

LE CLAN DES MAMMA

ROSETTA

Trattoria Familiare

APERITIVO

APEROL SPRITZ 18cl 8.5

Aperol
Prosecco
Orange
San Pellegrino

BASILICO SPRITZ 18cl 9

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilic
San Pellegrino

FRESCO SPRITZ 18cl 9

Martini Bianco
Prosecco
Liqueur Saint Germain
Concombre
Menthe fraîche

ROSATO SPRITZ 18cl 9

Martini Fiero
Prosecco
Jus de pampleousse
Gingembre
Romarin

HUGO SPRITZ 18cl 9.5

Gin Bacûr Bottega
Prosecco
Liqueur Saint Germain
Menthe fraîche
Citron vert
San Pellegrino

VIRGIN SPRITZ 18cl 7.5

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

BIRRA

Moretti Pression 25cl//50cl
Peroni Nastro Azzuro 33cl
Amarcord Tabachera 33cl

4 // 7.5
6
7

MACARIO RETRO DRINK 27,5cl 5.5

Boissons italiennes
Aranciata rossa : Orange sanguine
Chinotto : Orange amère
Limonata : Citronnade
Gazzosa : Limonade
Té alla Pesca : Thé à la pêche





ANTIPASTI

IL PIATTO DELLA MAMMA 24

Encornets, croquettes de Mozzarella, Stracciatella, charcuterie, sauce ricotta basilic

— MOZZARELLA DELLA MAMMA —

BURRATA (125g) con pomodori 11.5
de chez Maestri Casari, tomates cerise

BURRATA PANÉE (125g) con pomodori pachino, rucola 12
de chez Maestri Casari, tomates cerise, roquette

BURRATA PARMA (125g) con rucola 13.5
de chez Maestri Casari, roquette, jambon de Parme AOP 16 / 18 mois

BURRATA AL TARTUFO (125g) con pomodori pachino 16
Truffes de la maison Guatieri, tomates cerise

STRACCIATELLA (juste le cœur crémeux de la Burrata) 11.5
de chez Mammafiore, chausson de pâte à pizza frite

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

CROCCHETTE DI MOZZARELLA E SPECK 10
Croquettes de Mozzarella, pommes de terre & Speck

CALAMARI ALLA ROMANA 10.5
Encornets à la romaine, sauce ricotta basilic

TAGLIERE DI SALUMI con gnocco fritto 15.5
Assiette de charcuterie et chaussons de pâte à pizza frite

PIZZE

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

RETROUVEZ NOS PIZZE À EMPORTER

MARGHERITA 11.5

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

Cocktail : Aperol Spritz 8.5

REGINA 13.5

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

Cocktail : Rosato Spritz 9

MONICA 14.5

Provolone di Sila*
Gorgonzola DOP di Biraghi*
Parmigiano DOP 24 mesi
Fior di latte
Provolone de Sila*
Gorgonzola AOP de Biraghi*
Parmesan AOP 24 mois
Fleur de lait

Cocktail : Mamma Mia 9

MIA NONNA 14.5

Prosciutto di Parma 16 mesi
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Rucola
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Jambon de Parme AOP 16 / 18 mois
Mozzarella di Bufala Campana AOP
Roquette
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail : Basilico Spritz 9

LUCILLA 13.5

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

Cocktail : Fresco Spritz 9

TINA (Calzone) 15

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

Cocktail : Matróna 9

VALENTINA 15

Straciatella
Pecorino Gran Ducato
Coppa di Parma IGP
Basilico fresco
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Straciatella (cœur crémeux de la Burrata)
Pecorino Gran Ducato
Coppa di Parma IGP
Basilic frais
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail: Basilico Spritz 9

GABRIELLA 15.5

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi
Gorgonzola DOP di Biraghi*
Marmellata di fichi
Noccioline
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Jambon de Parme AOP 16 / 18 mois
Gorgonzola AOP de Biraghi*
Confiture de figues
Noix
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail: Matrona 9

SERENA 18

Mascarpone
Salmone affumicato
Basilico e limone
Fior di latte
Mascarpone
Saumon fumé
Basilic et citron
Fleur de lait

Cocktail: Gin Tonic Bacûr 9

ROSETTA 15.5

Mortadella
Straciatella del Caseificio Maldera*
Pistacchio
Basilico
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Mortadelle
Straciatella (cœur crémeux de la burrata)*
Pistaches
Basilic
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail: Hugo Spritz 9.5

