

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 – Sapori 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

VINS ROSES

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

VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori

5 / 16 / 23

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

VINS BLANCS

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

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 Dla Rei

24 / 37

Tout simplement doux, frais, fruité et persistant

VINS EFFERVESCENTS

15^{CL}/75^{CL}

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