

COCKTAILS

- Hibiscus Spritz** 18cl | 11.5
Martini Bianco, sirop d'hibiscus, purée de framboise, Prosecco, romarin, orange, S. Pellegrino
- Spritz della Mamma** 17cl | 11.5
Limoncello, purée de framboise, Prosecco, S. Pellegrino
- Bellini Spritz** 18cl | 11.5
Crème de pêche, purée de pêche, menthe fraîche, Prosecco, S. Pellegrino
- Zenzero** (sans alcool) 20cl | 9
Purée de framboise, ginger beer, jus de citron, menthe fraîche

Découvrez nos autres cocktails sur la carte des boissons !

ANTIPASTI

- Piatto della mamma** | 29
À partager à 3 ou plus !
Bruschette, calamari alla romana, arancini Taleggio DOP, Straciatella, Coppa di Parma IGP, jambon cru 12 mois, jambon aux herbes de Leoncini, cipolline (oignons confits), olives Leccino, gnocco fritto
- Trio de Bruschette miste** | 15
Mozzarella di Bufala DOP, tomates confites
Tomates cerises, ail, huile d'olive, origan
Straciatella, jambon cru 12 mois, confiture de figue
- Frittelle di zucchine al Parmigiano Reggiano DOP** | 8.5
Beignets de courgettes au Parmesan, sauce tomate
- Perle di Parmigiano Reggiano DOP** | 9
Croquettes de Parmesan, sauce tomate
- Arancini Taleggio** | 10
Croquettes de risotto à la sauce tomate, cœur fromage Taleggio DOP fondant, sauce tomate
- Calamari alla romana** | 13
Encornets frits, citron, sauce Cipriani
- Straciatella al pesto e pomodori** | 14
Straciatella, pesto de basilic, tomates confites, beignets de pâte à pizza
- Straciatella, gnocco fritto** | 13
Le cœur crémeux de la Burrata, beignets de pâte à pizza
- Burrata pomodorini** | 14
Burrata (100g), tomates cerises, basilic, beignets de pâte à pizza

PIZZE

- Elena** | 18.5
Taleggio DOP, jambon aux herbes de Leoncini, tagliatelles de courgettes, roquette, Mozzarella Fior di Latte
- Margherita (végé)** | 14.5
Basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Mia Nonna** | 19
Jambon cru 12 mois, Mozzarella di Bufala DOP, roquette, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Bianca** | 17.5
Jambon aux herbes de Leoncini, tomates confites, aubergines grillées, olives Leccino, basilic frais, Mozzarella Fior di Latte
- Monica (végé)** | 18
Straciatella, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, basilic frais, Mozzarella Fior di Latte
- Gabriella** | 18
Jambon cru 12 mois, Gorgonzola DOP, confiture de figue, noix, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Regina** | 17
Jambon aux herbes de Leoncini, champignons, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Claudia (végé)** | 23
Crème de truffe*, Straciatella, champignons, carpaccio de truffe d'été*, Mozzarella Fior di Latte
- Valentina** | 18.5
Straciatella, Coppa di Parma IGP, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Tina (calzone)** | 17.5
Jambon aux herbes de Leoncini, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Vittoria (pimentée)** | 18.5
Nduja (chair à saucisse pimentée), Burrata (100g), oignons rouges, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Giorgia (végé)** | 18
Pesto de basilic, Burrata (100g), tomates cerises, basilic frais, Mozzarella Fior di Latte

Ajoutez un petit plus sur votre pizza !

Burrata (100g) + 7 | Mozzarella di Bufala DOP (125g) + 7 | Straciatella + 6 | Gorgonzola DOP + 5 | Jambon cru 12 mois + 4
Carpaccio de truffe d'été* + 7 | Coppa di Parma IGP + 4 | Jambon aux herbes de Leoncini + 4 | Œuf + 2 | Roquette + 2

PRIMI

- Penne della Nonna (végé)** | 16.5
Penne di Gragnano IGP, Straciatella, aubergines grillées, sauce tomate all'Arrabbiata (sauce pimentée), basilic, Parmigiano Reggiano DOP
- Spaghetti alla carbonara** | 17.5
Spaghetti quadrati di Gragnano IGP, Guanciale, Pecorino DOP, jaune d'œuf, poivre noir
- Mafalde al tartufo (végé)** | 22
Carpaccio de truffe d'été*, crème de truffe*, Parmigiano Reggiano DOP
- Fettuccine al limone e salmone** | 20
Fettuccine di Gragnano IGP, crème citron et Parmigiano Reggiano DOP, saumon, roquette
- Rigatoni al ragù** | 17
Rigatoni di Gragnano IGP, sauce bolognaise à la viande de bœuf et de porc, basilic

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 Pasta bolognaise + Boule de glace + Sirop à l'eau 14

Nos Burrata, Straciatella 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. Monica.

DOLCI

- Tiramisù al caffè** | 10
- Crema al cioccolato e Nocciolata** | 9
- Panna cotta al limone** | 9.5
Panna cotta au citron, menthe fraîche
- Gnocchetti fritti, Nocciolata** | 10.5
Petits beignets de pâte à pizza, pâte à tartiner aux noisettes
- Tiramisù framboise-pistache** | 10.5
Crème mascarpone, framboises, pistaches

- COPPE DI GELATO -

- Coupe Straciatella** | 11
Glaces Straciatella et chocolat Frey®, sauce chocolat, crème fouettée, copeaux de chocolat noir
- Coupe Nocciola** | 11
Glaces noisette et vanille Bourbon de Madagascar, Nocciolata, noisettes grillées
- Coupe della Mamma** | 11
Sorbetes framboise et citron de Sicile, meringue, crème fouettée

Les glaces artisanales

Parfums au choix : vanille Bourbon de Madagascar, pistache, Straciatella, Chocolat Frey®, café 100% Arabica de Colombie ou demander les autres parfums disponibles !
1 boule | 3.5 2 boules | 6.5 3 boules | 9

AFFOGATI AL CAFFÈ

Con Amaretto ? +4

- Affogato al caffè** | 7
Espresso italiano, glace vanille Bourbon de Madagascar
- Affogato Pistacchio** | 8
Espresso italiano, glace pistache, brisures de pistaches
- Affogato tiramisù** | 8.5
Espresso italiano, glace café 100% Arabica de Colombie, crème fouettée, biscuit cuillère



LA MAMMA SE DÉGUSTE AUSSI À LA MAISON !

Suivez-nous sur

@leclandesmamma @leclandesmamma