

mami

storie di cucina italiana



— PRANZO —
L U N C H

ANTIPASTI

STARTERS

Insalatina di polpo con ceci, limone e prezzemolo

23 €
5750 🍷

Octopus salad with chickpeas, lemon and parsley



Tegamino di Caciocavallo della Daunia morbido

18 €
4500 🍷

Caciocavallo cheese "Tegamino"



Caprese con mozzarella di bufala DOP, pomodori datterini e basilico

18 €
4500 🍷

Caprese salad with buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes and basil



Prosciutto crudo di Parma e Salva Cremasco DOP

22 €
5500 🍷

Parma ham and Salva Cremasco cheese



Vitello tonnato della tradizione

21 €
5250 🍷

Traditional veal with tuna sauce



Vellutata di patate, tartufo nero e crumble al timo

25 €
6250 🍷

Potato velouté, black truffle and thyme crumble



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Orecchiette con sugo di pomodoro fresco, tonno rosso, olive taggiasche e capperi

20 €
5000 🍷

"Orecchiette" pasta with fresh tomato sauce, red tuna, "taggiasca" olives and capers



Lasagna alla bolognese

17 €
4250 🍷

Bolognese style lasagne with beef ragù



Ravioli ripieni di finferli e Taleggio su crema di zucca Mantovana

19 €
4750 🍷

Ravioli filled with taleggio cheese, mushrooms and pumpkin cream



Risotto alla Milanese (minimo 2 persone)

18 €
4500 🍷

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



Spaghetto quadrato alla carbonara

18 €
4500 🍷

Carbonara Spaghetti



Pasta Mista con fagioli cannellini e cozze

18 €
4500 🍷

Mixed pasta with beans and mussels



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Costoletta alla Milanese

36 €

Milanese style cutlet



9000 ⚡

Petto di pollo alla griglia con patate al forno

24 €

Grilled chicken breast with baked potatoes

6700 ⚡

Agnello in casseruola con patate al forno

28 €

Lamb stew with baked potatoes



7000 ⚡

Guazzetto di polpo e fagioli

30 €

Octopus stew with beans

7500 ⚡



Tagliata di manzo, rucola e scaglie di Grana Padano

30 €

Sliced beef, rocket and Grana Padano cheese



7500 ⚡

Filetto di branzino con spinaci e pinoli

27 €

Sea bass with spinach and pine nuts

6750 ⚡



I Veg a modo nostro

OUR VEG



La nostra Parmigiana di melanzane

20 €

Our typical eggplant "Parmigiana"



5000 ⚡

Orecchiette al pomodoro fresco

16 €

Orecchiette pasta with fresh tomato

4000 ⚡



Minestrone di verdure

16 €

Vegetables soup



4000 ⚡

INSALATE

SALADS

CAESAR SALAD

19€

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

Caesar salad with grilled chicken breast, crispy bacon, iceberg lettuce, Grana Padano flakes, bread croutons and anchovy dressing



4750 ⚡

INSALATA DATTERINO

18€

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

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



4500 ⚡

INSALATA MAMÌ

19€

Lattuga trevisana, pomodoro ramato il nostro tonno sott'olio, olive taggiasche e dressing al mandarino

Trevisana lettuce, coppery tomato, our homemade "canned" tuna in oil, taggiasche olives and mandarin dressing



4750 ⚡

INSALATA ROSSA

18€

Radicchio trevisano, noci, julienne di bresaola, primo sale e aceto balsamico

Radicchio salad, walnuts, bresaola julienne, primo sale cheese and balsamic vinegar



4500 ⚡

CONTORNI

SIDES

Patate al forno

Roasted potatoes

6 €

1500 🍷

Spinaci al burro

Fried Spinach with butter

7 €

1750 🍷



Patatine fritte

French fries

6 €

1500 🍷

Cime di rapa saltate leggermente piccanti

Spicy turnip tops

7 €

1750 🍷



Verdure alla griglia

Grilled vegetables

7 €

1750 🍷

PER ALZARSI

DESSERT

Cheesecake al cioccolato bianco con salsa di frutti rossi e crumble alle mandorle

10 €

2500 🍷

White chocolate cheesecake with red fruit sauce and almond crumble



Mousse al Caramello con mele alla cannella

9 €

2250 🍷

Caramel mousse with cinnamon apples



Il nostro Tiramisù al Caffè Lavazza Kafa Etiopia

10 €

2500 🍷

Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisù



Torta Paesana con gelato ai cachi

9 €

2250 🍷

Paesana cake with persimmon ice cream



Selezione di gelati e sorbetti

8 €

2000 🍷

Selection of Ice-Creams and Sorbets



Macedonia di frutta fresca

9 €

2250 🍷

Fruit salad

Frutti di bosco

15 €

3750 🍷

Berries

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