

— LE CLAN DES MAMMA —  
**ANDREA**  
— Trattoria Familiare —

**APEROL SPRITZ** 18cl 8

Aperol  
Prosecco  
Orange  
San Pellegrino

**BASILICO SPRITZ** 18cl 8.5

Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilic  
San Pellegrino

**FRESCO SPRITZ** 18cl 8.5

Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
San Pellegrino

**ROSATO SPRITZ** 18cl 8.5

Martini Fiero  
Prosecco  
Jus de pamplemousse  
Gingembre  
Romarin  
San Pellegrino

**HUGO SPRITZ** 18cl 9

Gin Bacûr Bottega  
Prosecco  
Liqueur Saint Germain  
Menthe  
Citron vert  
San Pellegrino

**VIRGIN SPRITZ** 27cl 6

Sirop d'orange Spritz  
Jus de citron vert  
Gingembre  
Tonic

**APERITIVO**

du mardi au vendredi, de 17h00 à 20h00

**SPRITZ** 18cl 5

**BIRRA** 25cl/50cl 3 / 5.5

**SUCCO DI FRUTTA** 20cl 3



# ANTIPASTI

## IL PIATTO DELLA MAMMA 23

Encornets à la romaine, Crocchette speck al tartufo,  
Stracciatella, charcuterie, gnocco fritto

## — MOZZARELLA DELLA MAMMA —

Tutte le nostre mozzarella e burrata sono di bufala, naturalmente!

**BURRATA** (125g) con pomodori pachino e focaccia 9  
Burrata di Bufala (125g) de chez Caseificio Maldera\*, tomates cerise et focaccia

**BURRATA PANÉE** (125g) con pomodori pachino, rucola 9.5  
Burrata di Bufala (125g) de chez Caseificio Maldera\*, tomates cerise, roquette

**BURRATA PARMA** (125g) con pomodori pachino 11  
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi de Dolcevalle\* e focaccia  
Burrata di Bufala (125g) de chez Caseificio Maldera\*, jambon de Parme AOP 16 mois de Dolcevalle, tomates cerise et focaccia

**BURRATA AL TARTUFO** (125g) con pomodorini pachino e focaccia 15  
Burrata di Bufala (125g) de chez Caseificio Maldera\* avec de véritables morceaux de truffe de chez Tartufo di Paolo, tomates cerise et focaccia

**STRACCIATELLA** del Caseificio Maldera\*, gnocco fritto 10.5  
Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata) de Caseificio Maldera\*, chaussons de pâte à pizza frite

**CALAMARI ALLA ROMANA** 7.5  
con salsa tartara  
Encornets à la romaine, sauce tartare

**TAGLIERE DI SALUMI** con gnocco fritto 13  
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi de Dolcevalle\*, Coppa di Parma IGP de Sorrentino\*, Spianata piccante de Cremona\*, Mortadella et chaussons de pâte à pizza frite

**BRUSCHETTA MOZZA** 8  
olio al balisico e pomodori  
Pain maison à la mozzarella, huile au basilic et tomates confites

**CROCCHETTE SPECK AL TARTUFO** 8  
Croquettes de mozzarella, speck, pommes de terre et truffe

# PIZZE

Notre Mamma vous suggère son cocktail préféré  
pour chacune de ses pizze

## RETROUVEZ NOS PIZZE CHEZ VOUS À EMPORTER OU VIA UBER ET DELIVEROO

---

### MARGHERITA 9.5

Basilico fresco  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Basilic frais  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail : Aperol Spritz 8*

---

### REGINA 12.5

Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini\*  
Funghi  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Jambon cuit aux herbes de Leoncini\*  
Champignons  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail : Rosato Spritz 8.5*

---

### MONICA 13

Provolone de Cremona\*  
Gorgonzola DOP di Oro Bongetta\*  
Grana Padano  
Fior di latte  
Provolone de Cremona\*  
Gorgonzola AOP d'Oro Bongetta\*  
Grana Padano  
Fleur de lait

---

*Cocktail : Mamma Mia 9*

---

### MIA NONNA 14

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi de  
Dolcevalle\*  
Mozzarella di Bufala La Marchesa\*  
Rucola  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Jambon de Parme AOP 16 mois de Dolcevalle\*  
Mozzarella di Bufala La Marchesa\*  
Roquette  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail : Basilico Spritz 8.5*

---

### LUCILLA 12.5

Melanzane  
Zucchini  
Peperoni  
Funghi  
Pomodorini  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Aubergines  
Courgettes  
Poivrons  
Champignons  
Tomates cerise  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail : Fresco Spritz 8.5*

---

### TINA (Calzone) 14

Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini\*  
Funghi  
Uovo  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Jambon cuit aux herbes de Leoncini\*  
Champignons  
Œuf  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail : Matróna 8*

