

COCKTAILS DELLA MAMMA

SPRITZ DELLA MAMMA 18cl 9

Limoncello, Purée de framboise,
Prosecco, San Pellegrino

CLASSICO SPRITZ 18cl 8.5

Aperitivo italiano, Prosecco,
Orange, San Pellegrino

BASILICO SPRITZ 18cl 9

Martini Bianco, Prosecco,
Basilic, San Pellegrino

FRESCO SPRITZ 18cl 9

Martini Bianco, Prosecco,
Concombre, Menthe,
San Pellegrino

CARLOTTA SPRITZ 18cl 9

Italicus, Sirop de violette,
Jus de cranberry, Prosecco,
San Pellegrino, Menthe fraîche

HUGO SPRITZ 18cl 9

Gin Bacûr Bottega, Prosecco,
Liqueur Fiorente, Menthe,
Citron vert, San Pellegrino

SPICY SPRITZ 18cl 9

Martini Fiero, Prosecco,
Infusion de cannelle au thé chaï,
San Pellegrino, Orange

AMALFI TONIC 18cl 9

Gin Malfy Limone,
Purée de framboise, Tonic

MAMMA MIA 12cl 9

Vodka, Liqueur Fiorente,
Jus de citron vert, Concombre,
Basilic

ROSA 18cl 9

Gin Malfy Limone, Tonic, Sirop de
rose, Jus de citron vert, Citron vert,
Baies roses

MATRONA 12cl 8.5

Rhum 4 ans, Jus de citron vert,
Sirop de vanille

ET TOUJOURS LES CLASSIQUES 8.5

Mojito, Moscow Mule

I VERGINI

FRESCA (SANS ALCOOL) 27cl 6.5

Jus de citron, Sirop de citron, Basilic frais, San Pellegrino

VIRGIN MOJITO (SANS ALCOOL) 27cl 6.5

Jus de pomme, Menthe, Citron vert, San Pellegrino

VIRGIN SPRITZ (SANS ALCOOL) 27cl 6.5

Sirop d'orange Spritz, Jus de citron vert,
Gingembre, Tonic

MOZZARELLA DELLA MAMMA

BURRATA (125g) con pomodorini e focaccia 10
Burrata (125g), tomates cerise et focaccia

BURRATA PARMA (125g) con pomodorini pachino, 12
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi e focaccia
Burrata (125g), jambon de Parme AOP 16 mois, tomates cerise et focaccia

BURRATA AL TARTUFO (125g) con pomodorini 15
pachino e focaccia
Burrata (125g) avec de véritables morceaux de truffe, tomates cerise et focaccia

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

ANTIPASTI

CALAMARI ALLA ROMANA con salsa tartara 9
Encornets à la romaine, sauce tartare

BRUSCHETTA POMODORINI origano e aglio 7.5
Pain grillé, ail, tomates cerise, huile d'olive, origan

MOZZARELLINE PANATE 9
Petites boules de Mozzarella panées, sauce tomate

MONTANARE AL POMODORO 7
Chaussons de pâte à pizza frite, sauce tomate, Mozzarella fumée, Grana Padano, basilic

ARANCINI TARTUFO 9.5
Risotto, Mozzarella, Grana Padano, truffe

À PARTAGER

PIATTO DELLA MAMMA 25
Encornets à la romaine, Mozzarelline panate, Bruschetta pomodorini, arancini à la truffe, charcuterie, Stracciatella, Gnoccho fritto

FRITTURINA MISTA 16
Chaussons de pâte à pizza frite à la Mozzarella et sauce tomate, arancini à la truffe, petites boules de Mozzarella panées

**PIATTO PARMA,
MOZZARELLA DI BUFALA** 14
Jambon de Parme AOP 16 mois, Mozzarella di Bufala (125g), focaccia

TAGLIERE DI SALUMI 15
Jambon de Parme AOP 16 mois, Coppa de Parme, spianata piquante, jambon cuit aux herbes et chaussons de pâte à pizza frite

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 12

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Basilico fresco
Sauce tomate
Fleur de lait
Basilic frais

