

## COCKTAILS

- 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
- Zenzero** (sans alcool) 20cl | 7.5  
Purée de framboise, ginger beer, jus de citron, menthe fraîche

Découvrez nos autres cocktails sur la carte des boissons !

## ANTIPASTI

- Piatto della mamma** | 26  
À partager à 3 ou plus !  
Bruschette, calamari alla romana, Stracciatella, arancini bolognese, Coppa di Parma IGP, Speck IGP, jambon aux herbes, Spianata piquante, olives Leccino, cipolline (oignons confits), gnocco fritto
- Burrata pesto al forno** | 13  
Fondue de Burrata au pesto et tomates confites dans un chausson de pâte à pizza
- Trio de Bruschette miste** | 12  
Pesto, Mozzarella di Bufala DOP, tomates confites  
Jambon cru, Stracciatella, confiture de figue, noix  
Aubergines et Stracciatella
- Trio de Bruschette pomodori** | 10  
Tomates confites, ail, huile d'olive, origan  
Tomates confites et Stracciatella  
Pesto, Mozzarella di Bufala DOP, tomates confites
- Polpette parmigiana** | 8  
Boulettes d'aubergines à la Mozzarella Fior di Latte, sauce tomate au basilic
- Arancini bolognese** | 7  
Croquettes de risotto à la bolognaise
- Calamari alla romana** | 10  
Encornets frits, citron, sauce tartare
- Stracciatella** | 11  
Le cœur crémeux de la Burrata, beignets de pâte à pizza
- Stracciatella tartufo** | 14  
Le cœur crémeux de la Burrata, carpaccio de truffe d'été\*, beignets de pâte à pizza
- Burrata pomodori** | 11  
Burrata (100g), tomates confites, beignets de pâte à pizza

## PIZZE

- Mamma Mia (piquante)** | 16.5  
Gorgonzola DOP, Spianata piquante, champignons crus, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Margherita (végé)** | 12  
Basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Mia Nonna** | 17.5  
Jambon cru 12 mois, Mozzarella di Bufala DOP, roquette, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Bianca** | 16  
Jambon aux herbes de Leonicini, Gorgonzola DOP, tomates confites, aubergines grillées, olives Leccino, basilic frais, Mozzarella Fior di Latte
- Vittoria (pimentée)** | 17  
Nduja (chair à saucisse pimentée), Burrata (100g), oignons rouges, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Gabriella** | 17  
Jambon cru 12 mois, Gorgonzola DOP, confiture de figue, noix, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Regina** | 15  
Jambon aux herbes de Leonicini, champignons, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Claudia (végé)** | 19  
Crème de truffe\*, Stracciatella, champignons, carpaccio de truffe d'été\*, Mozzarella Fior di Latte
- Valentina** | 16.5  
Stracciatella, Coppa di Parma IGP, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Francesca** | 16  
Speck IGP, tomates confites, roquette, Grana Padano DOP, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Monica (végé)** | 15.5  
Stracciatella, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Giulia (végé)** | 15.5  
Aubergines grillées, tomates confites, Stracciatella, roquette, Grana Padano DOP, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

### Ajoutez un petit plus sur votre pizza !

Carpaccio de truffe d'été\* + 5 | Burrata (100g) + 5 | Mozzarella di Bufala DOP (125g) + 5.5 | Jambon cru 12 mois + 3.5 | Speck IGP + 3.5  
Coppa di Parma IGP + 3.5 | Spianata piquante + 3.5 | Jambon aux herbes de Leonicini + 3.5 | Œuf + 1.5 | Roquette + 1

## PRIMI

- Penne della Mamma\*\*** | 15.5  
Penne di Gragnano IGP, Stracciatella, Speck IGP, sauce tomate all'Arrabbiata (sauce pimentée), basilic, Grana Padano DOP
- Spaghetti alla carbonara\*\*** | 16.5  
Spaghetti quadrati di Gragnano IGP, Guanciale, Pecorino DOP, jaune d'œuf, poivre noir
- Orecchiette al pesto\*\* (végé)** | 16.5  
Orecchiette di Gragnano IGP, pesto de basilic, Stracciatella, tomates confites, Grana Padano DOP
- Mafalde al tartufo\*\* (végé)** | 19  
Carpaccio de truffe d'été\*, crème de truffe\*, Grana Padano DOP
- Bucatini Cacio e Pepe\*\* (végé)** | 16  
Bucatini di Gragnano IGP, Pecorino DOP, poivre noir

SANS GLUTEN

\*\*Nos recettes de pasta peuvent être réalisées avec des Fusilli 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. Gina.

## DOLCI

- Tiramisù al caffè** | 8
- Tiramisù al limone** | 7.5
- Profiterole al pistacchio** | 9.5  
Énorme profiterole, glace à la pistache, crème de pistache
- Gnocchetti fritti, Nocciolata** | 8  
Petits beignets de pâte à pizza, pâte à tartiner Nocciolata
- Crema al cioccolato** Nocciolata e Mascarpone | 7.5

### Les glaces artisanales

Parfums au choix : vanille Bourbon de Madagascar, pistache, Stracciatella, Chocolat Frey®, café 100% Arabica de Colombie ou demander 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 de Madagascar
- Affogato tiramisù** | 6.5  
Espresso italien, glace café 100% Arabica de Colombie, crème fouettée, biscuit cuillère
- Affogato Amaretto** | 9  
Espresso italien, glace vanille Bourbon de Madagascar, 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 Vila Duca** 4cl | 6
- Amaretto Disaronno** 4cl | 8



LA MAMMA  
SE DÉGUSTE AUSSI  
À LA MAISON !

Suivez-nous sur

@leclandesmamma @leclandesmamma