

SPRITZ

- 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
- Fresco Spritz 17cl** | 9.5
Martini Bianco, concombre, menthe fraîche, Prosecco, S. Pellegrino

Découvrez nos autres cocktails sur la carte des boissons !

ANTIPASTI

- Piatto della mamma** | 26
Bruschette, calamari alla romana, suppli al telefono, Stracciatella, Mortadelle, jambon cru 12 mois, Spianata piquante, cipolline (oignons confits), olives Leccino, gnocco fritto
- Bruschette miste** | 12
Trio de bruschette au pain grillé : ail et tomates cerise - Spianata piquante et Stracciatella - aubergines et Stracciatella
- Bruschetta pomodorini** | 7.5
Pain grillé, ail, tomates cerise, huile d'olive, origan
- Piatto di Prosciutto** | 9
Assiette de jambon cru 12 mois, focaccia
- Suppli al telefono** | 7
Croquettes de risotto à la tomate, cœur filant Mozzarella Fior di Latte
- Calamari alla romana** | 10
Encornets frits, citron, sauce tartare
- Arancini al Tartufo** | 9
Croquettes de risotto à la truffe d'été*, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP
- Stracciatella, gnocco fritto** | 11
Le cœur crémeux de la Burrata, chaussons de pâte à pizza frite
- Burrata pomodorini** | 11
Burrata (125g), tomates cerise, focaccia
- Burrata Tartufo** | 15
Burrata (125g), carpaccio de truffe d'été*, focaccia
- Mozzarella di Bufala e Prosciutto** | 13
Mozzarella di Bufala DOP della Marchesa (125g), jambon cru 12 mois, focaccia

PIZZE

LES CRÉATIONS

- Mamma Mia (piquante)** | 16.5
Gorgonzola DOP, Spianata piquante, champignons crus, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Tullia (végé)** | 22
Carpaccio de truffe d'été*, Burrata (125g), champignons, Mozzarella Fior di Latte
- Valentina** | 17
Stracciatella, Bresaola, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Vittoria (pimentée)** | 15.5
Nduja (chair à saucisse pimentée), oignons rouges, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Mia Nonna** | 17
Jambon cru 12 mois, Mozzarella di Bufala DOP, roquette, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Gabriella** | 17
Jambon cru 12 mois, Gorgonzola DOP, confiture de figue, noix, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Giovanna (végé)** | 16
Provolone piquant, tomates cerise, oignons rouges, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Paola** | 16.5
Mortadelle, Stracciatella, pistaches, Mozzarella Fior di Latte

LES CLASSIQUES

- Regina** | 15
Jambon cuit Casa Pavarotti, champignons, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Margherita (végé)** | 12
Basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte
- Monica (végé)** | 15.5
Stracciatella, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Mozzarella Fior di Latte
- Tina (calzone)** | 16.5
Stracciatella, jambon cuit Casa Pavarotti, Grana Padano DOP, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte

Ajoutez un petit plus sur votre pizza !

Carpaccio de truffe d'été* + 6 | Burrata (125g) + 7 | Mozzarella di Bufala DOP (125g) + 7 | Jambon cru 12 mois + 4
Mortadelle + 4 | Spianata piquante +4 | Jambon cuit Casa Pavarotti + 4 | Bresaola + 4 | Œuf + 1.5 | Roquette + 1.5

PRIMI

- Penne della Mamma**** | 15.5
Penne di Gragnano IGP, Stracciatella, Speck IGP, sauce tomate all'Arrabbiata (sauce pimentée), basilic, Grana Padano DOP
- Lasagne alla bolognese** | 17
La véritable recette italienne
- Mafalde al Tartufo** (végé)** | 19
Carpaccio de truffe d'été*, crème de truffe*, Grana Padano DOP
- Spaghetti e Polpette della Nonna** | 16.5
Spaghetti quadrati di Gragnano IGP, sauce tomate, boulettes de boeuf
- Rigatoni alla Siciliana** (végé)** | 15.5
Rigatoni di Gragnano IGP, Mozzarella di Bufala DOP, Grana Padano DOP, sauce tomate, aubergines, basilic
- Spaghetti alla carbonara**** | 16.5
Spaghetti quadrati di Gragnano IGP, guanciale, Grana Padano DOP, jaune d'œuf, poivre noir
- Gnocchi alla bava (végé)** | 16.5
Gnocchi, sauce Gorgonzola DOP et Grana Padano DOP, roquette, noix

SANS GLUTEN

**Nos recettes de pasta peuvent être réalisées avec des pasta 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 | 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. Lucilla.

DOLCI

- Tiramisù al caffè** | 8
Le vrai, l'unique
- Panna cotta al limone** | 7
Panna cotta à la marmelade de citron de Syracuse IGP, menthe fraîche
- Gnocchetti fritti, Nocciolata** | 7.5
Petites boules de pâte à pizza frite, pâte à tartiner Nocciolata

Panettone perdu, crème de Mascarpone | 8

Les glaces Antica Gelateria del Corso®

Parfums au choix : vanille Bourbon, pistache de Sicile, Stracciatella, chocolat, café Arabica & Robusta ou demandez 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
- Affogato tiramisù** | 6.5
Espresso italien, glace café Arabica & Robusta, crème fouettée, biscuit cuillère
- Affogato Amaretto** | 9
Espresso italien, glace vanille Bourbon, 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 di Sorrento IGP Cassano 1875 4cl** | 8
- Amaretto Disaronno 4cl** | 8



LA MAMMA SE DÉGUSTE AUSSI À LA MAISON !

Suivez-nous sur

@leclandesmamma @leclandesmamma