

# BEVANDE

## APÉRITIFS

Kir (cassis, pêche, mûre ou framboise)	4,10€
Martini blanc ou rouge	3,90€
Spritz	9,20€
Monaco 33cl / 50cl	4,50€ / 7,50€
Panaché 33cl / 50cl	4,50€ / 7,50€
Ricard	4,50€

## SOFT

Vittel 50cl / 1L	3,10€ / 4,50€
San Pellegrino 50cl / 1L	3,50€ / 4,90€
Coca Cola 33cl	3,50€
Coca Cola Zéro 33cl	3,50€
Schweppes agrumes 33cl	3,50€
Sprite 25cl	3,50€
Ice Tea 25cl	3,50€
Diabolo	3,00€
(Mûre, fraise, menthe, grenadine, citron, violette)	
Sirop	2,50€
(Mûre, fraise, menthe, grenadine, citron, violette)	

## LA SELECTION PATRICK FONT

Pur jus de pomme brut BIO 25cl	4,50€
Pur jus d'orange blonde BIO 25cl	4,90€
Nectar de litchi BIO 25cl	5,70€
Nectar fraise gariguettes 25cl	5,70€
Nectar framboise 25cl	5,70€

## BIÈRES PRESSION

Angello Poretto 25cl / 50cl	4,10€	7,50€
Brooklyn defender IPA 25cl / 50cl	4,50€	8,50€
Grimbergen Printemps 25cl / 50cl	4,60€	8,90€
Picon Bière 33cl / 50cl	4,50€	7,90€

## MALACURIA

### BRASSERIE ARTISANALE LOCALE BIO

Blonde Ale 33cl	4,50€
Bière blonde aux reflets dorés avec une légère amertume florale qui équilibre le tout.	
Wheat Beer 33cl	4,50€
Bière blanche très aromatique aux notes de zestes de citron et d'épices.	
IPA 33cl	4,90€
Bière à l'amertume plus prononcée!	



# PRIMI

## BRUSCHETTA

SERVIE AVEC UNE PETITE SALADE

<b>Bruschetta Italienne</b>	<b>8,90€</b>
Mozzarella di bufala, jambon de Parme 24 mois, tomates cerises, pesto maison, graines de pavot.	
<b>Bruschetta Poulet</b>	<b>8,90€</b>
Poulet mariné, tomates cerises, oignons cébettes, filet d'huile d'olive de Sardaigne DOP (avec ou sans piment d'Espelette).	
<b>Bruschetta à la française</b>	<b>9,90€</b>
Foie gras, confiture de figes.	

## FOCACCE

<b>Focaccia Ciboulette</b>	<b>8,90€</b>
Mozzarella, ciboulette.	
<b>Focaccia Gorgonzola</b>	<b>9,90€</b>
Mozzarella, gorgonzola.	
<b>Focaccia Fromage de chèvre</b>	<b>9,90€</b>
Mozzarella, fromage de chèvre.	
<b>Focaccia Spianata</b>	<b>10,90€</b>
Mozzarella, spianata avec ou sans piment d'Espelette.	
<b>Focaccia Poulet</b>	<b>10,90€</b>
Mozzarella, oignons, champignons, poulet.	

## PLANCHES À PARTAGER

	1 pers.	2 pers.
<b>Assortiment de charcuteries</b>	<b>8,90€</b>	<b>15,90€</b>
Jambon de Parme 24 mois, mortadelle, spianata, cornichons, tomates cerises, olives taggiasca, pain chaud maison.		
<b>Assortiment de fromages</b>	<b>8,90€</b>	<b>15,90€</b>
Gorgonzola, fromage de chèvre, provolone dolce DOP, taleggio DOP, cornichons, tomates cerises, pain chaud maison.		
<b>Assortiment gourmet</b>	<b>9,90€</b>	<b>16,90€</b>
Une sélection de charcuteries et fromages italiens, cornichons, tomates cerises, pain chaud maison.		

