

mami

STORIE DI CUCINA ITALIANA

Un mosaico interminabile, astratto perché composto da infinite sfumature di colori, simbolo delle culture che si sono susseguite nella nostra penisola. Il risultato è un fantastico caos di tessere, alcune simili, altre diverse, ma ognuna salda nelle sue radici.

Concreto, perché la cucina vive!
Essere mutabile, ma sempre fedele a se stessa e a ciò che racconta.

Così nasce Mami, dalla convinzione che i continui cambiamenti di oggi saranno le infinite tradizioni di domani.

Parte dal passato, interpreta il presente per arrivare al più naturale e classico avvenire della cucina italiana.



MENU

_____ Battuta di Fassona alla Piemontese, maionese all'acciuga, croccante al finocchietto selvatico, fiori di capperi e cipolla in agrodolce
Piedmont style Beef Steak Tartare, anchovies mayonnaise, wild fennel flavoured crunchy bread spiral, capers flowers and bitter-sweet onion



17 € - 4250 punti

_____ Piccoli sandwich di Baccalà mantecato alla Vicentina e Patate viola, polvere di Peperone Crusco
Vicenza style whipped Cod Fish and purple Potatoes, Crusco Pepper powder



17 € - 4250 punti

_____ Polpo bicolore arrostito, insalatina di ceci neri, crema di ceci bianchi
Roasted bicolor Octopus, black Chick peas salad, white Chick peas cream



18 € - 4500 punti

_____ Giardinetto di primavera su crema di fave tiepida
Spring garden on a warm Broad Beans cream



16 € - 4000 punti

_____ Le eccellenze toscane: il prosciutto crudo, la finocchiona e il crostino di fegatini
Tuscany delights: cured Ham, Finocchiona salami and Liver crouton



16 € - 4000 punti

_____ La nostra Porchetta fatta in casa con crostone di Pane e Zucchine grigliate alla Menta
Home made Porchetta with Bread crouton, mint flavoured grilled Zucchini



13 € - 3250 punti

_____ Insalata di seppia arrostita, radicchio all'aceto di lamponi e quadrucci di pane tostato
Roasted Squid salad, Raspberry vinegar flavoured Red Chicory and Bread crumbs



16 € - 4000 punti

_____ Tomino piemontese e asparagi grigliati
Grilled Piedmont Tomino Cheese with Grilled Asparagus



16 € - 4000 punti

_____ Il Raviolo gigante farcito con Ricotta fresca, Primo Sale e Maggiorana, su salsa di Pomodoro fresco e Basilico

Jumbo Raviolo stuffed with Fresh Ricotta, Primo Sale Cheese and Marjoram, fresh Tomato Sauce and Basil



15 € - 3750 punti

_____ Gnocchi di Patate allo Zafferano con Asparagi saltati e salsa Carbonara

Potatoes and Saffron Dumplings with pan-fried Asparagus and Carbonara sauce



15 € - 3750 punti

_____ Scialatielli al nero, salsa di Gamberi, crema di Burrata al Limone ed Erba Cipollina

Black "Scialatielli" home made Pasta, Shrimps sauce, Lemon flavoured Burrata cream and Chives



16 € - 4000 punti

_____ Fregola sarda in guazzetto di Totani, Carciofi e Finocchietto selvatico

Sardinian Fregola with Squid sauce, Artichokes and wild Fennel



15 € - 3750 punti

_____ Crema di asparagi, formaggio di capra caramellato e mimosa d'uovo

Asparagus cream, Caramelized Goat Cheese and "Mimosa" egg



15 € - 3750 punti

_____ Orecchiette alle Cime di Rapa leggermente piccanti, briciole di Tarallo e Acciuga

Orecchiette pasta with lightly spicy Bitter Greens, crumbled Tarallis and Anchovies



