

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, sirop 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, Tomato

ANTICA RICETTA SICILIANA POLARA 27,5cl 6

Boissons italiennes sans alcool

Aranciata rossa, Té pesca, Limonata

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, salade et focaccia

BURRATA AL TARTUFO 16.5

Burrata (125gr) avec de véritables morceaux de truffe noire**,
tomates 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 9

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

BRUSCHETTA POMODORINI 9.5

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

CALAMARI ALLA ROMANA 11.5

Encornets à la romaine, sauce Ricotta-citron-basilic

À PARTAGER

PIATTO DELLA MAMMA 26.5

Montanare al Pomodoro, 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 pizze.

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 17

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

Cocktail: Fiero Spritz 18cl 9,5

VALENTINA 17

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

RETROUVEZ NOS PIZZE CHEZ VOUS À EMPORTER

SUPPLEMENTI

Truffe noire** + 6
Stracciatella + 5
Burrata (125g) + 6.5
Jambon de Parme AOP 16 mois + 4
Œuf + 1
Roquette + 1

MADDALENA (piquante) 16.5

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

Cocktail: Americano 10cl 9

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

TULLIA (végé) 21.5

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

Cocktail: Moscow Mule 18cl 9.5

TINA (calzone) 16.5

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

Cocktail: Matrona 12cl 9.5

MARIA 16.5

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

Cocktail: Regio 18cl 8

MENU BAMBINO

(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, Pêche, Menthe)

11.5

PASTA

PENNE DELLA MAMMA* 15.5

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

SANS
GLUTEN*

LASAGNE DI BEN E INSALATA 16.5

GIRASOLI ALL'AMATRICIANA 16.5

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

GIRASOLI AL TARTUFO 22

Raviolis ronds farcis à la Burrata et tomate, crème de Parmesan, truffe**

RIGATONI ALLA NORMA 16.5

Rigatoni, Ricotta, sauce Napolitaine, aubergine, ail, Mozzarella Fior di Latte

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI NINA* 16.5

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

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE* 16.5

TAGLIATELLE PESTO E BURRATA* 17.5

Pesto de basilic, Burrata (125g)

PASTA DI FRANCO 18

Rigatoni, pistache, guanciale, Parmesan, crème

TAGLIATELLE AL LIMONE E SALMONE* 19.5

Tagliatelle au citron, saumon et crème fraîche

LINGUINE ALLE VONGOLE* 22

Palourdes, ail, persil, huile d'olive

PIATTI

PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA (végé) 16

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

GNOCCHI ALLA SORRENTINA (végé) 16

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

SCALOPPINA ALLA MILANESE 23.5

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

RISOTTO FUNGHI E TARTUFO (végé) 24

Risotto crémeux à la truffe**, champignons, Grana Padano

INSALATA VEGETARIANA (végé) 16.5

Salade, poivrons, aubergines, courgettes, champignons, Burrata, tomates cerises

INSALATA GUSTAVO 16.5

Salade, jambon de Parme AOP 16 mois, Mozzarella di Bufala, tomates cerises, noix

**Truffe Tuber Aestivum Vitt.

*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)

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

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

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

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

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

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^{CL} / 75^{CL}

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