

# COCKTAILS DELLA MAMMA

## SPRITZ

### SPRITZ DELLA MAMMA 18cl 9

Limoncello, Prosecco, purée de framboise, San Pellegrino

### CLASSICO SPRITZ 18cl 8.5

Cinzano, Prosecco,  
orange, San Pellegrino

### BASILICO SPRITZ 18cl 9.5

Martini Bianco, Prosecco, sirops de  
pomme et basilic, basilic, San Pellegrino

### BELLINI SPRITZ 18cl 9

Purée de pêche, Prosecco,  
menthe fraîche, San Pellegrino

### ROSSO SPRITZ 18cl 9.5

Liqueur Fiorente, Prosecco,  
jus de cranberry, basilic

### FRESCO SPRITZ 18cl 9

Martini Bianco, Prosecco,  
concombre, menthe fraîche,  
San Pellegrino

### CARLOTTA SPRITZ 18cl 10

Italicus, Prosecco, sirop de violette,  
jus de cranberry, menthe fraîche,  
San Pellegrino

## CREAZIONI

### AMALFI TONIC 18cl 10

Gin Malfy Limone,  
purée de framboise, tonic

### ESPRESSO MARTINI 12cl 9

Café, Vodka, liqueur de café,  
sirop de sucre de canne

### MAMMA MIA 12cl 9.5

Vodka, liqueur Fiorente,  
jus de citron vert, concombre, basilic

### MATRONA 12cl 9

Rhum Bacardi Anejo Cuatro,  
jus de citron vert, sirop de vanille

### GIN BÂCUR FIZZ 18cl 10

Gin Bâcur, San Pellegrino, jus de citron

### ET TOUJOURS LES CLASSIQUES

Mojito, Moscow Mule 18cl 9  
Negroni 9cl 9.5

## SENZA ALCOOL

### VIRGIN MOJITO 27cl 6.5

Sirop de rhum, menthe,  
citron vert, San Pellegrino

### VIRGIN SPRITZ 27cl 6.5

Sirop d'orange Spritz,  
jus de citron vert, gingembre, tonic

### LIMONATA 27cl 6.5

Jus de citron, sirop de citron,  
basilic, San Pellegrino

### TÈ FREDDO DELLA MAMMA 27cl 5

Infusion de thé noir, citron,  
sirop de pêche, menthe fraîche

# BIBITE

## BIBITE FRESCHE

**COCA-COLA, COCA-COLA ZERO** 33cl 4.5

**PERRIER** 33cl 4.5

**SIROP** 25cl 2.5

Grenadine, pêche, fraise, citron,  
orgeat, menthe, pomme, kiwi

**SUCCHI DI FRUTTA** 25cl 4

*Skipper Bere italiano*

Citron-gingembre, fraise, mangue, pomme

**MACARIO RETRO DRINK** 25cl 4.5

*Boissons italiennes*

Chinotto (cola italien)

Aranciata (limonade à l'orange sanguine)  
Gazzosa (limonade au citron)

## BIRRA

*Pression*

**MORETTI - BLONDE** 4,6° 25cl/50cl 4 / 7

**GALLIA - WEST IPA** 6° 25cl/50cl 4.5 / 8

*Bouteille*

**PERONI NASTRO AZZURO** 5,1° 33cl 6

## APERITIVO

**MARTINI BIANCO/ROSSO** 6cl 5

**MARTINI RISERVA SPECIALE  
RUBINO O AMBRATO** 6cl 8.5

**CAMPARI** 6cl 5

**COUPE DE PROSECCO** 12cl 8

## ACQUA

**SAN PELLEGRINO** 50cl/1l 4.5 / 6.5

**ACQUA PANNA** 75cl 6

# MOZZARELLA DELLA MAMMA

### BURRATA 10

Burrata (125g), tomates cerise et focaccia

### BURRATA PARMA 12

Burrata (125g), jambon de Parme AOP 16 mois et focaccia

### BURRATA AL TARTUFO 15

Burrata (125g) avec de véritables morceaux de truffe noire,  
tomates cerise et focaccia

### STRACCIATELLA 10.5

Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata),  
chaussons de pâte à pizza frite

