

MENU

Sur place

FORMULE Midi

MOITIÉ PIZZA AU CHOIX *
MOITIÉ SALADE VERTE

+

DESSERT

(TIRAMISU OU PANNA COTTA)



15,90€

* +1,5€ pour les pizzas :
mamamia, tartufa lova, burratissima,
burrata truffée, bresaolala, tartuffo

Antipastis

FOCACCIA CLASSICA **4**
Une pâte à pizza, de l'huile d'olive et du romarin

FOCACCIA AL TARTUFFO **7**
Une focaccia recouverte de crème à la truffe

SCARPETTA DE CAVIAR D'AUBERGINES **7**
Une recette maison qui se finit toujours à la scarpetta
(focaccia +2)

*LA SCARPETTA ! Un mot inventé en Italie pour une seule chose : le plaisir de saucer son assiette jusqu'à la dernière goutte.
Avec du pain ou une focaccia maison, la scarpetta c'est sacré !*

CAMEMBERT DE BUFALA **10**
Sur une focaccia, un demi camembert di Bufala rôti, miel et origan

BUFALA & SES LÉGUMES GRILLÉS **12**
Artichauts, aubergines et poivrons grillés, mozzarella di Bufala, pesto maison (focaccia +2)

Viva à la burrata

BURRATA AL FORNO **8**
Une Burrata au four enveloppée dans une pâte à pizza

BURRATA GIGANTE **12**
Une Burrata de 200g à partager ou non ! (focaccia +2)

STRACCIATELLA À LA TRUFFE **13**
Le crémeux de la Burratta, de la crème de truffe et basta !
(focaccia +2)



Al Aperitivo

SPIANATA PICANTE **7**

JAMBON CRU ITALIEN **7**

JAMBON À LA TRUFFE **7**

BRESAOLA **7**

PLANCHE À COMPOSER

2 charcuteries **13**

3 charcuteries **19**

4 charcuteries **24**

PLANCHE MIXTE **28**

Jambon à la truffe, jambon cru italien, spianata picante, légumes grillés, Bufala, pesto maison servie avec une focaccia



Antipastis

FOCACCIA CLASSICA **4**

Une pâte à pizza, de l'huile d'olive et du romarin

FOCACCIA AL TARTUFFO **7**

Une focaccia recouverte de crème à la truffe

SCARPETTA DE CAVIAR D'AUBERGINES **7**

Une recette maison qui se finit toujours à la scarpetta
(focaccia +2)

*LA SCARPETTA ! Un mot inventé en Italie pour une seule chose : le plaisir de saucer son assiette jusqu'à la dernière goutte.
Avec du pain ou une focaccia maison, la scarpetta c'est sacré !*

CAMEMBERT DE BUFALA **10**

Sur une focaccia, un demi camembert di Bufala rôti, miel et origan

BUFALA & SES LÉGUMES GRILLÉS **12**

Artichauts, aubergines et poivrons grillés, mozzarella di Bufala, pesto maison (focaccia +2)

Viva à la burrata

BURRATINA **7**

Une Burrata au four enveloppée dans une pâte à pizza

BURRATA AL FORNO **8**

Une Burrata au four enveloppée dans une pâte à pizza

STRACCIATELLA À LA TRUFFE **13**

Le crémeux de la Burratta, de la crème de truffe et basta !
(focaccia +2)

Salades

CÉSAR

15

Salade, tomates cerises, poulet* croustillant, Grana Padano, oignons frits, sauce César, huile, crème de vinaigre balsamique (*pancetta grillée +2*)

BURRATINA

15

Salade, tomates cerises, légumes grillés, caviar d'aubergines, Burratina méga crémeuse, pesto maison, huile, crème de vinaigre balsamique

FRESCA

15

Salade, tomates cerises, caviar d'aubergines, mozzarella di Bufala, jambon cru italien, pesto maison, huile, crème de vinaigre balsamique

TRUFFÉE

15

Salade, tomates cerises, jambon à la truffe, burrata, huile d'olive à la truffe, huile, crème de vinaigre balsamique

BELLA BRESAOLA

15

Base carpaccio de bresaola, salade, tomates cerises, Grana Padano, pesto maison, huile, crème de vinaigre balsamique (*Burratina +4*)

Boccas



TARTUFF-X

14

Crème de truffe, roquette, jambon à la truffe, huile d'olive à la truffe, Grana Padano

FISH & CHILL

14

Saumon fumé, roquette, tomates cerises, pesto, Stracciatella di Burrata

PARMA-MAMA

14

Jambon cru italien ou viande de boeuf séchée, roquette, pesto maison, mozzarella di Bufala, tomates cerises

STRACCIA VERDE

14

Pesto maison, roquette, artichauts marinés, tomates cerises, Stracciatella di Burrata, pignon de pin

MENU *bambino* - 9

Pizza romana / pâtes bolo / pâtes jambon
Un sirop
Une glace Haribo

Pastas

RIGATONI BOLOGNAISE **13**

Sauce bolognaise maison, Grana Padano

RIGATONI PESTO **14**

Pesto maison, tomates cerises, Burratina méga crémeuse

MAFALDINE CARBO-BONARA **15**

Grana Padano, oeuf, pancetta grillée, poivre

RIGATONI SAUCE GORGONZOLA **15**

Crème de gorgonzola, jambon cru italien, Grana Padano

MAFALDINE TRUFFLE-LOVER **16**

Crème de truffe, jambon à la truffe, Grana Padano

MAFALDINE CLASSICA TARTUFA **19**

Nos pâtes signatures : crème de truffe, Burratina méga crémeuse, copeaux de truffe et basta !

