

# COCKTAILS DELLA MAMMA

## SPRITZ

### SPRITZ DELLA MAMMA 18cl 10.5

Limoncello, purée de framboise, Prosecco, San Pellegrino

### CLASSICO SPRITZ 18cl 10

Cinzano, orange,  
Prosecco, San Pellegrino

### BASILICO SPRITZ 18cl 11

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

### BELLINI SPRITZ 18cl 10.5

Purée de pêche, menthe fraîche,  
Prosecco, San Pellegrino

### ROSSO SPRITZ 18cl 11

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

### FRESCO SPRITZ 18cl 10.5

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

### CARLOTTA SPRITZ 18cl 12

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

## CREAZIONI

### AMALFI TONIC 18cl 12

Gin Malfy Limone,  
purée de framboise, tonic

### ESPRESSO MARTINI 12cl 10.5

Café, Vodka, liqueur de café,  
sirop de sucre de canne

### MAMMA MIA 12cl 11

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

### MATRONA 12cl 10.5

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

### ORIGINALE GIN TONIC 18cl 11

Gin Malfy Originale, tonic,  
concombre, citron vert

### ET TOUJOURS LES CLASSIQUES

Moscow Mule 18cl 10.5  
Mojito 18cl 11, Negroni 9cl 11

## SENZA ALCOOL

### ZENZERO 27cl 8

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

### VIRGIN SPRITZ 27cl 8

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

### LIMONATA 27cl 8

Jus de citron, sirop de citron,  
basilic frais, 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** 25cl 6

*Bere italiano*

Citron-gingembre, fraise, mangue, pomme

**MACARIO RETRO DRINK** 25cl 6.5

*Boissons italiennes*

Chinotto (cola italien)

Aranciata (limonade à l'orange sanguine)  
Gazzosa (limonade au citron)

## BIRRA

*Pression*

**MORETTI - BLONDE** 4,6° 25cl/50cl 5 / 9

**GALLIA - WEST IPA** 6° 25cl/50cl 5 / 9

*Bouteille*

**PERONI NASTRO AZZURO** 5,1° 33cl 7

## APERITIVO

**MARTINI BIANCO/ROSSO** 6cl 6

Speciale Rubino ou Ambrato

**CAMPARI** 6cl 6

**COUPE DE PROSECCO** 12cl 8

## ACQUA

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

**VITTEL** 75cl 6

# MOZZARELLA DELLA MAMMA

**BURRATA POMODORINI** 13

Burrata (125g), tomates cerise et focaccia

**BURRATA VERDURE GRIGLIATE** 14

Burrata (125g), légumes grillés et focaccia

**BURRATA MORTADELLA E PISTACCHIO** 15

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

**BURRATA TARTUFO** 16.5

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

**STRACCIATELLA** 12.5

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

\*\*Tartufo di Paolo Tuber Aestivum Vitt.

# ANTIPASTI

## ARANCINI AL POMODORO 9

Risotto à la tomate, cœur fondant Provola fumée

## MONTANARE AL POMODORO 10

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

## MONTANARE ALLA DIAVOLA 10

Chaussons de pâte à pizza frite, Nduja (saucisse piquante de Calabre),  
Mozzarella Fior di Latte, basilic

## BRUSCHETTA POMODORINI 11

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

## CALAMARI ALLA ROMANA 12

Encornets à la romaine, citron, sauce tartare

## FIORI DI ZUCCA IN PASTELLE 9

Beignets de fleurs de courgette

## CROCCHETTE MORTADELLA 11

Croquettes de pommes de terre, Mortadelle à la truffe,  
Mozzarella Fior di Latte, sauce tomate

# À PARTAGER

## PIATTO DELLA MAMMA 27

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 17

Arancini al pomodoro, crocchette mortadella,  
fiori di zucca in pastelle

## BRUSCHETTE MISTE 15

Trio de bruschette au pain grillé : ail et tomates cerise – truffe d'été\*\*  
et Stracciatella – pesto et Stracciatella

\*\*Tartufo di Paolo Tuber Aestivum Vitt.

