mamì

storie di cucina italiana

PRANZO
LUNCH

ANTIPASTI
STARTERS

Prosciutto crudo di Parma con bocconcini di mozzarella di bufala — **22** *5500 ₩*

Parma cured ham with buffalo mozzarella bites

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

Montanare napoletane con pomodoro, mozzarella e basilico fresco — **18** *4500 ₩*

Neapolitan fried pizza bites with tomato, mozzarella and fresh basil

Arancini siciliani dorati, farciti con speck e Gorgonzola — **20** *5000 ₩*

Sicilian rice arancini filled with speck and Gorgonzola

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

Vitello tonnato con la sua cremosa salsa al tonno — **22** *5500 ₩*

Vitello tonnato with creamy tuna sauce

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Tonnarelli di pasta fresca con Pecorino e pepe nero — **22** *5500 ₩*

Fresh tonnarelli pasta with Pecorino cheese and black pepper

Casoncelli bergamaschi con emulsione di burro e salvia e guanciale croccante — **23** *5750 ₩*

Bergamo-style stuffed pasta with butter and sage emulsion and crispy guanciale

Tagliatelle fresche all'uovo con gamberi e funghi porcini — **26** *6500 ₩*

Fresh egg tagliatelle with prawns and porcini mushrooms

Lasagna alla bolognese — **20** *5000 ₩*

Bolognese style lasagne with beef ragù

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

Orecchiette con cime di rapa, alici, pane profumato e fili di peperoncino — **24** *6000₩*

Orecchiette with turnip greens, anchovies, seasoned breadcrumbs and fine chilli strands

Risotto Carnaroli mantecato al Taleggio, con radicchio e nocciole piemontesi tostate (minimo due persone) — **23** *5750 ₩*

Creamy Carnaroli risotto with Taleggio, radicchio and toasted Piedmont hazelnuts (minimum 2 people)

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Cotoletta di petto di pollo con rucola, pomodori e patate arrosto — **28** *7000 ₩*
Breaded chicken breast cutlet with rocket, tomatoes and roasted potatoes

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

Baccalà e carciofi in pastella di riso, accompagnati da maionese allo zafferano — **30** *7500 ₩*
Salt cod and artichokes in rice batter, served with saffron mayonnaise

Guancia di manzo brasata, servita su un disco di polenta taragna — **32** *8000 ₩*
Slow-braised beef cheek served on a round of polenta taragna

Salmone alla griglia con catalogna ripassata in padella — **29** *7250 ₩*
Grilled salmon with sautéed chicory greens

Galletto cotto a bassa temperatura e grigliato, con patate al sale e crema di formaggio alle erbe — **29** *7250 ₩*
Slow-cooked grilled spring chicken with salt-baked potatoes and herb cheese cream

INSALATE
SALADS

CAESAR SALAD — **20** *5000 ₩*
Insalata iceberg con pollo alla griglia, bacon croccante, Grana Padano, crostini e dressing Caesar
Iceberg lettuce with grilled chicken, crispy bacon, Grana Padano, croutons and Caesar dressing

CAPRESE DI BUFALA — **19** *4750 ₩*
Mozzarella di bufala DOP con pomodori datterini e basilico
PDO buffalo mozzarella with datterini tomatoes and basil

INSALATA VEG — **19** *4750 ₩*
Quinoa con misticanza, avocado, crema di ceci e pomodori datterini
Quinoa with mixed salad leaves, avocado, chickpea cream and datterini tomatoes

POKE — **22** *5500 ₩*
Riso basmati con salmone marinato, edamame, zucca al forno, primo sale, crumble al timo e salsa teriyaki
Basmati rice with marinated salmon, edamame, roasted pumpkin, primo sale cheese, thyme crumble and teriyaki sauce

INSALATA GAMBERI E MELE — **22** *5500 ₩*
Misticanza con gamberi al vapore, pomodori datterini, mele verdi, anacardi e dressing al melograno
Mixed leaves with steamed prawns, datterini tomatoes, green apples, cashews and pomegranate dressing

CONTORNI
SIDES

Patate al forno — 7 / 1750
Roasted potatoes

Patatine fritte — 7 / 1750
French fries

Verdure alla griglia — 8 / 2000
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 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"