

mami

storie di cucina italiana

— PRANZO —
L U N C H

ANTIPASTI

STARTERS

Bresaola con rucola e scaglie di Grana

Bresaola with Rocket and Grana



20 €

5000 🍷

Battuta di manzo cruda, capperi, erba cipollina e uovo marinato

Raw beef tartare, capers, chives and marinated egg



21 €

5250 🍷

Panzanella con tonno rosso mediterraneo

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



22 €

5500 🍷

Mozzarella in carrozza con pomodoro, scamorza e basilico su crema di pomodoro

Fried mozzarella with tomato, scamorza cheese and basil, served on tomato cream



20 €

5000 🍷

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

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



23 €

5750 🍷

Bruschettone con friggirelli, erba cipollina e pomodorini datterini

Grilled rustic bread with friggirelli peppers, chives and datterino cherry tomatoes



18 €

4500 🍷

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Mezzo paccheri alla parmigiana con melanzane fritte, mozzarella, fonduta di parmigiano e caviale al basilico

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



21 €

5250 🍷

Ravioli con bufala e prosciutto crudo accompagnati da culatello croccante

Ravioli with buffalo mozzarella and cured ham, served with crispy culatello



21 €

5250 🍷

Vellutata di piselli primaverili con formaggio di capra arrostito, crumble di olive nere e taralli

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



21 €

5250 🍷

Orecchiette con fiori di zucca, cozze, pecorino e pomodoro San Marzano

Orecchiette with zucchini flowers, mussels, pecorino cheese and San Marzano tomatoes



21 €

5250 🍷

Risotto alla Milanese (minimo due persone)

Milanese-style risotto (minimum two people)



22 €

5500 🍷

Tagliatelle allo scoglio

Fresh tagliatelle pasta with seafood



24 €

6000 🍷

Lasagna alla bolognese

Bolognese style lasagne with beef ragù



20 €

5000 🍷

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Chicken cutlet with French fries



26 €

6500 🍷

Fritto di gamberi e calamari con verdure croccanti e maionese al lime

Fried prawns and calamari with crispy vegetables and lime mayonnaise



32 €

8000 🍷

Coscia di pollo disossata alla griglia con insalata e pomodorini

Grilled boneless chicken leg with salad and cherry tomatoes

25€

6250 🍷

Trancio di ombrina alla piastra con salsa di pomodoro, pomodori arrosto, capperi, olive taggiasche e pinoli

Grilled croaker steak with tomato sauce, roasted tomatoes, capers, Taggiasca olives and pine nuts



30 €

7500 🍷

Entrecôte alla griglia con patate al forno

Grilled entrecôte with roasted potatoes

35 €

8750 🍷

Branzino alla griglia con indivia brasata

Grilled sea bass with braised endive



29 €

7250 🍷

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



20€

5000 🍷

INSALATA CAPRESE

Caprese con mozzarella di bufala DOP, pomodori datterini e basilico

Caprese salad with buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes and basil



19€

4750 🍷

POKE

Riso basmati con salmone affumicato, edamame, pomodori datterini, primo sale, crumble di taralli e salsa teriyaki

Basmati rice with smoked salmon, edamame, cherry tomatoes, primo sale cheese, taralli crumble and teriyaki sauce



22€

5500 🍷

INSALATA MAMÌ

Misticanza, pomodoro ramato, il nostro tonno sott'olio, olive taggiasche e dressing ai lamponi

Mixed salad, tomato, our home-made tuna in olive oil, Taggiasca olives and raspberry dressing



21€

5250 🍷

INSALATA VEG

Quinoa con misticanza, avocado, crema di ceci e pomodori datterini

Quinoa with mixed greens, avocado, chickpea cream and cherry tomatoes



19€

4750 🍷

CONTORNI

SIDES

Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	7 € 1750 🍷	Spinaci al burro <i>Fried Spinach with butter</i>	8 € 2000 🍷
Patatine fritte <i>French fries</i>	7 € 1750 🍷		
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	8 € 2000 🍷	Indivia brasata <i>Braised endive</i>	8 € 2000 🍷

I Veg a modo nostro

OUR VEG

La nostra parmigiana di melanzane <i>Our typical eggplant "parmigiana"</i>	22 € 5500 🍷	Orecchiette al pomodoro fresco <i>Orecchiette pasta with fresh tomato</i>	19 € 4750 🍷
  			
Minestrone di verdure <i>Vegetables soup</i>	18 € 4500 🍷		
			

PER ALZARSI

DESSERT

Cheesecake al cioccolato bianco con crumble alle mandorle e salsa al mango <i>White chocolate cheesecake with almond crumble and mango sauce</i>	10 € 2500 🍷	Frutti di bosco con gelato alla crema <i>Mixed berries with vanilla ice cream</i>	17 € 4250 🍷
   			
Il nostro Tiramisù al Caffè Lavazza Kafa Etiopia <i>Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisu</i>	10 € 2500 🍷	Millefoglie ai tre cioccolati con coulis al lampone <i>Three-chocolate millefeuille with raspberry coulis</i>	12 € 3000 🍷
		   	
Selezione di gelati e sorbetti <i>Selection of ice-creams and sorbets</i>	9 € 2250 🍷	Namelaka allo yuzu con meringhe e albicocche spadellate <i>Yuzu namelaka with meringues and pan-seared apricots</i>	12 € 3000 🍷
     		 	
Macedonia di frutta fresca <i>Fruit Salad</i>	9 € 2250 🍷		

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