Cocktail : Classico Spritz 18cl 8,5

REGINA 13.5

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Prosciutto cotto alle erbe
Funghi
Sauce tomate
Fleur de lait
Jambon cuit aux herbes
Champignons

Cocktail : Spicy Spritz 18cl 9

MONICA 14.5

Fior di latte
Provolone piccante
Gorgonzola DOP
Grana Padano
Fleur de lait
Provolone piquant
Gorgonzola AOP
Grana Padano

Cocktail : Mamma Mia 12cl 9

MIA NONNA 16

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi
Mozzarella di Bufala
Rucola
Sauce tomate
Fleur de lait
Jambon de Parme AOP 16 mois
Mozzarella di Bufala
Roquette

Cocktail : Basilico Spritz 18cl 9

VALERIA 17.5

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Stracciatella
Prosciutto cotto al tartufo
Rucola
Sauce tomate
Fleur de lait
Stracciatella
Jambon blanc à la truffe noire
Roquette

Cocktail : Virgin Mojito 27cl 6,5

SOFIA (végé) 15.5

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Melanzane
Grana Padano
Basilico fresco
Sauce tomate
Fleur de lait
Aubergines
Grana Padano
Basilic frais

Cocktail : Basilico Spritz 18 cl 9

VALENTINA 16.5

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Stracciatella
Pecorino Gran Ducato
Coppa di Parma
Basilico fresco
Sauce tomate
Fleur de lait
Stracciatella (cœur crémeux de la Burrata)
Pecorino Gran Ducato
Coppa de Parme
Basilic frais

Cocktail: Spritz della Mamma 18cl 9

GABRIELLA 16

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi
Gorgonzola DOP
Marmellata di fichi bianchi
Noci
Sauce tomate
Fleur de lait
Jambon de Parme AOP 16 mois
Gorgonzola AOP
Confiture de figue
Noix

Cocktail: Rosa 18cl 9

TINA (calzone) 15

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Stracciatella
Prosciutto cotto alle erbe
Grana Padano
Rucola
Sauce tomate
Fleur de lait
Stracciatella (cœur crémeux de la Burrata)
Jambon cuit aux herbes
Grana Padano
Roquette

Cocktail: Matrona 12cl 8,5

TULLIA (végé) 19.5

Fior di latte
Tartufo
Burrata (125g)
Funghi
Grana Padano
Fleur de lait
Truffe noire
Burrata (125g)
Champignons
Grana Padano

Cocktail: Moscow Mule 18cl 8,5

VITTORIA (piquante) 14.5

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Nduja
Cipolle rosse
Basilico fresco
Sauce tomate
Fleur de lait
Nduja (saucisse piquante de Calabre)
Oignons rouges
Basilic frais

Cocktail: Hugo Spritz 18cl 9

MADDALENA (piquante) 15

Salsa di pomodoro
Fior di latte
Spianata piccante
Gorgonzola DOP
Funghi
Basilico fresco
Sauce tomate
Fleur de lait
Spianata piquante
Gorgonzola AOP
Champignons
Basilic frais

Cocktail: Virgin Spritz 27cl 7

GIOVANNA (végé) 15

Salsa di pomodoro
Mozzarella affumicata
Provolone piccante
Cipolle rosse
Pomodorini
Origano
Basilico fresco
Sauce tomate
Mozzarella fumée
Provolone piquant
Oignons rouges
Tomates cerise
Origan
Basilic frais

Cocktail: Fresco Spritz 18cl 9

SUPPLEMENTI

Tartufo (truffe) + 5
Burrata + 7
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi
(Jambon de Parme AOP 16 mois) + 4
Uovo (œuf) + 1
Rucola (roquette) + 1

PASTA

PENNE DELLA MAMMA

Demi-burrata, Speck, sauce tomate all'Arrabbiata (sauce pimentée), basilic, Grana Padano

14.5

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Basta!

