

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, la véritable recette italienne 17

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

Rigatoni alla Siciliana (végé) 15.5**
Rigatoni di Gragnano IGP, Mozzarella di Bufala DOP, Grana Padano DOP, sauce tomate, aubergines, basilic

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

Fettuccine Gamberi 18**
Crevettes, pesto rosso, ail, tomates cerise, Grana Padano AOP, basilic

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. Valeria.

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 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 10
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