# ANTIPASTI

## SUPPLÌ AL TELEFONO 7

Arancini à la tomate, cœur fondant Provola fumée

## MONTANARE AL POMODORO 7

Chaussons de pâte à pizza frite, sauce tomate, Provola fumée, Grana Padano, basilic

## MONTANARE ALLA DIAVOLA 7.5

Chaussons de pâte à pizza frite, Nduja, Mozzarella Fior di Latte, basilic

## BRUSCHETTA POMODORINI 7.5

Pain grillé, ail, tomates cerise, huile d'olive, origan

## CALAMARI ALLA ROMANA 10

Encornets à la romaine, citron, sauce tartare

## CROCCHETTE SPECK E TARTUFO 9.5

Croquettes de pommes de terre, Speck, truffe noire, Mozzarella Fior di Latte

## CARCIOFI ALLA ROMANA FRITTI 7

Artichauts marinés et panés, sauce tartare

# À PARTAGER

## PIATTO DELLA MAMMA 25

Montanare al pomodoro, montanare alla diavola, calamari alla romana, bruschetta pomodorini, Stracciatella, jambon de Parme AOP 16 mois, Speck, Coppa

## FRITTURINA MISTA 16

Suppli al telefono, crochette Speck et tartufo, carciofi alla romana fritti

## BRUSCHETTE MISTE 12

Trio de bruschette au pain grillé : ail et tomates cerise – truffe noire et Stracciatella – pesto et Stracciatella

# PIZZE

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

## MARGHERITA (végé) 12

Basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Classico Spritz 18cl 8,5*

## REGINA 14.5

Jambon cuit aux herbes, champignons, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Bellini Spritz 18cl 9*

## MONICA (végé) 15

Provolone piquant, Gorgonzola AOP, Grana Padano, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Mamma Mia 12cl 9,5*

## MADDALENA 15.5

Gorgonzola AOP, champignons, Spianata piquante, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Gin Bâcur Fizz 18cl 10*

## GIORGIA 16

Jambon de Parme AOP 16 mois, pesto de basilic, tomates cerise, basilic frais, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Rosso Spritz 18cl 9,5*

## MIA NONNA 17

Jambon de Parme AOP 16 mois, Mozzarella di Bufala, roquette, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Basilico Spritz 18cl 9,5*

## VALENTINA 16.5

Stracciatella (cœur crémeux de la Burrata), Coppa, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Spritz della Mamma 18cl 9*

## LUCILLA (végé) 15

Artichauts à la romaine, tomates cerise, olives Leccino, Grana Padano, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Limonata 27cl 6,5*

## CARLOTTA 16

Provolone piquant, Spianata piquante, oignons rouges, olives Leccino, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Virgin Spritz 27cl 6.5*

## VITTORIA (piquante) 14.5

Nduja (saucisse piquante de Calabre), oignons rouges, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Mojito 18cl 9*

## GABRIELLA 16.5

Jambon de Parme AOP 16 mois, Gorgonzola AOP, confiture de figue, noix, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Negroni 9cl 9.5*

## TINA (calzone) 16.5

Stracciatella (cœur crémeux de la Burrata), jambon cuit aux herbes, Grana Padano, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Matrona 12cl 9*

## RAFFAELLA 16

Gorgonzola AOP, Speck, oignons rouges, miel, Grana Padano, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Virgin Mojito 27cl 6.5*

## TULLIA (végé) 21

Truffe noire, Burrata (125g), champignons, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Moscow Mule 18cl 9*

## GIOVANNA (végé) 16

Provola fumée, Provolone piquant, oignons rouges, tomates cerise, origan, basilic frais, sauce tomate

**Cocktail:** *Fresco Spritz 18cl 9*

## ANTONIA 16

Spianata piquante, Mozzarella di Bufala, olives Leccino, tomates cerise, basilic frais, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Amalfi Tonic 18cl 10*

## GINA 16.5

Guanciale, oignons rouges, jaune d'œuf, romarin, poivre noir, Provola fumée

**Cocktail:** *Carlotta Spritz 18cl 10*

**RETROUVEZ NOS PIZZE CHEZ VOUS À EMPORTER  
OU VIA FRÈRES TOQUES, UBEREATS ET DELIVEROO**

### SUPPLEMENTI

Truffe noire + 6  
Burrata (125g) + 7  
Jambon de Parme AOP + 4  
Œuf + 1  
Roquette + 1

