Desserts

Hausgemacht nach italienischer Tradition und jeden Tag frisch zubereitet.

MANDELPARFAIT
Mandelparfait mit Mandelsplittern — 6,50 €

SCHWARZES TRÜFFEL - EIS
Mit Zabaione-Füllung, gehackten Haselnüssen und mit Kakao bedeckt — 6,50 €

TIRAMISU' 1970
Das original italienische Rezept, seit 1970. Mit Mascarpone-Creme und Kaffeekeksen, serviert mit frischen Früchten — 5,00 €

ZARTE PANNACOTTA
Serviert mit unserer frischen Beerensauce — 5,00 €

MASCARPONE "ROSSO!"
Mascarpone-Creme serviert mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce — 5,00 €

Wir empfehlen, wie in Italien, ein Glas Asti-Sekt zum Dessert!

HAUSGEMACHTE "FRISCHE PASTA BOX" DIREKT ZU IHNEN NACH HAUSE GELIEFERT!

Expresslieferung in ganz Deutschland

Jetzt online bestellen bei:

MammaKocht

Traditionelle italienische PastaBox direkt zu Ihnen nach Hause

www.mammakocht.de

Mamma Mia

Ein Traum, der vor 20 Jahren zufällig begann!

Wir sind Valerio und Vincenzo, die Inhaber des MammaMia. Obwohl wir in derselben Stadt in Italien geboren sind, haben sich unsere Wege erst hier gekreuzt, in Dresden, vor fast zwanzig Jahren. Wir waren beide noch Jungs, nicht einmalig volljährig, und haben bei der Arbeit im selben Restaurant getroffen.
Wir haben uns sofort gut verstanden. Sei dem ersten Moment haben wir entschieden, dass wir eines Tages ein italienisches Restaurant eröffnen würden. Nicht das klassische italienische Restaurant! Wir würden keine Pizza machen und nicht die grossen Klassiker der italienischen Küche kochen, und wir würden keine Kompromisse eingehen. Im Gegenteil - wir würde uns auf ein einziges Produkt konzentrieren - frische Pasta! Zwanzig Jahre danach hatten wir die Möglichkeit, diesen Traum zu verwirklichen, und heute ist er Realität.
Das MammaMia ist ein italienisches Restaurant, dessen großer Stolz frische Pasta ist! Sie ist hausgemacht, jeden Tag frisch und aus Rohstoffen nachgewiesener Qualität und Rückverfolgbarkeit - wir beziehen unser Mehl aus einer lokalen Mühle, die für uns bestes Mehl mahlt!
Was du in unserer Karte findest, ist das, was wir in Italien kochen, mit derselben Philosophie und Sorgfalt. Einfache, aber nie banale Gerichte, die sich an der italienischen Tradition orientieren und an den Rezepten unserer Mütter und Großmütter.
Zur Vervollständigung unserer inzwischen berühmten frischen Pasta findest du leckere Vorspeisen, hervorrangende zweite Gänge und unsere Auswahl an selbst hergestellen Desserts, alles hausgemacht.
Und schließlich zum Thema Wein: Wir haben für dich nur exzellente italiensche Weine ausgesucht, nur in Flaschen kleinen Formats (0,75l), um dir Qualität und italienische Tradition zu garantieren.

Zusatzstoffe additives
1 Farbstoffe (dye) · 2 Konversierungsmittel (preservative) · 3 Antioxodationsmittel (antioxidant) · 4 Geschmacksverstärker (flavour enhancer) · 5 Geschwefelt (sulfurated) · 9 Kaffein (caffeine) · 10 Chinin (quinine) · 11 Subungsmittel (sweeteners)

Guten Appetit und herzlich willkommen in unserem Traum!

ITALIENISCHER MammaMia PASTA SPEZIALIST

Das beste Erlebnis bei MammaMia?
Ganz einfach: Wählen Sie Ihr Lieblings-Nudelgericht, kombinieren Sie es mit einem Glas gutem italienischen Wein und...

Buon Appetito!

