

mami

storie di cucina italiana



— PRANZO —
L U N C H

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 pomodorino datterino

Black rice, misticanza lettuce, steamed shrimp, guacamole and cherry tomatoes



19€

4750 🍷

INSALATA MAMÌ

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

Trevisana lettuce, tomato, our tuna in oil, Taggiasca olives and lemon dressing



19€

4750 🍷

INSALATA PRIMAVERA

Spinacino, mandorle, primo sale e salmone affumicato

Baby spinach, almonds, primo sale cheese and smoked salmon



19€

4750 🍷

ANTIPASTI

STARTERS

Roast beef di manzo con salsa di senape e miele, insalata di rucola e grana

Roast beef with mustard and honey sauce, rucola salad and Parmesan cheese



21 €

5250 🍷

Prosciutto crudo, squacquerone e tigelle

Cured ham, squacquerone cheese and tigelle (italian flatbread)



22 €

5500 🍷

Insalata di polpo, patate al cartoccio e peperone crusco

Octopus salad, potatoes in foil and crispy pepper



23 €

5750 🍷

Vellutata primaverile con formaggio di capra caramellato e mimosa d'uovo

Spring velouté with caramelised goat cheese and egg mimosa



19 €

4750 🍷

Quadrotto di focaccia romana con melanzane fritte, pomodorini datterini e bufala

Roman focaccia with fried eggplant, cherry tomatoes and mozzarella cheese



18 €

4500 🍷

Caprese con mozzarella di bufala DOP, pomodori datterini e basilico

Caprese with mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil



18 €

4500 🍷

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- | | |
|---|--|
| Risotto alla Milanese (minimo 2 persone)
<i>Milanese style risotto with saffron (a minimum of 2 people)</i>
18 €
4500 🍷
 | Spaghetti quadrato alla carbonara
<i>Carbonara Spaghetti</i>
18 €
4500 🍷
 |
| Ravioli ripieni di stracchino di capra e fiori di zucca con salsa di peperoni arrostiti
<i>Ravioli stuffed with goat stracchino cheese and zucchini flowers with roasted pepper sauce</i>
18 €
4500 🍷
 | Maccheroncini all'uovo mantecati con ragù d'agnello e pecorino stagionato
<i>Egg maccheroncini with lamb ragù and aged Pecorino cheese</i>
18 €
4500 🍷
 |
| Fresco di orecchiette con asparagi e gamberi
<i>Fresh orecchiette pasta with asparagus and shrimp</i>
19 €
4750 🍷
 | Lasagna alla bolognese
<i>Bolognese style lasagne with beef ragù</i>
17 €
4250 🍷
 |

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

- | | |
|--|--|
| Petto di pollo con patate al forno
<i>Chicken breast with roasted potatoes</i>
25 €
6250 🍷
 | Costoletta alla Milanese
<i>Milanese style cutlet</i>
36 €
9000 🍷
 |
| Branzino ai ferri con spinaci
<i>Grilled sea bass with spinach</i>
27 €
6750 🍷
 | Trancio di salmone al forno con fagiolini
<i>Oven-baked salmon fillet with beans</i>
28 €
7000 🍷
 |
| Hamburger di manzo scomposto (hamburger, insalata di pomodorini, patate fritte e soncino)
<i>Beef hamburger (hamburger, cherry tomato salad, French fries and soncino salad)</i>
19 €
4750 🍷
 | Tamburello di spada alla palermitana e caponata di verdure
<i>Palermitan-style swordfish with vegetable caponata</i>
29 €
7250 🍷
 |
| Tagliata di manzo, rucola e scaglie di Grana Padano
<i>Sliced beef, rocket and Grana Padano cheese</i>
30 €
7500 🍷
 | |

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