

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
- Bucatini Cacio e Pepe** (végé)** | 16
Bucatini di Gragnano IGP, Pecorino DOP, poivre noir
- Mafalde al tartufo** (végé)** | 19
Carpaccio de truffe d'été*, crème de truffe*, 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)

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
- 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