Dolci

Fatti in casa, seguendo la tradizione italiana. Freschi ogni giorno.

PARFAIT DI MANDORLE
Semifreddo di mandorle con mandorle a scaglie — 6,50€

TARTUFO NERO
Con ripieno di zabaione e granella di nocciole. Ricoperto di cacao — 6,50€

TIRAMISU' 1970
L'originale ricetta italiana, la stessa dal 1970. Con crema di mascarpone e biscotti al caffè, servito con frutta fresca — 5,00€

PANNACOTTA SOFFICE
Sofficissima, servita con la nostra salsa di frutti di bosco freschi — 5,00€

MASCARPONE "ROSSO!"
Con crema di mascarpone, servito con fragole fresche e salsa di fragole — 5,00€

Come in Italia, si abbina lo spumante ai dolci: Aggiungi un calice di Asti Spumante

Digestivi e Grappe Italiane

	2 cL
Brandy Marchesi Antinori	4,00€
Morbida Po' di Poli, Moscato	4,00€
Grappa della Cantina Privata	8,20€
Elegante Po' di Poli, Pinot	4,00€
Grappa Tignanello Antinori	4,90€
Secca Po' di Poli, Merlot	4,00€

La carta dei vini

Ci piace essere diversi. Al MammaMia trovi solo vino italiano, solo di qualità, perciò da bottiglie di piccolo formato (0.75l)

VINI BIANCHI

	Bottiglia | Calice 0.2 | Calice 0.1
Terlaner Classico Cantina Terlani | 14% Vol.	33,00€ | 11,00€ | 6,00€
Il Gamero Soave Doc Classico | 12% Vol.	24,00€ | 7,00€ | 4,00€
Falanghina Villa Raiano IGT | 13% Vol.	29,50€ | 9,00€ | 5,00€
MammaMia Bianco Pinot Grigio Doc | 12% Vol.	25,00€ | 7,50€ | 4,50€
San Giovanni Della Sala Orvieto Classico Superiore | 12% Vol.	45,00€ | --,-- | --,--
Prestige Lugana Dop Ca' Maiol | 13% Vol.	29,50€ | 9,00 € | 5,00 €
Frizzantino Enovite | 7,5% Vol.	--,-- | 6,00€ | 3,50€

VINI ROSSI

La Cortigiana Merlot Veneto IGT | 12% Vol.	28,00€ | 8,50€ | 5,00€
Toscana IGT Villa Antinori | 13% Vol.	39,00€ | 12,00€ | 6,50€
MammaMia Rosso Primitivo Di Manduria D. | 14% Vol.	28,00€ | 8,50€ | 5,00€
Grillensino Morellino Di Scansano Battiferro | 13,5% Vol.	29,50€ | 9,00€ | 5,00€
Amarone Della Valpolicella Doc Classico | 15% Vol.	49,00€ | --,-- | --,--
Bardolino Doc Classico | 13% Vol.	25,00€ | 7,50€ | 4,50€
Lambrusco Grasparossa Villa Di Corio | 9% Vol.	20,00€ | 6,00€ | 3,50€

ROSATO

Montepulciano Rose´ Fantini | 12,5% Vol.	25,00€ | 7,50€ | 4,00€
Roseri Gran Cuvee´ Ca' Maiol | 12,5% Vol.	29,50€ | 9,00€ | 5,00€

SPUMATI

Prosecco Asti (11% vol.)	25,00€ | 7,00€ | 4,00€
Prosecco Belloccio	25,50€ | ---- | 4,00€
Asti Spumante	25,00€ | 7,00€ | 4,00€

