

DA SEMPRE

**mamma**

PIZZA E CUCINA GENUINA

**A tavola!  
La felicità  
è servita.**



**Menù**

# Antipasti

## ANTIPASTI DI MARE

<b>Polpo all'insalata*</b> (14) Polpo verace condito con olio Evo, sale e limone, servito con carote alla julienne	19€
<b>Cocktail di gamberi*</b> (4,2) Coppetta con gamberi, salsa cocktail e insalata	17€
<b>Insalata di mare*</b> (2,4,14) Mix di polpo verace, calamaro, gamberi di Mazara del Vallo e cozze conditi con limone, olio Evo e prezzemolo	19€
<b>Impepata di cozze</b> (14) Cozze calde condite con pepe e limone	12€
<b>Bis di tartarre</b> (4) Tartarre di Tonno con schiacciata di patate e Tartarre di Salmone aromatizzato agli agrumi e menta	22€
<b>Baccalà fritto*</b> (1,4) Filetto di baccalà (250gr circa) tagliato a tocchetti, infarinato e fritto con insalata	14€

## ANTIPASTI DI TERRA

<b>Fritto Mammina</b> (1,7,9) 1 montanara, 1 croccché, 1 arancino, 1 frittatina, 4 zeppoline	5€
<b>Bruschetta al pomodoro</b> (1) Pane tostato con pomodoro fresco, sale, origano e olio Evo	5€
<b>Zeppoline</b> (1) Pastella di acqua, farina e lievito, frita	3€
<b>Fiori di zucca ripieni (4pz)</b> (1,7) Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta, parmigiano, sale e pepe	6€
<b>Prosciutto crudo e mozzarella</b> (7) Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala 250gr	14€
<b>Mozzarella 250gr</b> (7) Mozzarella di bufala campana, accompagnata da insalata e pomodorini	11€
<b>Frittatina alla Nerano/Genovese</b> (1,7,9) Frittatina di bucatini conditi alla Nerano o alla Genovese	4€

# Primi piatti

## PRIMI PIATTI DI MARE

<b>Spaghetti a vongole</b> (1,14) Spaghetti quadrati trafileti in bronzo, vongole veraci, pomodorini datterini, aglio, olio Evo	20€
<b>Scialatielli Mammina*</b> (1,2,3,14) Scialatielli di pasta fresca, gamberone argentino, lupini, vongole e cozze	21€
<b>Risotto Mammina*</b> (2,14) Riso con calamaro verace, gamberone argentino, lupini, vongole e cozze	21€
<b>Primo con pescato del giorno</b> (1,2,4) Chiedere al cameriere la disponibilità	7€/etto
<b>Spaghettoni con Granseola*</b> (1,2) Spaghettoni di pasta fresca con Granseola fresca e olio Evo	25€

## PRIMI PIATTI DI TERRA

<b>Gnocchi alla sorrentina</b> (1,3,7,8) Gnocchi di acqua, farina di grano tenero tipo 0 e patate, sugo di pomodoro, mozzarella di bufala campana	12€
<b>Spaghetti alla Nerano</b> (1,7) Spaghetti quadrati trafileti in bronzo, con zucchine fritte, provolone del monaco DOP, burro, basilico e olio evo	15€
<b>Ravioli capresi autentici*</b> (1,7,8) Ravioli ripieni di ricotta con pomodorini, Grana padano e basilico	15€
<b>Ziti alla genovese</b> (1,9) Ziti spezzati a mano, con ragù di carne e cipolla ramata di Montoro	15€
<b>Spaghetti alla Carbonara</b> (1,3,7) Spaghetti quadrati trafileti in bronzo, con guanciale Norcino, tuorlo d'uovo, pepe in grani e Pecorino dop	12€

**COPERTO**

**2,50€**

LEGENDA: (\*) riguarda prodotti surgelati e/o abbattuti.

ELENCO ALLERGENI: (1) cereali o contenenti glutine e derivati (2) crostacei e derivati (3) uova e derivati (4) pesce e derivati (5) arachidi e derivati (6) soia e derivati (7) latte e derivati (8) frutta a guscio e derivati (9) sedano e derivati (10) senape e derivati (11) semi di sesamo e derivati (12) anidride solforosa e solfiti (13) lupini e derivati (14) molluschi e derivati

Per ulteriori informazioni ed il registro completo degli allergeni rivolgersi al personale di sala

# Secondi

## SECONDI DI MARE

**Frittura di gamberi e calamari\*** <sup>(1,2,14)</sup> 22€  
Gamberi e calamari infarinati e fritti serviti con contorno di insalata verde e limone

