

LE CLAN DES MAMMA

# VALENTINA

Pizze & Cocktails

**SPRITZ CLASSICO** 8  
18cl  
Le classique (et le meilleur)  
Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

**BASILICO SPRITZ** 8.5  
18cl  
Pour les plus sauvages...  
Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilico  
Perrier

**FRESCO SPRITZ** 8.5  
18cl  
Fraîcheur garantie  
Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Fleur de sureau Luxardo

**HUGO SPRITZ** 8  
18cl  
Rafrâchissant  
Gin Bombay Sapphire  
Prosecco  
Sirop de fleur de sureau Luxardo  
Menthe fraîche  
Citron vert  
Perrier

**ROSSO SPRITZ** 8.5  
18cl  
Fruité et sexy  
Campari  
Prosecco  
Rosmarino Bitter  
Jus de Cranberry

**VIRGIN SPRITZ** 6  
25cl  
Sirop d'orange Spritz  
Jus de citron vert  
Gingembre  
Tonic

**IL PIATTO DELLA MAMMA** 22  
Planche de la Mamma  
Encornets, croquettes de Mozza, Stracciatella,  
charcuterie, sauce tartare

#LECLANDESMAMMA

# ANTIPASTI

---

## IL PIATTO DELLA MAMMA <sup>22</sup>

Planche de la Mamma

Encornets, croquettes de Mozza, Straciatella, 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

Straciatella (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, sauce tartare

---

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 pizze

RETROUVEZ NOS PIZZE 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 AOP 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**

# 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 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

---

## 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

# DOLCI

Come alla mamma, a Valentina piace far piacere.  
È con grande passione che prepara tutti i nostri dessert fatti in casa 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  
Le vrai, l'unique

7  
**MOUSSE** al cioccolato  
Mousse au chocolat

7.5  
**PANNA COTTA** alla vaniglia, granola di biscotti e topping  
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€

## CAFFÈ E DIGESTIVO

### CAFFÈ

Espresso, decaffeinato	2
Cappuccino	3.5
Caffè Latte	3
Caffè ou Cioccolato viennois	4.5

### DIGESTIVO

Limoncello Giardini Di Ravello 4cl	6
Limoncello di Sorrento - L'originale 4cl	8
Grappa Piave 4cl	6
Grappa Riserva Nardini 4cl	8
Grappa di Barolo Marolo 4cl	9.5
Amaretto Amanda Luxardo 4cl	6.5

LE  
**BRUNCH**  
DE LA  
**MAMMA VALENTINA**  
**26€ / 31€** (AVEC UN SPRITZ CLASSICO)

Tous les dimanches midis et jours fériés

**UNE BOISSON CHAUDE**

Caffè, Tè, Cioccolato ou Capuccino (+1€)

**À VOLONTÉ**

servizio a buffet

**JUS DE FRUITS**

**I PRIMI**

**CHARCUTERIE**

Jambon de Parme DOP 16 mois, Speck, jambon cuit aux herbes de Leoncini, Spianata piquante de Sila, Coppa di Parma IGP

**SALADE**

Antipasti (courgettes, aubergines, poivrons), tomates cerise, champignons, roquette

**ENCORNETS  
A LA ROMAINE**

Sauce tartare

**FROMAGES**

Provolone piquant de Cremona, Gorgonzola DOP d'ORO Carozzi et Pecorino Gran Ducato

**I PIATTI**

**LASAGNE ALLA  
BOLOGNESE**

Basta!

**PARMIGIANA  
DI MELANZANE**

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

**PIZZE**

**MARGHERITA**

Tomates San Marzano DOP, fleur de lait de Salerne, basilic frais

**REGINA**

Tomates San Marzano DOP, fleur de lait de Salerne, jambon cuit aux herbes de Leoncini, champignons

**MONICA**

Fleur de lait de Salerne, Parmesan DOP 24 mois Montanari, Gorgonzola DOP d'Oro Carozzi, Provolone de Sila

**ANTONIA**

Fleur de lait de Salerne, champignons, olives Leccino de Toscane, tomates cerise, Pecorino Gran Ducato, roquette

**CARLOTTA**

Tomates San Marzano DOP, Provolone piquant de Cremona, Spianata piquante de Sila, oignons rouges, olives Leccino de Toscane

