

Antipasti

Mozzarella kataifi su pomodori confit e salsa al basilico

€ 7,00

Mortadella Favola alla brace con aceto balsamico stravecchio

€ 8,00

*Spalla di S. Secondo alla brace gelatina di nero d'Avola e
zenzero*

€ 10,00

Tartare di Chianina con composte e uovo di quaglia

€ 12,00

Strudel di carciofi

€ 10,00

Al momento dell'ordine siete pregati di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.

Nel rispetto della normativa attuale tutte le nostre preparazioni vengono abbattute a temperatura negativa.

*Tortino di zucchine con mozzarella di bufala campana
su coulis di pomodorini datterini*

€ 7,00

*Carpaccio di manzo Wagyu con formaggio comte' e erbe di
campo*

€ 18,00

Mettiamoci in coda

€ 14,00

*Caponata di melanzane con capperi olive sedano cipolla e
pinoli*

€ 10,00

Prosciutto dei Nebrodi

€ 22,00

Jamon iberico "Pata Negra"

€ 25,00

Al momento dell'ordine siete pregati di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.

Nel rispetto della normativa attuale tutte le nostre preparazioni vengono abbattute a temperatura negativa.

I Risotti di Mammamia

Risotto alla milanese

€ 14,00

Risotto alla zucca e rosmarino

€ 13,00

Risotto timo & limone

€ 14,00

Risotto al tartufo nero

€ 20,00

Al momento dell'ordine siete pregati di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.

Nel rispetto della normativa attuale tutte le nostre preparazioni vengono abbattute a temperatura negativa.

Primi

Ravioli di zucca con pecorino romano, amaretti e timo

€ 13,00

*Tortelli di pecorino di fossa all'amatriciana con guanciale
affumicato*

€ 13,00

*Fettuccine fatte in casa con ragù bianco di vitello e
parmigiano*

€ 13,00

Spaghettoni alla Carbonara con guanciale vecchio di Sauris

€ 13,00

*Tonnarelli fatti in casa Cacio & Pepe
(pecorino romano, formaggio canestrato, pepe Cubebe e pepe nero Sarawak*

€ 12,00

Al momento dell'ordine siete pregati di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.

Nel rispetto della normativa attuale tutte le nostre preparazioni vengono abbattute a temperatura negativa.

La nostra selezione di carni

Kobe. Original Japan Wagyu beef

Il manzo di Kobe è un marchio registrato e depositato in Giappone. Il Wagyu è un bovino giapponese di manto nero della razza di Tajima, allevato nella prefettura di Hyogo, l'antica provincia di Tajima, in Giappone.

Nel 2014 sono iniziate le importazioni in Europa di questa tipologia di bovino che per essere chiamato "di Kobe", deve essere proveniente da una mucca vergine (scottona) allevata nella prefettura di Hyogo, macellata al mattatoio in una delle prefetture di Kobe, Nishinomiya,

Sanda, Kakogawa o Hyogo, avere un rapporto di marmorizzazione di 6° livello o superiore ed avere un peso lordo di 470 kg o inferiore.

Esiste una scala che classifica la qualità della kobe in funzione di alcune caratteristiche tra cui la marezzatura ossia la quantità di grasso infiltrato nella polpa che ne determina il sapore. La carne che mangerete da Mammamia si presenta quasi di colore bianco per l'alto quantitativo di grasso presente con delle caratteristiche organolettiche inarrivabili, dalla succulenza inconfondibile e dall'intensità difficilmente riscontrabile in altre razze.

Galiziana

La Galiziana è da qualcuno considerata la carne per eccellenza. E' l'espressione più tipica della produzione zootecnica regionale di Monteforte de Lemo, provincia di Lugo in Spagna. Abbiamo la possibilità di averla da Mammamia in alcuni periodi dell'anno, data la nostra grande attenzione alla selezione dei capi. La Galiziana vive in un ecosistema in cui il manzo viene allevato e nutrito in libertà, ed esclusivamente in fattorie a conduzione familiare, vivendo in piena tranquillità, senza fattori di stress che ne possano influenzare il gusto. Questi bovini vengono alimentati solo con cibi naturali, come erbe, vegetazione spontanea autoctona, cereali, mais, orzo e anche castagne.

