

# COCKTAILS DELLA MAMMA

## SPRITZ

### SPRITZ DELLA MAMMA 18cl 9.5

Limoncello, Prosecco, San Pellegrino,  
purée de framboise, citron

### CLASSICO SPRITZ 18cl 8.5

Aperol, Prosecco, San Pellegrino,  
orange

### BASILICO SPRITZ 18cl 9.5

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

### HUGO SPRITZ 18cl 10

Gin Bombay Sapphire, Liqueur  
Saint-Germain, Prosecco,  
jus de citron vert, San Pellegrino,  
menthe fraîche, citron

### FIERO SPRITZ 18cl 9.5

Martini Fiero, Prosecco, sirop de thé  
chaï, San Pellegrino, orange

## CREAZIONI

### MAMMA TONIC 18cl 10

Gin Bombay Sapphire, tonic, purée de  
framboise, jus de citron vert, citron

### MOSCOW MULE 18cl 9.5

Vodka, Ginger Beer La French,  
citron vert

### MATRONA 12cl 9

Rhum Agricole, jus de citron vert, sirop  
de vanille, citron vert

### AMERICANO 10cl 9

Noilly Prat, Campari, Martini Rouge,  
San Pellegrino, orange, citron

### NEGRONI 8cl 9

Gin Bombay Sapphire,  
Campari, Martini Rosso,  
orange

### MOJITO 18cl 9.5

Rhum Bacardi Carta de Oro,  
San Pellegrino, citron vert,  
menthe fraîche, sucre de canne

## SENZA ALCOOL

### VIRGIN MOJITO 18cl 7.5

Jus de Pomme, San Pellegrino,  
citron vert, menthe fraîche,  
sucre de canne

### VIRGIN SPRITZ 18cl 7.5

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

### REGIO 18cl 7.5

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

### VIRGINIA 18cl 8

Jus de citron vert, San Pellegrino,  
purée de framboise, citron

# BIBITE

## BIBITE FRESCHE

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

**PERRIER** 33cl 4

**SIROP À L'EAU** 25cl 2.5

Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Orgeat,  
Menthe, Pomme, Kiwi, Banane

**SUCCO DI FRUTTA** 20cl 4.5

Pomme, Orange, Ananas, Citron Vert, Tomate

**ANTICA RICETTA SICILIANA POLARA** 27,5cl 6

*Boissons italiennes sans alcool*

Aranciata rossa, Té pesca, Limonata, Gazzosa

## BIRRA

*Pression*

**MORETTI - BLONDE** 4,6° 25cl/50cl 4.5 / 8.5

*Bouteille*

**PERONI BLONDE** 5° 33cl 7

**AMARCORD TABACHERA** 9° 33cl 8

## ACQUA

**SAN PELLEGRINO** 50cl/il 4.5 / 7.5

**ACQUA PANNA** 75cl 5.5

# MOZZARELLA DELLA MAMMA

### BURRATA E POMODORINI 13

Burrata (125gr), tomates cerises, salade et focaccia

### BURRATA PARMA 14.5

Burrata (125gr), jambon de Parme AOP 16 mois,  
tomates cerises et focaccia

### BURRATA AL TARTUFO 16.5

Burrata (125gr) avec de véritable morceaux de truffe noire,  
tomate cerises, salade et focaccia

### STRACCIATELLA 13

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

# ANTIPASTI

## **MONTANARE AL POMODORO 8.5**

Chaussons de pâte à pizza frite, sauce tomate,  
Fior di latte, Grana Padano, basilic

## **MONTANARE ALLA DIAVOLA 9**

Chaussons de pâte à pizza frite, Fior di latte, Nduja, basilic

## **BRUSCHETTA POMODORINI 9.5**

Pain grillé, ail, tartare de tomates, huile d'olive, origan

## **CALAMARI ALLA ROMANA 11**

Encornets à la romaine, sauce Ricotta-citron-basilic

## **ARANCINI TARTUFO 11.5**

Risotto, Mozzarella, Grana Padano, truffe

## **CANELLONI DI MELANZANE 11**

Roulés d'aubergines, crème de Ricotta, tartare de tomates

# À PARTAGER

## **PIATTO DELLA MAMMA 26**

Montanare al Pomodoro, Montanare alla Diavola,  
Calamari alla romana, Stracciatella,  
jambon de Parme AOP 16 mois, Speck, Coppa

## **BRUSCHETTE MISTE 14**

Trio de Bruschetta (pain grillé): ail et tartare de tomates,  
Stracciatella et truffe, pesto et pecorino

## **PIATTO PARMA 16**

Jambon de Parme AOP 16 mois, salade, tomates cerises et focaccia  
*Supplément Mozzarella di Bufala +6.5*

