

COCKTAILS

- Classico Spritz** 16cl | 8.5
Cinzano, orange, Prosecco, 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 nos autres cocktails sur la carte des boissons !

ANTIPASTI

- Piatto della mamma** | 26
À partager à 3 ou plus !
Bruschette, calamari alla romana, Stracciatella, arancini bolognese, Coppa di Parma IGP, Speck IGP, jambon aux herbes, Spianata piquante, olives Leccino, cipolline (oignons confits), gnocco fritto
- Burrata pesto al forno** | 13
Fondue de Burrata au pesto et tomates confites dans un chausson de pâte à pizza
- Trio de Bruschette miste** | 12
Pesto, Mozzarella di Bufala DOP, tomates confites
Jambon cru, Stracciatella, confiture de figue, noix
Aubergines et Stracciatella
- Trio de Bruschette pomodori** | 10
Tomates confites, ail, huile d'olive, origan
Tomates confites et Stracciatella
Pesto, Mozzarella di Bufala DOP, tomates confites
- Polpette parmigiana** | 8
Boulettes d'aubergines à la Mozzarella Fior di Latte, sauce tomate au basilic
- Arancini bolognese** | 7
Croquettes de risotto à la bolognaise
- Calamari alla romana** | 10
Encornets frits, citron, sauce tartare
- Stracciatella** | 11
Le cœur crémeux de la Burrata, beignets de pâte à pizza
- Stracciatella tartufo** | 14
Le cœur crémeux de la Burrata, carpaccio de truffe d'été*, beignets de pâte à pizza
- Burrata pomodori** | 11
Burrata (100g), tomates confites, beignets de pâte à pizza

PIZZE

- Mamma Mia (piquante)** | 16.5
Gorgonzola DOP, Spianata piquante, champignons crus, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Margherita (végé)** | 12
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
Jambon aux herbes di Leoncini, Gorgonzola DOP, tomates confites, aubergines grillées, olives Leccino, basilic frais, Mozzarella Fior di Latte
- Vittoria (pimentée)** | 17
Nduja (chair à saucisse pimentée), Burrata (100g), oignons rouges, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Gabriella** | 17
Jambon cru 12 mois, Gorgonzola DOP, confiture de figue, noix, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Regina** | 15
Jambon aux herbes di Leoncini, champignons, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Claudia (végé)** | 19
Crème de truffe*, Stracciatella, champignons, carpaccio de truffe d'été*, Mozzarella Fior di Latte
- Valentina** | 16.5
Stracciatella, Coppa di Parma IGP, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Francesca** | 16
Speck IGP, tomates confites, roquette, Grana Padano DOP, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Monica (végé)** | 15.5
Stracciatella, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Giulia (végé)** | 15.5
Aubergines grillées, tomates confites, Stracciatella, roquette, Grana Padano DOP, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Ajoutez un petit plus sur votre pizza !

Carpaccio de truffe d'été* + 5 | Burrata (100g) + 5 | Mozzarella di Bufala DOP (125g) + 5.5 | Jambon cru 12 mois + 3.5 | Speck IGP + 3.5
Coppa di Parma IGP + 3.5 | Spianata piquante + 3.5 | Jambon aux herbes di Leoncini + 3.5 | Œuf + 1.5 | Roquette + 1

PRIMI

- Penne della Mamma**** | 15.5
Penne di Gragnano IGP, Stracciatella, Speck IGP, sauce tomate all'Arrabbiata (sauce pimentée), basilic, Grana Padano DOP
- Spaghetti alla carbonara**** | 16.5
Spaghetti quadrati di Gragnano IGP, Guanciale, Pecorino DOP, jaune d'œuf, poivre noir
- Ravioli alla bava (végé)** | 17
Ravioli Mozzarella - tomate, sauce Gorgonzola DOP et Grana Padano DOP, roquette, noix

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)

PIATTI

- Parmigiana di melanzane (végé)** | 15.5
Gratin d'aubergines à la Mozzarella Fior di Latte, roquette
- Lasagne alla bolognese** | 17
La véritable recette italienne
- Scaloppina alla milanese** | 22
Escalope de veau panée, penne di Gragnano IGP à la sauce tomate, roquette, citron
- Salade Burrata e Prosciutto** | 16
Burrata (100g), jambon cru 12 mois, tomates confites, olives Leccino, cipolline (oignons confits), roquette

MENU BAMBINO

(pour les moins de 10 ans)

Pizzetta Margherita ou Spaghetti bolognaise + Boule de glace + Sirop à l'eau 11

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. Carlotta.

DOLCI

- Tiramisù al caffè** | 8
- Tiramisù al limone** | 7.5
- Profiterole al pistacchio** | 9.5
Énorme profiterole, glace à la pistache, crème de pistache
- Gnocchetti fritti, Nocciolata** | 8
Petits beignets de pâte à pizza, pâte à tartiner Nocciolata
- Crema al cioccolato, Nocciolata e Mascarpone** | 7.5

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 3 boules | 6.5

AFFOGATI AL CAFFÈ

- Affogato al caffè** | 5
Espresso italien, glace vanille Bourbon de Madagascar
- Affogato tiramisù** | 6.5
Espresso italien, glace café 100% Arabica de Colombie, crème fouettée, biscuit cuillère
- Affogato Amaretto** | 9
Espresso italien, glace vanille Bourbon de Madagascar, crème fouettée, shot d'Amaretto 2cl

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