**Calamaro alla griglia\*** <sup>(14)</sup> 20€  
Calamaro intero (200/250gr) cotto sulla brace con contorno di insalata verde e verdure grigliate

**Scottata di tonno** <sup>(4)</sup> 20€  
Trancio di Tonno da 250gr con insalata e verdure alla griglia

**Pescato del giorno** <sup>(4)</sup> 7€/etto  
Chiedere al cameriere la disponibilità

**Pesce spada| Salmone alla brace** <sup>(4)</sup> 20€  
Trancio da 250gr con insalata e verdure alla griglia

**Gamberoni alla griglia\*** <sup>(2)</sup> 20€  
Gamberi argentini 4pz con insalata e verdure alla griglia

## SELEZIONE DI CARNI

**Cotoletta di pollo** <sup>(1,3)</sup> 14€  
Cotoletta di pollo ruspante impanata e frita con contorno di insalata verde e patatine

**Petto di pollo alla griglia** 14€  
Petto di pollo ruspante allevato a terra con contorno di verdure grigliate e insalata verde

**Filetto di carne ai ferri** 23€  
Filetto di Scottona di razza italiana pura (da 250gr) accompagnato da verdure miste grigliate e insalata verde

**Bistecca di carne ai ferri** 21€  
Bistecca di Scottona di razza italiana pura (da 500gr) accompagnato da verdure miste grigliate e insalata verde

**Hamburger Mammina** 15€  
Hamburger 100% Scottona IGP con contorno di insalata verde e verdure miste grigliate

# Dolci

**Tiramisù** 7€  
Savoardi bagnati con caffè, ricoperti con mascarpone, crema all'uovo pastorizzato, zucchero e cacao amaro

**Cheesecake** 7€  
Biscotto Digestive, philadelphia, Mascarpone, panna e zucchero a velo

**Ricotta e Pera** 7€  
Base di biscotto croccante con crema di ricotta e zucchero con pere nostrane

**Cannolo Scomposto** 7€  
Ricotta con zucchero, gocce di cioccolato e cialda cannolo croccante

**Angioletti Fritti** 7€  
impasto di pizza napoletano, fritto con zucchero e nutella

**Soufflé al cioccolato** 7€  
Tortino dal cuore caldo di cioccolata fondente

**Babà** 7€  
Dolce al pan di Spagna della tradizione napoletana bagnato al Rum

## GELATI E SEMIFREDDI

**Mandorlato (Nocciola o Amarena)** 7€  
Dolce semifreddo con croccante alle mandorle e cuore di gelato o alla nocciola o alle amarene

**Coppa Gelato** 6€  
vari gusti disponibili

**Sorbetto al limone** 4€

## FRUTTA

**ANANAS** 5€

**MELONE CANTALUPO** 5€

**KIWI** 5€

**FRAGOLE** 6€

# Contorni

## CONTORNI

**Patatine fritte\*** 6€

**Verdura alla griglia** 8€

**Patate al forno** 6€

**Friarielli** 6€

**Insalata verde** 5€

## INSALATONE

**Insalatona Mammina** <sup>(4,7,9)</sup> 12€  
Insalata, carote, finocchio, sedano, mais, pomodorini, limone, tonno, mozzarella

**Insalata Caprese** <sup>(7)</sup> 15€  
Mozzarella di bufala campana (250gr) con pomodoro di Sorrento tagliati a fette, basilico ed olio Evo

**Insalata Mista** <sup>(9)</sup> 7€  
Insalata, carote, finocchio, sedano, mais, pomodorini, limone

## SELEZIONE VEGETARIANA

(1,5,6,8,9,10,11,13)

