



" Tagliere di Mama "
- ANTI PASTI -

Planche à partager (2pers.) **17**
Buffala, bresaola, speck, prosciutto crudo, pecorino

" Mama Cucina "
- SUGGERIMENTI -

Insalata paesana **14**
Salade paysanne aux lardons, croûtons, tomates cerises & oeuf.

Quadrati di Seppia **15,5**
Seiche grillée & légumes basses température au beurre de thym

Tagliata di Manzo fonduta al parmigiano e rucola **28**
Tagliata de filet de boeuf fondue au parmesan & roquette

Orichiette cime di rape **13,9**
Orichiette au cime di rape frais

Ravioli all'astice vongole e crema di zuchine **16,5**
Ravioli au homard vongole & crème de courgettes

Spaghetti Carbonara Marchigiana **14,5**
Spaghetti carbonara façon Marchigiana à la joue de bœuf & salsichia

"Delizioso e succoso "
- BURGERS -

Veggie Burger **14,80**
Steak de quinoa & légumes, cheddar, jalapenos, tomates, oignons rouges, sauce crème fraîche

Hot Mama's Burger **17,80**
250gr. de viande de bœuf travaillée avec piments jalapenos, piment d'espelette & cheddar avec tomate fraîche, oignons, iceberg

Mama's Burger **15,90**
250gr. de viande de bœuf luxembourgeois hachée en cuisine, cheddar fondu, tomate, iceberg, oignons rouges crus & bacon

Caesar Burger **15,90**
Filet de poulet grillé, iceberg, tomates fraîches, sauce au parmesan, oignons rouges

" In Pizza we trust "
- PIZZA AU FEU DE BOIS -

Choisissez votre pâte : Classique / Complète/ Sans gluten (+2 €)

Lilia	Mozzarella fior di latte, pecorino à la truffe, pistaches & miel	15,5
Bettina	Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Polpetine di carme, Jalapeno, Chorizo, Basilic	15,9
Olivia	Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Scamorza, Jambon cuit, Champignons & Olives noires	14,9
Pia (V)	Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Chèvre frais, Miel & Oignons rouges	13,9
Elisa	Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Romarin, Copeaux de parmesan, Roquette & Jambon cru	14,5
Lucia (V)	Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Tomates séchées, Mozzarella di Bufala, Roquette & Copeaux de parmesan	14,9
Ornella	Crème fraîche, Bacon, Oignons frais & Pommes de terres sautées	13,5
Ramona	Sauce tomate, Salami piquant, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola & Oignons rouges	14,9
Gina	Sauce tomate, Thon, Mozzarella fior di latte, Courgettes grillées, Maïs, Oignons frais & Olives noires	14,5
Zita	Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Carpaccio de boeuf, Basilic frais & Huile de truffe blanche	17,9
Ursula	Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Bacon, Champignons & Ricotta, cuite façon Calzone	14,9
Laura (V)	Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Tomates cerises, Ail, Basilic frais & Copeaux de parmesan	15,9
Maria-Anna	Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Scamorza, Salsiccia toscane, Poivrons grillés & Roquette	16,9
Isabella	Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Crème fraîche, Ricotta, Ail, Epinards & Oeuf	16,5
Catherina (V)	Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Aubergines marinées, Parmesan, Basilic, Roquette & Balsamique	14,5
Gabriella	Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Saucisse Ndujia, Mozzarella di buffala, Roquette, Tomates cerises	16,9
Paulina	Sauce tomate épicée, Mozzarella fior di latte, Viande de boeuf, Poivrons grillés, Jalapenos, Oignons & Oeuf	15,9
Georgia (V)	Sauce tomate épicée, Mozzarella fior di latte, Provolone, Mozzarella di Buffala, Gorgonzola & Champignons	15,9
Bianca	Mozzarella di buffala, Jambon cru & Origan	15,9

Who is your Mama Composez votre pizza

Pâte	Normale / Sans gluten / Complète	10	Viande	Jambon cuit	0,7
Sauce	Tomate, tomate épicée, crème fraîche	0,5		Viande de boeuf hâchée / Salsiccia toscane	1,5
Fromages	Mozzarella, Ricotta, Copeaux de parmesan	0,7		Salami piquant / Speck / Nduja	2
	Scamorza fumée / Gorgonzola / Provolone	1,5		Carpaccio de bœuf / Prosciutto Crudo	3
	Mozzarella di buffala	2,5	Poisson	Thon	1,5
Légumes	Champignons / Olives / Oignons / Maïs	0,6		Scampi	4
	Tomates cerises / Artichauts / Roquette / Poivrons grillés, Aubergines grillées, Courgettes grillées, Tomates séchées	1,5	Autres	Piments, Basilic frais, Ail	0,5
		2		Huile de truffe blanche	3

