

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

CROCCHETTE MORTADELLA 9

Croquettes de pommes de terre, Mortadelle à la truffe, Mozzarella Fior di Latte, 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, crocchette mortadella, 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

RAFFAELLA 16

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

Cocktail: Tè Freddo della Mamma 27cl 5

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

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

VENETO

Bardolino Chiaretto DOC - Sartori

6 / 19 / 27

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

VINI BIANCHI

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

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^{CL} / 75^{CL}

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