**Polpettine vegetariane** 15€  
con crema al limone

**Polpettine vegetariane al pomodoro** 15€

**Polpettine vegetariane fritte** 10€

**Hamburger vegetariano** 17€  
con friarielli e patate al forno

## PIZZE TRADIZIONALI

<b>Margherita</b> Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	<b>10€</b>
<b>Campana</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro San Marzano DOP, Bufala campana DOP, Grana Padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	<b>13€</b>
<b>Bufalotta</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodorini datterini di Sicilia, Bufala campana DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico extravergine IGP	<b>13€</b>
<b>Diavola</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, salamino piccante di maiale di Sannita, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	<b>11€</b>
<b>Filetto di pomodoro con provola</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodorini datterini di Sicilia, provola di Agerola DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	<b>12€</b>
<b>Calzone ripieno</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, Ricotta di bufala campana, Fior di latte di Agerola DOP, salamino di maiale Sannita, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, Basilico, Olio extravergine IGP	<b>13€</b>
<b>Nennella</b> <sup>(1,7)</sup> Fior di latte di Agerola DOP, wurstel di puro suino, patatine fritte, olio extravergine IGP	<b>13€</b>
<b>Zio Antonio</b> <sup>(1,7)</sup> Provola di Agerola DOP, salsiccia di suino del Sannio, friarielli campani, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	<b>13€</b>
<b>A' Sora</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodorini datterini gialli e rossi di Sicilia, fior di latte di Agerola DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	<b>13€</b>
<b>Capricciosa</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, prosciutto cotto artigianale di suino italiano, carciofini del cilento, funghi champignon, olive nere caiazzane, grana padano gran riserva, olio extravergine IGP	<b>12€</b>
<b>A'Zia (Ortolana)</b> <sup>(1,7)</sup> Peperoni, Melanzane e zucchine nostrane, fior di latte di Agerola DOP, basilico, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine	<b>12€</b>
<b>Margherita Provola e Pepe</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, pepe, basilico, olio extravergine	<b>10€</b>
<b>Chef</b> <sup>(1,7)</sup> Panna, prosciutto cotto artigianale, funghi champignon, fior di latte di Agerola DOP Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico olio extravergine IGP	<b>13€</b>
<b>Mimosa</b> <sup>(1,7)</sup> Fior di latte di Agerola DOP, panna, prosciutto cotto artigianale, mais, Grana padano gran riserva 30 mesi, olio extravergine IGP	<b>13€</b>
<b>Marinara</b> <sup>(1)</sup> Pomodoro San Marzano DOP, origano dei monti Alburni, aglio dell'Ufita, basilico, olio extravergine IGP	<b>9€</b>
<b>La Croccché</b> <sup>(1,7)</sup> Fior di latte di Agerola DOP, panna, prosciutto cotto artigianale, croccché di patate di Avezzano, Grana padano gran riserva 30 mesi, olio extravergine IGP	<b>13€</b>

# Pizze

<b>Napoletana</b> <sup>(1,4)</sup> Pomodoro San Marzano DOP, origano dei monti Alburni, aglio dell'Ufita, olive nere caiazzane acciughe artigianali del Mediterraneo sott'olio, basilico, olio extravergine IGP	<b>12€</b>
<b>Parmense</b> <sup>(1,7)</sup> Fior di latte di Agerola DOP, Prosciutto crudo di Parma doppia corona, rucola, petali di Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	<b>13€</b>
<b>Cosacca</b> <sup>(1)</sup> Pomodoro San Marzano DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	<b>9€</b>
<b>Quattro Formaggi</b> <sup>(1,7)</sup> Emmenthal svizzero, panna, Gorgonzola DOP, Fior di latte di Agerola, basilico e olio extravergine IGP	<b>13€</b>
<b>Siciliana</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, melanzane nostrane, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	<b>12€</b>

## PIZZE SPECIALI

<b>La Mammina</b> <sup>(1,3,7,8)</sup> Pesto di basilico, pomodorini datterini di Sicilia, fiocchi di ricotta di bufala di campana DOP, provola di Agerola DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, noci di Sorrento, basilico e olio extravergine IGP	<b>15€</b>
<b>Gnappetta</b> <sup>(1,7,8)</sup> Salsiccia di suino del Sannio, ricotta di bufala campana DOP condita con pesto di pistacchio, provola di Agerola DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	<b>15€</b>
<b>Ninetta</b> <sup>(1,7)</sup> Taralli dello chalet di Zia Ninetta, friarielli, provola di Agerola, stracciata di bufala, basilico, olio Evo di Sorrento	<b>15€</b>

## PIZZE A PRIMI

<b>Patate e Provola</b> <sup>(1,7,9)</sup> Crema di patate, Parmigiano reggiano, provola di Agerola IGP, pepe e olio extravergine IGP	<b>14€</b>
<b>La Genovese</b> <sup>(1,7,9)</sup> Con ragù di carne e cipolla ramata di Montoro, provola di Agerola e olio extravergine IGP	<b>14€</b>

## PIZZE FRITTE

<b>O'Nonno</b> <sup>(1,7)</sup> Pizza fritta con provola di Agerola, ricotta di bufala cicoli pepe e pomodoro San Marzano dop	<b>12€</b>
<b>Uanema</b> <sup>(1,7)</sup> Pizza fritta con ricotta di bufala, provola di Agerola, pomodoro San Marzano, salame, pepe nero e basilico	<b>12€</b>
<b>Provoletta</b> <sup>(1,7)</sup> Pizza fritta con provola di Agerola, pomodoro San Marzano dop e pepe	<b>12€</b>