# 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: Basilico Spritz 18cl 9.5*

## MONICA (végé) 15.5

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

*Cocktail: Mamma Tonic 18cl 10*

## ROSETTA 16

Pesto de basilic, jambon de Parme AOP 16 mois, tomates cerises, basilic frais, Mozzarella Fior di latte

*Cocktail: Negroni 8cl 9*

## MIA NONNA 16.5

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

*Cocktail: Fiero Spritz 18cl 9,5*

## VALENTINA 16.5

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

*Cocktail: Spritz della Mamma 18cl 9.5*

## MADDALENA (piquante) 16

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

*Cocktail: Americano 10cl 9*

---

**RETROUVEZ NOS PIZZE CHEZ VOUS À EMPORTER**

---

### SUPPLEMENTI

Truffe noire + 6  
Stracciatella + 5  
Burrata (125g) + 6.5  
Jambon de Parme AOP + 4  
Œuf + 1  
Roquette + 1

### **SOFIA** (végé) 16

Aubergines, olives, tomates cerises, copeaux de Grana Padano, sauce tomate, Mozzarella Fior di latte

*Cocktail: Hugo Spritz 18cl 10*

### **GABRIELLA** 16.5

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

*Cocktail: Virgin Spritz 18cl 8*

### **RAFFAELLA** 16.5

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

*Cocktail: Virgin Mojito 18cl 8*

### **TULLIA** (végé) 21.5

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

*Cocktail: Moscow Mule 18cl 9,5*

### **TINA** (calzone) 16

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

*Cocktail: Matrona 12cl 9,5*

### **ANTONIA** (piquante) 16.5

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

*Cocktail: Virginia 18cl 8*

### **MARIA** 16

Fromage de chèvre, huile d'olive, miel, romarin, Mozzarella Fior di Latte

*Cocktail: Regio 18cl 8*

## **MENU BAMBINO**

11.5

(pour les moins de 10 ans)

### **PIZZA MARGHERITA**

ou **PÂTES À LA SAUCE NAPOLITAINE**

+ **BOULE DE GLACE** (Vanille, Fraise, Chocolat)

+ **SIROP À L'EAU** (Grenadine, Peche, Menthe)

# PASTA

## PENNE DELLA MAMMA\* 15.5

Demi-burrata, Speck, sauce tomate all'Arrabbiata(sauce pimentée), basilic, Parmesan

## LASAGNE DI BEN E INSALATA 16.5

## GIRASOLI ALL'AMATRICIANA 16.5

Ravioli ronds farcis à la burrata et tomates, Guanciale, sauce Napolitaine, persil

## CONCHIGLIONI AL TARTUFO 21

Crème de truffes, carpaccio de truffe, Grana Padano

## ORECHIETTE ALLA NORMA 16

Orecchiette, sauce Napolitaine, aubergine, ail, Mozzarella Fior di Latte

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI NINA\* 16.5

Spaghetti, Guanciale, Parmesan râpé, Pecorino, oeuf, poivre noir

## TAGLIATELLE PESTO E BURRATA\* 17.5

Pesto de basilic, Burrata (125g)

## PASTA DI FRANCO 18

Pistache, guanciale, Parmesan, crème

## TAGLIATELLE AL LIMONE E SALMONE\* 19

Tagliatelle au citron, saumon et crème fraîche

SANS  
GLUTEN\*

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

# PIATTI

## PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA (végé) 16

Gratin d'aubergines à la fleur de lait, Parmesan, sauce Napolitaine, salade

## GNOCCHI ALLA BAVA (végé) 16.5

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

## SCALOPPINA ALLA MILANESE 23.5

Escalope de veau panée, pâtes, tomates cerises, roquette, citron, sauce Napolitaine

## RISOTTO VESUVIO (piquant) 22

Risotto, Spianata, Nduja, olives, oignons, salsa pomodori, basilic

## RISOTTO FUNGHI E TARTUFO (végé) 24

Risotto crémeux à la truffe, champignons, Grana Padano

## INSALATA VEGETARIANA (végé) 16

Salade, aubergines frites, basilic, Burrata, champignons, tomates cerises

## INSALATA CAMPAGNA 16.5

Salade, Spianata piquante, Gorgonzola, oignons rouges, olives, tomates cerises

## INSALATA GUSTAVO 16

Salade, jambon de Parme, Mozzarella di Bufala, tomates cerises, noix

# DOLCI

## TIRAMISÙ AL CAFFÈ 8.5

Le vrai, l'unique

## PANNA COTTA AL PISTACCHIO 8.5

Rosetta vous suggère une boule pistache pour encore plus de gourmandise +3€

## AFFOGATO AL CAFE 6.5

Café allongé et boule de glace vanille

## CANOLLI RICOTTA E CIOCCOLATO 8.5

Canolli creme de ricotta, vanille, copeaux de chocolat

## CHEESECAKE LIMONE 9

Cheesecake à la ricotta, citron, coulis de citron

## CAFFÈ GOURMET 10.5

Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

### GELATO

Vanille - Chocolat Noir - Pistache - Fraise - café -  
caramel à la fleur de sel - Straciatella - Citron  
- Supplément crème fouettée +1€

