

SPRITZ

- Classico Spritz** 16cl | 8.5
Cinzano, orange, Prosecco, S. Pellegrino
- Spritz della Mamma** 17cl | 9.5
Limoncello, purée de framboise, Prosecco, S. Pellegrino
- Bellini Spritz** 18cl | 9
Crème de pêche, purée de pêche, menthe fraîche, Prosecco, S. Pellegrino
- Fresco Spritz** 17cl | 9.5
Martini Bianco, concombre, menthe fraîche, Prosecco, S. Pellegrino

Découvrez nos autres cocktails sur la carte des boissons !

ANTIPASTI

- Piatto della mamma** | 26
Bruschette, calamari alla romana, suppli al telefono, Stracciatella, Mortadelle, jambon cru 12 mois, Spianata piquante, cipolline (oignons confits), olives Leccino, gnocco fritto
- Bruschette miste** | 12
Trio de bruschette au pain grillé : ail et tomates cerise - Spianata piquante et Stracciatella - aubergines et Stracciatella
- Bruschetta pomodorini** | 7.5
Pain grillé, ail, tomates cerise, huile d'olive, origan
- Piatto di Prosciutto** | 9
Assiette de jambon cru 12 mois, focaccia
- Suppli al telefono** | 7
Croquettes de risotto à la tomate, cœur filant Mozzarella Fior di Latte
- Calamari alla romana** | 10
Encornets frits, citron, sauce tartare
- Arancini al Tartufo** | 9
Croquettes de risotto à la truffe d'été*, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP
- Stracciatella, gnocco fritto** | 11
Le cœur crémeux de la Burrata, chaussons de pâte à pizza frite
- Burrata pomodorini** | 11
Burrata (125g), tomates cerise, focaccia
- Burrata Tartufo** | 15
Burrata (125g), carpaccio de truffe d'été*, focaccia
- Mozzarella di Bufala e Prosciutto** | 13
Mozzarella di Bufala DOP della Marchesa (125g), jambon cru 12 mois, focaccia

PIZZE

LES CRÉATIONS

- Mamma Mia (piquante)** | 16.5
Gorgonzola DOP, Spianata piquante, champignons crus, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Tullia (végé)** | 22
Carpaccio de truffe d'été*, Burrata (125g), champignons, Mozzarella Fior di Latte
- Valentina** | 17
Stracciatella, Bresaola, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Vittoria (pimentée)** | 15.5
Nduja (chair à saucisse pimentée), oignons rouges, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Mia Nonna** | 17
Jambon cru 12 mois, Mozzarella di Bufala DOP, roquette, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Gabriella** | 17
Jambon cru 12 mois, Gorgonzola DOP, confiture de figue, noix, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Giovanna (végé)** | 16
Provolone piquant, tomates cerise, oignons rouges, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Paola** | 16.5
Mortadelle, Stracciatella, pistaches, Mozzarella Fior di Latte

LES CLASSIQUES

- Regina** | 15
Jambon cuit Casa Pavarotti, champignons, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Margherita (végé)** | 12
Basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Monica (végé)** | 15.5
Stracciatella, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Mozzarella Fior di Latte
- Tina (calzone)** | 16.5
Stracciatella, jambon cuit Casa Pavarotti, Grana Padano DOP, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Ajoutez un petit plus sur votre pizza !

Carpaccio de truffe d'été* + 6 | Burrata (125g) + 7 | Mozzarella di Bufala DOP (125g) + 7 | Jambon cru 12 mois + 4
Mortadelle + 4 | Spianata piquante + 4 | Jambon cuit Casa Pavarotti + 4 | Bresaola + 4 | Œuf + 1.5 | Roquette + 1.5

PRIMI

- Penne della Mamma**** | 15.5
Penne di Gragnano IGP, Stracciatella, Speck IGP, sauce tomate all'Arrabbiata (sauce pimentée), basilic, Grana Padano DOP
- Lasagne alla bolognese** | 17
La véritable recette italienne
- Mafalde al Tartufo** (végé)** | 19
Carpaccio de truffe d'été*, crème de truffe*, Grana Padano DOP
- Spaghetti e Polpette della Nonna** | 16.5
Spaghetti quadrati di Gragnano IGP, sauce tomate, boulettes de bœuf

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)

- PIATTI -

- Parmigiana di melanzane (végé)** | 15.5
Gratin d'aubergines à la Mozzarella Fior di Latte, roquette
- Salade Bufala e verdure (végé)** | 17
Mozzarella di Bufala DOP de la Marchesa (125g), aubergines, tomates cerise, olives Leccino, cipolline (oignons confits), roquette

MENU BAMBINO

(pour les moins de 10 ans)

Pizzetta Margherita ou Spaghetti bolognaise + Boule de glace + Sirop à l'eau 11

Nos Burrata, Stracciatella et Mozzarella Fior di latte proviennent des Pouilles, del Caseificio Maldera.

DOLCI

- Tiramisù al caffè** | 8
Le vrai, l'unique
- Panna cotta al limone** | 7
Panna cotta à la marmelade de citron de Syracuse IGP, menthe fraîche
- Gnocchetti fritti, Nocciolata** | 7.5
Petites boules de pâte à pizza frite, pâte à tartiner Nocciolata
- Fondente al cioccolato** | 7.5
Fondant au chocolat, cœur Nocciolata, crème fouettée

Les glaces Antica Gelateria del Corso®

Parfums au choix : vanille Bourbon, pistache de Sicile, Stracciatella, chocolat, café Arabica & Robusta ou demandez les autres parfums disponibles !
1 boule | 3 2 boules | 5 3 boules | 6.5

AFFOGATI AL CAFFÈ

- Affogato al caffè** | 5
Espresso italien, glace vanille Bourbon
- Affogato tiramisù** | 6.5
Espresso italien, glace café Arabica & Robusta, crème fouettée, biscuit cuillère
- Affogato Amaretto** | 9
Espresso italien, glace vanille Bourbon, crème fouettée, shot d'Amaretto 2cl

- DIGESTIVO E BASTA COSÌ -

- Espresso Martini** 12cl | 9.5
Café, Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne
- Limoncello di Sorrento IGP Cassano 1875** 4cl | 8
- Amaretto Disaronno** 4cl | 8



LA MAMMA SE DÉGUSTE AUSSI À LA MAISON !

Suivez-nous sur

@leclandesmamma @leclandesmamma