Vorspeisen

GEMISCHTE PLATTE "MAMMAMIA" *2 *3 *4
Mit den besten italienischen Wurst- und Käsespezialitäten. Wir bieten: Salame Napoli, gerollten Speck, würzige kalabrische Spianata und Parmaschinken. Außerdem: Pecorino-Käse, 12 Monate gereifter Grana-Padano, geräucherter Scamorza-Käse, Oliven und getrocknete Tomaten – 9,50 € pro Person | 15,00 € für zwei Personen

BUFALA E PARMA
DOP-Parmaschinken und DOP-Büffelmozzarella, serviert mit Rucola und karamellisierten Kirschtomaten – 11,50 €

BRUSCHETTA "LA TRADIZIONE"
Scheiben von geröstetem Brot mit frischen gewürftelten Tomaten, Knoblauch, italienischem Olivenöl und frischem Basilikum – 6,00 €
extra gehobellter Grana Padano + 2,00 €

"ALLES FÜR ALLE!" *2 *3 *4
Unsere gemischte Vorspeise aus der Vitrine (von uns selbst zubereitet): gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, in Öl eingelegte Kräuterseitlinge und Paprika, begleitet von italienschen Wurst- und Käsespezialitäten – 9,50 €

DAS TATSÄCHLICHE VITELLO TONNATO! *2 *3 *4
Wir verwenden gebratenes (nicht gegartes!) Kalbsfleisch und servieren es mit ein er Thunfischsauce, dazu Kapern direkt aus Sizilien – 9,50 €

CARPACCIO
Hauchdünne, roh servierte Rinderhüftscheiben mit Rucola und 12 Monate gereiftem Grana-Padano – 9,50 €
Wir empfehlen dazu: Trüffelcreme + 4,50 €

Suppen

TOMATENCREME
Hausgemachte Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne, dazu geriebener 12 Monate gereifter Grana-Padano und frisches Basilikum – 5,50 €

KÄSECREMESUPPE
aus verschiedenen ausgewählten italienischen Käsesorten mit einer Note feiner Trüffelcreme und geröstetem Knoblauchbrot – 7,50 €

GEMÜSESUPPE
Hausgemacht. Eine Auswahl unserer besten Gemüsesorten, geriebener 12 Monate gereifter Grana-Padano und italienisches Olivenöl – 5,50 €

Pasta Experience

Ein Streifzug durch die traditionellen Spezialitäten des MammaMia - höchste Ausdrucksform

DREI KÖNIGE UND EIN ITALIENER
Drei Majestäten der hohen Kochkunst - verbunden durch den Klassiker der italienischen Pasta - die Spaghetti

Frische hausgemachte Spaghetti mit Aroma vom weißen Trüffel, 300-500g gebratene Riesengarnele mit 24 Karat Goldblättchen und 10 Gramm Original Beluga-Kaviar – 150,00 € (v.b.)

DAS BESTE VOM RIND
Rosa gebratene Tranchen von der Rinderhüfte auf Ravioli gefüllt mit Tomate und Mozzarella in einer cremigen Parmesancreme. Rucola und karamellisierten Kirschtomaten – 23,50 €

SALMONE DELUXE
Halbmond-Nudeln „Mezzelune" mit einer Füllung aus Ricotta und Spinat in einer Safrancreme mit Pietmontesischen Haselnüssen, serviert mit in Meersalz und Zitronenpfeffer gebratener Tranche vom frischen Lachs – 22,50 €

Für 2 Personen

Romantisches Menü

Ein Menü für zwei - die perfekte Krönung eines perfekten Abends!

***Nur mittwochs!"**

Empfang mit zwei Gläsern Prosecco

Eine Flasche Rotwein (Primitivo) - der perfekte Begleiter zum Essen

Die „MammaMia-Platte" mit besten italienischen Wurstwaren und Käse

Unsere berühmte Pappardelle MammaMia

Zwei Desserts zur Auswahl aus unserer Speisekarte

Unser nach traditionellem Rezept hausgemachter Limoncello

GUTEN APPETIT!

für 65,00 € statt 95,00 €

Nudeln

Wir sind Italiener. Und wir lieben Pasta. Darum ist jede Pasta, die du im MammaMia findest, von uns selbst mit MammaMia´s einzigartigem Prozess und jeden Tag frisch hergestellt. Hier sind unsere berühmtesten und beliebtesten Rezepte - unsere großen Klassiker. Du wirst sie mögen!

