

COCKTAILS

Hibiscus Spritz *18cl* | 10
Martini Bianco, sirop d'hibiscus, purée de framboise, Prosecco, romarin, orange, 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 la suite sur la carte des boissons !

ANTIPASTI

Piatto della Mamma | 24
À partager à 3 ou plus !
Crocchette cacio e pepe, jambon cru 12 mois, Coppa di Parma IGP, Spianata piquante, arancini Gorgonzola, bruschetta pomodorini, bruschetta Taleggio et Guanciale, calamari alla romana, sauce tartare, sauce tomate

Camembert di Bufala al forno | 14
Camembert di Bufala rôti au miel et romarin dans sa pizzezza

Bruschette Taleggio et Guanciale | 8
Fromage Taleggio DOP gratiné, compotée d'oignons rouges, Guanciale

Bruschette pomodorini | 6.5
Tomates confites, ail, huile d'olive, origan

Crocchette cacio e pepe | 7.5
Croquettes au Pecorino Romano DOP et au poivre

Arancini Gorgonzola | 6.5
Croquettes de risotto à la sauce tomate, cœur fromage Gorgonzola DOP fondant, sauce tomate

Calamari alla romana | 8.5
Encornets frits, citron, sauce tartare

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

Stracciatella, tartufo | 12
Truffe d'été*, beignets de pâte à pizza

Burrata pomodorini | 10
Burrata (100g), tomates confites, basilic, beignets de pâte à pizza

PIZZE

Bianca | 16.5
Jambon aux herbes de Leoncini, tomates confites, aubergines grillées, olives Leccino, basilic frais, 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

Carlotta (piquante) | 16
Spianata piquante, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, oignons rouges, olives Leccino, sauce tomate, 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 de Leoncini, champignons, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Raffaella | 17
Coppa di Parma IGP, Gorgonzola DOP, miel, oignons rouges, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

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

Roberta (végé) | 16
Camembert di Bufala, compotée d'oignons rouges, noix, roquette, Mozzarella Fior di Latte

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

Ajoutez un petit plus sur votre pizza !

Burrata (100g) + 5 | Mozzarella di Bufala DOP (125g) + 5.5 | Stracciatella + 3.5 | Gorgonzola DOP + 3.5
Jambon cru 12 mois + 3.5 | Coppa di Parma IGP + 3.5 | Jambon aux herbes de Leoncini + 3.5 | Spianata piquante + 3.5
Carpaccio de truffe d'été* + 6 | 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

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

Fettuccine al limone e salmone | 18.5
Fettuccine di Gragnano IGP, crème citron et Parmigiano Reggiano DOP, saumon, roquette

Tortellini alla bava gratinés | 17.5
Tortellini farcis au bœuf, crème au Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, roquette

SANS GLUTEN

Nos recettes de pasta (hors tortellini) 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. Antonia.

DOLCI

TIRAMISÙ DELLA MAMMA

Classico | 8
Tiramisù al caffè

Cioccolato | 8.5
Tiramisù al caffè, sauce chocolat, noisettes pralinées

Pistacchio | 9
Tiramisù al caffè, crème de pistache, pistaches

Panna cotta, purée de fruits rouges | 7
Menthe fraîche

Panettone perdu | 8.5
Crème mascarpone au citron

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

Glace Artisanale®
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 | 5.5
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* | 9.5
Café, Vodka, liqueur de café, sirop de sucre de canne

Limoncello Vila Duca *4cl* | 6

Amaretto Disaronno *4cl* | 8

Suivez-nous sur

@leclandesmamma @leclandesmamma