

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

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

SUPLÌ 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, organ

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, crocchette 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 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

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

SPAGHETTI ALLA CARBONARA* 16

Guanciale, Pecorino, Grana Padano, jaune d'œuf, poivre noir

**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)*

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

SCALOPPINA ALLA MILANESE 22

Escalope de veau panée, roquette, citron, penne à la sauce tomate

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)

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

11

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

CANNOLI SICILIANI 8

Crème de mascarpone et chocolat blanc, copeaux de chocolat

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

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

VENETO

Bardolino Chiaretto - Sartori

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

6 / 19 / 27

VINI BIANCHI

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

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 pizze

7 / 24 / 33

VINI FRIZZANTI

12^{CL} / 75^{CL}

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