

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

Spaghetti alla carbonara** | 16.5
Spaghetti quadrati di Gragnano IGP, guanciale, Grana Padano DOP, jaune d'œuf, poivre noir

Gnocchi alla bava (végé) | 16.5
Gnocchi, sauce Gorgonzola DOP et Grana Padano DOP, roquette, noix

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)

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.

*Truffe blanche d'été - Tuber Aestivum Vitt. Prix en euros TTC - service compris. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. Paola

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

Panettone perdu, crème de Mascarpone | 8

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 italiano, glace vanille Bourbon

Affogato tiramisù | 6.5
Espresso italiano, glace café Arabica & Robusta, crème fouettée, biscuit cuillère

Affogato Amaretto | 9
Espresso italiano, 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