

mami

storie di cucina italiana

— CENA —  
DINNER

# ANTIPASTI

STARTERS

**Coni crocanti di fassona con mousse di robiola e chips di Parmigiano**

**23 €**  
5750 🍷

*Crispy cone with robiola cheese mousse and Parmesan chips*



**Finissime d'anatra cotte a bassa temperatura con melone marinato ai frutti rossi e olio evo** 22 €  
5500 🍷

*Thin slices of duck cooked at low temperature with melon marinated in red fruits and extra virgin olive oil*



**Arancino di riso allo zafferano e scamorza con asparagi e burrata**

**29 €**  
7250 🍷

*Saffron rice arancino and scamorza cheese with asparagus and burrata cheese*



**Polpo arrosto, cremoso di piselli e patate glassate al sale** 24 €  
6000 🍷

*Roasted octopus, pea cream and salt-glazed potatoes*



**Crudo di tonno, acqua di cetriolo e ciliegie di yogurt**

**23 €**  
5750 🍷

*Tuna tartare, cucumber water and yogurt cherries*



# PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

**Risotto alla Milanese**

**19 €**  
4750 🍷

*Saffron milanese style risotto*



**Chicche di patate fatte in casa con guazzetto di totani, melanzane fritte e finocchietto** 23 €  
5750 🍷

*Homemade potato gnocchi with squid stew, fried eggplant and fennel*



**Raviolo popit ripieno di baccala e patate con salsa ai peperoni arrostiti e prezzemolo**

**21 €**  
5250 🍷

*Ravioli filled with cod and potatoes with roasted peppers and parsley sauce*



**Paccheri al ragu d'agnello murgese con timo e pecorino pugliese** 21 €  
5250 🍷

*Paccheri with lamb ragu with thyme and Apulian pecorino cheese*



**Linguine alla Nerano (Zucchine e Provolone del Monaco)**

**19 €**  
4750 🍷

*Nerano style linguine pasta (Zucchini and Provolone del Monaco)*



**Vellutata primaverile con formaggio di capra caramellato e mimosa d'uovo** 19 €  
4750 🍷

*Spring velouté with caramelised goat cheese and egg mimosa*



# SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

**Coscette di pollo livornese farcito con albicocca, caffè, crema di carote e broccoletti ripassati**

**29 €**  
7250 🍷

*Livorno-style Chicken Thighs Stuffed with Apricot, Coffee, Carrot Cream and Sautéed Broccoli*



**Costoletta alla Milanese**

*Milanese style cutlet*

**36 €**  
9000 🍷



**Mignon di manzo cotto a bassa temperatura laccato al maraschino con tortino di ricotta e chips di patate viola**

**35 €**  
8750 🍷

*Beef Tenderloin cooked at low temperature glazed with Maraschino, Ricotta and Purple Potato Chips*



**Triglia farcita con bufala e acciuga, servita con camouflage di pomodoro e latte**

**32 €**  
8000 🍷

*Stuffed red mullet with mozzarella cheese and anchovy, served with tomato and milk camouflage*



**Bocconcini di sogliola e gamberi cotti nel tè verde, salsa alla carbonara e spugna al pecorino**

**32 €**  
8000 🍷

*Bites of Sole and Shrimp Cooked in Green Tea, Carbonara Sauce and Pecorino Sponge*



## 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 🍷



# CONTORNI

SIDES

## Patate al forno

*Roasted potatoes*

6 €

1500 🍷

## Cime di rapa saltate leggermente piccanti

*Spicy turnip tops*

7 €

1750 🍷

## Patatine fritte

*French fries*

6 €

1500 🍷

## Spinaci al burro

*Fried Spinach with butter*

7 €

1750 🍷

## Verdure alla griglia

*Grilled vegetables*

7 €

1750 🍷

# PER ALZARSI

DESSERT

## Zuppa inglese

*English soup*

8 €

2000 🍷

## Il nostro Tiramisù al Caffè Lavazza Kafa Etiopia

*Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisu*

10 €

2500 🍷



## Pastiera scomposta

*Neapolitan Ricotta Cake*

8 €

2000 🍷

## Selezione di gelati e sorbetti

*Selection of Ice-Creams and Sorbets*

8 €

2000 🍷



## Mousse di cioccolato fondente

*Dark chocolate mousse*

8 €

2000 🍷

## Frutti di bosco

*Berries*

15 €

3750 🍷



## Macedonia di frutta fresca

*Fruit Salad*

9 €

2250 🍷

## 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