Classiques

Margherita 10 Funghi 12 4 Stagioni 13,5 Prosciutto 12,5 Diavola 12,5

" HOME SWEET HOME(MADE) "
- DESSERTS -

Tiramisu de Mama	6,5
Mousse au chocolat & sablé noisette	6,5
Crème brûlée à la pistache	6,5

"NEXT GENERATION's SECTION"
KIDS & JUNIORS

Kid's Pizza : pizza classique servie en forme de lapin	9,5
Kid's Burger : burger de bœuf servi avec frites	9,5
Kid's Pasta : penne sauce sorrentina ou pana prosciutto	9,5

**"IT IS WINE O CLOCK"
NOS VINS AU VERRE**

BLANCS

	V	¼	½	B.
Tall Poppy Unwooded Chardonnay Australie 2005 <i>Une cuvée sans bois, un beau Chardonnay concentré & frais</i>	4,5	8	16	21
La Sablette Sauvignon Blanc Touraine Loire 2012 <i>Un très joli blanc sur la fraîcheur des agrumes & du pamplemousse</i>	5,50	10	20	28

ROSES

Henri Gaillard Côtes de Provence France 2012 <i>Couleur claire, bien frais & doux en bouche, LE rosé de Provence</i>	4,50	8	16	21
Citra Bisanzo Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo 2013 <i>Un rosé gastronomique très bien structuré, idéal sur nos plats plus relevés</i>	5,50	10	20	28

ROUGE FRAIS

Inprincipio Lambrusco di Castelvetro 2012 <i>Frais, vivace, rond aux arômes profonds de fruits des bois,</i>	6	11	22	30
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	----	----	----

ROUGES

Flor de Maio Alentejo Portugal 2012 <i>Saveurs puissantes, bouquet à dominante de petits fruits noirs, corsé, aux tannins bien enrobés, un rouge avec beaucoup d'éclat</i>	4,50	8	14	19
Chateau Plessis Bordeaux France 2011 <i>Beau Bordeaux aux arômes intenses de fruits rouges</i>	5,50	10	20	28
Shaw Merlot Australia 2008 <i>100% Merlot, le cépage du Château Petrus, donne un plaisir & une douceur très agréable</i>	6,50	11	22	30

**"MY KINGDOM FOR A BOTTLE"
NOS BOUTEILLES**

BLANCS

Schmith fohl Pinot gris Wormer Waibour Luxembourg	2013	33
La sablette Sauvignon Blanc Touraine Loire	2012	29
Tall Poppy Unwooded Chardonnay Australie	2005	21
Shaw Riesling Canberra District Australie	2008	30
Lequin Colin Chardonnay Bourgogne France	2012	33
Domaine Millet Sancerre Loire France	2012	39

ROSES

Henri Gaillard Côtes de Provence France	2014	21
Domaine de la Garenne Bandol France	2012	32
Citra Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo Italie	2013	28

ROUGES

Chateau Plessis Bordeaux France	2011	28
Lequin Collin Santenay Vieilles Vignes Bourgogne France	2012	44
Roger Sabon Les Olivets Châteauneuf-du-Pape Rhône France	2011	54
Clos Tafall Priorat Espagne	2012	31
Erbluna Barolo Piemonte Italie	2010	74

**"DRINK ME BABY ONE MORE TIME"
BOISSONS**

SOFT DRINKS

Sodas 20cl	2,50
Jus de fruits	2,50
Eau 50cl	3,50
Sirop	0,30

BIERES

Bofferding 30 cl	3,30
Bofferding 50 cl	5,00
Picon Bière 30cl	4,70
Picon Bière 50 cl	7,00
Battin, Battin Blanche	3,60
Budweiser, Corona	5,00
Strongbow Cider	3,80

APERITIFS

Martini, Campari, Suze	5,90
Porto blanc , Porto rouge	4,80
Kir	7,00
Kir royal	12,00
<i>Mûre, pêche, framboise, Cassis</i>	

LONG DRINKS

J&B	6,00
Jack Daniels	7,00
Tequila Silver / Gold	6,00
Bombay Sapphire	8,20
Russian Standard	7,00
+ Soft Drink	+2,00

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,00
Café	2,20
Café au Lait	2,50
Cappuccino	3,00
Lait Russe	3,30
Thé / Infusion	2,60
Irish Coffee	6,80

DIGESTIFS

Amaretto, Averna	6,00
Grappa, Sambucca	7,00
Vieille Prune	8,20
Calvados Père Magloire	10,50

RHUM

Havana 7 ans	8,20
Diplomatico	10,00

COGNAC

Hennessy VS	8,20
Frapin	11,50

WHISKY

Balvenie Doublewood 12 y	11,60
Laphroaig Quarter Cask	14,00