

Antipasti

Mozzarella kataifi su pomodori confit con salsa al basilico
€ 7,00

Mortadella Favola alla brace con aceto balsamico
€ 8,00

*Tartare di Manzo con uovo di quaglia e gelato di senape di
Digione*
€ 14,00

Han di zucchine con crema di mozzarella
€ 7,00

Carciofo ripieno di ciauscolo con crema di pecorino e menta
€ 10,00

Gazpacho con fettuccine di mozzarella di bufala polvere di olive e capperi
€ 10,00

Chips di carciofi
€ 7,00

Pulled pork in salsa BBQ
€ 10,00

"Lintruso": Calamaro fritto con crema di patate e capocollo croccante
€ 14,00

Fagottino di verdure con gazpacho di pachino e barbabietola
€ 9,00

Carpaccio di manzo affumicato marinato al Cognac
€ 14,00

Prosciutto di maiale nero dei Nebrodi
€ 22,00

Pata negra Jamon iberico de bellota 100 %
€ 26,00

Primi piatti

Risotto alla milanese
14,00

Risotto timo e limone
€ 14,00

Risotto al tartufo nero
€ 22,00

Risotto con funghi, gelato alla 'nduja e stracciata di bufala
€ 16,00

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 ragu alla bolognese e parmigiano
€ 13,00

"Ciavattonè" alla Carbonara
€ 13,00

Tonnarelli fatti in casa cacio e pepe
€ 12,00

Fusillone con ragu di agnello menta e pecorino
€ 14,00

*La nostra selezione di carni
rigorosamente cotte a legna*

Manzo Danese Danish Crown
€ 4,80 per hg

Prisona Rossa Polacca
€ 5,5 per hg

Bistecca di Black Angus US
€ 6,5 per hg

Tomahawk
(provenienza secondo disponibilità .
Australia, US, Canada, Polonia)
€ 7,5 per hg

Chianina
€ 6,5 per hg

Selezione Sashi
(Finlandia)

€ 6,5 per hg
Galiziana

€ 9,0 per hg

Kobe... Originl Japan Wagyu Beef
€ 29,00 per hg

Bistecca di manzo Danese
€ 18,00

Filetto di manzo Danese
€ 21,00

Tagliata di manzo, selezione di varie provenienze
(su richiesta con olio al rosmarino, aceto balsamico o lardo)
€ 24,00

Carni dalla cucina

*Costine di maialino iberico cotte a bassa temperatura
e arrostite con broccoli piccanti*
€ 22,00

Petto d'anatra con patè de foie gras e frutti rossi
€ 24,00

Galletto arrosto con broccoli croccanti e schiacciata di patate
€ 22,00

Mamma Mia è la casa della **carne** e dello **champagne** a Roma. Le selezioni di **Daniele Agosti** e i piatti di **Chef Andrea Dolciotti** conducono i nostri clienti in un mondo ricercato e lussuoso, quello delle materie prime di altissimo livello, e legato con forza ai sapori che la tradizione italiana insegna e tramanda da generazioni.

Mamma Mia seleziona le carni in tutto il mondo. La scelta dei capi migliori viene effettuata in loco, all'interno delle fattorie che curano i capi rispetto ai loro dettami di allevamento. Ciò che noi andiamo a ricercare da trentacinque anni sono animali che non vengono nutriti con mangimi chimici ma che crescono in libertà e che possano pascolare, e lavorare, in mezzo alla natura. La loro alimentazione è centrata su granaglie, carote e vegetali che possono trovare liberamente all'interno dei pascoli che vivono ogni giorno.

Contorni

Chips di patate
€ 5,00

Patate al forno
€ 6,50

Cicoria ripassata
€ 6,50

Broccoli ripassati
€ 6,50

Scarola con uvetta e pinoli
€ 7,00

Zucchine alla griglia
€ 7,00

Insalate

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*
€ 9,00

Finocchi, iceberg, arance e olive
€ 9,00

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

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia
€ 8,00

Mousse di mango con glassa di cioccolato bianco e cocco
€ 8,00

Tiramisù
€ 6,00

*"Sottobosco"...sorbetto di frutti di bosco crumble di mandorle e
cioccolato salato e mousse di cioccolato al latte*
€ 9,00

Cuore di Mamma

(cuore di cioccolato fondente con salsa mou)
€ 8,00

Semifreddo all'amaretto
€ 8,00

Cheesecake alle pesche
€ 8,00

Tortino con cuore di cioccolato caldo
8,00

Cialda con crema pasticcera e fragole
8,00