# 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) 14

Basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

**Cocktail:** *Classico Spritz 18cl 10*

## REGINA 16

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

**Cocktail:** *Virgin Spritz 27cl 8*

## MONICA (végé) 17

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

**Cocktail:** *Negroni 9cl 11*

## CARLOTTA 17

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

**Cocktail:** *Carlotta Spritz 18cl 12*

## MADDALENA 17

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

**Cocktail:** *Originale Gin Tonic 18cl 11*

## MIA NONNA 18

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

**Cocktail:** *Basilico Spritz 18cl 11*

## VALENTINA 18

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

**Cocktail:** *Mamma Mia 12cl 11*

### VITTORIA (piquante) 16

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

**Cocktail:** Spritz della Mamma 18cl 10.5

### GABRIELLA 18

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

**Cocktail:** Fresco Spritz 18cl 10.5

### TINA (calzone) 17

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

**Cocktail:** Matriona 12cl 10.5

### LUCILLA (végé) 16

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

**Cocktail:** Limonata 27cl 8

### GIORGIA 17

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

**Cocktail:** Bellini Spritz 18cl 10.5

### PAOLA 18.5

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

**Cocktail:** Zenzero 27cl 8

### TULLIA (végé) 22

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

**Cocktail:** Amalfi Tonic 18cl 12

RETROUVEZ NOS PIZZE CHEZ VOUS À EMPORTER  
OU VIA UBEREATS

#### 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

## PENNE DELLA MAMMA\* 16

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

## LASAGNE ALLA BOLOGNESE 17

La véritable recette italienne

## MAFALDE AL TARTUFO\* (végé) 22

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

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

Pesto de basilic, Burrata (125g), Grana Padano

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA\* 17

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

## TAGLIATELLE AL SALMONE E LIMONE\* 19

Tagliatelle au citron, saumon, crème fraîche

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE\* 22

Palourdes, ail, persil, huile d'olive pimentée

# PIATTI

## PARMIGIANA DI MELANZANE (végé) 16

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

## SCALOPPINA ALLA MILANESE 24

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

## INSALATA BRESAOLA 18

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

## INSALATA PARMA 18

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

(pour les moins de 10 ans)

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

13

SANS  
GLUTEN\*

\*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)

\*\*Tartufo di Paolo Tuber Aestivum Vitt.

# DOLCI

## TIRAMISÙ AL CAFFÈ 9.5

Le vrai, l'unique

## PANNA COTTA AL PISTACCHIO E FRAGOLE 9.5

Panna cotta à la pistache, fraises, pistaches

## GNOCCHETTI FRITTI, CREMA DI NOCCIOLATA 10

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

## MOUSSE AL CIOCCOLATO 9

Mousse au chocolat, copeaux de chocolat

## AFFOGATO AL CAFFÈ 6

Espresso et boule de glace vanille

## CAFFÈ GOURMET 11

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

## COUPE MONICA 10

Glace yaourt, sorbet fraise, fraises, coulis de fruits rouges, crème fouettée

## COUPE TIRAMISÙ 10

Glace vanille, glace café, copeaux de chocolat, biscuit, crème fouettée

## CAFFÈ E TÈ

ESPRESSO, DECAFFEINATO	3
ESPRESSO MACCHIATO	3.5
CAPPUCCINO	5
CAFFÈ LATTE	4
CAFFÈ FRAPPE	5
CAFFÈ CORRETTO (AMARETTO)	10
TÈ, INFUSIONE	4.5

## ALCOOLS

SAMBUCA MORELLI 4cl	9
MARSALA 4cl	8
ITALICUS (liqueur de bergamote) 4cl	10
GIN MALFY ORIGINALE 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	8
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 Puglia Primitivo - Jonico

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

7 / 24 / 33

### CAMPANIA

Lacryma Christi del Vesuvio DOC - Terramia

*Le vin napolitain, chaud et corsé comme le Vésuve*

8 / 27 / 39

### TOSCANA

Chianti DOCG - Donna Lorenza

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

8 / 27 / 39

### SICILIA

IGT Sicilia Nero d'Avola - La Ferla

*Toute la Sicile dans un verre*

7 / 24 / 33

### VENETO

Bardolino DOC - Donna Lorenza

*Beaucoup d'amour dans ce vin de Vérone*

6.5 / 22 / 31

### PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC - Giacosa Fratelli

*J'ai envie de quelque chose de plus costaud et structuré, l'âme du nord*

8 / 27 / 39



# VINI ROSATI

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

## VENETO

Pinot Grigio delle Venezie DOC - Vinogallia  
*L'accord parfait avec nos antipasti*

6.5 / 22 / 31

## PUGLIA

Puglia IGT - Infinitum Primitivo Rosato - Torrevento  
*La fraîcheur d'un vin qui a tout pour devenir ton vin rosé de l'été*

6.5 / 22 / 31

# VINI BIANCHI

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

## PUGLIA

Puglia IGT – È ARTE - Torrevento  
*Le blanc qui sublime nos pizzas*

31

## SICILIA

Sauvignon Terre Siciliane IGP - Zagara - Andrero  
*Un vin fruité avec beaucoup de fraîcheur en bouche*

7 / 24 / 33

Sicilia IGP – Moscato Vino Liquoroso – Lombardo  
*J'ai envie d'un vin liquoreux, intense et fruité*

7.5 / 26 / 36

# 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