---

## **VALENTINA** 14.5

Stracciatella del Caseificio Maldera\*  
Pecorino Gran Ducato del Caseificio Maremma\*  
Coppa di Parma IGP de Sorrentino\*  
Basilico fresco  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Stracciatella\* (cœur crémeux de la Burrata)  
Pecorino Gran Ducato de Caseificio Maremma\*  
Coppa di Parma IGP de Sorrentino\*  
Basilic frais  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

*Cocktail: Basilico Spritz 8.5*

---

## **GABRIELLA** 15.5

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi de  
Dolcevalle\*  
Gorgonzola AOP d'Oro Bongetta\*  
Marmellata di fichi bianchi  
Noccioline  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Jambon de Parme AOP 16 mois de Dolcevalle\*  
Gorgonzola AOP d'Oro Bongetta\*  
Confiture de figues blanches  
Noix  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

*Cocktail: Gaby 8.5*

---

## **VALERIA** 15

Prosciutto tartuffo di Piemonte  
Stracciatella del Caseificio Maldera\*  
Rucola  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Jambon blanc à la truffe noire du Piemont  
Stracciatella (cœur crémeux de la burrata)\*  
Roquette  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

*Cocktail: Gin Tonic Bacûr 8*

---

## **PAOLA** 15.5

Mortadella  
Stracciatella del Caseificio Maldera\*  
Pistacchio  
Basilico  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Mortadelle  
Stracciatella (cœur crémeux de la burrata)\*  
Pistaches  
Basilic  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

*Cocktail: Hugo Spritz 9*

---

## **ANDREA** 14

Burrata di Bufala del Caseificio Maldera\*  
Nduja\*  
Rucola  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Burrata di Bufala de chez Caseificio Maldera  
Nduja\*  
Roquette  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

*Cocktail: Fiero Tonic 8*

---

## **CARLOTTA** 14.5

Provolone Piccante Cremona\*  
Spianata piccante de Cremona\*  
Cipolle rosse  
Olive Leccino della Toscana\*  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Provolone piquant de Cremona\*  
Spianata piquante de Cremona\*  
Oignons rouges  
Olives Leccino de Toscane\*  
Tomates San Marzano AOP\*

*Cocktail: Italicus Cup 8*

---

## **TULLIA** 19.5

Tartufo di Paolo\*  
Burrata di Bufala del Caseificio Maldera\*  
Funghi  
Fior di latte  
Truffles de chez Paolo\*  
Burrata di Bufala de chez Caseificio Maldera  
Champignons  
Fleur de lait

*Cocktail: Fresco Spritz 8.5*

\*Pour tout apprendre sur nos produits 100% italiens, consultez notre livret

**Supplemento Tartufo** (truffe) + 5

**Supplemento Prosciutto di Parma DOP 16 mesi**  
(Jambon de Parme DOP 16 mois) + 3

**Supplemento Uovo** (œuf) + 1

**Supplemento Rucola** (roquette) + 1

# I PIATTI

---

## LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Basta!

15.5

---

## PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA

Gratin d'aubergines gratinées à la Fleur de lait, salade

14.5

# INSALATE

---

## GUSTAVO

Jambon de Parme AOP 16 mois de Dolcevalle\*, Mozzarella di Bufala La Marchesa, tomates cerise, olives Leccino de Toscane\*, roquette

14

---

## VEGETARIANA

Burrata di Bufala de chez Caseificio Maldera\*, légumes frits (aubergine, courgette, poivron), tomates cerise, roquette, basilic

14

---

## RAFFAELLO

Straciatella de chez Caseificio Maldera\*, jambon blanc cuit aux herbes de Leoncini\*, tomates cerise, olives Leccino de Toscane\*, roquette

14

## MENU NIPOTI 10

(pour les moins de 10 ans)

Pizza Margherita & Mousse chocolat blanc & sirop à l'eau

# DOLCI

Andrea piace far piacere. È con grande passione che prepara tutti i nostri dolci fatti in casa ogni giorno.

Andrea aime faire plaisir. C'est avec beaucoup de passion qu'elle prépare tous nos desserts sur place chaque jour.

---

## TIRAMISÙ caffè

Le vrai, l'unique

7.5

---

## PANNA COTTA AL PISTACCHIO

Panna cotta à la pistache

6.5

---

## MOUSSE AL CIOCCOLLATO BIANCO

Mousse chocolat blanc, copeaux de chocolat

6.5

---

## CAFFÈ GOURMET

Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

8.5

# COCKTAILS

## **APEROL SPRITZ** 18cl 8

Aperol  
Prosecco  
Orange  
San Pellegrino

## **BASILICO SPRITZ** 18cl 8.5

Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilic  
San Pellegrino

## **ROSATO SPRITZ** 18cl 8.5

Martini Fiero  
Prosecco  
Jus de pamplemousse  
Gingembre  
Romarin  
San Pellegrino

## **FRESCO SPRITZ** 18cl 8.5

Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
San Pellegrino

## **HUGO SPRITZ** 18cl 9

Gin Bacûr Bottega  
Prosecco  
Liqueur Saint Germain  
Menthe  
Jus de citron vert  
San Pellegrino