ANDREA 16

Burrata Puglia
Nduja*
Rucola
Pomodoro San Marzano DOP*
Fior di latte
Burrata des pouilles
Nduja*
Roquette
Tomates San Marzano AOP*
Fleur de lait

Cocktail: Fiero Tonic 9

CARLOTTA 15.5

Provolone
Spianata piquante de Sila
Cipolle rosse
Olive Leccino della Toscana*
Pomodoro San Marzano DOP*
Provolone
Spianata piquante de Sila
Oignons rouges
Olives Leccino de Toscane*
Tomates San Marzano AOP*

Cocktail: Italicus Cup 9

TULLIA 20.5

Tartufo di Guatieri*
Burrata Puglia
Funghi
Fior di latte
Truffles de chez Guatieri*
Burrata des Pouilles
Champignons
Fleur de lait

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 / 18 mois) + 3

Supplemento Uovo (œuf) + 1

Supplemento Rucola (roquette) + 1

I PIATTI

SPAGHETTI CARBONARA DI NINA 15.5

La crème de la crème

LINGUINE ALLE VONGOLE 20.5

Pâtes typiques de Napoli avec des palourdes de notre producteur du Croisic, persil, ail et vin blanc

PENNE DELLA MAMMA 14.5

Burrata de chez Maestri Casari, Speck, sauce tomates San Marzano AOP all'Arrabbiata, basilic, ail, Grana Padano

LASAGNE BOLOGNESE DI BEN e insalate 16

Lasagne Bolognese di Ben et salade

GNOCCHI ALLA BAVA 16

4 fromages

RISOTTO AL TARTUFO 23.5

à la crème de champignons, burrata des Pouilles et truffe de la maison Guatieri

PARMIGIANA DI MELANZANE e insalate 15.5

Gratin d'aubergines gratinées à la Mozzarella Fleur de lait de Salerne, sauce tomate, salade

SCALOPPINA MILANESE DI MAMMA 22.5

Escalope de veau à la Milanaise et pâtes sauce tomate

PASTA DEL MOMENTO VOIR ARDOISE

Pâtes du moment

MENU NIPOTI 11.5 (pour les petits)

Pizza Margherita ou Spaghetti Bolognese
& Panna Cotta ou 1 boule de glace fraise, chocolat, vanille
& Sirop à l'eau fraise, pêche, citron, menthe, grenadine

INSALATE

PANOZZO

GUSTAVO

15

Jambon de Parme AOP 16/18 mois, Mozzarella Di Bufala Campana DOP, tomates cerise, concombre, olives, roquette

VEGETARIANA

15

Burrata, aubergine, courgette, poivron, concombre, tomates cerise, olives, roquette

CAPRESE

14

Tomates, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive

RAFFAELLO

15

Stracciatella (juste le coeur crémeux de la Burrata), jambon blanc cuit aux herbes de Modena, tomates cerise, olives, roquette

PAOLINO

13.5

Burrata des Pouilles, aubergine, courgette, poivron mariné, salade

FRANCO

13.5

Nduja, Provolone, Stracciatella, basilic, tomates San Marzano AOP

ROBERTO

13.5

Jambon de Parme AOP 16/18 mois, Mozzarella di Bufala de Campana DOP, tomates San Marzano AOP, roquette

DOLCI

TIRAMISÙ caffè

Le vrai, l'unique

8.5

PANNA COTTA AL PISTACCHIO

Panna cotta à la pistache

8.5

MOUSSE AL CIOCOLLATO

Mousse chocolat

8

CAFFE GOURMET

Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

10.5

GELATI

Profumo : Vanille - Chocolat Noir - Pistache - Fraise - Framboise - Café - Caramel au beurre salé - Stracciatella - Citron

1 boule : 3,5€ / 2 boules : 5,5€ / 3 boules : 7€ / 4 boules 8€

Supplément crème sucrée vanillée +1,00€

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 18cl 8.5

Aperol
Prosecco
Orange
San Pellegrino

BASILICO SPRITZ 18cl 9

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilic
San Pellegrino

ROSATO SPRITZ 18cl 9

Martini Fiero
Prosecco
Jus de pamplemousse
Gingembre
Romarin

FRESCO SPRITZ 18cl 9

Martini Bianco
Prosecco
Liqueur Saint Germain
Concombre
Menthe fraîche

HUGO SPRITZ 18cl 9.5

Gin Bacûr Bottega
Prosecco
Liqueur Saint Germain
Menthe fraîche
Jus de citron vert
San Pellegrino

