mamì

storie di cucina italiana

CENA
DINNER

ANTIPASTI
STARTERS

Ceviche di ricciola all'italiana con insalata di puntarelle, olive taggiasche e salsa piccante al peperone crusco — **25** *6250*

Italian-style amberjack ceviche with puntarelle salad, Taggiasca olives and spicy crusco pepper sauce

Maritozzo salato farcito con guancia di manzo brasata e gremolada — **21** *5250*

Savoury maritozzo filled with braised beef cheek and gremolata

La nostra pizza in doppia cottura farcita con prosciutto crudo e burrata di Andria — **22** *5500*

Double-baked pizza topped with cured ham and burrata from Andria

Polpo con 'nduja, crema di stracciatella, guanciale croccante e indivia cotta a bassa temperatura — **23** *5750*

Octopus with 'nduja, creamy stracciatella, crispy guanciale and slow-cooked endive

Sogliola alla milanese con salsa alla mugnaia e radicchio tardivo di Treviso — **28** *7000*

Milanese-style sole with meunière sauce and late-harvest Treviso radicchio

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Vellutata di zucca con crema al Parmigiano, tartufo nero e cialda croccante — **24** *6000*

Velvety pumpkin soup with Parmesan cream, black truffle and a crisp wafer

Risotto con gambero rosso di Mazara del Vallo, limone sotto sale e funghi porcini — **30** *7500*

Risotto with Mazara del Vallo red prawns, preserved lemon and porcini mushrooms

Orecchiette con cime di rapa, alici, pane aromatico croccante e fili di peperoncino — **24** *6000*

Orecchiette with turnip greens, anchovies, aromatic crispy breadcrumbs and chilli threads

Ravioli caprese con coulis di pomodoro, spuma di mozzarella e perle al basilico — **24** *6000*

Caprese ravioli with tomato coulis, mozzarella foam and basil pearls

Mezze maniche all'amatriciana, secondo la tradizione romana — **24** *6000*

Mezze maniche pasta with traditional Roman amatriciana sauce

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Filetto di manzo con funghi porcini trifolati e patate al forno — **39** *9750*
Beef fillet with sautéed porcini mushrooms and roasted potatoes

Trancio di tonno alla piastra in stile vitellato, con spinacino fresco, broccoletti e fondo di vitello — **34** *8500*
Grilled tuna steak, vitello-style, with baby spinach, tenderstem broccoli and veal jus

Entrecôte alla griglia accompagnata da verdure saltate — **36** *9000*
Grilled entrecôte served with sautéed vegetables

Cotoletta di vitello con patate al forno, rucola e pomodorini — **38** *9500*
Veal cutlet with roasted potatoes, rocket and cherry tomatoe

Bistecca di cavolfiore con il suo caramello e mosaico di verdure in agrodolce — **22** *5500*
Cauliflower steak with its own caramel glaze and a mosaic of sweet-and-sour vegetables

CONTORNI
SIDES

Patate al forno — **7** *1750*
Roasted potatoes

Patatine fritte — **7** *1750*
French fries

Selezione di verdure grigliate — **8** *2000*
Selection of grilled vegetables

Catalogna ripassata — **9** *2250*
Sautéed chicory

Cime di rapa saltate con olio e aglio — **9** *2250*
Sautéed turnip greens with olive oil and garlic

I Veg a modo nostro

OUR VEG

La nostra parmigiana di melanzane — 22 / 5500 ₩
Our traditional Italian aubergine parmigiana

Minestrone di verdure — 18 / 4500 ₩
Vegetables soup

Orecchiette al pomodoro fresco — 19 / 4750 ₩
Orecchiette pasta with fresh tomato

PER ALZARSI

DESSERT

Cheesecake al pistacchio con salsa al caramello salato — 12 / 3000 ₩
Pistachio cheesecake with salted caramel sauce

Il nostro Tiramisù al Caffè Lavazza Kafa Etiopia — 10 / 2500 ₩
Our tiramisu with Lavazza Kafa Ethiopia coffee

Selezione di gelati e sorbetti — 9 / 2250 ₩
Selection of ice-creams and sorbets

Macedonia di frutta fresca — 9 / 2250 ₩
Fresh fruit salad

Frutti di bosco con gelato alla crema — 17 / 4250 ₩
Mixed berries with vanilla ice cream

Millefoglie con crema alle castagne e crema pasticcera — 12 / 3000 ₩
Puff pastry mille-feuille with chestnut cream and pastry cream

Bavarese alla nocciola con crumble alla nocciola e gel al lampone — 12 / 3000 ₩
Hazelnut Bavarian cream with hazelnut crumble and raspberry gel

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 · **CROSTACEI** Shelfish · **UOVA** Eggs · **PESCE** Fish · **ARACHIDI** Peanuts · **SOIA** Soya · **LATTICINI** Milk · **FRUTTA A GUSCIO** Nuts · **SEDANO** Celery · **SENAPE** Mustard · **SESAMO** Sesame · **ANID.SOLF. E SOLFITI** Sulphur Dioxide (SO_2) · **LUPINI** Lupin · **MOLLUSCHI** Molluscs

"Al fine di garantire l'eccellenza della nostra ospitalità, al tavolo verrà applicato un supplemento di servizio discrezionale del 5%.

"To maintain our standards of hospitality, a discretionary 5% service charge will be applied to your final bill"