Il suo sapore è intenso ed elegante, con un retrogusto inimitabile di cereali. Al dente non è tenace ed è particolarmente adatta alla cottura al sangue. Viceversa, con cotture differenti, non si esalterebbe il naturale sapore e la morbidezza che l'allevamento gli concede. Il grasso di questi tagli è fenomenale per sapore e colore, giallo oro, come il mais con cui sono nutriti fin dalla giovane età.

Wagyu Australiana

Il Wagyu è la razza di bovino autoctona del Giappone che viene ormai allevata in tutto il mondo, ma gli allevatori australiani ne hanno esaltato più di altri le caratteristiche eccezionali di questa carne. Si tratta sicuramente di una delle migliori carni al mondo, un'eccellenza assoluta, dal sapore intenso e dall'eleganza imbattibile. La quantità di grasso infiltrata nella polpa permette di esaltarne la sapidità, senza mai essere sopra le righe con una piacevolezza fuori dal comune.

Black Angus U.S.

Il Black Angus è una delle razze più diffuse al mondo. La nostra selezione proviene da un'azienda che tra le poche in America ne garantisce la metodica di allevamento e la purezza. Gli animali pascolano per circa 7 mesi dalla loro nascita per poi venire messi nelle stalle nel periodo cui il pascolo è scarso ed alimentati a mais e cereali.

La quantità di grasso presente è equilibrata e questo consente alla carne di avere un gusto che mette d'accordo tutti. Insieme alla wagyu è la carne più tenera e succulenta dal gusto profondo e piacevole, leggermente dolce al primo morso, ma con un finale sapido.

Al momento dell'ordine siete pregati di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.

Nel rispetto della normativa attuale tutte le nostre preparazioni vengono abbattute a temperatura negativa.

Danese Danish Crown

Gli allevatori danesi utilizzano quasi esclusivamente bovini pezzati, spesso Simmenthal, la metodica di allevamento è quella tradizionale, stabulano in ampi pascoli per poi venire ristallati, è sicuramente la carne più diffusa in Europa. Noi abbiamo scelto di selezionare gli arrivi chiedendo agli allevatori di garantirci alcune caratteristiche fondamentali quali grande marezatura e un'età giusta di macellazione.

La carne è ricca di grasso infiltrato nella polpa che ne garantisce una grande sapidità ed un gusto molto intenso e profondo. Mediamente consistente al morso e resa più tenera aumentandone il periodo di frollatura.

Chianina

Sarebbe quasi inutile parlare di questa razza che ormai conosciamo tutti. Nel mondo è considerata la migliore carne, ma questo è un valore assoluto che non riscontra il gusto di tutti. La carne di una Chianina "originale" evidenzia sempre una grande eleganza, mai una grande sapidità, questo perché scarsa di grasso e quindi non molto saporita.

La muscolatura particolarmente importante dell'animale non consente mai alla carne di essere tenera, anzi risulta sempre essere piuttosto consistente al morso mantenendo però una buona succulenza e un gusto piacevole che non stanca mai se si cerca l'eleganza.

Angus australiano

L'Angus proveniente dall'Australia è un'Angus shorthorn, la nostra selezione proviene da una fattoria che garantisce un'alimentazione totalmente naturale, tanto che in alcuni periodi dell'anno gli animali pascolano bradi. La carne risulta molto tenera, ha un sapore estremamente elegante leggermente dolce ma con un finale sapido e deciso, caratteristica tipica degli animali alimentati a grano e in particolare degli Angus.

Noi la proponiamo con un taglio particolare che si chiama "tomahawk" perché somiglia all'ascia indiana molto divertente esteticamente, ma molto grande quindi è un taglio che consigliamo almeno per due persone.

Frisona Rossa Polacca

La frisona rossa è in assoluto una delle carni più adatte alla macellazione, quello che è sempre importante per una carne di qualità è la metodica di allevamento e come viene nutrito l'animale, per questo abbiamo scelto un'azienda che sviluppa una metodica pura e molto moderna ed in particolare da Mammamia vi proponiamo la loro selezione migliore. Sono carni che vengono fatte pascolare in grandissimi spazi recintati, sotto il controllo attento degli allevatori, zone che abbiamo visitato per garantire ai nostri clienti un prodotto di assoluto livello.

