

# COCKTAILS DELLA MAMMA

## SPRITZ

### SPRITZ DELLA MAMMA 18cl 9.5

Limoncello, Prosecco, purée de framboise, San Pellegrino

### CLASSICO SPRITZ 18cl 9

Cinzano, Prosecco,  
orange, San Pellegrino

### BASILICO SPRITZ 18cl 10

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

### BELLINI SPRITZ 18cl 9.5

Purée de pêche, Prosecco,  
menthe fraîche, San Pellegrino

### ROSSO SPRITZ 18cl 10

Liqueur Fiorente, Prosecco,  
jus de cranberry, basilic

### FRESCO SPRITZ 18cl 9.5

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 9.5

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,  
Amaretto di Saronno, jus de  
citron vert, sirop de vanille

### GIN BÂCUR FIZZ 18cl 10

Gin Bâcur, San Pellegrino, jus de  
citron, sirop de sucre de canne

### ET TOUJOURS LES CLASSIQUES

Mojito, Moscow Mule 18cl 9

## SENZA ALCOOL

### VIRGIN MOJITO 27cl 7.5

Sirop de rhum, menthe,  
citron vert, San Pellegrino

### VIRGIN SPRITZ 27cl 7.5

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

### LIMONATA 27cl 7.5

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

### TÈ FREDDO DELLA MAMMA 27cl 6

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

# BIBITE

## BIBITE FRESCHE

**COCA-COLA, COCA-COLA ZERO** 33cl 5

**PERRIER** 33cl 4.5

**SIROP** 25cl 3

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

**SUCCHI DI FRUTTA** 20cl 4.5

*Skipper Bere italiano*

Citron-gingembre, fraise, mangue, pomme

**ANTICA RICETTA SICILIANA POLARA** 27,5cl 6.5

*Boissons italiennes sans alcool*

Chinotto (cola italien)

Aranciata (limonade à l'orange sanguine)

Gassosa (limonade au citron)

## BIRRA

*Pression*

**MORETTI - BLONDE** 4,6° 25cl/50cl 4.5 / 8

**GALLIA - WEST IPA** 6° 25cl/50cl 5 / 8.5

*Bouteille*

**PERONI NASTRO AZZURO** 5,1° 33cl 7

## APERITIVO

**MARTINI BIANCO/ROSSO** 6cl 6

**NEGRONI** 9cl 10

**CAMPARI** 6cl 6

**COUPE DE PROSECCO** 12cl 8

## ACQUA

**SAN PELLEGRINO** 50cl/1l 5 / 7.5

**ACQUA PANNA** 75cl 6

# MOZZARELLA DELLA MAMMA

### BURRATA 13

Burrata (125g), tomates cerise et focaccia

### BURRATA PARMA 14.5

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

### BURRATA AL TARTUFO 16.5

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

### STRACCIATELLA 12.5

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

# ANTIPASTI

## SUPPLÌ AL TELEFONO 8

Arancini à la tomate, cœur fondant Provola fumée

## MONTANARE AL POMODORO 9

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

## MONTANARE ALLA DIAVOLA 9

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

## BRUSCHETTA POMODORINI 9.5

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

## CALAMARI ALLA ROMANA 11

Encornets à la romaine, citron, sauce tartare

## CROCCHETTE SPECK E TARTUFO 11

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

## CARCIOFI ALLA ROMANA FRITTI 8

Artichauts marinés et panés, sauce tartare

# À PARTAGER

## PIATTO DELLA MAMMA 27

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

## FRITTURINA MISTA 17

Supplì al telefono, crocchette Speck e tartufo, carciofi alla romana fritti

## BRUSCHETTE MISTE 14

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 pizze.

## MARGHERITA (végé) 12.5

Basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Classico Spritz 18cl 9*

## REGINA 15

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

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

## MONICA (végé) 15.5

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

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

## MADDALENA 16

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

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

## GIORGIA 16.5

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

**Cocktail:** *Rosso Spritz 18cl 10*

## MIA NONNA 17.5

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

**Cocktail:** *Basilico Spritz 18cl 10*

## VALENTINA 17

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

**Cocktail:** *Spritz della Mamma 18cl 9,5*

## LUCILLA (végé) 15.5

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

**Cocktail:** *Limonata 27cl 7,5*

---

**RETROUVEZ NOS PIZZE CHEZ VOUS À EMPORTER  
OU VIA UBEREATS**

---

### SUPPLEMENTI

Truffe noire + 6  
Stracciatella + 5  
Burrata (125g) + 7  
Jambon de Parme AOP + 4  
Œuf + 1  
Roquette + 1

