

# COCKTAILS DELLA MAMMA

## SPRITZ

### SPRITZ DELLA MAMMA 18cl 9.5

Limoncello, purée de framboise, Prosecco, San Pellegrino

### CLASSICO SPRITZ 18cl 8.5

Cinzano, orange,  
Prosecco, San Pellegrino

### BASILICO SPRITZ 18cl 10

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

### BELLINI SPRITZ 18cl 9

Purée de pêche, menthe fraîche,  
Prosecco, San Pellegrino

### ROSSO SPRITZ 18cl 10

Liqueur Fiorente (fleur de sureau),  
jus de cranberry, basilic frais, Prosecco

### FRESCO SPRITZ 18cl 9.5

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

### CARLOTTA SPRITZ 18cl 11

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

## CREAZIONI

### AMALFI TONIC 18cl 11

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 10

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

### MATRONA 12cl 9.5

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

### ORIGINALE GIN TONIC 18cl 10

Gin Malfy Originale, tonic,  
concombre, citron vert

### ET TOUJOURS LES CLASSIQUES

Moscow Mule 18cl 9.5  
Mojito 18cl 10, Negroni 9cl 10

## SENZA ALCOOL

### ZENZERO 27cl 7

Purée de framboise, menthe fraîche,  
jus de citron, ginger beer

### VIRGIN SPRITZ 27cl 7

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

### LIMONATA 27cl 6.5

Jus de citron, sirop de citron,  
basilic frais, 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 4.5

*Bere italiano*

Citron-gingembre, fraise, mangue, pomme

**MACARIO RETRO DRINK** 25cl 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 / 7.5

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

*Bouteille*

**PERONI NASTRO AZZURO** 5,1° 33cl 6.5

## APERITIVO

**MARTINI BIANCO/ROSSO** 6cl 5

**MARTINI RISERVA** 6cl 8.5

Speciale Rubino ou Ambrato

**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 POMODORINI** 11

Burrata (125g), tomates cerise et focaccia

**BURRATA VERDURE GRIGLIATE** 11

Burrata (125g), légumes grillés et focaccia

**BURRATA MORTADELLA E PISTACCHIO** 13

Burrata (125g), Mortadelle à la truffe, pistaches et focaccia

**BURRATA TARTUFO** 15

Burrata (125g), carpaccio de truffe d'été\*\*, tomates cerise et focaccia

**STRACCIATELLA** 10.5

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

\*\*Tartufo di Paolo Tuber Aestivum Vitt.

# ANTIPASTI

## ARANCINI AL POMODORO 7

Risotto 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 (saucisse piquante de Calabre),  
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

## FIORI DI ZUCCA IN PASTELLE 8.5

Beignets de fleurs de courgette

## PERLE DI GRANA PADANO 8.5

Croquettes de Grana Padano, sauce tomate

# À PARTAGER

## PIATTO DELLA MAMMA 26.5

Montanare alla diavola, montanare al pomodoro, calamari alla romana,  
bruschetta pomodorini, Stracciatella, jambon de Parme AOP 16 mois,  
Spianata piquante, Mortadelle à la truffe

## FRITTURINA MISTA 16

Arancini al pomodoro, perle di Grana Padano,  
fiori di zucca in pastelle

## BRUSCHETTE MISTE 12

Trio de bruschette au pain grillé : ail et tomates cerise – Spianata piquante  
et Stracciatella – légumes grillés et Stracciatella

# PIZZE

Notre pâte à pizza est pétrie avec amour puis maturée au minimum 48 heures afin de faire ressortir toutes les saveurs de nos pizzas napolitaines.

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:** *Virgin Spritz 27cl 7*

## MONICA (végé) 15

Stracciatella (cœur crémeux de la Burrata), Gorgonzola AOP, Grana Padano, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Negroni 9cl 10*

## CARLOTTA 16

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

**Cocktail:** *Carlotta Spritz 18cl 11*

## MADDALENA 15.5

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

**Cocktail:** *Originale Gin Tonic 18cl 10*

## MIA NONNA 17

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

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

## VALENTINA 16.5

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

**Cocktail:** *Mamma Mia 12cl 10*

### VITTORIA (piquante) 14.5

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

*Cocktail: Spritz della Mamma 18cl 9.5*

### GABRIELLA 16.5

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

*Cocktail: Fresco Spritz 18cl 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 9.5*

