

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

Chez la MAMA, c'est chaque jour
que la qualité se travaille !

Avant même que les portes s'ouvrent, nous travaillons
tous nos produits directement en restaurant !



Les légumes ? Fraîchement choisis, lavés, découpés
chaque matin. Parce que le fondant d'une aubergine, la
fraîcheur d'une tomate ou le parfum du basilic frais,
ça ne s'improvise pas !



Notre charcuterie italienne ? Tranchée finement,
chaque jour. Juste la bonne épaisseur, celle qui fait toute
la différence sur une pizza ou une planche à partager.



Et la pâte à pizza ?

Elle est pétrie par nos soins chaque jour avec un mélange
de farine de qualité.

Elle lève pendant 24h pour obtenir une pâte légère et
aérée que nous étalons à la minute.

Parce qu'une bonne pizza, ça commence toujours
par une bonne pâte.

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, Grana Padano

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 DI 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 Burrata, 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

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 (*Burratina +4*)

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 (*grenadine, pêche, citron, menthe*) ou Jus de pomme
Une glace Haribo

POT
DE GRANA
+2,5

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 !

SUPPLÉMENTS 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 cêpre

12 14

REGINA

Tomate italienne, mozzarella, jambon supérieur, champignons (œuf +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 grillées, 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 grillée, taleggio

13 15

3 FROMAGES

Tomate italienne, mozzarella, chèvre, gorgonzola

13 15

DÉLICIOSA

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, oeuif

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

CLASSIC QUEEN

Tomate italienne, mozzarella, jambon supérieur, champignons, oeuif

16

TRUFALA

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

16

PUISSANCE 4

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

16

CALZONES



PRIVATISATION événements

Privatisez notre restaurant pour vos événements !
Anniversaires, soirées entre amis, repas d'entreprise...
Ambiance chaleureuse, menu sur-mesure et accueil à l'italienne !



04 67 40 49 84

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