SUPLÉMENTS *de la mama*

Légumes, oeuf	1,50	Viande, fromage	2,5
Jambon de Parme, jambon à la truffe, bresaola			3
Boule de Bufala, boule de Burratina, Stracciatella			4
Copeaux de truffe			5

PIZZAS

PÂTE SANS
GLUTEN/
PÂTE ÉPAISSE
+1,50

Petite Grande

MARGHERITA

Tomate italienne, mozzarella, olives taggiasche

9

11

BOLO

Base bolognaise*, mozzarella, olives taggiasche

10

12

ROMANA

Tomate italienne, mozzarella, jambon supérieur

11

13

BUFALA

Tomate italienne, après cuisson : mozzarella di Bufala, huile d'olive, basilic frais

11

13

NAPOLITAINE

Tomate italienne, mozzarella, anchois, fruit de la c pe

12

14

REGINA

Tomate italienne, mozzarella, jambon supérieur, champignons, (oeuf +1,50)

12

14

KEBAB

Tomate italienne, mozzarella, kebab de veau et volaille, sauce blanche, oignons frits

12

14

VÉGÉTARIENNE

Tomate italienne, mozzarella, champignons, aubergines grillées, poivrons, artichauts marinés

12

14

CUICUI

Crème au curry, mozzarella, poulet*, poivrons, oignons frits

12

14

CHICKEN THAÏ

Sauce piment doux, mozzarella, poulet*, poivrons, oignons frits

12

14

BURRATISSIMA

Tomate italienne, roquette, Burratina méga crémeuse, tomates cerises, crème balsamique, (jambon cru italien +3)

13

15

PARMESANE

Base bolognaise*, mozzarella, aubergines grill es, Grana Padano, pesto maison

13

15

PICANTE

Tomate italienne, mozzarella, spianata picante, gouttes de poivrons, (Stracciatella di Burrata +4)

13

15

4 SAISONS

Tomate italienne, mozzarella, jambon supérieur, champignons, artichauts marinés, olives taggiasche

13

15

BISCOTTO

Crème, mozzarella, jambon supérieur, spianata picante, pommes de terre

13

15

SALMONE

Crème, mozzarella, roquette, saumon fumé, quartier de citron (Burratina +4)

13

15

MONTAGNA

Crème, mozzarella, pommes de terre, pancetta grill e, taleggio

13

15

3 FROMAGES

Tomate italienne, mozzarella, chèvre, gorgonzola

13

15

D LICIOSA

Crème, mozzarella, chèvre, pignons de pin, miel

13

15

BIANCA

Crème, mozzarella, camembert di Bufala, taleggio, poivre

13 15

CARBONARA

Crème, mozzarella, pancetta grillée, Grana Padano, poivre, oeuf

13 15

PESTO

Base pesto, mozzarella, tomates cerises, basilic frais, Stracciatella di Burrata

13 15

BURGER

Base tomate barbecue, mozzarella, viande hachée*, pancetta grillée, oignons frits

13 15

BRESAOLALA

Tomate italienne, roquette, viande de boeuf séchée, mozzarella, tomates cerises, Grana Padano, pesto maison

14 16

BURRATA TRUFFÉE

Crème de truffe, mozzarella, roquette, Burratina méga crémeuse, tomates cerises, crème balsamique, (*jambon à la truffe +3*)

14 16

TARTUFFO

Champignons, mozzarella, Stracciatella di Burrata, noisettes grillées, huile d'olive à la truffe (*jambon à la truffe +3*)

15 17

MAMAMIA

Tomate italienne, roquette, tomates cerises, mozzarella di Bufala, jambon cru italien, pesto maison

17 19

TARTUFFA LOVA

Crème de truffe, mozzarella, roquette, jambon à la truffe, Grana Padano

17 19

CALZONES

CLASSIC QUEEN

Tomate italienne, mozzarella, jambon supérieur, champignons, oeuf

16

TRUFALA

Crème de truffe, mozzarella, jambon à la truffe, champignons, oeuf

16

PUISSANCE 4

Crème, mozzarella, camembert de Bufala, taleggio, Grana Padano

16

DESSERTS

dolces

- GLACES GROM 120 ML** 5
Vanille / Chocolat / Pistache / Citron
- PANA COTTA** 6
Coulis de fruits rouges / Caramel beurre salé
- IL TIRAMISU AL CAFÉ** 6
Le tiramisu traditionnel au café
- TIRAMISU SPECULOS CARAMEL BEURRE SALÉ** 6
- MOUSSE AU CHOCOLAT** 6
Mousse au chocolat avec une pointe de fleur de sel
- STRACCIA'LIMONE** 7
Sur une base de biscuit, mousse Stracciatella di Burrata et son coulis de citron maison
- BOMBA NOCCIOLATA** 10
Sticks de pâte à pizza, coulis chocolat noisette, noisettes

Ma che bella... comme un repas chez la Mama



Produits frais



Produits italiens



Pâte à pizza
faite maison



*Halal

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



[mamamia_italian.food_saintbres](https://www.instagram.com/mamamia_italian.food.saintbres)



www.pizzeria-mamamia-saintbres.fr