### CARLOTTA 16.5

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

*Cocktail: Virgin Spritz 27cl 7.5*

### VITTORIA (piquante) 15

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

*Cocktail: Mojito 18cl 9*

### GABRIELLA 17

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

*Cocktail: Negroni 9cl 10*

### TINA (calzone) 17

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

*Cocktail: Matrona 12cl 9*

### RAFFAELLA 16.5

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

*Cocktail: Virgin Mojito 27cl 7.5*

### TULLIA (végé) 21.5

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

*Cocktail: Moscow Mule 18cl 9*

### GIOVANNA (végé) 16.5

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

*Cocktail: Fresco Spritz 18cl 9.5*

### ANTONIA 16.5

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

*Cocktail: Amalfi Tonic 18cl 10*

### GINA 17

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

*Cocktail: Carlotta Spritz 18cl 10*

## MENU BAMBINO 12

(pour les moins de 10 ans)

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

# PASTA

## **PENNE DELLA MAMMA\* 15.5**

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

**SANS  
GLUTEN\***

## **LASAGNE ALLA BOLOGNESE\* 17**

*\*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)*

## **TAGLIATELLE AL PESTO E BURRATA\* (végé) 18**

Pesto de basilic, Burrata (125g)

## **MAFALDE AL TARTUFO\* (végé) 21**

Truffe noire, crème de truffe, Grana Padano

## **CANNELLONI RICOTTA E SPINACI (végé) 17**

Ricotta, épinards, sauce tomate, Grana Padano

## **RIGATONI ALLA NORMA\* (végé) 16**

Rigatoni, sauce tomate, aubergines, Provola fumée, Grana Padano

## **TAGLIATELLE AL LIMONE E SALMONE\* 19**

Tagliatelle au citron, saumon, crème fraîche

## **SPAGHETTI ALLE VONGOLE\* 22**

Palourdes, ail, persil, huile d'olive pimentée

## **SPAGHETTI ALLA CARBONARA\* 16.5**

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

# PIATTI

## **PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA (végé) 16**

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

## **RISOTTO FUNGHI E TARTUFO (végé) 24**

Risotto crémeux à la truffe, champignons, Grana Padano

## **SCALOPPINA ALLA MILANESE 23.5**

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

## **GNOCCHI ALLA BAVA (végé) 16.5**

Gnocchi 4 fromages (Gorgonzola, Fior di latte, Provolone, Pecorino)

## **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

# DOLCI

## TIRAMISÙ AL CAFFÈ 8.5

Le vrai, l'unique

## PANNA COTTA AL PISTACCHIO 8.5

Panna cotta à la pistache

## GNOCCHETTI FRITTI, CREMA DI NOCCIOLATA 8.5

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

## CHEESECAKE LIMONE 8.5

Cheesecake à la ricotta, citron, coulis de citron

## MOUSSE AL CIOCCOLATO 8

Mousse au chocolat, copeaux de chocolat

## CAFFÈ GOURMET 10.5

Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

### GELATO

*Demandez les parfums disponibles à nos serveurs.*

*- Supplément crème fouettée +1€*

**1 boule 3.5 / 2 boules 5.5 / 3 boules 7 / 4 boules 8**

## CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO, DECAFFEINATO	2.7
ESPRESSO MACCHIATO	3.2
CAPPUCCINO	4.5
CAFFÈ LATTE	4
CAFFÈ FRAPPE	5
CIOCCOLATA CALDA FONDENTE	6
CAFFÈ CORRETTO (AMARETTO)	9
TÈ, INFUSIONE	4.5

## ALCOOLS

SAMBUCA MORELLI 4cl	8
MARSALA 4cl	7
ITALICUS (liqueur de bergamote) 4cl	10
GIN BACÛR BOTTEGA 4cl	9
GIN MALFY LIMONE 4cl	10
RHUM BACARDI ANEJO CUATRO 4cl	9

## DIGESTIVO

LIMONCELLO DI SORRENTO IGP CASSANO 1875 4cl	9
LIMONCELLO VILA DUCA 4cl	7
GRAPPA BLANCHE 98 MORELLI 4cl	9
GRAPPA INVECCHIATA 98 MORELLI 4cl	10
AMARETTO DISARONNO 4cl	9