# PASTA

SANS  
GLUTEN\*

## PENNE DELLA MAMMA\* 14.5

Stracciatella, Speck, sauce tomate all'Arrabbiata (sauce pimentée), basilic, Grana Padano

*\*Nos recettes de pasta peuvent être réalisées avec des tagliatelle sans gluten (peut contenir des traces de gluten, plat destiné aux intolérances et non aux allergies)*

## LASAGNE ALLA BOLOGNESE 16.5

## MAFALDE AL TARTUFO\* (végé) 19

Truffe noire, crème de truffe, Grana Padano

## CANNELLONI RICOTTA E SPINACI (végé) 16

Ricotta, épinards, sauce tomate, Grana Padano

# PIATTI

## PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA (végé) 15

Gratin d'aubergines à la Mozzarella Fior di Latte, salade

## GNOCCHI ALLA SORRENTINA (végé) 15

Gnocchi, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, basilic

## INSALATA RAFFAELLO 16

Stracciatella, jambon cuit aux herbes, tomates cerise, olives Leccino, roquette

## INSALATA VEGETARIANA (végé) 17

Burrata (125g), aubergine, champignons, olives Leccino, tomates cerise, roquette, basilic

## INSALATA CARCIOFI E PARMA 17

Artichauts à la romaine, jambon de Parme AOP 16 mois, tomates cerise, roquette

## MENU BAMBINO

(pour les moins de 10 ans)

11

PIZZA MARGHERITA ou PÂTES À LA SAUCE TOMATE  
+ BOULE DE GLACE + SIROP À L'EAU

# DOLCI

## TIRAMISÙ AL CAFFÈ 8

Le vrai, l'unique

## PANNA COTTA AL PISTACCHIO 7.5

Panna cotta à la pistache

## GNOCCHETTI FRITTI, CREMA DI NOCCIOLATA 7.5

Petites boules de pâte à pizza frite, crème de pâte à tartiner Nocciolata

## CHEESECAKE LIMONE 8

Cheesecake à la ricotta, citron, coulis de citron

## PANETTONE PERDU 8.5

Copeaux de chocolat, Chantilly

## AFFOGATO AL CAFFÈ 4.5

Espresso et boule de glace vanille

## CAFFÈ GOURMET 9.5

Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

### GELATO

*Demandez les parfums disponibles à nos serveurs.*

*- Supplément crème fouettée +1€*

**1 boule 2.5 / 2 boules 4.5 / 3 boules 6 / 4 boules 7**

## CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO, DECAFFEINATO	2.3
ESPRESSO MACCHIATO	2.7
CAPPUCCINO	3.8
CAFFÈ LATTE	3.5
CAFFÈ FRAPPE	4
CAFFÈ CORRETTO (AMARETTO)	8
TÈ, INFUSIONE	3.3

## ALCOOLS

SAMBUCA MORELLI 4cl	7
MARSALA 4cl	6
ITALICUS (liqueur de bergamote) 4cl	9
GIN BACÛR BOTTEGA 4cl	9
GIN MALFY LIMONE 4cl	8
RHUM BACARDI ANEJO CUATRO 4cl	9

## DIGESTIVO

LIMONCELLO DI SORRENTO IGP CASSANO 1875 4cl	8
LIMONCELLO VILA DUCA 4cl	6
GRAPPA BLANCHE 98 MORELLI 4cl	8
GRAPPA INVECCHIATA 98 MORELLI 4cl	9
AMARETTO DISARONNO 4cl	8

# VINI

*Quando si è in ballo bisogna ballare.*

Quand le vin est tiré, il faut le boire.

