

mami

storie di cucina italiana



— PRANZO —
L U N C H —

ANTIPASTI

STARTERS

Insalata di polpo con gamberi, pomodori datterini e olive taggiasche

22 €
5500 🍷

Octopus salad with prawns, dates tomatoes and Taggiasca olives



Caprese con mozzarella di bufala Dop, pomodori datterini, basilico

17 €
4250 🍷

"Caprese" salad with Bufala Mozzarella Cheese, tomato and fresh basil



Pallotte cacio e uova con sugo di pomodoro

14 €
3500 🍷

Cheese and eggs balls with tomato sauce



Burrata con prosciutto crudo di Parma

21 €
5250 🍷

Burrata cheese and Parma ham



Camouflage di topinambur e piselli, sbriciolata di taralli

16 €
4000 🍷

Jerusalem artichoke and pea camouflage, taralli crumble



Vitello tonnato della tradizione

20 €
5000 🍷

Traditional veal with tuna sauce



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Ravioli ripieni di stracchino e rucola, pomodorino fresco e crema di burrata

17 €
4250 🍷

Ravioli filled with stracchino cheese and rocket, fresh tomatoes and burrata cream



Spaghetti quadrato alla carbonara

17 €
4250 🍷

Carbonara spaghetti



Lasagna alla bolognese

16 €
4000 🍷

Bolognese style Lasagne with beef ragù



Maccheroncini freschi con crema di ricotta, melanzane e basilico

17 €
4250 🍷

Fresh maccheroncini pasta with ricotta cheese, eggplant and basil cream



Orecchiette con cozze, pomodorini e fiori di zucca al profumo di limone

18 €
4500 🍷

Orecchiette with mussels, cherry tomatoes and lemon-flowered courgette flowers



Risotto alla Milanese (minimo 2 persone)

18 €
4500 🍷

Milanese style risotto with saffron (a minimum of 2 people)



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Tagliata di maialino nero con friggitelli e pomodorini freschi

28 €
7000 🍷

Sliced black pork steak with "friggitelli" peppers and fresh cherry tomatoes



Petto di pollo alla griglia con patate al forno, rucola e pomodorini

23 €
5750 🍷

Grilled chicken breast, rocket salad and fresh cherry tomatoes

Guazzetto di polpo con capperi, olive taggiasche e crostone di pane tostato

29 €
7250 🍷

Stewed octopus with capers, olives and bread croutons



Galletto Vallespluga con patate al forno

28 €
7000 🍷

"Vallespluga" cockerel with baked potatoes

Filetto di branzino alla griglia con spinaci ripassati in padella

25 €
6250 🍷

Grilled sea bass fillet, side of sautéed spinach



Costoletta di vitello alla Milanese, rucola, pomodorini e patate

36 €
9000 🍷

Milanese veal costoletta, rocket salad, fresh cherry tomatoes and potatoes



I Veg a modo nostro

OUR VEG



La nostra Parmigiana di melanzane

18 €
4500 🍷

Our typical eggplant "Parmigiana"



Orecchiette al pomodoro fresco

15 €
3750 🍷

Orecchiette pasta with tomato sauce and basil



Minestrone di verdure

15 €
3750 🍷

Vegetables soup



INSALATE

SALADS

CAESAR SALAD

Petto di pollo alla griglia, bacon croccante, insalata iceberg, scaglie di Grana Padano, crostini di pane, dressing all'acciuga

18 €
4500 🍷

Caesar salad with grilled bacon, chicken breast, Grana Padano flakes, bread crumbs and anchovies sauce



INSALATA MAMÌ

Lattuga trevisana, pomodoro ramato, il nostro tonno sott'olio, olive taggiasche, dressing all'aceto di melograno

17 €
4250 🍷

Trevisana lettuce, copper tomatoes, homemade "canned" tuna, olives and dressing, raspberry vinegar



INSALATA FRESCA

Insalata riccia, formaggio primo sale, olive nere, cetrioli, cipolla rossa, pomodoro, origano

16 €
4000 🍷

Frisee salad, "primo sale" cheese, black olives, cucumber, red onion, tomatoes and origan



INSALATA DATTERINO

Quinoa, misticanza, gamberi al vapore, guacamole, pomodorino datterino

17 €
4250 🍷

Quinoa, mixed salad, steamed prawns, guacamole, date cherry tomatoes



CONTORNI

SIDES

Patate al forno

Roasted potatoes

6 €
1500 🍷

Patatine fritte

French fries

6 €
1500 🍷



Verdure alla griglia

Grilled vegetables

7 €
1750 🍷

Spinaci al burro

Pan fried spinach with butter

7 €
1750 🍷



Friggitelli con pomodorino e origano

"Friggitelli" peppers with tomato and oregano

7 €
1750 🍷

PER ALZARSI

DESSERT

La nostra crostatina di frutta scomposta

Our deconstructed fruit tart

9 €
2250 🍷



Semisfera di cocco, insalata di frutta esotica, crumble al cocco e crosta al fondente nero

Coconut semisphere, exotic fruit salad, coconut crumble and fondant crust

9 €
2250 🍷



Il nostro Tiramisù al Caffè Lavazza Kafa Etiopia

Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisù

10 €
2500 🍷



Macedonia di frutta fresca

Fruit salad

9 €
2250 🍷

Cheesecake al cioccolato bianco con salsa al limone e crumble alle mandorle

White chocolate cheesecake, lemon icing, almond crumble

9 €
2250 🍷



Selezione di gelati e sorbetti

Selection of Ice-Cream and Sorbets

8 €
2000 🍷



Frutti di bosco

Berries

14 €
3500 🍷

LEGENDA ALLERGENI



GLUTINE
Gluten



SOIA
Soya



FRUTTA
A GUSCIO
Nuts



PESCE
Fish



LATTICINI
Milk



SENAPE
Mustard



ARACHIDI
Peanuts



SESAMO
Sesame



CROSTACEI
Shellfish



UOVA
Eggs



LUPINI
Lupin



SEDANO
Celery



MOLLUSCHI
Molluscs



ANID. SOLF.
E SOLFITI
Sulphur
Dioxide