Origine dei Prodotti

Mozzarella fior di latte = Italie
Mozzarella di Bufala DOP artigianale = Italie région Campania
Burrata = Italie région des Pouilles
Jambon cru = Italie région de Emilia Romagna
Coppa = Italie région de Emilia Romagna
Poulpe = Espagne
Thon = Pacifique Centre-Ouest
Anchois = Maroc
Paste = Pâtes fraiches 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
Mortadella = Italie région de Emilia Romagna
Souris d'agneau = Nouvelle-Zélande, Australie
Pancetta fumée = Suisse

Supplementi per la tua pizza

sauce tomate, oignons, câpres, anchois, tomates datterini, jambon cuit, champignons, salami ventricina, thon, artichauts, mozzarella fior di latte, parmesan, tomates jaunes, olives de Gaeta, 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

Affogatto al Caffè	8.-
Panna cotta ai frutti di bosco	10.-
Pesca di luna	12.-
Cheesecake al Pistacchio / Nutella / Frutti di bosco	12.-
Tiramisù	12.-

Tutti i nostri dolci sono fatti in casa



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

ZUPPA ZUCCHISSIMA 15.-
Soupe de courge, pancetta fumée, ail, romarin, piment, graines de courge et croûtons.

LA BIRICHINA 16.-
Pinsetta maison garnie de cime di rapa, de mozzarella, de saucisse italienne et de provola fumée.

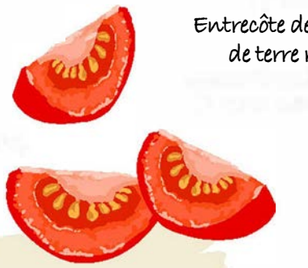
TRE TENTAZIONI 19.-
Trio de focaccias cuites en deux temps (frites puis au four), garnies de sauce tomate, parmesan, jambon de Parme, mortadelle à la pistache et burrata.

OH LA PARMIGIANA! 20.- (V)
Sauce tomate, aubergines, basilic, mozzarella, parmesan, sel et poivre.

FOCACCIA DELLA MAMMA 18.- (V)
Perfetto per iL tuo aperitivo !
Focaccia maison avec burrata, tomates, basilic, miel et tapenade de truffe.

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 28.-
Perfetto per iL tuo aperitivo !
Mozzarella di bufala, caciotta à la pistache et à la roquette, coppa, mortadelle, jambon de Parme, olives, pizzottelle et légumes grillés marinés à l'huile d'olive (poivrons, courgettes, aubergines).





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 artisanale, bolognaise (porc et boeuf), basilic.
Supp. 1/2 burrata 3.-

RAVIOLI DELLA NONNA ZUCCA 28.- (V)
Ravioli maison à la courge, beurre, sauge, noix de muscade et parmesan.

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 ou tagliolini artigianali, beurre à la truffe fait maison, parmesan reggiano et truffes fraîchement râpées.

BACIO NERO DI MAZARA 32.-
Tagliatelles maison à l'encre de seiche, tartare de crevettes rouges de Mazara del Vallo, crème d'ail rôti, huile d'olive extra vierge, piment et citron vert.

SANTA LASAGNA 27.- (V)
Lasagnes maison à la courge, bolets et fondue d'Asiago.

AGNELLO MIO 39.-
Souris d'agneau cuite à basse température au vin rouge, carottes, céleri, oignons grelots et polenta grillée au romarin.

FIAMMA DI MARE 38.-
Poulpe à la plancha, purée de pommes de terre à l'ail des ours, poivrons rouges marinés et paprika fumé.

TAGLIATA DI MANZO 38.-
Entrecôte de boeuf suisse tranchée, rucola, tomates datterino, pommes de terre rôties au romarin, 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

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO 6.- (V)
Pommes de terre rôties au romarin, ail, sel et poivre.

VERDURE IN PADELLA 8.- (V)
Légumes sautés

INSALATA MISTA 9.- (V)
Salade, tomates datterini, oignon rouge émincé, olives de Gaeta, huile d'olive et sel.

(G) Pâtes sans gluten mais l'eau de cuisson peut en contenir.
(V) végétarien
Le nostre specialitá
Merci d'informer notre équipe de vos intolérances.



Pizze

Pâte à pizza avec 72 h de fermentation

MARGHERITA 17.- (V)
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic.

PROSCIUTTO OU FUNGHI 20.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit ou champignons, huile d'olive extra vierge et basilic.

GOLOSA 23.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge, jambon, champignons et basilic.

RIANATA 19.-
Sauce tomate, olives de Gaeta, anchois, ail, huile d'olive extra vierge, parmesan reggiano, persil, origan et tomates datterino.

DIAVOLA 24.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives de Gaeta, salami ventricina, huile d'olive extra vierge, oignons rouges & basilic.

PARMA BELLA 27.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates datterini, 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, mozzarella fior di latte, basilic, champignons, jambon cuit, olives de Gaeta et artichauts.

BOSCAIOLA 28.- (V)
Mozzarella fior di latte, tomates datterini, champignons, ail, persil, grana padano, huile d'olive extra vierge et truffes fraichement râpées.

FORMAGGIOSA 26.- (V)
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, Asiago, parmesan, miel et noix.

TONNO SUBITO 24.-
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges, thon, huile d'olive extra vierge, câpres et basilic.

ZUCCA E BOSCO 28.-
Crème de courge, bolets, Asiago, pancetta fumée, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic.