

Vorspeisen

GEMISCHT PLATTE „MAMMAMIA“

Mit den besten italienischen Wurst- und Käsespezialitäten. Wir bieten: Salame Napoli, Parmaschinken D.O.P. 24 Monate, Spianata Calabrese, Pecorino mit Chili, geräucherte Scamorza, dazu Oliven, getrocknete Tomaten und unsere knusprigen Tarallucci. 11,00 € pro Person | 17,00 € für zwei Personen

DAS TATSÄCHLICHE „VITELLO TONNATO“!

Wir verwenden gebratenes (nicht gegartes!) Kalbsfleisch und servieren es mit einer feinen Thunfischsauce, dazu Kapern direkt aus Sizilien - 13,00 €

BUFALISSIMA

Feinste DOP-Büffelmozzarella auf frischen, saftigen Kirschtomaten. Dazu originales Pesto Genovese aus Italien und ein Hauch Rucola - eine Explosion mediterraner Frische - 13,50 €

BRUSCHETTA ESSENZ VON BURRATA

Unsere Burrata, weich und cremig, trifft auf zwei unverwechselbare Aromen: ein duftendes Basilikum-Pesto und ein fruchtiges Tomaten-Pesto. Begleitet von frischer Rucola und den süßen Noten roter und gelber Kirschtomaten. Serviert auf knusprig geröstetem Brot, das die Aromen perfekt aufnimmt und abrundet - 15,50 €

PARMA BIS MODENA

24 Monate gereifter Prosciutto Crudo D.O.C. aus Parma, serviert mit frischen Feigen und Rucola. Veredelt mit einer biologischen Balsamico-Glasur aus Modena - zwei Regionen, ein Geschmackserlebnis voller italienischer Tradition. - 9,50 €

CARPACCIO

Hauchdünne, roh servierte Rinderhüftscheiben mit Rucola und 12 Monate gereiftem Grana-Padano - 13,50 €
Wir empfehlen dazu: Trüffelcreme + 5,50 €

Suppen

TOMATENCREME

Hausgemachte Tomatensuppe mit einem Schuss Sahne, dazu geriebener 12 Monate gereifter Grana-Padano und frisches Basilikum - 8,00 €

KÄSECREMESUPPE

aus verschiedenen ausgewählten italienischen Käsesorten mit einer Note feiner Trüffelcreme und geröstete Tarallucci - 9,00 €



Pasta Experience

Ein Streifzug durch die traditionellen Spezialitäten des MammaMia - höchste Ausdrucksform

UNSER SUPERSTAR

„Unsere berühmte Trüffel Pasta“ Hausgemachte, rot-weiße Mafaldine, umhüllt von einer cremigen Mascarpone-Trüffel-Sauce, mit frischem Trüffel verfeinert - 24,00 €

Für 2 Personen serviert in einem Pecorinokäse-Rad mit Show-Service - 49,00 €

DAS BESTE VOM RIND

Rosa gebratene Tranchen von der Rinderhüfte auf Ravioli erfüllt mit Tomate und Mozzarella in einer cremigen Parmesancreme. Rucola und karamellisierten Kirschtomaten - 26,50 €

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 - 25,00 €

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 Trüffel Pasta

Zwei Desserts zur Auswahl aus unserer Speisekarte

Unser nach traditionellem Rezept hausgemachter Limoncello

GUTEN APPETIT!
für 90,00 € statt 130,00 €



Die Pasta

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 Pastagerichte

• Bronzegezogen - ein Angebot aus fünf einzigartigen Rezepten. •

DIE CARBONARA (auf unsere Art)

Hausgemachte grüne Pastafazzoletti, in einer cremigen Carbonara-Sauce mit kross gebratenem Guanciale geschwenkt und in der Mitte mit einem konfierten Eigelb vollendet, verfeinert mit einer Portion Pecorino und Parmigiano - 21,00 €
Wir empfehlen dazu: Frische Trüffel + 7,00 €

SPAGHETTI MARE NERO

Hausgemachte schwarze Spaghetti mit feinem Tintenfisch und gebratenen Gambas in Weißwein-Kirschtomatensauce - 22,00 €

KÖNIGIN „MAMMA-MIA“ MIT ITALIENISCHER SALSICCIA

Unsere Spezialität! Hausgemachte Pappardelle-Regina mit italienischer Salsiccia - eine rustikale Delikatesse der italienischen Fleischkunst. Voller Geschmack, wie bei Mamma zu Hause. Serviert mit frischem Rucola und 12 Monate gereiftem Grana Padano - 21,00 €

VERDE ATLANTICO

Eine Reise durch die Traditionen! Grüne Fettuccine mit frischem Lachs, cremiger Sahne und Kirschtomatensauce - 20,00 €

IL GIRO D'ITALIA

Feinste, hausgemachte Gigli mit sonnengereifter Tomatensauce und frischem Basilikumpesto, vollendet mit einer cremigen Burrata, die direkt oben auf der Pasta serviert wird. Ein harmonisches Zusammenspiel, das die Seele Italiens auf den Teller bringt. - 19,50 €

Handgemachte, gefüllte Pastagerichte

• Fünf verschiedene Rezepte - eine Gemeinsamkeit: Das Beste steckt im Inneren. •

MIA „NUR MEINE“

Zwei kleine Pasta-Rosen, gefüllt mit Speck, cremiger Ricotta und gereiftem Grana Padano. Von Hand gemacht so, wie es unsere Nonna Ida zu Hause tun würde. Serviert auf einem Bett unserer vier Stunden langsam gekochten Tomatensaucen und vollendet mit frisch geriebenem Pecorino Romano. - 24,50 €

MAMMONE „XXL-TORTELLINI“

XXL-Tortellini, handgemacht - gefüllt mit Ricotta, Pecorino, 12 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano & unserem 6+1-Kräutermix. Serviert auf echter MammaMia-Bolognese. Herzhaft. Hausgemacht. Unvergesslich. - 23,00 €

RAVIOLI „PURE SÜNDE“ MIT TRÜFFEL

Diese sollten Sie sich nicht entgehen lassen! Unsere mit Ricotta-Käse und Trüffel gefüllten Ravioli, serviert in umhüllender Trüffelcreme - 19,00 €
Wir empfehlen dazu: Geräucherten Lachs + 5,00 €

HALBMONDE MIT RICOTTA UND SPINAT

Ein echter Klassiker! Gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat. Serviert in Tomaten-Sahnesauce - 17,00 €
Wir empfehlen dazu: Mozzarella + 5,00 €

„UNTYPISCHE“ LASAGNE

Zerlegt! Frische Nudel-Plättchen wechseln sich mit sorgfältiger geköchelter Bolognese-Sauce, Bechamel und 12 Monate gereiftem Grana-Padano - 19,50 €