# 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>

### PUGLIA

IGT Primitivo Puglia - « Mucchietto » Famiglia Pasqua 7.5 / 25 / 36  
*Doux, vif et agréable... Tout comme vous et les Pouilles*

### CAMPANIA

Lacryma Christi del Vesuvio DOC - Terramia 7.5 / 25 / 36  
*Le vin napolitain, chaud et corsé comme le Vésuve*

### TOSCANA

Chianti DOCG - Donna Lorenza 7.5 / 25 / 36  
*J'ai envie d'un Chianti doux et droit dans ses bottes, qui me donne du love*

### SICILIA

IGT Sicilia « Nero d'Avola » - Azienda Vinero 6.5 / 22 / 31  
*Toute la Sicile dans un verre*

### VENETO

Bardolino DOC - Donna Lorenza 6 / 19 / 27  
*Beaucoup d'amour dans ce vin de Vérone*

Valpolicella DOC - Donna Lorenza 6.5 / 22 / 31  
*Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés*

IGT Veneto - « Corvina » Famiglia Castagnedi 48  
*Le genre de vin floral qui vous emmène en balade tout en équilibre*

### ABRUZZO

BIO DOC « Montepulciano D'Abruzzo » Azienda Valori 7.5 / 24 / 35  
*La Biodiversité qui remonte le moral*

### PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC - Giacosa Fratelli 7.5 / 25 / 36  
*J'ai envie de quelque chose de plus costaud et structuré, l'âme du nord*



# VINI ROSATI

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

## VENETO

« Rosato San Marco » Azienda Fossa Mala  
*L'accord parfait avec nos antipasti*

6 / 19 / 27

DOC « Pinot Grigio Rosato delle Venezie » - Vinogallia  
*La fraîcheur d'un vin qui a tout pour devenir ton vin rosé de l'été*

7 / 23 / 33

# VINI BIANCHI

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

## VENETO

DOC « Pinot Grigio delle Venezie » - Corte Martina  
*Un vin franc avec beaucoup de fraîcheur en bouche*

6.5 / 22 / 31

DOC « Soave » – Corte Martina  
*Un classique par excellence*

6.5 / 22 / 31

## SICILIA

BIO IGP « Catarratto Chardonnay » - Azienda Bpuntoio  
*Un vin blanc bio frais, parfumé et très ensoleillé comme la Sicile*

7.5 / 24 / 35

# VINI FRIZZANTI

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

## LAMBRUSCO

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

28

## PROSECCO MARTINI

*Le vrai bon Prosecco d'Italie*

8 / 39

---

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.

## 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.

## 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

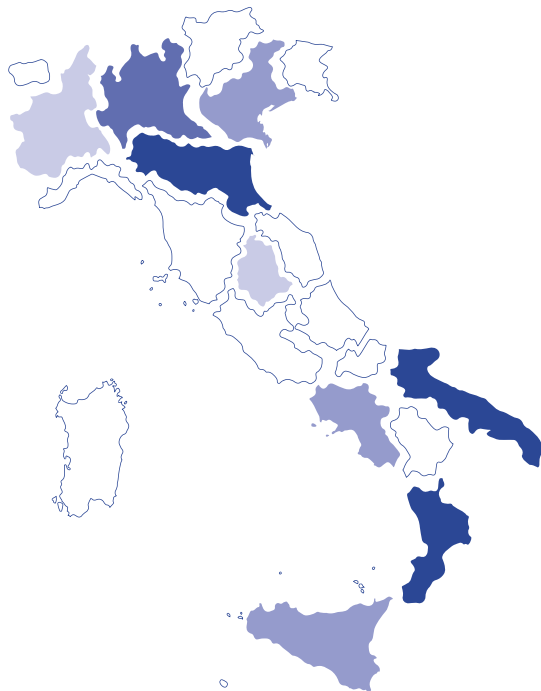
Notre mamma ont sélectionné la Spianata de Geca. La Spianata est un saucisson de porc pimenté mûré 35 jours.

## CAMPANIE



### La farina dei Molini Pizzutti

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



## VENETIE



### Gin Bacûr Bottega 40%

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

## 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.

## OMBRIE



### Tartufo di Paolo

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

## SICILIA



### Antica Ricetta Siciliana Polara

Depuis 70 ans, Polara produit des boissons classiques au goût authentique, une gorgée de souvenirs au cœur de la Sicile.

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