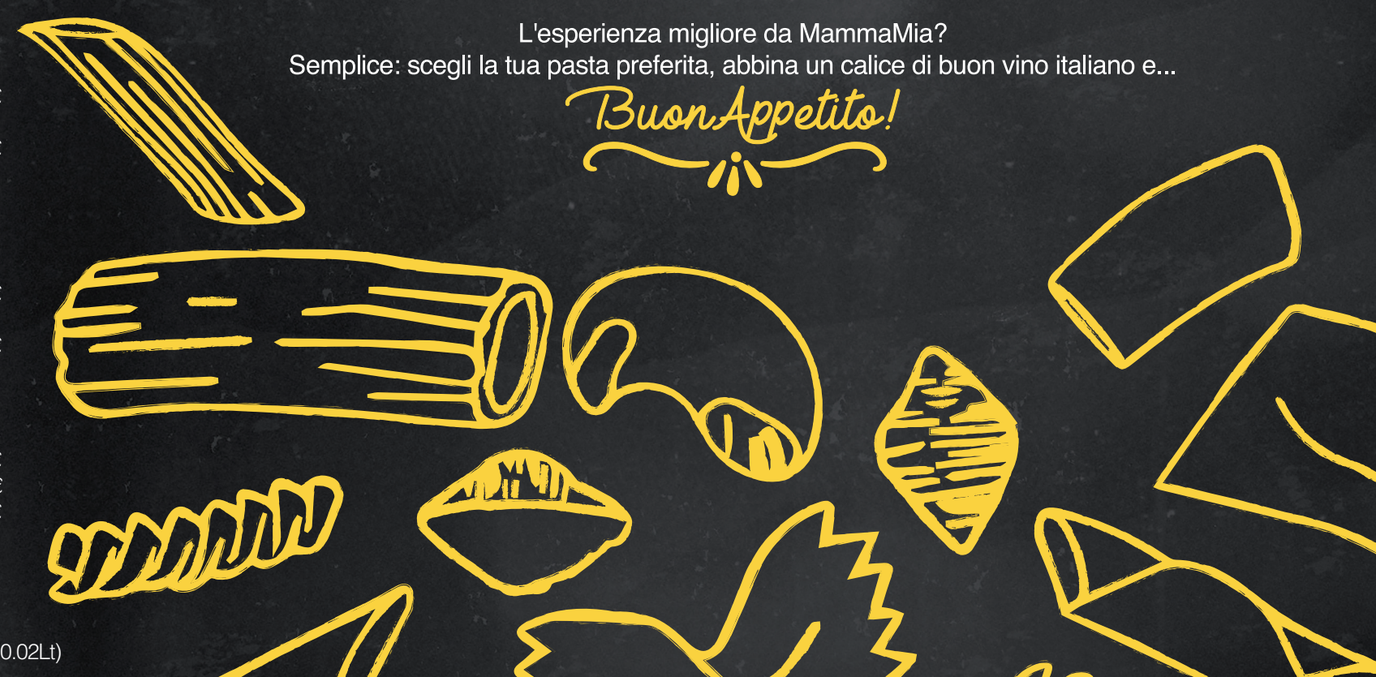
SPIRITI

MAMMA CHE FORT! liquore al limone	8,50€ (0.25Lt) | 2,60€ (0.02Lt)

ITALIENISCHER MammaMia PASTA SPEZIALIST

L'esperienza migliore da MammaMia?
Semplice: scegli la tua pasta preferita, abbina un calice di buon vino italiano e...

Buon Appetito!



Antipasti

TAGLIERE "MAMMA MIA!" *2 *3 *4
Con il meglio dei salumi e formaggi italiani.
Proponiamo: salame napoli, pancetta arrotolata, spianata calabra piccante e prosciutto di parma.
Inoltre: pecorino, pecorino piccante,
Grana-Padano 12 mesi, scamorza affumicata, olive e pomodorini secchi– 9,50 € una persona | 15,00 € due

BUFALA E PARMA
Prosciutto di parma DOP e bufala campana DOP, servita con rucola e pomodorini caramellati– 11,50 €

BRUSCHETTA "LA TRADIZIONE"
Crostoni di pane tostato e conditi con cubetti di pomodoro – 6,00 €
extra Grana-Padano + 2,00 €

*2 *3 *4

"TUTTO, PER TUTTI"
Il nostro antipasto misto: melanzane alla griglia, zucchine grigliate, funghi e peperoni sott'olio, tutto fatto in casa. Accompagnato da assaggi di salumi e formaggi italiani – 9,50 €

IL VITELLO TONNATO DEFINITIVO! *2 *3 *4
Noi usiamo vitello arrosto (e non bollito!) e lo serviamo con salsa tonnata e capperi, direttamente dalla Sicilia – 9,50 €

CARPACCIO
Scamone di manzo, servito crudo e tagliato a fettine, accompagnato da rucola, Grana Padano 12 mesi – 9,50 €
Carpaccio crema di tartufo + 4,50 €

Zuppe

CREMA DI POMODORO
Fatta in casa. Salsa di pomodoro passata con un gocci– 5,50 €

ZUPPA DI FORMAGGIO
Da vari formaggi italiani selezionati con un tocco di pregiata crema al tartufo e pane all'aglio arrosto – 7,50 €

ZUPPA DI VERDURE
Fatta in casa. Con pezzettoni delle nostre migliori vedure, Grana-Padano 12 mesi e olio italiano – 5,50 €

Pasta Experience

Un vero e proprio tuffo nelle specialità tradizionali di MammaMia, la massima espressione della pasta!

LE TRE MAESTA` E LO SPAGHETTO
Spaghetti al profumo di Tartufo Bianco, gamberone gigante scottato in padellacon foglie d'oro e accompagnato da 10 grammi di caviale Beluga – 150,00 € (v.b.)

