

MAMMA'S[®]

●●● KITCHEN

LA CUISINE TELLEMENT ITALIENNE !

 MAMMA'S KITCHEN

Da
mangiare*

*manger

VIVA L'APERITIVO !

1 plat	2 plats	3 plats	4 plats	5 plats
7.00	13.00	18.00	23.00	29.00

Focaccia della mamma

Pâte à pizza, huile d'olive, sel, origan

Burratina

Un cœur si crémeux et si fondant.

Carpaccio di bresaola

Parmiggiano vacca rossa 24 mois

Jambon à la truffe

Salumeria

Assortiment de charcuteries

15.00

ANTIPASTI

Sélection d'antipasti della Mamma

Mozzarella di Bufala AOP, Burratina, Involtini, Peperoncini, salade de poulpes, légumes marinés, chiffonade de charcuterie et focaccia. Idéal à partager !

25.00

FRESCHI PIATTI

Insalata della Mamma Mozzarella, légumes, mélange de salade, tomates grappes, artichauts, jambon des Abruzzes 14 mois.	12.50
Insalata Ave Cesare Salade romaine, tomates grappes, Parmigiano Regianon, croûtons et blancs de poulet panés, chips de bresaola.	12.50
Tartare de saumon à la menthe fraîche et salade verte	14.50
Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan 18 mois et salade verte	13.50
Carpaccio de tomates Burratina, chiffonade de jambon des Abruzzes 14 mois et salade verte	12.50

LE PIZZE

LES RECETTES DE PIERINO	
Kiss-kiss Bang Bang Tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises et burratina entière	14.50
Incredibile Tomate, mozzarella, crème de poivrons, bresaola et gorgonzola AOP	15.00
Gesù cristo risorto Tomate, mozzarella, salsiccia napolitaine épicée, Bresaola, jambon des Abruzzes 14 mois et jambon blanc	15.00
Basta cosi Tomate, mozzarella, mozzarella di Bufala AOP, taleggio AOP et gorgonzola AOP	13.00
L'Estate Tomate fraîche, mozzarella di Bufala AOP, basilic	13.00
LE ROSSE	
Lucky Luciano Tomate, mozzarella, bresaola, roquette, huile de truffe et mozzarella di Bufala AOP	13.00
Margherita Tomate, mozzarella di Bufala AOP et basilic frais	9.50
Tutta Verdura Tomate, mozzarella, légumes (aubergines, poivrons, courgettes), pecorino romana AOP et pesto.	11.00
Arrabbiata Tomate, mozzarella, salsiccia napolitaine épicée et parmesan 18 mois.	11.00
Mamma Tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon des Abruzzes 14 mois, mozzarella di Bufala AOP et roquette.	12.00
Cicciolina Tomate, mozzarella di Bufala AOP, jambon blanc, olives Taggiasche et champignons de Paris frais émincés.	13.00

Garniture supplémentaire : spaghetti ou légumes du jour : + 3€

LE BIANCHE

Gusto Mozzarella, gorgonzola AOP, taleggio AOP et pecorino romana AOP —	12.50
Bianca Verdura Mozzarella, tomates cerises, légumes (aubergines, poivrons, courgettes), parmesan 18 mois et crème de balsamique —	13.00
Rocco Mozzarella, tomates cerises, speck, filet d'huile d'olive, crème de balsamique, roquette et mozzarella di Bufala AOP —	13.00
La Dolce Vita Mozzarella, jambon blanc truffé et filet d'huile de truffe, tout simplement —	13.50
Sophia Loren Mozzarella, saumon fumé, grosses câpres, filet d'huile d'olive citronnée à l'aneth et roquette —	13.50
La Diavola Mozzarella, tomates cerises, saucisse piquante fraîche, poivrons marinés, oignons rouges et roquette	13.00
CALZONE	
Classico Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons et œuf —	13.00
Portofino Mozzarella, fromage de chèvre, miel, pousses d'épinards, champignons de Paris et jambon blanc	13.50

LA PASTA

Polpette della Mamma Boulettes de viande de bœuf et spaghetti à la sauce tomate —	11.50
Spaghetti al pesto Authentiques spaghetti au pesto vert —	10.50
Penne al pollo Penne aux courgettes et émincé de poulet doré à la crème de thym frais —	13.00
Gnocchi pesto rosso Gnocchi, pesto rosso et jambon des Abruzzes 14 mois —	13.00
Linguine carbonara tradizionale Linguine, œufs, pecorino romana AOP, guanciale —	13.00
Linguine con gamberi, pomodorini et burratina Linguine, tomates cerises, crevettes et burratina —	15.50
Linguine di Gemma Linguine à l'artichaut, pecorino romana AOP et chiffonade de jambon des Abruzzes 14 mois —	12.50
Oricchetti con asparagi Oricchetti au velouté d'asperges et dorade Mahi-mahi	14.50

RISOTTI

Risotto bianco con pesto e jambon des Abruzzes Risotto arborio au parmesan 18 mois, pesto fraîchement préparé, chiffonade de jambon des Abruzzes 14 mois —	13.50
Risotto nero Risotto à l'encre de seiche et lamelles d'encornet géant	15.50

VIANDES

Scaloppina milanese Escalope de veau panée à la Milanaise, spaghetti sauce tomate, al pesto ou légumes du jour —	17.50
Scaloppina Mamma's Mia Escalope de veau panée à la Milanaise, jambon de Parme et mozzarella fondue, spaghetti sauce tomate, al pesto ou légumes du jour —	19.50
Manzo con salvia Faux filet au beurre de sauge, spaghetti sauce tomate, al pesto ou légumes du jour	16.50

DESSERTS

Tiramisù classico Tiramisù comme on l'aime, au café, à la mode du Duc de Toscane. —	6.50
Pancake aux fruits rouges Crème de ricotta et mascarpone —	6.50
Panacotta (coulis fruits rouges ou caramel beurre salé au choix) —	6.50
Insalata di frutta Salade de fruits frais. —	6.50
Caffè Gourmand Café accompagné d'un assortiment de mini-desserts —	6.50
Fondant au chocolat	6.50

GELATI

 Petit pot de glace Poire William, chocolat noir-Chartreuse, mangue-citronvert-orange sanguine, framboise-vanille 170cl	6.00
---	------

Menu Bambino

Polpette della Mamma *Boulettes de viande de bœuf et spaghetti à la sauce tomate*
ou mini pizza au choix (*voir carte des pizzas*)
+ Pot de glace 80cl fraise, vanille ou chocolat
ou salade de fruits
+ Verre au choix

8.00