

# MAMI Pranzo

## ANTIPASTI / STARTERS

- **Insalata “Caprese” / “Caprese” salad** 12 €  
*Insalata Caprese di mozzarella, pomodoro e basilico fresco*  
*“Caprese” salad with mozzarella cheese, tomato and fresh basil*
- **Vitello tonnato / Veal with tuna sauce** 12 €
- **Roast beef** 12 €  
*Roast beef con rucola e scaglie di Parmigiano*  
*Roast beef with arugula and Parmigiano*

## INSALATE / SALADS

- **Caesar salad** 15 €  
*Caesar salad con lattuga romana, petto di pollo alla griglia, bacon grigliato, scaglie di grana padano, crostini di pane e salsa all'acciuga*  
*Caesar salad with chicken breast, grilled bacon, grana padano flakes, breadcrumbs and anchovies sauce*
- **La rossa / Red salad** 12 €  
*Radicchio trevisano, pane di segale, julienne di bresaola, crema di aceto balsamico, cacio al pepe*  
*Red chicory, rye bread, dried beef julienne, balsamic vinegar cream, black pepper cheese*
- **Insalata fresca / Fresh salad** 11 €  
*Insalata riccia, primo sale, olive nere, cetrioli, origano, cipolla rossa, pomodori*  
*Frisee salad, cheese, black olives, cucumber, red onion, tomatoes and oregano*
- **Insalata Mami / Mami salad** 15 €  
*Lattuga trevisana, pomodori ramati, tonno sott'olio fatto in casa, olive taggiasche e dressing all'aceto di lampone*  
*Trevisana lettuce, copper tomatoes, tuna homemade, taggiasca olives and dressing, raspberry vinegar*
- **Insalata venere / Venere salad** 14 €  
*Riso venere, cavolo rosso, branzino marinato al peperoncino e agrumi, filetti di mandorle tostati, crema ai peperoni rossi, avocado*  
*Venus rice, red cabbage, seabass marinated with chilli pepper and citrus, toast almond, red pepper cream and avocado*

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

- **Lasagne alla Bolognese / Bolognese style lasagne** 13 €  
*Lasagne alla Bolognese*  
*Bolognese style lasagne*
- **Orecchiette cime di rapa / Bitter greens orecchiette** 11 €  
*Orecchiette alle cime di rapa leggermente piccanti, briciole di tarallo e acciuga*  
*Orecchiette pasta with lightly spicy bitter greens, crumbled tarallis and anchovies*
- **Maccheroni con ragù / “Maccheroni” with ragù** 13 €  
*Maccheroncini all'uovo fatti in casa con ragù alla moda Toscana con scaglie di cacio di pienza*  
*Hand made maccheroncini pasta with Tuscany ragù and cacio di pienza cheese flakes*
- **Spaghetti datterino / Spaghetti with datterino** 12 €  
*Spaghetto bio con salsa ai pomodorini datterino e crema di burrata*  
*Spaghetti bio with datterino tomato and burrata cream*
- **Ravioli branzino e gamberi / Seabass ravioli** 13 €  
*Ravioli ripieni di branzino con bique ai gamberi, erba cipollina e crema di piselli*  
*Ravioli stuffed with sea bass with shrimp bique, chives and pea purée*

## VEGETARIANO / VEGETARIAN

- **Parmigiana di melanzane / Eggplant “Parmigiana”** 14 €  
*La nostra classica parmigiana di melanzane*  
*Our typical eggplant “Parmigiana”*

## SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

- CARNE / MEAT**
- **Costoletta alla milanese / Milanese cutlet** 32 €  
*Costoletta di vitello alla milanese con rucola, pomodorini confit e patate al forno*  
*Our classic milanese breaded cutlet with rocket salad, confit tomatoes and baked Potatoes*
- **Scottadito d'agnello / Lamb cutlets** 23 €  
*Costolette d'agnello allo Scottadito*  
*Roasted Lamb*
- **Controfiletto di manzo / Grilled sirloin beef** 24 €  
*Controfiletto di manzo alla griglia*  
*Grilled sirloin beef*
- **Petto di pollo / Chicken breast** 17 €  
*Petto di pollo cotto alla griglia*  
*Grilled chicken breast*
- PESCE / FISH**
- **Filetto di branzino / Seabass fillet** 19 €  
*Filetto di branzino alla griglia*  
*Grilled seabass fillet*
- **Ombrina con crema di zucca / Croaker fillet** 25 €  
*Filetto di ombrina con crema di zucca al timo.*  
*Croaker fillet with thyme pumpkin cream.*
- **Insalata di mare / Cuttlefish salad** 24 €  
*Insalata di seppie e polpo con ceci neri e crema di peperoni rossi*  
*Salad with cuttlefish, octopus, black chickpea, cream pepper*
- **Tartare di salmone / Salmon tartare** 20 €  
*Tartare di salmone, taralli sbriciolati e crema di stracciatella*  
*Salmon tartare with taralli crumble and stracciatella cream*