

MAMI Pranzo

ANTIPASTI / STARTERS

- **Vitello tonnato / Veal with tuna sauce** 13 €
- **Polpo blu arrostito / Roasted blue octopus** 20 €
Polpo arrostito con patata schiacciata e pesto di rucola
Roasted octopus with mashed potato and rocket pesto
- **Tartare di salmone / Salmon tartare** 18 €
Tartare di salmone con zucchine marinate alla menta e stracciatella
Salmon tartare with mint marinated courgettes and stracciatella
- **Caprese / Caprese Salad** 12 €
Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico fresco
Bufala mozzarella cheese, tomato and fresh basil
- **Cacio con cime di rapa / “Cacio” cheese with turnip tops** 13 €
Caciocavallo alla brace con cime di rapa saltate
Grilled “Caciocavallo” cheese with sautéed turnip tops
- **Pane al pomodoro / Tomato bread** 9 €
Pane, pomodoro, rucola, olive taggiasche e origano
Bread, tomato, rocket, Taggiasca olives and oregano
- **Vele di bresaola / Bresaola sails** 16 €
Vele di bresaola con soncino e raspadura
Bresaola sails with soncino and raspadura
- **Pallotte** 11 €
Polpette cacio e uova con sugo di pomodoro
Cacio cheese and eggs balls with tomato sauce

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

- **Lasagne alla Bolognese / Bolognese style lasagne** 13 €
Lasagna con la nostra bolognese
Lasagne with our “bolognese”
- **Millefoglie di pasta / Pasta millefeuille** 14 €
Millefoglie di pasta all’uovo ripiena di carciofi e scamorza affumicata
“Millefoglie” of egg pasta filled with artichokes and smoked scamorza cheese
- **Parmigiana / Eggplant “parmigiana”** 14 €
La nostra classica parmigiana di melanzane
Our typical eggplant “parmigiana”
- **Ravioli di baccalà / Cod ravioli** 14 €
Ravioli ripieni di baccalà con crema di asparagi e mimosa d’uovo
Cod-filled ravioli with creamed asparagus and egg mimosa
- **Carbonara / “Spaghetti” carbonara** 15 €
Spaghetto quadrato alla carbonara
Our classic carbonara
- **Orecchiette alla pugliese / 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
- **Guazzeto di polipetti / Octopus “guazzeto”** 16 €
Caserecce fatte in casa con guazzetto di polipetti e cipolla rossa stufata
Homemade caserecce with octopus guazzetto and stewed red onion
- **Arrabbiata** 13 €
Spaghetto integrale all’arrabbiata
“Spaghetto” whole Pasta “arrabbiata” style

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

- CARNE / MEAT**
- **Cotoletta alla milanese / Milanese cutlet** 32 €
Cotoletta di vitello alla milanese con rucola, pomodorini datterini e patate al forno
Our classic milanese breaded cutlet with rocket salad, tomatoes and baked potatoes
- **Galletto Vallespuga / Vallespuga cockerel** 21 €
½ Galletto Vallespuga al forno marinato al peperone Crusco con patate al forno
½ baked Vallespuga cockerel marinated in Crusco pepper with baked potatoes
- **Tagliata di manzo / Sliced beef steak** 23 €
Tagliata di manzo con rucola e grana
Sliced beef steak with rocket and parmesan
- **Filetto di manzo / Beef fillet** 26 €
Filetto di manzo alla griglia
Grilled beef fillet
- **Pollo alla griglia / Chicken breast** 17 €
Pollo alla griglia con patate fritte
Grilled Chicken breast with french fries
- PESCE / FISH**
- **Filetto di branzino / Seabass fillet** 19 €
Filetto di branzino alla griglia con verdure grigliate
Grilled seabass fillet with grill vegetables
- **Ombrina gratinata / Grilled croaker** 23 €
Ombrina alla mediterranea, spinaci saltati, olio e limone
Mediterranean-style croaker, sautéed spinach, oil and lemon

INSALATE / SALADS

- **Caesar salad** 15 €
Caesar salad con bacon grigliato, lattuga romana, petto di pollo alla griglia, scaglie di grana padano, crostini di pane e salsa all’ acciuga
Caesar salad with grilled bacon chicken brest, grana padano flakes, bread crumbs and anchovies sauce
- **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 origan
- **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 datterino / Datterini salad** 14 €
Riso venere, guacamole, gamberi al vapore, misticanza, soia croccante, dressing limone, pomodirini datterino
Venus rice, guacamole, steamed shrimp, misticanza salad, crispy soy, lemon dressing, tomatoes “datterini”