## I FAVORITI DELLA MAMMA

### **MAMMA MIA** 10cl 9

Vodka  
Liqueur Saint Germain  
Jus de citron jaune  
Concombre  
Basilic

### **ITALICUS CUP** 18cl 8

Italicus (liqueur de Bergamote)  
Jus de pamplemousse  
Tonic

### **FIERO E TONIC** 18cl 8

Martini Fiero  
Tonic  
Orange

### **GIN TONIC BACÛR** 18cl 8

Gin Bacûr Bottega  
Tonic  
Jus de citron vert

## I VERGINI

### **VIRGIN SPRITZ** 27cl 6

Sirop d'orange Spritz  
Jus de citron vert  
Gingembre  
Tonic

### **POMPELMO** 27cl 6

Jus de pomme  
Jus de pamplemousse  
Jus de mangue  
Sirop de grenadine



# BIBITE

## BIRRA

Moretti Pression 25cl/50cl	3.5 / 6.5
Peroni Nastro Azzuro 33cl	6

## SUCCO DI FRUTTA 25cl

Skipper Bere italiano	5.5
Citron ginebre	
Fraise	
Mangue-pêche	
ACE (orange - carotte - citron)	

## MACARIO RETRO DRINK 25cl

Boissons italiennes	5.5
Aranciata rossa	
Chinotto	
Limonata	
Gazzosa	
Thé à la pêche	

## BIBITE FRESCHE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	4
Perrier 33cl	4
Sirops: Grenadine, Pêche, Fraise, Citron,	3
Orgeat, Menthe, Pomme, kiwi	

## ACQUA

San Pellegrino 50cl//1l	4 / 6
Acqua Panna 75cl	5

## CAFFE E TE

Espresso, decaffeinato	2
Espresso Macchiato	2.5
Cappuccino	3.5
Caffè Latte	3
Americano	2
Caffè Frappe	3.5
Caffè ou Cioccolato viennois	4
Caffè corretto (Amaretto)	7
Mocaccino	3.5
Tè, infusione	3

## DIGESTIVO

Limoncello di Sorrento IGP Cassano 1875 4cl	7
Limoncello Villa Duca 4cl	5
Grappa blanche 98 Morelli 4cl	7
Grappa invecchiata 98 Morelli 4cl	8
Amaretto Disaronno 4cl	7

## ALCOOLS

Americano 8cl	7
Martini Bianco / Rosso 6cl	5
Martini Riserva speciale Rubino o Ambrato 6cl	8.5
Campari 6cl	5
Sambuca Morelli 4cl	7
Marsala 4cl	6
Italicus (liqueur de bergamote) 4cl	7
Gin Bacûr Bottega 4cl	8

# I VINI

Quando si è in ballo bisogna ballare.  
Quand le vin est tiré, il faut le boire.

## VINS ROUGES

15<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

### **TOSCANA**

**Sangiovese di Toscana – Montesperso**

Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

5.5 / 17 / 24

**Chianti DOCG – Mario Primo Piccini**

J'ai envie d'un Chianti doux et droit dans ses bottes, qui me donne du love

6 / 18 / 25

**Chianti Classico – Giulio di Medici**

Le genre de pinard fruité qui vous emmène en ballade tout en équilibre

27

### **PUGLIA**

**Salento Di Primitivo IGT – Col di Sotto**

Un joli mélange de fruits rouges et vanille

6.5 / 21 / 32

### **ABRUZZO**

**Montepulciano d'Abruzzo DOC – Cantina Tollo BIO**

J'ai envie d'un vin typique et gourmand pour bien commencer !

6 / 18 / 25

### **SICILIA**

**Nero d'Avola Sicilia DOC – Monte Pietroso**

Toute la Sicile dans un verre

6 / 18 / 25

### **VENETO**

**Valpolicella – Villa Mura**

Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

5.5 / 17 / 24

### **PIEMONTE**

**Barbera d'Alba DOC – Raimonda - Tenuta Fontanafredda**

J'ai envie de quelque chose de plus costaud et structuré, l'âme du nord

35

# I VINI

## VINS ROSES

15<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

### VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori  
Un bon vin fruité, clair qui se boit bien frais et facilement

5 / 16 / 23

## VINS BLANCS

15<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

### VENETO

Pinot Grigio IGT – Sartori Mediterrane  
Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

4.5 / 15 / 21

### UMBRIA

Orvieto classico DOC – Le Chiantiglione  
Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

4.5 / 15 / 21

## VINS EFFERVESCENTS

15<sup>CL</sup> / 75<sup>CL</sup>

### LAMBRUSCO

Lambrusco Ca' De' Medici Regiano Secco  
C'est comme manger une grosse poignée de framboises et de fraises mais avec des bulles en bonus

24

### PROSECCO MARTINI

Le vrai bon Prosecco d'Italie

6.5 / 31

### MOSCATO D'ASTI

Batasiolo Moscato d'Asti DOCG – Bosc Dla Rei  
Tout simplement doux, frais, fruité et pétillant

37

