

Origine des produits

Mozzarella fior di latte = Italie
 Mozzarella di Bufala = Italie région Campania
 Burrata = Italie région des Pouilles
 Jambon cru = Italie région de Emilia Romagna
 Paste = Pâtes fraîches artisanales cuisson minute
 Vongole « Veraci » = Italie
 Viande de boeuf et viande de porc = Suisse
 Saucisse à l'italienne = viande Suisse, recette italienne
 Salami piquant = ventricina, Italie
 Jambon cuit = Italie
 Crevettes = Sicile, Mazara del vallo, Italie

Supplementi per la tua pizza

Sauce tomate, oignons, câpres, anchois, tomates datterino, jambon cuit, champignons, salami ventricina, thon, artichauts, mozzarella fior di latte, parmesan, tomates jaunes, olives leccino, rucola, pecorino.
 3.-

Jambon cru, burrata, mozzarella di bufala, saucisse italienne, crevettes rouges de Mazara del vallo.
 6.-

Truffe fraîchement râpée.
 En fonction de la saison.
 8.- à 12.-

Dolci

Torta de la Mamma	8.-
Affogato al café	8.-
Sinfonia al pistacchio	12.-
Panna cotta aux fruits rouges	10.-
Tiramisù	12.-



Gelati e Sorbetti

Sapore di Gelato :

vaniglia	Fragola
Cioccolato	Lime
Nocciola	Cocco
caffè	

Supplément chantilly 1.50

Prix par boule 4.-



La Mamma
OSTERIA
PIZZERIA



Antipasti

solo o da condividere

INSALATA PANTESCA 17. - (V)

Salade batavia, carottes violettes, tomates, câpres, suprême d'oranges, oignons rouges, pane carasau, huile d'olive extra vierge, crème balsamique et sel maldon.

CAPRESISSIMA 18. - (V)

Tomates de saison, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive extra vierge, poivre et sel maldon.

INSALATA PANZANELLA 22. -

Tomates de saison, concombres, oignons rouges, croûtons de pain, crevettes rouges de Mazara del vallo, vinaigre balsamique, huile d'olive extra vierge, basilic, poivre, sel, origan.

FOCACCIA DELLA MAMMA 18. - (V)

Perfetto per il tuo aperitivo !

Focaccia maison avec burrata, tomates, basilic, miel et tapenade de truffe.

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 23. -

Perfetto per il tuo aperitivo !

Baciata, artichauts, olives Leccino, tomates séchées, rucola, grana padano, noix, mozzarella di bufala, jambon cru di Parma.

Per i bambini

(jusqu'à 12 ans)

RIGATONI AL POMODORO O AL BURRO 15. - (V)

(adulte supplément 5.-)

Rigatoni à la sauce tomate ou au beurre.

Piatti Principali

PASTA DELLA MAMMA 23. -

Rigatoni, bolognaise (porc et boeuf), basilic.
supp 1/2 burrata 3.-

ROSSO DI MAZARA 35. -

Tagliatelles avec crevettes rouges de Mazara del vallo, courgettes, sauce tomate jaune de campania, basilic, bisque de homard, ail, poivre noir et huile d'olive extra vierge.

IL PACCHERO 26. - (V)

Sauce tomate jaune de campania, burrata pugliese, ail, basilic et parmesan reggiano.

SPAGHETTI VONGOLE VERACI 28. - (G)

Spaghetti, ail, tomates datterino, vongole et persil.

TARTUFO FOREVER 30. - (V)

Gnocchi frais, beurre à la truffe fait maison, parmesan reggiano et truffes fraîchement râpées.

HOMARE MIO 45. -

Paccheri, sauce tomate jaune, tomates datterino avec 1/2 homard bleu, ail, persil et bisque de homard.

TAGLIATA DI MANZO 35. -

Entrecôte de boeuf tranchée, rucola, tomates datterino, crème balsamique et grana padano.

Contorni

LA NOSTRA FOCACCIA 7. - (V)

pour accompagner tous vos plats.

INSALATA VERDE 6. - (V)

Salade, huile d'olive et sel maldon.

VERDURE IN PADELLA 8. - (V)

légumes sautés.

(G) Pâte sans gluten

mais l'eau de cuisson peut en contenir.

(V) végétarien

Le nostre specialità

Veuillez s'il vous plaît, informer notre équipe concernant vos allergies.

Pizze

Pâte à pizza avec 72 h de fermentation

MARGHERITA 17. - (V)

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic.

PROSCIUTTO OU FUNGHI 20. -

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, jambon cuit ou champignons, huile d'olive extra vierge et basilic.

GOLOSA 23. -

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge, jambon, champignons et basilic.

RIANATA 19. -

Sauce tomate mutti, olives Leccino, anchois, ail, huile d'olive extra vierge, parmesan reggiano, persil, origan et tomates datterino.

DIAVOLA 24. -

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, olives Leccino, salami ventricina, huile d'olive extra vierge, oignons rouges & basilic.

PARMA BELLA 27. -

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, tomates datterino, rucola, grana padano, huile d'olive extra vierge, jambon cru di Parma et bufala.

BURRATINA LOVE 26. -

Mozzarella fior di latte, tomates jaunes, burrata, huile d'olive extra vierge et saucisse à l'italienne (porc et graines de fenouil), basilic.

4 STAGIONI 25. -

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, basilic, champignons, jambon cuit, olives Leccino et artichauts.

BOSCAIOLA 28. - (V)

Mozzarella fior di latte, tomates datterino, champignons, ail, persil, grana padano, huile d'olive extra vierge et truffes fraîchement râpées.

GAMBERI E ZUCCHINE 35. -

Crème de courgette, crevettes rouges de Mazara del vallo, pecorino, Burrata des pouilles, huile d'olive extra vierge, sel maldon, poivre et basilic.

TONNO SUBITO 24. -

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, oignons rouges, thon, huile d'olive extra vierge, câpres et basilic.