

Origine des produits

- Mozzarella fior di latte = Italie
- Mozzarella di Bufala = Italie région Campania
- Burrata = Italie région des Pouilles
- Jambon cru = Italie région de Emilia Romagna
- Paste = Pâtes fraîches artisanales cuisson minute
- Vongole « Veraci » = Italie
- Viande de boeuf et viande de porc = Suisse
- Saucisse à l'italienne = viande Suisse, recette italienne
- Salami piquant = ventricina Italie
- Jambon cuit = Italie

Supplementi per la tua pizza

Sauce tomate, oignons, câpres, anchois, tomates datterino, jambon cuit, champignons, salami ventricina, thon, artichauts, mozzarella fior di latte, parmesan, tomates jaunes, olives leccino, gorgonzola, rucola, provola fumé
3.-

Jambon cru, burrata, mozzarella di bufala, saucisse italienne.
6.-

Truffe fraîchement râpée.
En fonction de la saison.

8.- à 12.-

Dolci

Torta della Mamma	6.-
Affogato al café	8.-
Torta kinder Bueno	10.-
Panna cotta aux fruits rouges	9.-
Tiramisu	10.-



Gelati e Sorbetti

Sapore di Gelato :

vaniglia	Fragola
Cioccolato	Lime
Nocciola	Cocco
caffè	

Supplément chantilly 1.50

Prix par boule 4.-



La Mamma
OSTERIA
PIZZERIA



Antipasti

solo o da condividere

INSALATA MISTA 17. - (V)

Salade, carottes violettes, tomates, oignons rouges, grana padano, pane Carasau, crème balsamique, huile d'olive et sel Maldon.

LA PARMIGIANA 20. - (V)

Sauce tomate, aubergines frites, mozzarella, parmesan, basilic.

POLPETTE DELLA NONNA 19. -

Boulettes de boeuf et porc marinées dans la sauce tomate, parmesan et basilic.

Assaggiatala con la nostra focaccia 7.-

FOCACCIA DELLA MAMMA 19. - (V)

Perfetto per il tuo aperitivo !

Focaccia maison avec burrata, tomates, basilic, tapenade de truffe et miel.

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 19. -

Perfetto per il tuo aperitivo !

Baciata, artichauts, olives Leccino, tomates séchées, rucola, grana padano, noix, mozzarella di bufala, jambon cru di Parma.

Per i bambini

(jusqu'à 12 ans)

PENNE AL POMODORO O AL BURRO 15. - (V)

Penne sauce tomate ou au beurre.
(adulte supplément 5.-)

Piatti Principali

PASTA DELLA MAMMA 24. -

Rigatoni, bolognaise (porc et boeuf), basilic.
supp 1/2 burrata 3.-

IL PACCHERO 26. - (V)

Sauce tomate jaune de campania, burrata pugliese, ail, basilic et parmesan reggiano.

IL CARDONCELLO 26. -

Tagliatelles aux pleurotes, beurre, parmesan reggiano et persil.
Supp truffes râpées 8.-

SPAGHETTONE VONGOLE VERACI 29. - (G)

Spaghettonne, ail, tomates datterino, vongole et persil.

TARTUFO FOREVER 30. - (V)

Gnocchi frais, beurre à la truffe fait maison, parmesan reggiano et truffes fraîchement râpées.

HOMARE MIO 43. -

Spaghettonne sauce tomates jaunes, tomates datterino, avec 1/2 homard, ail et persil.

TAGLIATA DI MANZO 32. - (G)

Rumsteak de boeuf tranché, rucola, tomates datterino, crème balsamique et grana padano.

Contorni

LA NOSTRA FOCACCIA 7. - (V)

pour accompagner tous vos plats.

INSALATA VERDE 6. - (V)

Salade, huile d'olive et sel maldon.

VERDURE IN PADELLA 8. - (V)

légumes sautés.

(G) Pâte sans gluten
mais l'eau de cuisson peut en contenir.

(V) végétarien

Le nostre specialità

Veuillez s'il vous plaît, informer notre équipe concernant vos allergies.

Pizze

Pâte à pizza avec 72 h de fermentation

MARGHERITA 17. - (V)

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic.

PROSCIUTTO OU FUNGHI 20. -

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, jambon cuit ou champignons, huile d'olive extra vierge et basilic.

GOLOSA 23. -

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge, jambon et champignons et basilic.

RIANATA 19. -

Sauce tomate mutti, olives Leccino, anchois, ail, parmesan reggiano, persil, origan et tomates datterino, huile d'olive extra vierge.

DIAVOLA 24. -

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, olives Leccino, salami ventricina, oignons rouges, huile d'olive extra vierge et basilic.

PARMA BELLA 27. -

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, tomates datterino, rucola, grana padano, huile d'olive extra vierge, jambon cru di Parma, bufala et huile d'olive extra vierge.

BURRATINA LOVE 26. -

Mozzarella fior di latte, tomates jaunes, burrata, saucisse à l'italienne (porc et graines de fenouil), huile d'olive extra vierge et basilic.

4 STAGIONI 25. -

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, olives Leccino et artichauts, huile d'olive extra vierge et basilic.

BOSCAIOLA 28. - (V)

Mozzarella fior di latte, tomates datterino, champignons, ail, persil, grana padano, huile d'olive extra vierge et truffes fraîchement râpées.

LA FORMAGGIOSA 26. - (V)

Gorgonzola, mozzarella fior di latte, provola fumé, copeaux de grana padano, noix, miel, poivre, huile d'olive extra vierge et basilic.

Conseil du chef Assaggiatala con jambon cru di Parma 6.-

TONNO SUBITO 24. -

Sauce tomate mutti, mozzarella fior di latte, oignons rouges, thon, huile d'olive extra vierge, basilic et câpres.