

mami

storie di cucina italiana



— PRANZO —  
L U N C H

# ANTIPASTI

## STARTERS

---

Insalata di polpo con ceci in due consistenze, limone e prezzemolo **23 €**  
5750 🍷

*Octopus salad with chickpeas, lemon and parsley*



Tegamino di Caciocavallo della Daunia morbido con cime di rapa **18 €**  
4500 🍷

*Caciocavallo cheese "Tegamino" with pan fried turnip tops*



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 nodini di fior di latte affumicati **22 €**  
5500 🍷

*Parma ham and smoked fior di latte mozzarella cheese*



Vitello tonnato della tradizione **21 €**  
5250 🍷

*Traditional veal with tuna sauce*



Zuppa di fagioli cannellini con quadretti di zucca fritta **20 €**  
5000 🍷

*Creamy cannellini bean soup with fried squash cubes*



# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---

Orecchiette con cime di rapa e dressing all'acciuga **17 €**  
4250 🍷

*Orecchiette pasta with turnip tops and anchovy sauce*



Lasagna alla bolognese **17 €**  
4250 🍷

*Bolognese style lasagne with beef ragù*



Ravioli ripieni di ossobuco con salsa allo zafferano **19 €**  
4750 🍷

*Ravioli stuffed with ossobuco and saffron sauce*



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*



Tubetti mantecati con ceci e baccalà **19 €**  
4750 🍷

*Tubetti pasta with chickpeas and salt cod*



# SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

## Costoletta alla Milanese

*Milanese style cutlet*

36 €

9000 ♡



## Medaglioni di filetto di maialino con salsa ai due pepi

*Medallions of pork tenderloin with two-pepper sauce*

28 €

7000 ♡



## Tagliata di manzo, rucola e scaglie di Grana Padano

*Sliced beef, rocket and Grana Padano cheese*

30 €

7500 ♡



## Petto di pollo alla griglia con patate al forno

*Grilled chicken breast with baked potatoes*

25 €

6250 ♡

## Guazzetto di polpo e fagioli

*Octopus stew with beans*

30 €

7500 ♡



## Filetto di branzino con spinaci saltati

*Sea bass fillet with sautéed spinach*

27 €

6750 ♡



# I Veg a modo nostro

OUR VEG



## Minestrone di verdure

*Vegetables soup*

16 €

4000 ♡



## Orecchiette al pomodoro fresco

*Orecchiette pasta with fresh tomato*

16 €

4000 ♡



## Parmigiana di Melanzane

*Our typical eggplant "Parmigiana"*

20 €

5000 ♡



# INSALATE

SALADS

## CAESAR SALAD

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*

19€

4750 ♡



## INSALATA DATTERINO

Riso nero, misticanza, gamberi al vapore, guacamole e pomodoro datterino

*Black rice, misticanza, steamed shrimp, guacamole and cherry tomato*

18€

4500 ♡



## INSALATA MAMÌ

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

*Trevisana lettuce, coppery tomato, our tuna in oil, Taggiasche olives and mandarin dressing*

19€

4750 ♡



## INSALATA ROSSA

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

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

18€

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 crumble alle mandorle e salsa di arancia

White chocolate cheesecake with almond crumble and orange sauce

10 €

2500 🍷

## Brownie con cioccolato, arachidi e gocce di passion fruit

Brownie with chocolate, peanuts and passion fruit drops

9 €

2250 🍷



## Il nostro Tiramisù al Caffè Lavazza Kafa Etiopia

Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisu

10 €

2500 🍷

## Rocher alla vaniglia con salsa al marron glace

Vanilla rocher with marron glace sauce

10 €

2500 🍷



## Selezione di gelati e sorbetti

Selection of Ice-Creams and Sorbets

8 €

2000 🍷

## Macedonia di frutta fresca

Fruit Salad

9 €

2250 🍷



## Frutti di bosco

Berries

16 €

4000 🍷

## 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