### LUCILLA (végé) 15

Légumes grillés, tomates cerise, oignons rouges, olives Leccino, Grana Padano, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

*Cocktail: Limonata 27cl 6.5*

### TULLIA (végé) 22

Carpaccio de truffe d'été\*\*, Burrata (125g), champignons, Mozzarella Fior di Latte

*Cocktail: Amalfi Tonic 18cl 11*

### MARIA (végé) 16

Fromage de chèvre, miel, romarin

*Cocktail: Bellini Spritz 18cl 9*

### PAOLA 18.5

Mortadelle à la truffe, Stracciatella, pistaches, Mozzarella Fior di Latte

*Cocktail: Zenzero 27cl 7*

RETROUVEZ NOS PIZZE CHEZ VOUS À EMPORTER  
OU VIA UBEREATS ET DELIVEROO

#### SUPPLEMENTI

Truffe d'été\*\* + 6  
Burrata (125g) + 7  
Bresaola (bœuf) + 4.5  
Jambon de Parme AOP + 4  
Œuf + 1.5  
Roquette + 1

\*\*Tartufo di Paolo Tuber Aestivum Vitt.

# 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 pasta sans gluten (peut contenir des traces de gluten, plat destiné aux intolérances et non aux allergies)*

## LASAGNE ALLA BOLOGNESE 17

La véritable recette italienne

## MAFALDE AL TARTUFO\* (végé) 19

Carpaccio de truffe d'été\*\*, crème de truffe\*\*, Grana Padano

## PENNE CON VERDURE\* (végé) 14.5

Légumes grillés, champignons, sauce tomate, Grana Padano, basilic

## GNOCCHI ALLA SORRENTINA (végé) 15

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, basilic

# PIATTI

## PARMIGIANA DI MELANZANE (végé) 15

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

## SCALOPPINA ALLA MILANESE 22

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

## INSALATA BRESAOLA 18

Bresaola, Grana Padano, tomates séchées, câpres, champignons, roquette

## INSALATA PARMA 17.5

Jambon de Parme AOP 16 mois, Mozzarella di Bufala (125g), olives Leccino, tomates cerise, roquette

## INSALATA VEGETARIANA (végé) 17

Légumes grillés, Mozzarella di Bufala (125g), tomates séchées, olives Leccino, basilic, roquette

## MENU BAMBINO

11

(pour les moins de 10 ans)

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

\*\*Tartufo di Paolo Tuber Aestivum Vitt.

# DOLCI

## TIRAMISÙ AL CAFFÈ 8

Le vrai, l'unique

## PANNA COTTA AL PISTACCHIO E FRAGOLE 8

Panna cotta à la pistache, fraises, pistaches

## GNOCCHETTI FRITTI, CREMA DI NOCCIOLATA 7.5

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

## FONDENTE AL CIOCCOLATO 7.5

Fondant au chocolat, cœur Nocciolata, crème fouettée

## 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 MALFY ORIGINALE 4cl             | 8 |
| 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

27

*Le meilleur ami des antipasti*

Chianti DOCG - Mario Primo - Piccini

6.5 / 22 / 31

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

Chianti DOCG - Organic - Piccini BIO

33

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

### PUGLIA

IGT Puglia Primitivo - Puntoio BIO

37

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

### ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo DOC - Cantina Tollo BIO

7 / 24 / 33

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

### SICILIA

IGT Sicilia Nero d'Avola - Monte Pietroso

6 / 19 / 27

*Toute la Sicile dans un verre*

### VENETO

Valpolicella DOC - Villa Mura - Sartori

6.5 / 22 / 31

*Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés*

### PIEMONTE

Barbera d'Asti DOCG - Rossofuoco BIO

39

*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

Bardolino Chiaretto DOC - Sartori

6 / 19 / 27

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

# VINI BIANCHI

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

## VENETO

Soave DOC – Villa Mura

6 / 19 / 27

*Un classique par excellence*

## PUGLIA

Puglia IGT – È ARTE - Torrevento

31

*Le blanc qui sublime nos pizzas*

## SICILIA

Sauvignon Terre Siciliane IGP - Zagara - Andrero

7 / 24 / 33

*Un vin fruité avec beaucoup de fraîcheur en bouche*

Sicilia IGP – Moscato Vino Liquoroso – Lombardo

7.5 / 26 / 36

*J'ai envie d'un vin liquoreux, intense et fruité*

# VINI FRIZZANTI

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

## LAMBRUSCO

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

27

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

## 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