

COCKTAILS

Classico Spritz 16cl | 8
Cinzano, orange, Prosecco, S. Pellegrino

Spritz della Mamma 17cl | 9
Limoncello, purée de framboise, Prosecco, S. Pellegrino

Bellini Spritz 18cl | 8.5
Crème de pêche, purée de pêche, menthe fraîche, Prosecco, S. Pellegrino

Zenzero (sans alcool) 20cl | 7
Purée de framboise, ginger beer, jus de citron, menthe fraîche

Découvrez nos autres cocktails sur la carte des boissons !

ANTIPASTI

Piatto della mamma | 22.5
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 | 11
Fondue de Burrata au pesto et tomates confites dans un chausson de pâte à pizza

Trio de Bruschette miste | 10
Pesto, Mozzarella di Bufala DOP, tomates confites
Jambon cru, Stracciatella, confiture de figue, noix
Aubergines et Stracciatella

Trio de Bruschette pomodori | 8
Tomates confites, ail, huile d'olive, origan
Tomates confites et Stracciatella
Pesto, Mozzarella di Bufala DOP, tomates confites

Polpette parmigiana | 7
Boulettes d'aubergines à la Mozzarella Fior di Latte, sauce tomate au basilic

Arancini bolognese | 6
Croquettes de risotto à la bolognaise

Calamari alla romana | 9.5
Encornets frits, citron, sauce tartare

Stracciatella | 10
Le cœur crémeux de la Burrata, beignets de pâte à pizza

Stracciatella tartufo | 13.5
Le cœur crémeux de la Burrata, carpaccio de truffe d'été*, beignets de pâte à pizza

Burrata pomodori | 10.5
Burrata (100g), tomates confites, beignets de pâte à pizza

PIZZE

Mamma Mia (piquante) | 15.5
Gorgonzola DOP, Spianata piquante, champignons crus, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Margherita (végé) | 11
Basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Mia Nonna | 16.5
Jambon cru 12 mois, Mozzarella di Bufala DOP, roquette, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Bianca | 15.5
Jambon aux herbes di Leoncini, Gorgonzola DOP, tomates confites, aubergines grillées, olives Leccino, basilic frais, Mozzarella Fior di Latte

Vittoria (pimentée) | 16
Nduja (chair à saucisse pimentée), Burrata (100g), oignons rouges, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Gabriella | 16
Jambon cru 12 mois, Gorgonzola DOP, confiture de figue, noix, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Regina | 14
Jambon aux herbes di Leoncini, champignons, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Claudia (végé) | 18
Crème de truffe*, Stracciatella, champignons, carpaccio de truffe d'été*, Mozzarella Fior di Latte

Valentina | 16
Stracciatella, Coppa di Parma IGP, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Francesca | 15.5
Speck IGP, tomates confites, roquette, Grana Padano DOP, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Monica (végé) | 14.5
Stracciatella, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Giulia (végé) | 15
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** | 14.5
Penne di Gragnano IGP, Stracciatella, Speck IGP, sauce tomate all'Arrabbiata (sauce pimentée), basilic, Grana Padano DOP

Spaghetti alla carbonara** | 15.5
Spaghetti quadrati di Gragnano IGP, Guanciale, Pecorino DOP, jaune d'œuf, poivre noir

Orecchiette al pesto (végé)** | 15.5
Orecchiette di Gragnano IGP, pesto de basilic, Stracciatella, tomates confites, Grana Padano DOP

Bucatini Cacio e Pepe (végé)** | 15
Bucatini di Gragnano IGP, Pecorino DOP, poivre noir

Ravioli alla bava (végé) | 16
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 -

Polenta, polpette parmigiana (végé) | 14.5
Polenta crémeuse au Grana Padano DOP, boulettes d'aubergines à la Mozzarella Fior di Latte, sauce tomate

Parmigiana di melanzane (végé) | 15
Gratin d'aubergines à la Mozzarella Fior di Latte, roquette

Lasagne alla bolognese | 16.5
La véritable recette italienne

Scaloppina alla milanese | 20
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. Raffaella.

DOLCI

Tiramisù al caffè | 7.5

Tiramisù al limone | 7

Profiterole al pistacchio | 8.5
Énorme profiterole, glace à la pistache, crème de pistache

Gnocchetti fritti, Nocciolata | 7.5
Petits beignets de pâte à pizza, pâte à tartiner Nocciolata

Crema al cioccolato Nocciolata e Mascarpone | 7

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 italiano, glace vanille Bourbon de Madagascar

Affogato tiramisù | 6.5
Espresso italiano, glace café 100% Arabica de Colombie, crème fouettée, biscuit cuillère

Affogato Amaretto | 9
Espresso italiano, glace vanille Bourbon de Madagascar, 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 Vila Duca 4cl | 6

Amaretto Disaronno 4cl | 8



LA MAMMA
SE DÉGUSTE AUSSI
À LA MAISON !

Suivez-nous sur

@leclandesmamma @leclandesmamma