

VIVA LA MAMMA

- IL MENU -

PASTA FRESCA DELLA MAMMA

Von Hand gemacht mit einer Prise Amore
Solo oder per due. Auch glutenfrei erhältlich!

BURRATA ARRABBIATA V (A,C,G) 13|24 per due
Casarecce mit unserer würzigen
Arrabbiata-Tomatensauce mit cremigem Burrata-Herz

LA GRAN CARBONARA (A,C,G) 12|22 per due
Casarecce mit knusprigen Guanciale d'Amatrice, Eigelb,
Parmesan & viel schwarzem Pfeffer

LINGUINE AL RAGÙ DELLA MAMMA (A,C,G,L,O) 12|22 per due
Vom Rind & Schwein mit Rotwein gekocht nach
unserem Hausrezept mit viel Parmesan

MAGIC RAVIOLI V (A,C,G) 13
Steinpilz Ravioli in Salbeibutter mit
geschmorten Ofentomaten

PASTA DI CIBUS V (A,C,G) 18|34 per due
Linguine mit Trüffelcreme,
Panna & CIBUS Trüffel

BUBBA GUMP LINGUINE (A,B,C,G,O) 15|28 per due
Frische Garnelen, ein guter Schluck Weißwein,
Knoblauch, Tomaten & Rucola

--- I PRODOTTI ITALIANI ---

- FOCACCIA DELLA NONNA V (A)**..... 4
Ofenfrisches, fluffiges Pizza pane
mit oder ohne Knoblauchöl
- OLIVES ON THE ROCKS VEG (A,O)**..... 5
Grüne Mammut-Oliven mit Oliventapenade &
knusprigem Pane Carasau
- PROSCIUTTO CRUDO LOVISON (A)**..... 8
Aus dem Friaul, 24 Monate gereift
An diesem Schinken ist einfach alles perfekt.
- MORTADELLA DI BOLOGNA (A)**..... 6
Das Original von Palmieri, dünn aufgeschnitten,
mit Oliven

--- BURRATA ---

- STRACCIATELLA V (A,G)**..... 8.5
Das Beste aus dem Herzen der Burrata mit
Ofentomaten & Basilikum
- BIG BURRATA V (A,G,H)**..... 19
Große 350g Burrata di Puglia von Vincenzo
Montrone, frisches Basilikumpesto
- ♥ LA FIGLIATA 500g V (A,G)**..... 28
Mamma's Sensation für 4 Personen

--- CICHETTI ---

- CRUNCHY CHEESE RAVIOLI V (A,C,G)**..... 8.5
Mit Arrabbiatasauce & frischem
Basilikum
- LEAF ME ALONE V (A,C,G,M)**..... 6.5
Gebackene Salbeiblätter mit Zitrone
- CALAMARI FRITTI (A,C,G,M,O,R)**..... 9.5
Crispy Calamari mit Jalapeños & Limetten Aioli

MAMMA'S LEIDENSCHAFT

LE PIZZE

Mamma bereitet ihren bekömmlichen Naturhefeteig aus
prämierten Mehl von Paolo Mariani täglich frisch zu und
gönnt ihm anschließend 48 Stunden Ruhe.
Im „Neapolis“ Ofen von Moretti Forni gebacken
und mit den besten Zutaten belegt:

♥ THAT'S TRUE LOVE ♥

- QUEEN MARGHERITA V (A,G)**..... 9.5
San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
frisches Basilikum
- MAMMA AND THE BUFALO V (A,G)**..... 12
San Marzano Tomaten, frisches Basilikum, geröstete
Tomaten & Mozzarella di Bufala
- TANTE CECCARELLI DI BOLOGNA (A,G)**..... 12.5
Panna, Fior di Latte, Mortadella di Bologna,
Mascarpone & Pistazien
- CIBUS TRUFFLE (A,G)**..... 18
Panna, frischer schwarzer Trüffel,
Trüffelsauce & Lardo di Colonnata
- ITALIAN HOT (A,G)**..... 13
San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
Spianata Piccante & Oregano di Monte
- ALICI AMICI (A,D,G)**..... 14
San Marzano Tomaten, Tomatenpesto, Stracciatella
Sardellen, Oliven, Kapern & Petersilie
- TUTTO PROSCIUTTO (A,G)**..... 14.5
San Marzano Tomaten, Fior di Latte,
Prosciutto Crudo Lovison, Rucola & Grana Padano
- ULTIMATE CHEESE V (A,G)**..... 12
Fior di Latte, Fontina, Cheddar, Parmesan,
Rucola & Olivenöl Extra Vergine
- ANIMAL LOVER VEG (A,H)**..... 12
San Marzano Tomaten, Zucchini, Ofentomaten,
Paprika & veganes Pesto

