

COCKTAILS

Hibiscus Spritz 18cl | 10.5
Martini Bianco, sirop d'hibiscus, purée de framboise, Prosecco, romarin, orange, S. Pellegrino

Spritz della Mamma 17cl | 10
Limoncello, purée de framboise, Prosecco, S. Pellegrino

Bellini Spritz 18cl | 9.5
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 | 19
À partager à 3 ou plus !
Bruschette, calamari alla romana, arancini Taleggio DOP, Stracciatella, Coppa di Parma IGP, jambon cru 12 mois, jambon aux herbes di Leoncini, gnocco fritto

Bruschette pomodorini | 5.5
Pain grillé, ail, tomates cerise, huile d'olive, origan

Bruschette miste | 7
Mozzarella di Bufala DOP, tomates confites, Stracciatella, jambon cru 12 mois, confiture de figue

Frittelle di zucchini al Parmigiano Reggiano DOP | 5.5
Beignets de courgettes au Parmesan, sauce tomate

Perle di Parmigiano Reggiano DOP | 5.5
Croquettes de Parmesan, sauce tomate

Arancini Taleggio | 6
Croquettes de risotto à la sauce tomate, cœur fromage Taleggio DOP fondant, sauce tomate

Calamari alla romana | 7
Encornets frits, citron, sauce Cipriani

Stracciatella, gnocco fritto | 8.5
Le cœur crémeux de la Burrata, beignets de pâte à pizza

Burrata pomodorini | 9
Burrata (100g), tomates cerises, basilic, beignets de pâte à pizza

PIZZE

Valentina | 16.5
Stracciatella, Coppa di Parma IGP, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Margherita (végé) | 12.5
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 | 16.5
Jambon aux herbes di Leoncini, tomates confites, aubergines grillées, olives Leccino, basilic frais, Mozzarella Fior di Latte

Monica (végé) | 15.5
Stracciatella, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, basilic frais, Mozzarella Fior di Latte

Gabriella | 17
Jambon cru 12 mois, Gorgonzola DOP, confiture de figue, noix, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Regina | 15.5
Jambon aux herbes di Leoncini, champignons, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Raffaella | 16
Coppa di Parma IGP, Gorgonzola DOP, miel, oignons rouges, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Simona | 19
Saumon, crème citronnée, courgettes grillées, Parmigiano Reggiano DOP, zestes de citron

Giorgia (végé) | 17
Pesto de basilic, Burrata (100g), tomates cerises, basilic frais, Mozzarella Fior di Latte

Claudia (végé) | 19
Crème de truffe*, Stracciatella, champignons, carpaccio de truffe d'été*, Mozzarella Fior di Latte

Vittoria (pimentée) | 17.5
Nduja (chair à saucisse pimentée), Burrata (100g), oignons rouges, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Ajoutez un petit plus sur votre pizza !

Burrata (100g) + 5 | Mozzarella di Bufala DOP (125g) + 5.5 | Stracciatella + 4 | Gorgonzola DOP + 3.5
Jambon cru 12 mois + 3.5 | Coppa di Parma IGP + 3.5 | Jambon aux herbes di Leoncini + 3.5 | Œuf + 1.5 | Roquette + 1

PRIMI

Penne della Nonna (végé) | 15.5
Penne di Gragnano IGP, Stracciatella, aubergines grillées, sauce tomate all'Arrabbiata (sauce pimentée), basilic, Parmigiano Reggiano DOP

Spaghetti alla carbonara | 17
Spaghetti quadrati di Gragnano IGP, Guanciale, Pecorino DOP, jaune d'œuf, poivre noir

Orzo al pesto (végé) | 16.5
Orzo di Gragnano IGP, pesto de basilic, Stracciatella, tomates confites

Fettuccine al limone e salmone | 19
Fettuccine di Gragnano IGP, crème citron et Parmigiano Reggiano DOP, saumon, roquette

Mafalde al tartufo (végé) | 19
Carpaccio de truffe d'été*, crème de truffe*, Parmigiano Reggiano DOP

Rigatoni al ragù | 16
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 Spaghetti bolognaise + Boule de glace + Sirop à l'eau 12

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 | 8.5

Mousse al cioccolato e Nocciolata | 7.5

Cheesecake limone | 8.5
Cheesecake à la ricotta, crème de citron

Gnocchetti fritti, Nocciolata | 8
Petits beignets de pâte à pizza, pâte à tartiner aux noisettes

Tiramisù framboise-pistache | 8.5
Crème mascarpone, framboises, pistaches

Sgroppino | 7
Sorbet citron fouetté, Prosecco

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 | 5.5 3 boules | 7

AFFOGATI AL CAFFÈ

Con Amaretto ? +4

Affogato al caffè | 5
Espresso italiano, glace vanille Bourbon de Madagascar

Affogato Pistacchio | 6
Espresso italiano, glace pistache, brisures de pistaches

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

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