**DOLCI**

**TIRAMISU CAFFE**

Le vrai l'unique

**MOUSSE AL  
CIOCCOLATO**

Mousse au chocolat

**PANZEROTTI NUTELLA**

Petit chausson de pâte frite garni de Nutella

# COCKTAILS

**SPRITZ CLASSICO** 8  
18cl  
Le classique (et le meilleur)  
Aperol  
Prosecco  
Orange  
Perrier

**ROSSO SPRITZ** 8.5  
18cl  
Fruité et sexy  
Campari  
Prosecco  
Rosmarino Bitter  
Jus de Cranberry

**HUGO SPRITZ** 9  
18cl  
Rafraîchissant  
Gin Bombay Sapphire  
Prosecco  
Sirop de fleur de sureau Luxardo  
Menthe fraîche  
Citron vert  
Perrier

**FRESCO SPRITZ** 8.5  
18cl  
Fraîcheur garantie  
Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
Fleur de sureau Luxardo

**BASILICO SPRITZ** 8.5  
18cl  
Pour les plus sauvages...  
Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilico  
Perrier

**VIRGIN SPRITZ** 6  
25cl  
Sirop d'orange Spritz  
Jus de citron vert  
Gingembre  
Tonic

## I CLASSICI

**MOJITO** 8.5  
18cl  
Rhum Bacardi Carta Oro  
Menthe  
Citron vert  
Sucre de canne  
Perrier

**MOSCOW MULE** 8  
18cl  
Vodka Eristoff  
Ginger beer  
Citron vert

**MAMMARGARITA** 8  
12cl  
Tequila Camino  
Cointreau  
Sirop de sucre de canne  
Citron vert

## I FAVORITI DELLA MAMMA

**GABY** 9  
18cl  
Frais mais bien relevé  
Gin Bombay Sapphire  
Citron vert  
Concombre  
Wasabi  
Sucre de canne

**MAMMA MIA** 8  
18cl  
Fruité mais surtout endiable  
Vodka Eristoff  
Fleur de sureau Luxardo  
Citron jaune  
Concombre  
Basilic

**DISARONNO SOUR** 9  
12cl  
On adore les amandes  
Disaronno  
Jus de citron  
Sirop de sucre de canne  
Blanc d'œuf

**OLD MAMMA** 9  
12cl  
Elle n'a pas changé depuis 1880  
Whisky  
Bitter Angustora  
Zeste d'orange  
Sucre blanc

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

**FIERO E TONIC** 8  
18cl  
Pour les plus orgueilleux  
Martini Fiero  
Orange  
Tonic



# COCKTAILS

## I COCKTAIL VERGINI

Per i più saggi  
Pour les plus sages

### 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 gingembre

### BIRRA

Moretti Pression 25cl//50cl 3 // 5.5  
Peroni Nastro Azzuro 33cl 5.5

### TÈ

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//l 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	Sambuca dei Cesari Luxardo 4cl	5
Negroni 6cl	6	Amaretto Amanda Luxardo 4cl	6.5
Bellini 12cl	6.5	Disaronno 4cl	8
Martini Bianco / Rosso 6cl	4.5	Grappa Piave 4cl	6
Martini Riserva speciale Rubino o Ambrato 6cl	8.5	Grappa Riserva Nardini 4cl	8
Campari 6cl	4.5	Grappa di Barolo Marolo 4cl	9.5
Limoncello Giardini Di Ravello 4cl	6	Absolut Vodka 4cl	9
Limoncello di Sorrento - L'originale 4cl	8	Marsala 4cl	4.5

# I VINI

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

## VINS ROUGES

### TOSCANA

#### Sangiovese di Toscana – Montesperso

Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

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

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

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

5 / 16 / 23

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

## VINS BLANCS

### VENETO

Soave Villa Mura – Riccadonna

Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

4.5 / 15 / 21

### UMBRIA

Orvieto classico DOC – Anfora

Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

4.5 / 15 / 21

### PIEMONTE

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

Tout simplement doux, frais, fruité et persistant

7 / 24 / 37

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

## VINS EFFERVESCENTS

### ASTI

Ponte Villoni

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

27

### PROSECCO

Riccadonna

Le vrai bon Prosecco d'Italie

6.5 / 31

**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