Antipasti

PUMPKIN BRUSCHETTA 8
ricotta maison aux herbes, courge grillée, prosciutto toscano

PIZZETTA AL TARTUFO 9
mozza fior di latte, crème de truffe noire, champignons de Paris , truffe Uncinatum

BURRATA POMODORO 8
burrata 125g, tomates datterino confites, herbes fraîches

BRUSCHETTA BIANCA NEVE 9
provola fumée, champignons pleurotes, parmigiano

Nos Fabuleux produits italiens

1 produit 7 — 2 produits 13 — 3 produits 20 — 4 produits 26

JAMBON PARMA DOP 18 MESI
artisanal, doux et fondant

JAMBON CULATELLO CON COTENNA +2
au jambon ce que Sofia Loren est au cinéma

SUBLIME BRESAOLA
bresaola punta d'anca, roquette,
zeste de lime, parmigiano

DUO DE SAUCISSONS : TARTUFO ET FENOUIL
tout droit de Toscane, dai fratelli Gombitelli

COPPA «CAPOCOLLO DI CINTA SENESE»
la coppa la plus hype de la botte

MOZZA DI BUFALA
125g, huile extra, basilic, poivre

STRACCIATELLA FONDANTE
le coeur de la burrata fumée: de la balle

GORGONZOLA «STRACHIN»
un gorgonzola super crémeux artisanal,
noix, pain grillé, confiture de saison

TRÈS GROSSE BURRATA CRÉMEUSE +4
250g de burrata hyper fraîche

PARMIGIANO 24 MESI
E OLIVE VERDI
parmigiano DOP 24 mois du caseificio Gennari,
olives Cerignola, amandes

MOZZA RICOTTA
délicieuse mozzarella fourrée
à la ricotta di bufala

Insalata

I WANNA POULPE U 15
salade de poulpe fondant, pommes de terre savoureuses,
céleri, olive taggiasche, citronnette

CARPACCIO CHOU CHÉRIE 14
bon boeuf français, chou rouge mariné, crostini, amandes,
sauce à l'orange, ricotta sarda

Au Four à bois

Four à bois artisanal
de Salvatore Acunto, fait à Naples

OSSO BUCO 16
traditionnel osso buco fondant milanais,
polenta d'automne...buonissimo

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 14
le classique qui fait du bien

TUNA QU'À ESSAYER 17
thon rouge bien frais mi-cuit, baby brocoli,
raisins secs, pignons de pin

Pasta Fresca

Faites maison tous les jours,
semoule de blé dur Casillo

SOLO / 4 PERS

CRAZY SAN MARZANO 12 / 44
tomates San Marzano confites,
coeur de burrata,
pesto de basilic, piment d'Espelette AOC

CACIO E PEPE 13 / 48
paccheri façon «cacio e pepe»,
pecorino romano, poivre,
twist de pistaches, beaucoup d'amour

BLACK MAMBA 14 / 52
linguine à l'encre de seiche, seiches magnifiques,
zeste de ctiron, marjolaine

PASTA DELLO CHEF 13 / 48
paccheri, délicieux mijoté de veau fait maison,
champignons pleurotes, persil, parmigiano

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE 18 / 68
truffe Uncinatum, mascarpone,
crème de truffe noire,
petits champignons

Pizza Napoletana

Vera pizza Napoletana al forno a legna

RICOTTA MARTIN (hot!) 14
spianata de Calabre, fior di latte,
oignons confits, ricotta de brebis

BURRATA GOURMANDE 15
coeur de burrata, mozza fior di latte,
grosses tomates délicieuses San Marzano,
thym

PIZZA MIDDELTON 14
tomates San Marzano,
jambon toscan, origan,
gros bouts de mozza di bufala

PUISSANCE 4 (fromages) 13
mozza fior di latte, caciocavallo,
gorgonzola, parmigiano, basilic

MAMMARGHERITA 12
mozza fior di latte,
tomate San Marzano, basilic frais

ICONIC REGINA 13
tomates San Marzano, fior di latte,
jambon aux herbes,
olive taggiasche,
carpaccio de champignons de Paris,
délicieuse huile aux herbes

DOUBLE TRUFFE 18
mozza fior di latte, parmigiano,
crème de truffe noire ,
truffe Uncinatum,
champignons de Paris

Ober Mamma

Chef : Gaetano Scagliarini et
Manager : Davide Balotta.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.
Chèques non acceptés.
Le registre des allergènes contenus dans nos plats
est disponible auprès de notre staff.
Viande bovine origine France. 11/18

Tout est fait maison. Tous nos produits sont importés en direct de nos producteurs en Italie, sans intermédiaire.

EAST MAMMA 133, rue du Faubourg Saint-Antoine, 75011 · OBER MAMMA 107, boulevard Richard Lenoir, 75011 · MAMMA PRIMI 71, Rue des Dames, 75017 · BIGLOVE 30, Rue Debelleyme, 75003 – PIZZERIA POPOLARE 111, Rue Réaumur, 75002 – PINK MAMMA 20 bis, Rue de Douai, 75009 – LA FELICITÀ 55 boulevard Vincent Auriol, 75013

dolci della casa

PECAN PIE.....8
la traditionnelle tarte pécan comme on l'aime avec son
caramel fondant, sa chantilly au mascarpone et sa touche de rhum, olé!

TIGRAMISÙ.....7

UNE PIZZA et du NUTELLA* à volonté.....6

PANNA COTTA, sbrisolona aux amandes, grappa.....8

BANOFFEEMISU.....8
Crunchy biscuit spéculos, compotée de banane et cannelle,
crème de mascarpone, rapée de gianduja, coulis de dulce de leche

Caffè & love

CAPPUCCINO.....**4**
CAFFÈ FRAPPÉ.....**3**
CIOCCONOCCIOLATO.....**2,5**

Vini dolci

15cl/75cl

MOSCATO D'ASTI, CASCINA D'ARMANGIA
Floral et fruité, de la balle.....**7/33**

MALVASIA FRIZZANTE DOLCE, LA STOPPA
Poire et fleurs blanches, miam!.....6 / 30

Digestivi artigianali

4cl

Limoncello.....4
Braulio.....6
Amaro del capo.....6
Amaretto Disaronno.....6
Sambuca.....6
Montenegro.....6
Baileys.....6
Frangelico.....6

Grappe

4cl

Grappa classica bianca
francescop
(santa massenza, Trento).....5

Nardini grappa riserva
(bassano del grappa, Veneto)...8

Capovilla grappa di moscato
(rosà, Veneto).....12

Grappa sassicala
(schiavon, Veneto).....16