15.5

RAVIOLI ALL'AMATRICIANA

Ravioli farcis à la tomate, Guanciale, tomates cerises confites, Pecorino, sauce tomate, persil

15

TAGLIERINI ALLA NORMA

Pâtes au basilic (toutes vertes), sauce tomate, aubergines, tomates cerise, Ricotta salata, basilic

15.5

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti aux palourdes, Nduja, ail, huile d'olive

18

MAFALDE AL TARTUFO

Mafalde à la truffe, Speck, fondue de Scamorza fumée

22

I PIATTI

PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA

Gratin d'aubergines à la fleur de lait, salade

15

RISOTTO FUNGHI E TARTUFO

Risotto crémeux à la truffe, champignons, Grana Padano, Straciatella

19

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi, sauce tomate, Mozzarella, Grana Padano, basilic

15

SCALOPPINA ALLA MILANESE

Escalope de veau panée, penne, tomates cerise, roquette, citron, sauce tomate

22

INSALATA VEGETARIANA

Burrata(125g), aubergine, champignons, tomates cerise, roquette, basilic

15

INSALATA GUSTAVO

Jambon de Parme AOP 16 mois, Mozzarella di Bufala(125g), tomates cerise, noix, roquette

16

INSALATA RAFFAELLO

Straciatella, jambon cuit aux herbes, tomates cerise, olives, roquette

16

DOLCI

TIRAMISÙ AL CAFFÈ

Le vrai, l'unique

8

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Panna cotta au coulis de fruits rouges

7

GNOCCHETTI FRITTI, CREMA DI NOCCIOLATA

Petites boules de pâte à pizza frite, crème de pâte à tartiner Nocciolata

7.5

CHEESECAKE LIMONE

Cheesecake à la ricotta, citron, coulis de citron

8

AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso et boule de glace vanille

4.5

CAFFÈ GOURMET

Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes

9

GELATI

Demandez les parfums disponibles à nos serveurs.
Supplément crème fouettée +1€

1 BOULE

2.5

2 BOULES

4.5

3 BOULES

6

4 BOULES

7

MENU BAMBINI II

(pour les moins de 10 ans)

Pizza Margherita ou Pâtes à la sauce tomate

Boule de glace

Sirop à l'eau

BIBITE

BIRRA

Pressions	
Moretti - Blonde 4,6° 25cl/50cl	4 / 7
Bouteille	
Peroni Nastro Azzuro 33cl	6

SUCCO DI FRUTTA 25cl

Skipper Bere italiano	4
Citron-gingembre	
Fraise	
Mangue	
ACE (orange - carotte - citron)	

MACARIO RETRO DRINK 25cl 4.5

Boissons italiennes	
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,	2.5
Orgeat, Menthe, Pomme, kiwi	

ACQUA

San Pellegrino 50cl/1l	3.5 / 5.5
Acqua Panna 75cl	5

CAFFÈ E TÈ

Espresso, decaffeinato	2.2
Espresso Macchiato	2.7
Cappuccino	3.7
Caffè Latte	3.5
Americano	2.2
Caffè Frappe	4
Caffè ou Cioccolato viennois	4.5
Caffè corretto (Amaretto)	8
Mocaccino	4
Tè, infusione	3.2

DIGESTIVO

Limoncello di Sorrento IGP Cassano 1875 4cl	8
Limoncello Vila Duca 4cl	6
Grappa blanche 98 Morelli 4cl	8
Grappa invecchiata 98 Morelli 4cl	9
Amaretto Disaronno 4cl	8

ALCOOLS

Americano 8cl	7
Martini Bianco / Rosso 6cl	8
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
Gin Malfy Limone 4cl	8

I VINI

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

VINS ROUGES

12^{CL} / 50^{CL} / 75^{CL}

TOSCANA

IGT Sangiovese di Toscana - Montesperso

Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

26

Chianti DOCG – Mario Primo - Piccini

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

6.5 / 20 / 29

Chianti DOCG - Organic - Piccini BIO

Le genre de vin fruité qui vous emmène en balade tout en équilibre

33

PUGLIA

IGT Puglia Primitivo - PuntoIo BIO

Doux, vif et agréable... Tout comme vous et les Pouilles

37

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo DOC – Cantina Tollo BIO

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

7 / 24 / 32

SICILIA

IGT Sicilia Nero d'Avola - Monte Pietroso

Toute la Sicile dans un verre

6 / 18 / 26

VENETO

Valpolicella DOC - Villa Mura - Sartori

Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

6.5 / 20 / 29

PIEMONTE

Barbera d'Asti DOCG – Rossofuoco BIO

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

39

I VINI

VINS ROSES

12^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

VENETO

Pinot Grigio Blush DOC - Sartori

Envie de fraîcheur ? On a un seul rosé mais il est bon !