I FAVORITI DELLA MAMMA

OLD MAMMA 6cl 9

Whiskey
Bitter Angostura
Zeste d'orange
Sucre blanc

MOSCOW MULE 18cl 9

Vodka
Ginger beer
Citron vert

ITALICUS CUP 18cl 9

Italicus (liqueur de Bergamote)
Jus de pamplemousse
Tonic

MAMMA MIA 10cl 9

Vodka
Liqueur Saint Germain
Jus de citron jaune
Concombre
Basilic

MOJITO 18cl 9

Rhum 4 ans
Menthe
Citron vert
Sucre de canne
Perrier

GIN TONIC BACÛR 18cl 9

Gin Bacûr Bottega
Tonic
Jus de citron vert

MATRONA 10cl 9

Rhum 4 ans
Jus de citron vert
Sirop de vanille

FIERO E TONIC 18cl 9

Martini Fiero
Tonic
Orange

I VERGINI

VIRGIN SPRITZ 27cl 7.5

Sirop d'orange Spritz
Jus de citron vert
Gingembre
Tonic

POMPELMO 27cl 7

Jus de pomme
Jus de pamplemousse
Jus de mangue
Sirop de grenadine

VIRGIN MOJITO 27cl 7

Jus de pomme
Menthe fraîche
Citron vert
San Pellegrino

BIBITE

BIRRA

Moretti Pression 25cl//50cl	4 / 7.5
Peroni Nastro Azzuro 33cl	6
Amarcord Tabachera 33cl	7

MACARIO RETRO DRINK 25cl

Boissons italiennes	5.5
Aranciata rossa : Orange sanguine	
Chinotto : Orange amère	
Limonata : Limonade	
Gazzosa : Citronnée	
Tè alla Pesca : Thé à la pêche	

BIBITE FRESCHE

Coca Cola, Zero 33cl	5
Limonade 20cl	4.5
Orangina 25cl	4.5
Perrier 33cl	4
Sirops :	2.5
Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Orgeat, Menthe, Pomme, coco, kiwi	
Succo di frutta 25cl	4.5
Cranberry / Pomme / Orange / Ananas / Citron vert / Mangue / Pamplemousse	

ACQUA

San Pellegrino 50cl//1l	4 / 7
Lurisia Stille 75cl	5.5

CAFFE E TÈ

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
Tè, infusione	4

DIGESTIVO

Limoncello Mamma Fiore 4cl	7
Grappa Ca' Dario Barrique 4cl	7
Grappa Si Amarone Bonollo 4cl	9
Amaretto italiano 4cl	6.5
Disaronno 4cl	8
Diplomatico Rhum Reserva 4cl	10

ALCOOLS

Americano 8cl	7
Italicus (liqueur de bergamote) 4cl	7
Gin Bacûr Bottega 4cl	8
Martini Bianco / Rosso 6cl	5
Campari 6cl	5
Marsala 4cl	6

I VINI

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

ROSSI

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

TOSCANA

Sangiovese di Toscana – Montesperso

Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

6 / 19.5 / 27.5

Chianti DOCG – Mario Primo Piccini

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

6.5 / 20 / 28

Chianti Classico – Giulio di Medici

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

7.5 / 24 / 36

PUGLIA

Salento Di Primitivo IGT – Col di Sotto

Un joli mélange de fruits rouges et vanille

8 / 25 / 37

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo DOC – Cantina Tollo BIO

J'ai envie d'un vin typique et gourmand pour bien commencer !

6 / 20 / 28

SICILIA

Nero d'Avola Sicilia DOC – Monte Pietroso

Toute la Sicile dans un verre

6 / 18 / 25

VENETO

Valpolicella – Villa Mura

Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

6 / 19 / 27

PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC – Raimonda - Tenuta Fontanafredda

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

39

I VINI

ROSATO

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

VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori

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

5.5 / 17.5 / 25

BIANCHI

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

VENETO

Pinot Grigio IGT – Sartori Mediterrane

Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

5.5 / 17.5 / 25

SICILIA

Vibianco Terra di Sicilia

Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

6 / 18 / 26

SPUMANTE

15^{CL} / 75^{CL}

LAMBRUSCO

Lambrusco Ca' De' Medici Regiano Secco

C'est comme manger une grosse poignée de framboises et de fraises mais avec des bulles en bonus

27.5

PROSECCO MARTINI

Le vrai bon Prosecco d'Italie

7 / 36

MOSCATO D'ASTI

Batasiolo Moscato d'Asti DOCG – Bosc Dla Rei

Tout simplement doux, frais, fruité et pétillant

39

