

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 di Leoncini, 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 di Leoncini, 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 di Leoncini + 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

Ravioli alla bava (végé) | 17

Ravioli Mozzarella - tomate, sauce Gorgonzola DOP et Grana Padano DOP, roquette, noix

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)

- PIATTI -

Parmigiana di melanzane (végé) | 15.5

Gratin d'aubergines à la Mozzarella Fior di Latte, roquette

Lasagne alla bolognese | 17

La véritable recette italienne

Scaloppina alla milanese | 22

Escalope de veau panée, penne di Gragnano IGP à la sauce tomate, roquette, citron

Salade Burrata e Prosciutto | 16

Burrata (100g), jambon cru 12 mois, tomates confites, 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.

*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. Marcella.

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