

mami

storie di cucina italiana



— CENA —
DINNER

ANTIPASTI

STARTERS

**Fritto di moscardini con maionese al limone
bruciato e chips di patate al pepe** **21 €**
5250 🍷

*Fried baby octopus with burnt lemon mayonnaise
and pepper potato chips*



**Cannellone di Fassona, insalata di puntarelle
e cremoso di caprino** **23 €**
5750 🍷

Fassona beef roll, puntarelle salad and creamy goat cheese



**Terrina di vitello, gelatina di vin brûlé
di Carmignano, cavolfiori in carpione
e salsa verde** **21 €**
5250 🍷

*Veal terrine, Carmignano mulled wine jelly,
soused cauliflower and green sauce*



**Baccalà cotto al vapore glassato con nero di
seppia e cremoso di ceci** **22 €**
5500 🍷

*Steamed cod glazed with squid ink and chickpea cream
sauce*



**Zuppa di fagioli cannellini,
quadretti di zucca frita e sfoglia di riso
alla barbabietola** **20 €**
5000 🍷

*Creamy cannellini bean soup, fried pumpkin
and beet rice chips*



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

**Tortelli di riso e frumento farciti con
ossobuco della tradizione e salsa allo
zafferano** **21 €**
5250 🍷

*Rice and wheat tortelli stuffed with traditional ossobuco and
saffron sauce*



Sagnette integrali con ceci e aragosta **42 €**
10500 🍷

Whole wheat sagnette with chickpeas and lobster



**Fresco di orecchiette con pesto di cime di
rapa, crudo di gamberi rossi e polvere di
cacioricotta soffiato** **22 €**
5500 🍷

*Fresh orecchiette pasta with turnip greens pesto, raw red
shrimps and puffed cacioricotta cheese powder*



**Maccheroncini di pasta fresca al sugo di
coda di bue alla vaccinara** **19 €**
4750 🍷

*Home made fresh maccheroncini pasta with "vaccinara"
oxtail sauce*



**Doppio cannellone di pasta fresca farcito
con ricotta e spinaci, glassato con pomodori
San Marzano e crema al parmigiano** **20 €**
5000 🍷

*Double fresh pasta cannelloni stuffed with ricotta and
spinach, glazed with San Marzano tomatoes and parmesan
cream*



Risotto alla Milanese **19 €**
4750 🍷

Milanese style risotto with saffron



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Quadrotto di spigola all'amo con squame di patate gialle su crema di finocchio e aneto **32 €**
8000 🍷

Sea bass with yellow potato scales, fennel cream and dill



Medaglioni di capasanta con guscio croccante, porri caramellati, burro al limone e maionese al sedano **35 €**
8750 🍷

Crispy scallop shell with caramelized leeks, lemon butter and celery mayonnaise



Costoletta alla Milanese **36 €**
9000 🍷

Milanese style cutlet



Guancia di bue brasata al Barco Reale, polenta di grano arso e cardoncelli **29 €**
7250 🍷

Ox cheek braised in Barco Reale wine with wheat polenta and cardoncelli mushrooms



Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con crosta di erbe, sfere di mele e purè di patata alla vaniglia **30 €**
7500 🍷

Low temperature cooked pork tenderloin with herb crust, apple spheres and vanilla mashed potato



CONTORNI

SIDES

Patate al forno **6 €**
1500 🍷

Roasted potatoes

Cime di rapa saltate leggermente piccanti **7 €**
1750 🍷

Spicy turnip tops

Patatine fritte **6 €**
1500 🍷

French fries



Spinaci al burro **7 €**
1750 🍷

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
crumble alle mandorle e salsa all'arancia**

10 €
2500 🍷

White chocolate cheesecake with almond crumble and orange sauce



**Il nostro Tiramisù
al Caffè Lavazza Kafa Etiopia**

10 €
2500 🍷

Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisu



**Brownie con mousse di cioccolato, arachidi
e gocce di passion fruit**

9 €
2250 🍷

Brownie with chocolate mousse, peanuts and passion fruit drops



**Rocher alla vaniglia con cuore di castagne e
salsa al marron glace**

10 €
2500 🍷

Vanilla rocher with chestnut heart and marron glace sauce



Selezione di gelati e sorbetti

8 €
2000 🍷

Selection of Ice-Creams and Sorbets



Macedonia di frutta fresca

9 €
2250 🍷

Fruit Salad

Frutti di bosco

16 €
4000 🍷

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