MAMÌ Cena

ANTIPASTI
STARTERS

SELEZIONE DI SALUMI PASINI — 21 € / 5250 ₩
"PASINI" COLDCUTS SELECTION

POLPO ARROSTO — 23€ / 5750 ₩
Cremoso di cicerchia e patate, polpettone di cicoria.
ROASTED OCTOPUS
Roasted octopus, grass pea cream, potatoes, bread and chicory loaf

VELLUTATA DI FAVE — 16 € / 4000₩
Vellutata di fave, cime di rape saltate, olio evo e taralli sbriciolati.
FAVA BEANS CREAM
Fava beans cream, sautèed turnips, crumbled taralli.

SIGARO CROCCANTE — 23 € / 5750 ₩
Sigaro croccante ripieno di ombrina alla mediterranea, cavolfiori in agrodolce e cenere di olive nere.
CRISPY CIGAR
Crispy cigar filled with Shi Drum, cauliflowers in sweet and sour sauce, black olives ash.

BURRATINA — 18 € / 4500₩
Burratina, spugne salate al basilico e insalatina di pomodori secchi.
BURRATA CHEESE
Burrata cheese, basil sponge, dried tomatoes salad.

CANNELLONE DI FASSONA — 22 € / 5500₩
Cannellone di fassona, insalata di puntarelle e maionese all'acciuga.
FASSONA BEEF CARPACCIO
Fassona beef carpaccio, chicory salad, anchovy mayonnaise.

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

RISOTTO ALLA MILANESE — 19€ / 4750 ₩
MILANESE STYLE RISOTTO

TORTELLI — 21€ / 5250 ₩
Tortelli di grano arso fatti in casa ripieni di baccalà alla Vicentina, crema di cime di rapa e salsa all'aglio arrosto.
HOMEMADE TORTELLI
Homemade burnt grain tortelli, codfish Vicenza-style, turnip cream, roasted garlic sauce.

CANDELE SPEZZATE ALLA GENOVESE — 18€ / 4500₩
Candele spezzate alla 'Genovese' con manzo e scaglie di pecorino romano.
CANDELE SPEZZATE PASTA
Candele spezzate pasta 'La Genovese', with meat and pecorino romano flakes.

CANEDERLI — 16€ / 4000₩
Piccoli canederli della tradizione Trentina, in brodo di Parmigiano Reggiano.
CANEDERLI-BREAD
Canederli-bread dumplings, in Parmigiano Reggiano broth.

SPAGHETTI — 21€ / 5250 ₩
Spaghetti alla chitarra mantecati al tonno fresco,cipolla rossa caramellata, pomodori datterini profumati al Limone.
SPAGHETTI CHITARRA PASTA
Spaghetti chitarra pasta, fresh tuna, caramelized red onion, datterino tomatoes with lemon scent.

VEGETARIANI E VEGANI
VEGETARIAN AND VEGAN

MINESTRONE DI VERDURE — 13 € / 3250 ₩
Classico minestrone di verdure.
VEGETABLES SOUP

ORECCHIETTE AL POMODORO FRESCO — 13 € / 3250 ₩
ORECCHIETTE PASTA WITH FRESH TOMATO SAUCE.

SECONDI
MAIN COURSES

GUANCIOTTA DI MANZO — 31€ / 7750 ₩
Guanciotta di manzo brasata al vino di Carmignano con polenta di ceci.
BEEF CHEEK
Beef cheek braised in Carmignano red wine, chickpea polenta.

OSSOBUCO DI VITELLO — 29€ / 7250 ₩
Ossobuco di vitello della tradizione, purè di patate leggermente affumicato.
BRAISED VEAL "OSSOBUCO"
Braised veal, mashed potatoes..

COSTOLETTA ALLA MILANESE — 35€ / 5750 ₩
Costoletta alla Milanese con pomodorino datterino, rucola e patate al forno.
MILANESE VEAL CUTLET
Milanese veal cutlet, tomatoes, rocket, backed potatoes.

FILETTO DI MAIALINO — 29€ / 7250 ₩
Filetto di maialino in crosta di pepe verde e pistacchio, scarola ripassata ai pinoli.
PORK FILLET
Pork fillet in green pepper and pistachio crust, escarole sautéed with pine nuts.

TONNO SCOTTATO — 33€ / 8250 ₩
Tonno scottato, cipollotti grigliati e crema di pappa al pomodoro.
SEARED TUNA
Seared tuna, grilled onions, 'pappa al pomodoro' puree.

MERLUZZO 40° — 29€ / 7250 ₩
Trancio di merluzzo cotto a 40 gradi, servito con la sua salsa e nero di seppia, tortino di peperoni arrosto e chips di patate viola.
COD STEAK
Cod steak cooked at 40 degrees, served with its sauce and squid ink, roasted belly peppers pie, purple potatoes chips.