

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

Suppléments pour 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.
3.-

Jambon cru, burrata, mozzarella di bufala,
saucisse italienne.
6.-

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

Dolci

Torta della Mamma 6.-
Affogato al café 8.-
Cannolo 8.-
Panna cotta aux fruits rouges 8.-
Tiramisù 10.-



Gelati e Sorbetti

Gusti Di Gelati:

Vaniglia	Fragola
Cioccolato	Lime
Nocciola	Cocco
Caffee	

Supplément chantilly 1.50

Prix par boule 4.-



La Mamma OSTERIA



Antipasti

solo o da condividere

INSALATA PANTESCA 17. - (V)

Salade batavia, suprême d'orange, tomates, carottes, oignons rouge, câpres, pane Carasau, crème balsamique, huile d'olive et sel maldon.

BRUSCHETTIAMO 17. - (V)

Pain aux céréales, tomates, mozzarella di bufala, origan, basilic, sel maldon, poivre et huile d'olive.

CALAMARI FRITTI 22. -

Calamar frit, salade batavia, citron et mayonnaise.

FOCACCIA DELLA MAMMA 18. - (V)

Perfetto per il tuo aperitivo!

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

GNOCCHETTI FRITTI 19. -

Perfetto per il tuo aperitivo!

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

Per i bambini

(jusqu'à 12 ans)

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

Penne sauce tomate ou au beurre.
(adulte supplément 5.-)

Piatti Principali

PASTA DELLA MAMMA 23. -

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

GNOCCHI ALLA NERANO 25. - (V)

Gnocchi frais, courgettes, parmesan reggiano, menthe.

IL PACCHERO 26. - (V)

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

SPAGHETTONE VONGOLE VERACI 29. - (G)

Spaghettoni, ail, tomates datterino, vongole et persil.

TARTUFO FOREVER 30. - (V)

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

HOMARE MIO 45. -

Paccheri sauce tomates jaunes, tomates datterino, bisque de homard avec chair de homard, ail et persil.

TAGLIATA DI MANZO 32. - (G)

Rumsteak de boeuf tranché, rucola, tomates datterino, crème balsamique et grana padano.

Contorni

LA NOSTRA FOCACCIA 7. - (V)

pour accompagner tous vos plats.

INSALATA VERDE 7. - (V)

Salade batavia, huile d'olive et sel maldon.

VERDURE IN PADELLA 9. - (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 et 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.

VIVA L'ESTATE 26. - (V)

Tomate fraîche, mozzarella di bufala, origan, pesto genovese, huile d'olive et basilic.

TONNO SUBITO 24. -

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