5.5 / 17 / 24

VINS BLANCS

12^{CL}/50^{CL}/75^{CL}

VENETO

Soave DOC - Villa Mura

Un classique par excellence

5.5 / 17 / 24

SICILIA

Grillo BIO - Il Sole Bianco

Un vin franc avec beaucoup de fraîcheur en bouche

6.5 / 20 / 29

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo DOC - Cantina Tollo BIO

Le blanc bio qui sublime nos pizzas

7 / 24 / 32

VINS EFFERVESCENTS

12^{CL} / 75^{CL}

LAMBRUSCO

Lambrusco DOC rosso secco - Reggiano - Ca' De' Medici

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

8 / 39

DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie

DOC: Denominazione di Origine Controllata - Appellation d'Origine Contrôlée

IGT: Indicazione Geografica Tipica - Indication Géographique Protégée

L'ORIGINE DEI NOSTRI PRODOTTI

LOMBARDIE

Gorgonzola Margherita DOP di Oro Bongetta

Notre Gorgonzola AOP est produit avec beaucoup d'amour par la Maison Oro Bongetta depuis 1958 dans la région de Lombardie.

Provolone Piccante de chez Bongetta

Le provolone est un produit typique de la tradition fromagère italienne, élaboré à partir de lait de vache entier provenant des étables du producteur.

PIEMONTE

Italicus 20%

Cette liqueur est faite à partir de Bergamote qui provient de Calabre. Elle est parfaite en Spritz et est distillée près de Turin.

Macario Retro Drink

Dans les années 50' au Macarios, grand-mère Vittoria a créé des boissons rafraîchissantes. Les ingrédients étaient simples, les goûts inoubliables.

EMILIE-ROMAGNE

Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini

Notre jambon cuit aux herbes est relevé avec des épices et des arômes méditerranéens, ficelé main et rôti, lui conférant un goût incomparable.

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi di Dolcevalle

Jambon de Parme affiné 16 mois, le préféré de notre Mamma, et le meilleur. Il est produit avec beaucoup d'amour par le producteur Dolcevalle.

TOSCANE

Pecorino Gran Ducato del Caseificio Maremma

Le Pecorino de nos Mamma provient de Toscane, de la Maison Caseificio Maremma. Le Pecorino est un fromage italien au bon lait de brebis.

OMBRIE

Tartufo di Paolo

Enracinée depuis des siècles au cœur de l'Ombrie, la famille de Paolo travaille depuis des générations pour proposer les meilleures truffes.



VENETIE

Gin Bacûr Bottega 40%

Très bon gin artisanal italien de la fameuse distillerie Bottega, ce gin fort et aromatique est obtenu à partir de plantes botaniques.

ABRUZZES

Nduja

Notre Mamma a choisi le producteur Salumi Sorrentino pour notre Nduja. Le spécialiste en matière de saucisse piquante, qui est faite dans les règles de l'art italien.

Spianata piccante di Sorrentino

Nos Mamma ont sélectionné la Spianata des Abruzzes, plus exactement de Mozzagrogna. La Spianata est un saucisson de porc pimenté.

LES POUILLES

Burrata del Caseificio Maldera

Notre Burrata provient du fameux producteur Caseificio Maldera. La Burrata est une Mozzarella généreusement farcie d'un cœur crémeux.

Stracciatella del Caseificio Maldera

La Stracciatella est la spécialité de Caseificio Maldera. Fabriquée à base de lait de vache, elle ravira les amateurs de Burrata avec sa texture crémeuse et fondante.

CAMPANIE

La farina dei Molini Pizzuti

Une farine soigneusement sélectionnée pour une pâte à pizza d'exception, pétrie avec amour et surtout maturée au minimum 48h.