

LE CLAN DES MAMMA

VALENTINA

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.

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 Valentina. La Stracciatella est fabriquée 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

Valentina 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 Valentina 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 Valentina, 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 Valentina, le Provolone piccante provient de chez **Cremona**.

EMILIA ROMAGNA



Parmigiano Reggiano

Le Parmesan de Valentina 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 Valentina.

LOMBARDIE



Gorgonzola

Notre Gorgonzola AOP est produit avec beaucoup d'amour par la Maison **Oro Carozzi** dans la région de Lombardie.

CALABRE



Spaniata piquante

Valentina 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 VALENTINA

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 ha bevuto berrà
Qui a bu boira

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

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

IL VOCABOLARIO UTILE DI VALENTINA

Buongiorno!
Bonjour!

Per favore!
S'il vous plaît!

Grazie!
Merci!

Un poco più di Parmigiano
Un peu plus de Parmesan

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

Puoi darmi il numero del cameriere?
Pouvez vous me donner le numéro du serveur?

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

COCKTAILS

SPRITZ CLASSICO ^{7.5}

18cl

Le classique (et le meilleur)

Aperol
Prosecco
Orange
Perrier

CAMPARI SPRITZ ^{7.5}

18cl

L'autre classique (et le meilleur aussi)

Campari
Prosecco
Orange
Perrier

FRESCO SPRITZ ⁸

18cl

Fraîcheur garantie

Martini Bianco
Prosecco
Concombre
Menthe
Fleur de sureau Luxardo

BASILICO SPRITZ ⁸

18cl

Pour les plus sauvages...

Martini Bianco
Prosecco
Sirop de pomme verte
Basilico
Perrier

ROSSO SPRITZ ^{8.5}

18cl

Fruité et sexy

Campari
Prosecco
Rosmarino Bitter
Lemonade de Cranberry maison

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

AMARETTO SOUR 8
12cl
Amaretto Amanda Luxardo
Jus de citron vert
Sirop de sucre de canne

MATRONA 8
18cl
Un court séjour dans les Antilles 18cl
Rhum Bacardi Carta Oro
Citron vert
Sirop de vanille

SIGNORA DEL CAFFE 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 Valentina? Il tartufo. Ecco perché la nostra Burrata al Tartufo contiene deliziosi pezzi di tartufo nero toscano.
Le pêché mignon de Valentina ? 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

10.5
BURRATA (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 (120g) al tartufo, pomodori ciliegia, rucola e focaccia
Burratina (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 Piccante fuso (Fonduta) e crostini
Provolone piquant (et fondu) de chez Cremona, petits toasts

10
CALZONE, fritto Mozzarella « fior di latte », pomodoro San Marzano e prosciutto
Le typique calzone italien revisité en version «frit» et «mini» avec de la Mozzarella, des tomates et du jambon

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

MARGHERITA 9.5
Pomodoro San Marzano AOP
Fior di latte di Salerno
Basilico fresco
Tomates San Marzano AOP
Fleur de lait de Salerne
Basilic frais

REGINA 12.5
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

MIA NONNA 13.5
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

MONICA 13 (4 Formaggi)
Fior di latte di Salerno
Parmigiano DOP 24 mesi
Gorgonzola DOP di Oro Carozzi
Provolone Piccante della Sila
Fleur de lait de Salerne
Parmesan DOP 24 mois Montanari
Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi
Provolone piquant de Sila

TINA 14 (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

LUCILLA 12.5 (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

MENU NIPOTI 9.5
(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 Valentina viene preparato con cura e stagionato per almeno 48 ore per esaltarne tutti i sapori.
La pâte à pizza de Valentina est pétrie avec amour puis maturée au minimum 48 heures afin de faire ressortir toutes les saveurs.

VALENTINA 13.5

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

PAOLA 14.5

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

GABRIELLA 14

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

CARLOTTA 14.5

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

SERENA 14

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

LIVIANA 13.5

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

TULLIA 19.5

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

DOLCI

Come alla mamma, a Valentina piace far piacere. È con grande passione che prepara tutti i nostri dessert sul posto ogni giorno.
Comme sa propre Mamma, Valentina 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 ULTI ⁴

Jus de fruit ULTI créateur de jus d'exception

Citron Menthe Totalément désaltérant!

Citron Basilic Le goût de l'Italie...

Fruits Exotiques Le goût des Îles

Orange Des oranges et rien d'autre

Pomme Avec PLEIN de pommes

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//l 2.5 // 4

Acqua Panna 75cl 3

BIRRA

Pression 25cl//50cl 3 // 5.5

Peroni Nastro Azzuro 33cl 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 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

I VINI

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

VINS ROUGES

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

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

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

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^{CL}/75^{CL}

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