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

## CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO, DECAFFEINATO	2.6
CAFÉ NOISETTE	3
CAPPUCCINO	4.5
CAFFÈ LATTE	5
CAFFÈ FRAPPE	5
CAFFÈ CORRETTO (AMARETTO)	9
TÈ, INFUSIONE	4.5
IRISH COFFEE	11
ITALIAN COFFEE	11

## ALCOOLS

MARTINI BIANCO/ROSSO 8cl	7
CAMPARI 8cl	7
MARSALA 8cl	7
JACK DANIEL 4cl	8.5
WILLIAM LAWSON 4cl	7.5

## DIGESTIVO

LIMONCELLO DEL MEDITERRANEO 4cl	7
GRAPPA SI AMARONE BONOLLO 4cl	10
AMARETTO PERLINO 4cl	7.5
SAMBUCA MORELLI (ANIS) 4cl	8
RHUM DIPLOMATICO 4cl	10
RHUM ARRANGÉS DE CED 4cl	9
MENTHE PASTILLE 4cl	7
GET 27 4cl	7

# VINI

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

## VINI ROSSI

12<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

### SICILIA

Nero d'Avola DOC - Vinero  
*Toute la Sicile dans un verre*

6.5 / 20 / 28.5

### VENETO

Valpolicella DOC - Donna Lorenza  
*Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés*

7 / 23 / 30

Bardolino Classico DOC - Delibori  
*Beaucoup d'amour dans ce vin de Vérone*

7 / 20.5 / 29.5

### TOSCANA

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

7.5 / 24 / 36

### PIEMONTE

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

7.5 / 25 / 36

### PUGLIA

Mucchetto Primitivo - Famiglia Pasqua  
*Doux, vif et agréable... Tout comme vous et les Pouilles*

7 / 25 / 35

### CAMPANIA

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

7.5 / 25 / 36



# VINI ROSATI

12<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

## VENETO

Chiaretto di Bardolino DOC - Donna Lorenza  
*La fraîcheur pour démarrer l'apéro*

7 / 19.5 / 28.5

Pinot Grigio delle Venezie DOC - Vinogallia  
*J'ai tout pour devenir ton vin de l'été*

7 / 19.5 / 28.5

# 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*

7 / 19 / 28

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

7 / 20 / 29

# VINI FRIZZANTI

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

## LAMBRUSCO

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

29

## PROSECCO MARTINI

*Le vrai bon Prosecco d'Italie*

7.5 / 36

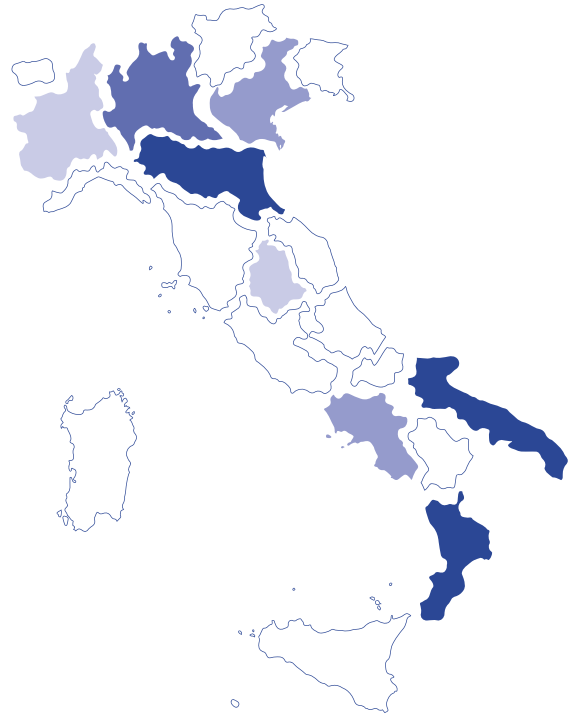
---

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.

### Antica Ricetta Siciliana Polara

Des boissons rafraîchissantes au goût et à l'image de la tradition sicilienne depuis 70 ans, avec des recettes originales et des ingrédients naturels.

## 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