

mami

storie di cucina italiana

— CENA —
DINNER

ANTIPASTI

STARTERS

Cuore di bue cotto a bassa temperatura e arrostito, accompagnato dalla sua coulis e da una selezione di pomodori colorati **18 €**
4000 ₪

Low-temperature cooked and roasted tomato, served with a mix of colorful tomatoes and tomato coulis

Catalana di mare: polpo, gamberi e calamari con dressing ai lamponi e senape, accompagnati da insalatina croccante, cipolla in agrodolce, sedano e pomodori **23 €**
5750 ₪

Seafood Catalan-style salad: octopus, prawns and calamari with raspberry and mustard dressing, served with a crunchy salad, sweet and sour onion, celery and tomatoes



Cannolo di barbabietola ripieno di battuta di manzo cruda, capperi, erba cipollina e uovo marinato **21 €**
5250 ₪

Beetroot cannolo filled with raw beef tartare, capers, chives and marinated egg



Panzanella con tonno rosso mediterraneo **22 €**
5500 ₪

Panzanella salad: crunchy bread, cucumber, tomatoes, sweet and sour onion and Mediterranean tuna



Vitello cotto a bassa temperatura, accompagnato dalla sua salsa, rucola, salsa verde e senape in grani **22 €**
5500 ₪

Low-temperature cooked veal, served with its sauce, rocket, green sauce and whole grain mustard



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Risotto ai frutti di mare **24 €**
6000 ₪

Seafood risotto



Ravioli fatti in casa all'astice serviti con bisque di astice e guazzetto di pomodori **31 €**
7500 ₪

Homemade lobster ravioli served with lobster bisque and tomato stew



Vellutata di piselli primaverili con formaggio di capra arrostito, crumble di olive nere e taralli **21 €**
5250 ₪

Creamy spring pea soup with roasted goat cheese, black olive crumble and taralli



Spaghetti alla carbonara con tartufo nero estivo **23 €**
5750 ₪

Spaghetti carbonara with summer black truffle



Mezzo paccheri alla parmigiana con melanzane fritte, mozzarella, fonduta di parmigiano e caviale al basilico **21 €**
5250 ₪

Mezzo paccheri pasta with fried eggplant, mozzarella, Parmesan fondue and basil caviar



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Polpo arrosto con perle di patate, crema di peperone rosso e maionese al prezzemolo **32 €**
8000 ₪

Roasted octopus with potato pearls, red pepper cream and parsley mayonnaise



Filetto di manzo alla griglia servito con il suo fondo e giardino di verdure saltate **38 €**
9500 ₪

Grilled beef filet served with its jus and sautéed vegetables



Fritto di gamberi e calamari con verdure croccanti e maionese al lime **32 €**
8000 ₪

Fried prawns and calamari with crispy vegetables and lime mayonnaise



Entrecôte alla griglia con patate al forno **35 €**
8750 ₪

Grilled entrecôte with roasted potatoes

Cotoletta di vitello servita con patate al forno, rucola e pomodorini **38 €**
9500 ₪

Veal cutlet served with roasted potatoes, rucola and cherry tomatoes



Pizza doppia cottura con fiori di zucca, acciughe del Cantabrico, pomodori confit e provola affumicata DOP **25 €**
6250 ₪

Double-cooked pizza with zucchini flowers, Cantabrian anchovies, confit tomatoes and smoked provola DOP



CONTORNI

SIDES

Patate al forno **7 €**
1750 ₪

Roasted potatoes

Spinaci al burro **8 €**
2000 ₪

Fried Spinach with butter



Patatine fritte **7 €**
1750 ₪

French fries

Indivia brasata **8 €**
2000 ₪

Braised endive

Verdure alla griglia **8 €**
2000 ₪

Grilled vegetables

I Veg a modo nostro

OUR VEG



La nostra parmigiana di melanzane

Our typical eggplant "Parmigiana"



22 €

5500 ₪

Orecchiette al pomodoro fresco

Orecchiette pasta with fresh tomato



19 €

4750 ₪

Minestrone di verdure

Vegetables soup



18 €

4500 ₪

PER ALZARSI

DESSERT

Cheesecake al cioccolato bianco con crumble alle mandorle e salsa al mango

White chocolate cheesecake with almond crumble and mango sauce



10 €

2500 ₪

Millefoglie ai tre cioccolati con coulis al lampone

Three-chocolate millefeuille with raspberry coulis



12 €

3000 ₪

Il nostro Tiramisù al Caffè Lavazza Kafa Etiopia

Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisu



10 €

2500 ₪

Namelaka allo yuzu con meringhe e albicocche spadellate

Yuzu namelaka with meringues and pan-seared apricots



12 €

3000 ₪

Selezione di gelati e sorbetti

Selection of Ice-creams and sorbets



9 €

2250 ₪

Macedonia di frutta fresca

Fruit salad

9 €

2250 ₪

Frutti di bosco con gelato alla crema

Mixed berries with vanilla ice cream



17 €

4250 ₪

Il pesce crudo, marinato, affumicato a freddo e le paste fresche presenti nei nostri menù, vengono bonificati ed abbattuti di temperatura a -20 gradi secondo la normativa Europea vigente (CE 853/2004). *Potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.

*Our raw, marinated, cold smoked fish and fresh pasta are blast chilled to -20° according to European regulation (CE 853/2004) *Frozen products may be used.*

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