--- SECONDI ---

- ♥ GARNELEN AGLIO E OLIO (A,B,C,G,M) 10Stk**..... 19
Black Tiger Prawns mit Knoblauch & Chili
Olivenöl, Ciabatta &
Limetten Aioli
- BIG TAGLIATA DI MANZO 300g (G,M,O)**..... 23.5
Flat Iron Steak mit Rucola, Ofentomaten,
Grana Padano & Olivenöl
- CAESAR SALAT (A,C,D,G,M,O)**..... 9.5
Romanasalat, Grana Padano, Croutons, Caesardressing & Tomaten
→ mit Landhendlbrust oder Black Tiger Prawns + 4

--- SIDE ---

- STEAK FRIES V (A)**..... 3.5
→ getrüffelt & mit Parmesan (G) +1.5
- RUCOLA RADICCHIO SALAT V (G,M,O)**..... 4.5
Knackig und mit viel Grana Padano
- INSALATA VERDE V (M,O)**..... 3.7

--- DOLCI ---

- AMALFI LEMON CHEESECAKE (A,C,G,H)**..... 6.5
Mit Himbeerragout
- CHOCOLATE VESUVIO (A,C,F,G,H)**..... 6.5
Schokoladekuchen mit Lavakern
- IL TIRAMISU (A,C,G,H)**..... 6
„Viva la Mamma“ Classic
- PIZZA ANTIDEPRESSIVA (A,F,G,H)**..... 10.5
Nutella und Ricotta
- GRANDE AMORE (A,C,F,G)**..... 6
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers
- KUGEL GELATO VON GELATÌ**..... 1.5
Vanille (C,G) | Nocciolone (G,H) |
Schokolade (F,G) | Limone

Mamma kennt all ihre Produzenten persönlich:

PROSCIUTTO CRUDO LOVISON SALUMIFICIO A. LOVISION SPA, TEL. +39 4272068 | MORTADELLA BOLOGNA PALMIERI IGP, TEL. +39 597350000 | OLIVE GIGANTI MICCIO, TEL. +39 815299110 | PANE CARASAU GUTTIAU, TEL. +39 7 85896233 | STRACCIATELLA - BURRATA - FIGLIATA - SCAMORZA CASEIFICIO ANDRIESE, TEL. +39 883559460 | MEZZELUNE AL FORMAGGIO - RAVIOLI AI PORCINI MAMMA VALENTINA, TEL. +39 3461017852 | FARINA MANITALY - FARINA DI SEMOLA - FARINA PER PASTA MOLINO PAOLO MARIANI, TEL. +39 71964190 | GUANCIALE ALLA AMATRICIANA SANO, TEL. +39 74680565 | PECORINO ROMANO CASEAREA AGRICOLA, TEL. +39 765322273 | GRANA PADANO LATTERIA SOCIALE MANTOVA, TEL. +39 376390808 | PELATI SUPERSALSATI CIBUS ITALY CHEF, +43 6769108047 | MOZZARELLA DI BUFALA SAN GIOVANNI - FIORDILATTE - PROVOLA AFFUMICATA FAVOLA, TEL. +39 882450956 | TARTUFO NERO - SALSATA TARTUFATA CIBUS ITALY TARTUFI, TEL. +43 6769108047 | PANNA FATTORIE FIADINO, TEL. +39 171930014 | LARDO DI COLONNATA GIANNARELLI, TEL. +39 585758093 | SPIANATA PICCANTE SALUMI BARBATO, TEL. +39 817385307 | ORIGANO DI MONTAGNA DANICOOP SOC., TEL. +39 81944898 | POLPA FINISSIMA CIBUS ITALY CHEF, +43 6769108047 | 'NDUJA USSIA, TEL. +39 96786120 | OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CIBUS ITALY MIO, TEL. +43 6769108047 | GELATÌ GELATI, TEL. +39 422722903 | MASCARPONE MILA, TEL. +39 471451111, TEL. +39 96786120
A Gluten | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere // V Vegetarisch | VEG Vegan | PREISE IN EURO

ENGLISH