## INSALATE

<b>Estivale</b>	<b>13,90€</b>
Salade multi-feuilles, poulet rôti, tomates cerises, oignons cébettes, copeaux de parmigiano reggiano DOP, olives taggiasca, ciboulette fraîche.	
<b>Parma</b>	<b>15,90€</b>
Salade multi-feuilles, burrata, jambon de Parme 24 mois, tomates cerises, olives taggiasca, ciboulette fraîche.	
<b>Caprese</b>	<b>13,90€</b>
Salade multi-feuilles, Burrata, tomates cerises, concombre, basilic, fleurs de câpres, ciboulette fraîche.	

### Vinaigrettes artisanales :

Huile d'olive-balsamique | sésame-citron | basilic-échalote.



# PIZZE ROSSE

	26CM	31CM
<b>MARGHERITA DI BUFALA</b>	12,90€	14,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilic frais, filet d'huile d'olive de Sardaigne DOP.		

<b>ROMANA</b>	11,90€	13,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, filet d'huile d'olive de Sardaigne DOP, origan.		

<b>REGINA</b>	13,90€	15,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, œuf, filet d'huile d'olive de Sardaigne DOP, origan.		

<b>4 STAGIONI</b>	12,90€	14,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, cœur d'artichauts, olives taggiasca.		

<b>SCALA DI FROMAGGI</b>	13,90€	15,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, provolone dolce DOP, taleggio DOP, copeaux de parmigiano reggiano DOP, origan.		

<b>MAMMA MIA</b>	15,90€	17,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, burrata , tomates cerises, noix. Après cuisson : jambon de Parme 24 mois, roquette, graines de pavot, filet d'huile d'olive de Sardaigne DOP.		

<b>DON FRANCO MON TONTON ADORÉ</b>	13,90€	15,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois. Après cuisson : Roquette, copeaux de parmigiano reggiano DOP, filet d'huile d'olive de Sardaigne DOP.		

<b>SPIANATELLA</b>	12,90€	14,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata, oignons rouges frais ou poivrons frais, origan.		

<b>LEONARDO</b>	13,90€	15,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella, poulet rôti, oignons rouges frais, tomates cerises. Après cuisson : Roquette, filet d'huile d'olive de Sardaigne DOP.		

<b>CALZONE</b>		13,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur ou poulet rôti, champignons de Paris, filet d'huile d'olive de Sardaigne DOP.		

<b>BURRATINA</b>	13,90€	15,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, burrata, tomates cerises, pesto façon Yvanette, ciboulette, graines de pavot filet d'huile d'olive de Sardaigne DOP.		

<b>BOLOGNA</b>	12,90€	14,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, viande hachée, oignons rouges frais, copeaux de parmigiano reggiano DOP, origan, ciboulette.		

<b>VEGETARIANA</b>	12,90€	14,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, poivrons frais, oignons rouges frais ou tomates cerises, cœur d'artichaut, olives taggiasca, origan, filet d'huile d'olive de Sardaigne DOP.		

---

## Suppléments :

Légumes 1,50€ | fromages 2,50€ | charcuteries 2,50€



# PIZZE BIANCHE

	26CM	31CM
<b>LUNA DI MIELE</b>	12,90€	14,90€
Crème fraîche maison, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, noix grillées, miel d'apiculteur, graines de pavot.		
<b>SALMONE</b>	15,90€	17,90€
Crème fraîche maison, mozzarella fior di latte, saumon fumé frais, tomates cerises. Après cuisson : Oignons cébettes, aneth, citron.		
<b>ANNABELLA</b>	12,90€	14,90€
Crème fraîche maison, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, taleggio DOP, oignons rouges frais, ciboulette fraîche.		
<b>TARTUFO</b>	19,90€	21,90€
Crème fraîche maison à la truffe, mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois, moliterno à la truffe, tomates cerises, fleurs de câpres. Après cuisson : Roquette.		
<b>PASCOLINA</b>	12,90€	14,90€
Crème fraîche maison, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, lardons fumés, oignons rouge frais, origan.		