13 € - 3250 punti

_____ Il nostro classico Risotto alla Milanese

Our typical Risotto Milanese style



17 € - 4250 punti

_____ Maccheroncini all'Uovo fatti

in casa con Ragù alla moda Toscana con scaglie di Cacio di Pienza

Hand made Maccheroncini pasta with Tuscany Ragout and Cacio di Pienza cheese flakes



15 € - 3750 punti

_____ **Filetto di Manzo cotto a bassa temperatura, battuto di Melanzana all'Aglio e Menta, Patate novelle e salsa all'Aceto Balsamico di Modena**
Low temperature cooked Beef Fillet, Garlic and Mint flavoured Eggplant tartare, baked Potatoes and Modena's Balsamic Vinegar sauce



32 € - 8000 punti

_____ **Tonno scottato, Cipollotti freschi grigliati e salsa di Peperone arrostito**
Seared Tuna fish, grilled Spring Onion and roasted Bell Pepper sauce



29 € - 7250 punti

_____ **Trancio di Ombrina in crosta di Prezzemolo con Verdurine spadellate e vellutata al Timo e Mandorle**
Croaker fillet in a Parsley croust with pan-fried Vegetables, Thyme and Almonds sauce



29 € - 7250 punti

_____ **Filetti di Sogliola al vapore aromatico, crema di Piselli e Tuorlo d'Uovo fritto**
Aromatic steam cooked Sole fish, Peas cream and fried Egg Yolk



31 € - 7250 punti

_____ **La nostra classica Costoletta alla Milanese con Rucola, Pomodori confit e Patate al forno**

Our classic Milanese breaded Cutlet with Rocket Salad, confit Tomatoes and baked Tomatoes



32 € - 8000 punti

_____ **I classici Saltimbocca alla romana con catalogna spadellata**

The typical veal "Saltimbocca alla Romana" with pan-fried Catalonia Chicory



25 € - 6250 punti

_____ **Carrè di maialino arrostito, perle di mela confit, patate delfino e salsa al Marsala**

Roasted Piggy loin, confit Apple perls, Dauphine Potatoes and Marsala sauce



25 € - 6250 punti

_____ **La nostra classica Parmigiana di Melanzane**

Our classic Eggplant Parmigiana



19 € - 4750 punti

DESSERT

Crema bruciata all'Amaretto

Italian Amaretto burnt cream



7 € - 1750 punti

Cheese cake al Cioccolato bianco

glassata al Limone di Amalfi e Biscotto alle Mandorle

Amalfi's Lemon glazed white Chocolate Cheesecake and Almonds Biscuit



8 € - 2000 punti

Il nostro Tiramisù al

Caffè Lavazza Kafa Etiopia

Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisù



8 € - 2000 punti

Selezione di Gelati e Sorbetti

Selection of Ice-Cream and Sorbets



7 € - 1750 punti

Il Cannolo Siciliano

Sicilian Cannolo



4 € - 1000 punti

Le nostre tipiche paste di Mandorla Pugliesi

Our typical Apulian Almond biscuits



2 € - 500 punti

TIPOLOGIA



glutine
gluten



crostacei
shellfish



uova
eggs



latticini
dairy product



sesamo
sesame



pesce
fish



soia
soy



solfiti
sulphites



arachidi
peanuts



molluschi
clams



sedano
celery



senape
mustard



lupini
lupins



frutta
a guscio
nuts

GLOSSARIO/GLOSSARY

Il pesce crudo, marinato, affumicato a freddo e le paste fresche presenti nei nostri menù, vengono bonificati e abbattuti di temperatura a -20° secondo la normativa Europea vigente (CE 853/2004).

Our raw, marinated, cold smoked fish and fresh pasta are blast chilled to -20° according to European regulation (CE 853/2004)

*Potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used

IVA & Servizio Inclusi

VAT & Service Included

Chiedi informazioni al personale in merito al metodo di pagamento con punti del nostro programma Melia Rewards. Ask staff for information about the way of payments with points of our loyalty Melia Rewards program

