

mamma

osteria



LES ENTRÉES

TOMATES FRAICHES, BURRATA DI BUFALA Salade verte, pesto, basilic	9€
ANTIPASTI DE LÉGUMES GRILLÉS ET BURRATA DI BUFALA Aubergines, courgettes, poivrons, champignons, mortadelle	12€
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ITALIENNE Spianata piccante, jambon speck, mortadelle, jambon blanc aux herbes	16.50€

LES PLATS

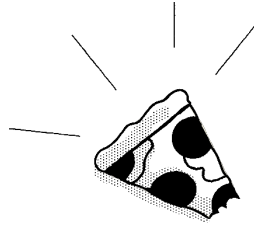
PARMIGIANA D'AUBERGINES Sauce tomate, mozzarella, basilic	15.50€
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE Tagliatelle sauce tomate, citron, câpres	24€
PACCHERI AUX BLANCS DE SEICHES EN PERSILLADES Sauce tomate	16€
PENNE AU BASILIC Crème au basilic, copeaux de parmesan	14.50€
PENNE AU SAUMON Sauce crème, tomate	16€
CARPACCIO DE BŒUF Copeaux de parmesan, pesto, câpres, salade verte Accompagné de tagliatelles sauce tomate	15.50€

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

prix nets en euros, taxes et service compris

mamma

osteria



LES SACREES PIZZA

LES PIZZE ROSSO

*Base sauce tomate et
Mozzarella fior di latte*

LA **MARGHERITA** 12€
Tomate, mozzarella, basilic

LA **REGINA** 15€
Tomate, mozzarella, jambon aux herbes,
champignons, olives

LA **VÉGÉTARIENNE** 15€
Mozzarella, aubergines, artichauts confits,
poivrons marinés, champignons

LA **ETNA** 16€
Mozzarella, spianata piccante, artichauts
confits, olives, pesto

LA **QUATRE FORMAGGI** 17€
Taleggio, gorgonzola, pecorino romano,
mozzarella

LA **NONNO** 17€
Tomate, mozzarella, jambon de parme,
parmesan, basilic, roquette

BAMBINO 8€
Tomate, mozzarella, jambon blanc

LES PIZZE BIANCO

*Base crème et
Mozzarella fior di latte*

LA **MAMMA** 18€
Mozzarella, jambon blanc, tomates séchées,
burrata

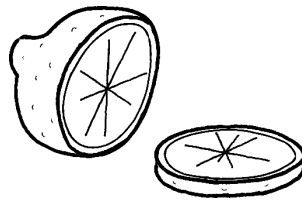
LA **SPAGO AU SAUMON** 18€
Crème citronné, saumon mariné, aneth

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

prix nets en euros, taxes et service compris

mamma

osteria



LES *DOLCI*

COUPE FRAISES FRAICHE Sucre ou nature	8.50€
TIRAMISU AU CAFÉ	6.50€
PANNA COTTA Coulis de fruits rouges	6.50€
FROMAGE BLANC EN FAISSELLE Nature ou coulis fruits rouges	4.50€

CARTE DES **BOISSONS**

SOFT

COCA-COLA/COCA-COLA ZÉRO – 33 cl 4.50

LIMONADE – 25 cl 4.50

FUZETEA – 25 cl 4.50

ORANGINA – 25 cl 4.50

JUS DE FRUITS GRANINI – 20 cl 4.00
Abricot, ananas, pomme, orange, tomate

SIROP À L'EAU – 12 cl 2.00
Pêche, grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat

LES APERTIVI – 4 cl

MARTINI ROUGE/BLANC/ROSSATO 5.00

RICARD/PASTIS 51 4.00

SUZE 5.00

BIÈRE PRESSIONS – 25 cl

CORONA 5.00

BUDWEISER 4.50

GINETTE – blanche 5.00

GOOSE IPA 6.50

COCKTAILS – 12 cl

MARTINI BIANCO TONIC / LIMONCELLO TONIC

SPRITZ APÉROL, LIMONCELLO OU SELECT

SPRITZ ITALICUS/ SAINT GERMAIN

TIRAMISU

Expresso, Liqueur de Café, Amaretto, Vodka

ANGELO AZZURO

Gin, Cointreau, Curaçao

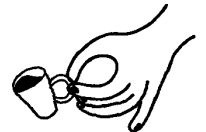
BOISSONS CALDE

RISTRETTO 2.50

ESPRESSO 2.50

CAFÉ ALLONGÉ 3.50

THÉS/INFUSIONS 3.50



ACQUA – 75 cl

ACQUA PANNA 5.50

SAN PELLEGRINO 5.90

LES DIGESTIVI – 4 cl

LIMONCELLO 6.50

GET 27/31 6.50

CHARTREUSE VERTE 6.50



7.00

9.00

11.00

11.00

11.00

CARTE DES VINI



ROUGES ITALIANI

	12cl	75cl
V.D.F Reméage 2021 Les Vins de Vienne	5.00	30.00
D.O.C. Bardolino Classico 2022 Zonin	6.50	40.00
A.O.C Vinsobres 2019 Laurent Gerra	7.50	45.00
A.O.C Moulin à Vent 2022 Laurent Gerra		45.00
D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo 2022 Zonin		45.00
D.O.C. Nero d'Avola Sicilia 2020 Feudo del Principe		50.00

BLANCS ITALIANI

V.D.F Reméage 2022 Les Vins de Vienne	5.00	30.00
A.O.C Côte du Rhône Village 2022 Laurent Gerra	6.50	40.00
D.O.C. Soave Classico 2022 Zonin	7.00	40.00
D.O.C. Insolia Sicilia 2022 Feudo del Principe		45.00
I.G.T Zampaglione 2018 Don Chisciotte		55.00
I.G.P Krimiso Catarratto 2017 Aldo Viola		70.00

ROSÉ

A.O.P Côte de Provence « Carcès » 2023 Laurent Gerra	6.50	40.00
--	------	-------

NOS PÉTILLANTS

Prosecco Riccadonna	7.00	40.00
Bolle Senza Frontera		45.00
Furlani Alpino Blanc		45.00
Chandon Spritz		50.00
Moscato Dolce – Scanavino		55.00
Lurette Rosé 2021		60.00