# Beverage

## CAFFETTERIA

Caffè espresso	2,50€
Cappuccino	3,50€
Acqua frizzante 75cl	3€
Acqua naturale 75cl	3€
The Limone   The Pesca 33cl	3,50€
Schweppes: Tonic, arancia, limone	3€
Coca cola 33cl	3,50€
Coca cola zero 33cl	3,50€
Fanta 33cl	3,50€
Sprite 33 cl	3,50€
Spremuta d'arancia	6€
Limonata 50cl	6€
Aperol spritz	10€

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Corona 33cl	5€
Messina cristalli di sale 33cl	5€
Tennent's 33cl	5€
Peroni nastro azzurro zero 33cl	5€
Peroni nastro azzurro 33cl	4€
Ichnusa non filtrata 33cl	5€

## BIRRE ALLA SPINA

Gran Riserva bionda 0,40	6€
Gran Riserva bionda 0,20	4€
Gran Riserva rossa 0,40	6€
Gran Riserva rossa 0,20	6€

# Vini

Feudi di San Gregorio Aglianico del re	28€		7€
	38€		
Fontana Vecchia Aglianico del Taburno	23€		
Chianti classico	30€		
Donna Fugata Floramundi	32€		
Sherazade	28€		7€
Tancredi	45€		
Salvatore Martusciello Gagnano otto uve	24€		
Luigi Moio	25€		
Casa D'Ambra Per e Palummo	25€		
Madrigale Primitivo di Manduria	28€		
Vino Aglianico della casa	16€		5€

## BIANCHI

Donna Fugata Anthilia	24€		7€
Sur Sur	25€		
Lighea	26€		
Benito Ferrara Vigna cicogna	32€		
Casa D'Ambra Biancolella	30€		
Frassidelli	35€		
Falanghina	23€		
Forastera	40€		
Ceretto Blange	35€		
Hofstatter Chardonnay	28€		
Gewurztraminer	30€		
Fontana Vecchia Coda di volpe	23€		
Falanghina del Taburno	23€		7€
Feudi di San Gregorio Cutizzi (Greco di Tufo)	27€		
Serro Cielo (Falanghina)	25€		
Pietra Calda (Fiano)	27€		7€

# Vini

## BIANCHI

Fonte Zoppa <b>Pecorino bio</b>	24€	
Quinto Decimo <b>Giallo Darles (Greco)</b>	65€	
<b>Via del Campo (Falanghina)</b>	65€	
Colli di Lapio <b>Fiano di Avellino</b>	30€	
<b>Vino Falanghina della casa</b>	16€	5€

## ROSÈ

Fontana Vecchia <b>Aglianico del Taburno Rosato</b>	23€	7€	
Donna Fugata <b>Lumera</b>	28€	7€	
Feudi di San Gregorio <b>Visione</b>	27€	7€	

# Special wine

Marisa Cuomo <b>Fior D'uva</b>	85€
Tenuta Tignanello <b>Tignanello</b>	100€
Prunotto <b>Barolo</b>	200€
Antinori <b>Pian delle Vigne rosso</b>	95€
Donna Fugata <b>Mille e una notte</b>	80€

# Champagne & Bollicine

Annamaria Clemente <b>Ca del Bosco</b>	120
Perrier <b>Blason rosè</b>	90€
Ca del Bosco <b>Rose</b>	80€
<b>Prestige</b>	50€
Louis Rodes <b>Crystal</b>	240€
Palazzo Lana <b>Berlucchi</b>	80€
Prestige Millesimato <b>Prosecco Cuvèe</b>	25€
Terra Ducco <b>Franciacorta Brut</b>	32€



**“Ogni giorno prepariamo con cura i vostri piatti preferiti per garantire bontà e genuinità”**



## **METTITI SEDUTO BENE**

**Milano Roma Napoli Catania**

**Napoli**

via Partenope, 15  
+39 081 240 0001

**Napoli**

via Santa Brigida, 65  
+39 081 551 4154

**Napoli**

via Duomo, 235  
+39 081 193 20355

**Catania**

via Gelso Bianco  
+39 095 718 1186

**Roma**

Piazza Colonna, 358  
+39 06 679 1207

**Roma**

Piazza Barberini, 12  
+39 06 241 3101

**Roma**

P.zle Luigi Sturzo, 28  
+39 06 960 35790

**Milano**

via G. Piermarini, 2  
+39 02 316 307

**Milano**

Via della Moscova, 58 -  
Largo la Foppa, 1  
+39 02 98041961



**mamma.com**