## VINI ROSSI

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

### TOSCANA

IGT Sangiovese di Toscana - Montesperso

*Le meilleur ami des antipasti*

6 / 19 / 27

Chianti DOCG - Mario Primo - Piccini

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

6.5 / 22 / 31

Chianti DOCG - Organic - Piccini BIO

*Le genre de vin fruité qui vous emmène en balade tout en équilibre*

33

### PUGLIA

IGT Puglia Primitivo - Puntoio BIO

*Doux, vif et agréable... Tout comme vous et les Pouilles*

37

### ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo DOC - Cantina Tollo BIO

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

7 / 24 / 33

### SICILIA

IGT Sicilia Nero d'Avola - Monte Pietroso

*Toute la Sicile dans un verre*

6 / 19 / 27

### VENETO

Valpolicella DOC - Villa Mura - Sartori

*Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés*

6.5 / 22 / 31

### PIEMONTE

Barbera d'Asti DOCG - Rossofuoco BIO

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

39



# VINI ROSATI

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

## VENETO

Bardolino Chiaretto - Sartori

*Envie de fraîcheur ? On a un seul rosé mais il est bon !*

6 / 19 / 27

# VINI BIANCHI

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

## VENETO

Soave DOC – Villa Mura

*Un classique par excellence*

6 / 19 / 27

## SICILIA

Grillo BIO - Il Sole Bianco

*Un vin franc avec beaucoup de fraîcheur en bouche*

6.5 / 22 / 31

## ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo DOC - Cantina Tollo BIO

*Le blanc bio qui sublime nos pizzas*

7 / 24 / 33

# VINI FRIZZANTI

12<sup>CL</sup> / 75<sup>CL</sup>

## LAMBRUSCO

Lambrusco DOC rosso secco - Reggiano - Ca' De' Medici

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

27

## PROSECCO MARTINI

8 / 39

*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

# L'ORIGINE DEI NOSTRI PRODOTTI\*



## EMILIE-ROMAGNE



### Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini

Notre jambon cuit aux herbes est relevé avec des épices et des arômes méditerranéens, ficelé main et rôti, lui conférant un goût incomparable.

### Prosciutto di Parma DOP 16 mesi di Dolcevalle

Jambon de Parme affiné 16 mois, le préféré de notre Mamma, et le meilleur. Il est produit avec beaucoup d'amour par le producteur Dolcevalle.

## PIEMONTE



### Gorgonzola DOP

Notre Gorgonzola est produit à Novare dans les provinces du territoire du « Consorzio di Tutela del formaggio Gorgonzola »

### Italicus 20%

Cette liqueur est faite à partir de bergamote qui provient de Calabre. Elle est parfaite en Spritz et est distillée près de Turin.

### Macario Retro Drink

Dans les années 50' au Macarios, grand-mère Vittoria a créé des boissons rafraîchissantes. Les ingrédients étaient simples, les goûts inoubliables.

## LES POUILLES



### Burrata del Caseificio Maldera

Notre Burrata provient du fameux producteur Caseificio Maldera. La Burrata est une Mozzarella généreusement farcie d'un cœur crémeux.

### Stracciatella del Caseificio Maldera

La Stracciatella est la spécialité de Caseificio Maldera. Fabriquée à base de lait de vache, elle ravira les amateurs de Burrata avec sa texture crémeuse et fondante.

## CALABRE



### Nduja

Notre mamma a choisi le producteur Geca pour notre Nduja. Un saucisson italien à la viande de porc et aux piments de Calabre.

### Guanciale

Cette joue de porc séchée et relevée au poivre noir et épices est un incontournable de la cuisine italienne. Un morceau de Guanciale dans notre pizza Gina et vous ne pourrez plus vous en passer !

### Spianata piccante

Notre mamma ont sélectionné la Spianata de Geca. La Spianata est un saucisson de porc pimenté mûré 35 jours.

## VENETIE



### Gin Bacùr Bottega 40%

Très bon gin artisanal italien de la fameuse distillerie Bottega, ce gin fort et aromatique est obtenu à partir de plantes botaniques.

## LOMBARDIE



### Provolone Piccante de chez Bongetta

Le provolone est un produit typique de la tradition fromagère italienne, élaboré à partir de lait de vache entier provenant des étables du producteur.

## OMBRIE



### Tartufo di Paolo

Enracinée depuis des siècles au cœur de l'Ombrie, la famille de Paolo travaille depuis des générations pour proposer les meilleures truffes.

## CAMPANIE



### La farina dei Molini Pizzuti

Une farine soigneusement sélectionnée pour une pâte à pizza d'exception, pétrie avec amour et surtout mûrée au minimum 48h.

\*En cas de rupture, le restaurant pourra se fournir chez un autre fournisseur