Traditionelle Nudelgerichte

Bronzegezogen! Angebot mit sieben einzigartigen Rezepten.

PAPPARDELLE MIT LACHS
Vom ersten Tag an auf unserer Speisekarte! Pappardelle mit frischem Lachs, cremiger Sahne und Kirschtomatensauce – 15,50 €

CREMIGE PACCHERI
Mit cremiger Sauce aus DOP-Gorgonzola, 12 Monate gereiftem Grana-Padano und knackigen Nüssen – 12,50 €
extra Parmaschinken + 3,50 €

PAPPARDELLE MAMMAMIA! MIT RINDERFILET
Unsere Spezilität! Pappardelle mit Streifen vom Rinderfilet, die man unbedingt probieren sollte. Serviert mit Rucola und 12 Monate gereiftem Grana-Padano – 15,50 €

SPAGHETTI POLLO E RUCOLA
Mit gebratenen Hähnchenburststreifen, Champigions, frischer Sahne und unserem hausgemachten Rucola-Pesto – 15,50 €

CASARECCE "ARRABBIATE"
Mit unserer scharfen Tomatensauce, Kirschtomaten und italienischem Olivenöl – 11,50 €
Wir empfehlen dazu Rinderfiletstreifen + 4,00 €

GIGLI "LILIEN" NACH MEDITERRANER ART
Mit Zucchini, gebratene Kräuterseitlinge, Paprika und Feta-Käse in Kirschtomatensauce – 12,50 €

SPAGHETTI MARE NERO
Hausgemachte schwarze Spaghetti mit feinem Tintenfisch und gebratenen Gambas in Weißwein-Kirschtomatensauce – 18,00 €

Gefüllte Teigwaren

7 verschiedene Rezepte, eine Gemeinsamkeit: das Beste ist das Innere!

"GRÜNE" HOFFNUNG!
Grüner Teig! Gefüllt mit einem Schaum aus frischem Lachs und Ricotta-Käse. Serviert auf einem cremiger Sahne und Mediterraneem Gemüse – 14,50 €

RAVIOLI "PURE SÜNDE" MIT TRÜFFEL
Diese sollten Sie sich nicht entgehen lassen! Unsere mit Ricotta-Käse und Trüffel gefüllten Ravioli, serviert in umhüllender Trüffelcreme – 16,50 €
Wir empfehlen dazu:
Geräucherten Lachs + 3,50 €

TRADITIONELLE TORTELLINI
Handgemacht! Gefüllt mit Hackfleisch, Ricotta-Käse und Grana-Padano. Geschwenkt mit Butter und Salbei, dazu DOP-Parmaschinken und gehobelter 12 Monate gereifter Grana-Padano – 15,50 €

"UNTYPISCHE" LASAGNE
Zerlegt! Frische Nudel-Plättchen wechseln sich mit sorgfältiger geköchelter Bolognese-Sauce, Bechamel und 12 Monate gereiftem Grana-Padano – 13,50 €

RAVIOLI "ZWISCHEN MEER UND BERG 2.0!"
Schwarz-Weiße Ravioli gefülllt mit Garnelen und Ricotta Käse serviert in Steinpilzcreme und Rucola-Salat – 17,00 €

"LUNE ROSSE!"
Rote Halbmonde! Gefüllt mit Mozzarella und frischen Tomaten. Serviert auf einem cremigen Spiegel von 12 Monate gereiftem Grana-Padano – 13,50 €

HALBMONDE MIT RICOTTA UND SPINAT
Ein echter Klassiker! Gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat. Serviert in Tomaten-Sahnesauce – 13,00 €
Wir empfehlen dazu Büffel-Mozzarella + 4,00 €