La carne è un'espressione di equilibrio tra sensazioni di eleganza e gusto, molto ricca di grasso e molto intensa, ma mai aggressiva. È una carne che consigliamo ai veri carnivori, piacevolissima al palato, tenera e succulenta.

Al momento dell'ordine siete pregati di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.

Nel rispetto della normativa attuale tutte le nostre preparazioni vengono abbattute a temperatura negativa.

I tagli della nostra selezione

Bistecca di Chianina

€ 6,5 per kg

Fiorentina di Chianina

€ 6,5 per kg

Frisona Rossa Polacca

€ 5,5 per kg

Bistecca di black angus US

€ 28,00

T-Bone di black angus US

€ 6,5 per kg

*Tomahawk Australiano
(consigliato per due persone)*

€ 6,5 per kg

*Kobe
Original Japan Wagyu Beef*

€ 25,00 per kg

Galiziana, Rubia Gallega

€ 9,0 per kg

Lombata di vitello

€ 16,00

Al momento dell'ordine siete pregati di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.

Nel rispetto della normativa attuale tutte le nostre preparazioni vengono abbattute a temperatura negativa.

Bistecca di manzo Danese

€ 18,00

Fiorentina di manzo Danese

€ 4,80 per hg

Filetto di manzo Danese

€ 21,00

*Tagliata di Filetto di manzo
Danese*

€ 24,00

*Tagliata di Filetto di manzo
Danese con riduzione di aceto
balsamico*

€ 24,00

*Tagliata di Filetto di manzo
Danese con olio al rosmarino*

€ 24,00

*Tagliata di Filetto di manzo
Danese con lardo*

€ 24,00

Al momento dell'ordine siete pregati di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.

Nel rispetto della normativa attuale tutte le nostre preparazioni vengono abbattute a temperatura negativa.

Carni dalla cucina

*Costine di maialino iberico cotte a bassa temperatura
e arrostate con broccoletti piccanti e patate soutè*

€ 22,00

I Bolliti di Mamma Mia

€ 20,00

*Galletto della Valtellina in crosta di sale nero con purè di
patate affumicate, cicorieta e salsa bruna al caffè*

€ 22,00

Insalate

Violetta

*Carciofi violetti, parmigiano vacche rosse e citronette al pepe
rosa*

€ 9,00

Caesar salad:

*Pollo arrosto, lattuga, crostino di pane, Caesar sauce e
parmigiano*

€ 9,50

Spinacina:

*Bresaola, spinaci, pere, pecorino, citronette di arancia e
mandorle tostate*

€ 8,00

Aromatica

Selezione di erbe aromatiche e frutta rossa

€ 9,50

Al momento dell'ordine siete pregati di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.

Nel rispetto della normativa attuale tutte le nostre preparazioni vengono abbattute a temperatura negativa.

Contorni

Chips di patate

€ 5,00

Patate al forno

€ 6,50

Cicoria ripassata

€ 6,50

Broccoletti ripassati

€ 6,50

Scarola con uvetta e pinoli

€ 7,00

Zucchine alla griglia

€ 7,00

Funghi trifolati

€ 8,00

Al momento dell'ordine siete pregati di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.

Nel rispetto della normativa attuale tutte le nostre preparazioni vengono abbattute a temperatura negativa.

I nostri Dessert

Zabaione espresso al passito con lingue di gatto

€ 7,00

Pistacchiamisù

*al pistacchio di Bronte con arancia candita, salsa al caffè e
croccante di fave di cacao Valrhona*

€ 9,00

*Crema brulée alla nocciola Gentile Piemonte tostata e
zucchero d'acero*

€ 7,00

*Zuppetta di cioccolato fondente Valrhona con mousse al
cioccolato bianco*

€ 9,00

Tiramisù

€ 6,00

Mont Blanc alla vaniglia di Tahiti e crema inglese ai pinoli

€ 10,00

*Cialda con crema pasticcera alla vaniglia del Madagascar e
fragole*

€ 7,00

Tortino con cuore di cioccolato caldo

€ 8,00

*Ganache di gianduia fondente con biscuit di nocciola e
cristalli di sale*

€ 8,00

Al momento dell'ordine siete pregati di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.

Nel rispetto della normativa attuale tutte le nostre preparazioni vengono abbattute a temperatura negativa.