IL MANZO DEL RE
Tranci di scamone cottura media, con mezzelune di pasta rossa, ripiena di pomodoro e mozzarella, avvolte in una salsa cremosa di grana padano, pomodorini caramellati e scaglie di Grana – 23,50 €

SALMONE DELUXE
Mezzelune ripiene di ricotta e spinaci , in una crema di zafferano e nocciole Piemontesi , Accompagnato da Trancio di salmone Fresco ,Scottato in padella con sale marino e pepe al limone – 22,50 €

PER 2 PERSONE

Menù Romantico

Un menù pensato per la coppia, il coronamento perfetto per una serata perfetta!

Disponibile solo il mercoledì!

Il benvenuto, con due calici di Prosecco

Una bottiglia di vino rosso (Primitivo) perfetta per accompagnare le portate.

Il Tagliere MammaMia, con il meglio dei salumi e formaggi italiani.

Le nostre famose Papadelle MammaMia.

Due dessert a scelta dalla nostra carta.

Il nostro limoncello fatto in casa, seguendo la ricetta tradizionale.

BUON APPETITO!

65,00 € invece che 95,00 €

La Pasta

Siamo italiani. E noi amiamo la pasta. Ecco perché ogni pasta che trovi in MammaMia è fatta da noi fresca con il processo unico di MammaMia e ogni giorno. Ecco le nostre ricette più famose e popolari, i nostri grandi classici. Ti piaceranno!

Pasta Tradizionale

Trafilata a bronzo! Proposta in 7 ricette uniche.

PAPPARDELLE AL SALMONE
Sul menù dal primo giorno! Pappardelle con salmone fresco, panna fresca e pomodorini – 15,50 €

PACCHERI CREMOSI
Con salsa fondente di gorgonzola DOP, Grana Padano 12 mesi e noci croccanti – 12,50 €
extra prosciutto di Parma + 3,50 €

PAPPARDELLE MAMMAMIA! AL FILETTO
La nostra specialita! Imperdibili pappardelle con straccetti di filetto di manzo. Servite con rucola e Grana Padano 12 mesi a scaglie – 15,50 €

SPAGHETTI POLLO E RUCOLA
Con strisce di petto di pollo, Funghi, panna fresca e il nostro pesto di rucola fatto in casa – 15,50 €

CASARECCE "ARRABBIATE"
Con la nostra salsa piccante di pomodoro, pomodorini e olio italiano – 11,50 €
consigliamo di aggiungere striscioline di filetto di manzo + 4,00 €

GIGLI ALLA MEDITERRANEA
Con Funghi Saltati, zucchine, peperoni, salsa di pomodorini e formaggio feta – 12,50 €

SPAGHETTI MARE NERO
Spaghetti neri fatti in casa con calamari a striscioline e gamberi arrostiti. in una salsa di vino bianco e pomodorini – 18,00 €

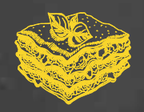
Pasta Ripiena

In queste ricette, tutte ripiene, i protagonisti sono due: la pasta di MammaMia, e la sorpresa che nascondono al suo interno!

VERDI "SPERANZA"
Impasto verde! Ripiene di una spuma di salmone fresco e ricotta. Servite con panna Fresca e verdure mediterana – 14,50 €

RAVIOLI "INDULGENZA" AL TARTUFO
Imperdibili. I nostri ravioli ripieni di ricotta e tartufo, serviti con un'avvolgente crema di tartufo – 16,50 €
Consigliamo:
salmone affumicato + € 3,50

TORTELLINI TRADIZIONALI
Preparati a mano, ripieni di carne macinata, ricotta e grana padano. Serviti con burro e salvia, prosciutto di parma DOP e scaglie di Grana-Padano 12 mesi – 15,50 €



LASAGNA "NON TRADIZIONALE"
Scomposta! Strati di pasta fresca si alternano alla salsa bolognese a cottura lentissima, alla besciamella e al Grana-Padano 12 mesi – 13,50 €

RAVIOLI "DAL MARE AL MONTE 2.0"
Ravioli bianchi e neri ripieni di gamberi e ricotta serviti con crema di porcini e insalata di rucola – 17,00 €

MEZZELUNE "ROSSE!"
Impasto rosso! Ripieni di mozzarella e pomodoro. Serviti su una crema Grana-Padano 12 mesi – 13,50 €

MEZZELUNE DI RICOTTA E SPINACI
Un grande classico, ripiene con ricotta e spinaci. Serviti con salsa di pomodoro e panna – 13,00 €
Consigliamo Mozzarella di bufala + 4,00 €