

# MAMI Cena

## ANTIPASTI / STARTERS

- **Cipolla ripiena di fonduta / Onion stuffed with fondue** 14 €  
*Cipolla al sale ripiena di fonduta di Fontina Valdostana DOP profumata al tartufo con crostini di pane*  
*Baked salty onion stuffed with fontina cheese fondue, truffle and bread croutons*
- **Alici 'mbuttunate / Stuffed anchovies** 15 €  
*Le "Alici 'mbuttunate" con scamorza affumicata e guanciale stagionato su crema di cime di rapa e pomodori confit*  
*Fried anchovies stuffed with smoked scamorza cheese and cured guanciale, bitter greens cream and confit tomatoes*
- **Cannellone di fassona / Piedmont steak tartare** 17 €  
*Cannellone croccante farcito con battuta di fassona piemontese, salsa di nocciole delle langhe, cavolfiori all'agro e dressing ai lamponi*  
*Crunchy "cannelloni" stuffed with piedmont beef steak tartare, hazelnuts sauce, bitter-sweet cauliflower and raspberries dressing*
- **Polpo arrostito / Roasted octopus** 17 €  
*Polpo\* viola arrostito su crema di melanzane, chips di patate viola, olio di cipolla bruciata*  
*Roasted purple octopus\* on a eggplant cream, purple potatoes chips, burnt onion oil*
- **Culatello di zibello / Zibello culatello** 18 €  
*Culatello di zibello, pecorino di fossa e roesti di patate*  
*Culatello di Zibello, grave cured sheep cheese and potatoes cake*

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

### PASTA

- **Maltagliati polpo e cannellini / Octopus and beans maltagliati** 16 €  
*Maltagliati di farro fatti in casa con polpo\* e fagioli cannellini*  
*Handmade maltagliati pasta with octopus\* and cannellini beans*
- **Orecchiette cime di rapa / Bitter greens orecchiette** 13 €  
*Orecchiette alle cime di rapa leggermente piccanti, briciole di tarallo e acciuga*  
*Orecchiette pasta with lightly spicy bitter greens, crumbled tarallis and anchovies*
- **Ribollita toscana / Ribollita soup** 12 €  
*La classica ribollita toscana di cavolo nero e quadrucci di pane*  
*The typical tuscan "ribollita" soup with bread cubes*
- **Ziti spezzati / Ziti Pasta** 16 €  
*Ziti spezzati al sugo di braciola alla barese e scaglie di cacioricotta*  
*Ziti pasta with apulian beef ragout and cacioricotta cheese flakes*
- **Ravioli alla porchetta / Porchetta raviolis** 16 €  
*Ravioli di porchetta fatta in casa, crema di pecorino romano e zeste di limone*  
*Ravioli stuffed with home made "porchetta", pecorino romano cheese cream, lemon zests*
- **Rigatoni alla carbonara / Carbonara rigatoni pasta** 14 €  
*Rigatoni alla carbonara*  
*Carbonara rigatoni pasta*
- **Paccheri napoletani ripieni / Stuffed napolitan paccheri** 17 €  
*Paccheri di grano duro con bisque di scampi, arancia e stracciatella*  
*Paccheri with prawns sauce, orange and stracciatella cheese*

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

### RISO / RICE

- **Risotto alla Milanese / Milanese style risotto** 17 €  
*Risotto alla Milanese (20 min)*  
*Milanese style risotto (20 min)*
- **VEG. A MODO NOSTRO / OUR VEG.**
- **Crapiaata / Broad beans "crapiaata"** 12 €  
*Crapiaata con bietoline ripassate, crema di fave e pane cafone agliato*  
*Broad beans cream with pan fried beets and garlic toasted bread*
- **Orecchiette cime di rapa / Orecchiette pasta** 12 €  
*Orecchiette alle cime di rapa*  
*Orecchiette pasta bitter greens*
- **Risotto alla milanese veg / Milanese style risotto veg** 15 €  
*Il nostro risotto alla milanese vegano*  
*Our typical risotto milanese vegan style*
- **Minestrone di verdure / Vegetable soup** 12 €  
*Il nostro minestrone di verdure*  
*Vegetable soup*
- **Verdure alla griglia / Grilled vegetables** 10 €  
*Verdure grigliate*  
*Grilled vegetables*
- **Parmigiana di melanzane / Eggplant "Parmigiana"** 19 €  
*La classica parmigiana di melanzane*  
*Our classical eggplant "parmigiana"*

## SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

### CARNE / MEAT

- **Ossobuco alla milanese / Milanese style ossobuco** 25 €  
*Ossobuco in gremolata alla milanese e patate schiacciate*  
*The typical milanese ossobuco with mashed potatoes*
- **Guancia di vitellone / Veal cheek** 27 €  
*Guancia di vitellone brasata al carmignano, polenta di grano arso e cardoncelli scottati*  
*Carmignano's red wine braised veal cheek, burnt wheat polenta and pan fried cardoncelli mushrooms*
- **Galletto vallespluga / Vallespluga cockerel** 24 €  
*Il galletto Vallespluga farcito e laccato al braulio, morbido di patata*  
*Braulio glazed stuffed Vallespluga cockerel, potatoes flan*
- **Costoletta alla milanese / Milanese cutlet** 32 €  
*Costoletta alla milanese con rucola, pomodori datterini e patate al forno*  
*Our typical milanese cutlet, fresh tomatoes and baked potatoes*

### PESCE / FISH

- **Merluzzo 38° / 38° cod fish** 26 €  
*Merluzzo cotto a 38° con la sua maionese al peperone crusco, tortino di peperoni rossi e polvere di olive*  
*38° cooked cod fish, crusco pepper mayonnaise, bell pepper and black olives powder*
- **Ventresca di tonno / Tuna belly** 29 €  
*Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura, cipolla caramellata, salsa alla puttanesca e patate croccanti*  
*Low temperature cooked tuna belly, caramelized onion and "puttanesca" sauce, crispy potatoes*