

mami

storie di cucina italiana

— CENA —
DINNER

ANTIPASTI

STARTERS

Lingotti di mozzarella di bufala panati,
acciughe e pesto di pomodori infornati

21 €
5250 🍷

Breaded buffalo mozzarella cheese, anchovies and baked tomato pesto



Quadrotto di focaccia con finocchiona,
Cacio di Pienza e cime di rapa tiepide

20 €
5000 🍷

Focaccia with "finocchiona" coldcut, Cacio di Pienza cheese and warm turnip tops



Polpo arrosto, spuma di patata allo zafferano,
porro fritto e olio di cipolla bruciata

25 €
6250 🍷

Roasted octopus, saffron potato mousse, fried leek and burnt onion oil



Cannoli croccanti farciti con baccalà
mantecato, maionese al nero e polenta
bianca fritta

23 €
5750 🍷

Crispy cannoli filled with creamed codfish, black mayonnaise and fried white polenta



Cipolla cotta al sale ripiena di crema di
zucca, polvere di amaretto e pane croccante
ai frutti rossi

20 €
5000 🍷

Salt-baked onion stuffed with pumpkin cream, amaretto powder and red fruit crispbread



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Caramelle di pasta fresca ripiene di
porchetta, glassate con crema di pecorino
dolce e peperoni arrosto

21 €
5250 🍷

Fresh pasta ravioli stuffed with porchetta, glazed with sweet pecorino cream and roasted peppers



Risotto alla milanese

19 €
4750 🍷

Milanese risotto



Paccheri mantecati con astice e porcini

42 €
10500 🍷

Paccheri pasta with lobster and porcini mushrooms



Vellutata di patate con tuorlo di uovo fritto,
tartufo nero e crumble al timo

19 €
4750 🍷

Potato cream with fried egg yolk, black truffle and thyme crumble



Fresco di orecchiette al ragù di paperotto
e pecorino sardo

21 €
5250 🍷

Fresh orecchiette pasta with duck ragout and Sardinian pecorino cheese



Spaghettoni quadrati cacio pepe e limone

19 €
4750 🍷

Spaghettoni with pecorino cheese, pepper and lemon



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

**Tonno scottato, salsa di rucola,
Parmigiano soffiato e tortino di cavolfiori**

35 €
8750 🍷

Searched tuna, rocket sauce, puffed Parmigiano and cauliflower pie



**Petto d'anatra all'arancia cotta a bassa
temperatura, millefoglie di patate
e pera marinata alla barbabietola**

32 €
8000 🍷

Low Temperature cooked duck breast, orange flavour, potato millefeuille and beetroot marinated pear



**Pancetta di maialino siciliano morbida
laccata con marmellata di pomodori,
cipolla di tropea e crema di fagioli cannellini**

30 €
7500 🍷

Sicilian lacquered pork belly with tomato jam, tropea onion and cannellini bean cream



**Rombo croccante ripieno di cardoncelli,
cicoria, crocchette di ricotta e fumetto
allo zafferano**

38 €
9500 🍷

Crispy turbot stuffed with cardoncelli mushrooms, chicory, ricotta and saffron sauce



Costoletta alla Milanese

36 €
9000 🍷

Milanese style cutlet



CONTORNI

SIDES

Patate al forno

6 €
1500 🍷

Roasted potatoes

Cime di rapa saltate leggermente piccanti

8 €
2000 🍷

Spicy turnip tops

Patatine fritte

6 €
1500 🍷

French fries



Spinaci al burro

8 €
2000 🍷

Pan-fried Spinach with butter



Verdure alla griglia

7 €
1750 🍷

Grilled vegetables

I Veg a modo nostro

OUR VEG

La nostra Parmigiana di melanzane

20 €
5000 🍷

Our typical eggplant "Parmigiana"



Orecchiette al pomodoro fresco

16 €
4000 🍷

Orecchiette pasta with fresh tomato



Minestrone di verdure

16 €
4000 🍷

Vegetables soup



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*



Il nostro Tiramisù al Caffè Lavazza Kafa Etiopia **10 €**
2500 ⚡

Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisù



Selezione di gelati e sorbetti **8 €**
2000 ⚡

Selection of Ice-Creams and Sorbets



Frutti di bosco **15 €**
3750 ⚡

Berries

Mousse al Caramello con mele alla cannella **9 €**
2250 ⚡

Caramel mousse with cinnamon apples



Torta Paesana con gelato ai cachi **9 €**
2250 ⚡

Paesana cake with persimmon ice cream



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 SOLFITTI**
Sulphur
Dioxide