# FRENCH TOUCH

	26CM	31CM
<b>FESTIVE</b>	16,90€	18,90€
Crème fraîche maison, mozzarella fior di latte, jambon blanc supérieur, foie gras, confiture de figes BIO. Après cuisson : Roquette.		
<b>SAVOYARDE</b>	12,90€	14,90€
Crème fraîche maison, mozzarella fior di latte, pommes de terre marinées, lardons fumés, reblochon de Savoie DOP, oignons rouges frais.		
<b>ALSACIENNE</b>	12,90€	14,90€
Crème fraîche maison, mozzarella fior di latte, lardons fumés, oignons rouges frais, ciboulette fraîche.		
<b>PÉRIGOURDINE</b>	14,90€	16,90€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, magret de canard, tomates cerises, olives taggiasca, roquette.		
<b>LORRAINE</b>	12,90€	14,90€
Crème fraîche maison, mozzarella fior di latte, lardons fumés, oignons rouges frais, munster DOP, ciboulette fraîche.		

## Ingrédients supplémentaires :

Légumes 2€ | fromages 2,50€  
viandes 2,50€ | produits d'excellence 4€  
(Burrata, Mozzarella Di Bufala, Moliterno à la truffe, Saumon fumé frais).

## MENU BAMBINO (9 ANS) 9,90€

**PIZZA** (Romana / Margherita)

**OU PÂTES** (Bologna / Carbonara)

+ **BOISSON** + **SURPRISE**



# PASTA

- 3 FROMAGGI** 14,50€  
Sauce crème maison, fromage de chèvre, gorgonzola, parmigiano reggiano DOP.
- BOLOGNA** 15,50€  
Sauce tomate, bœuf origine France, oignons cébettes, origan.
- CARBONARA** 15,50€  
Pancetta, parmigiano reggiano DOP, crème (à la française) / jaune d'œuf (à l'italienne)
- PASCOLO** 15,50€  
Sauce crème maison, poulet, champignons de Paris, oignons cébettes.
- VERDI** 15,50€  
Sauce pesto maison, champignons de Paris, poivrons, olives taggiasca, oignons cébettes.
- SALMONE** 17,50€  
Sauce crème maison, saumon fumé frais, oignons cébettes.
- TARTUFO** 19,50€  
Sauce crème maison à la truffe, moliterno à la truffe.

# GNOCCHI

- GNOCCHI 3 FROMAGES** 14,90€  
Sauce crème maison, fromage de chèvre, gorgonzola, parmigiano reggiano DOP.
- GNOCCHI TRUFFES** 18,50€  
Sauce crème maison à la truffe, moliterno à la truffe.
- GNOCCHI BOLOGNAISE** 14,50€  
Sauce tomate San Marzano DOP, bœuf origine France.

# LASAGNA

**SERVIES AVEC UNE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT.**

- LASAGNES CHÈVRE ÉPINARDS** 16,50€  
Lasagnes au fromage de chèvre et épinards frais, gratinée à la mozzarella fior di latte.
- LASAGNES MANZO** 16,50€  
Sauce tomate, bœuf origine France, gratinée à la mozzarella fior di latte.
- LASAGNES SALMONE** 18,50€  
Sauce crème maison, saumon fumé frais, gratinée à la mozzarella fior di latte.



# DOLCI

## LES RECETTES MAISON D'YVANETTE

Tiramisu café	6,90€
Tiramisu spéculoos	6,90€
Mousse au chocolat	5,90€
Panna Cotta Coulis caramel ou fruits rouges.	5,90€
Chausson chocolat-noisettes	7,90€

## LES CLASSIQUES

Vacherin Bio Vanille-framboise / Macaron-mirabelle.	5,90€
Tarte au citron meringuée	5,50€
Salade de fruits de saison	4,90€

## LA CRÉATION DE PHILIPPE URRACA MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Eclair St-Honoré	6,20€
Secret exotique	6,20€
Forêt noire	6,50€

## SORBET & GLACES ARTISANALES BIO LA SÉLECTION DE MARTIN

Terre adélice 120ml	4,90€
Glace Café, Glace Caramel Crème Salée, Sorbet Chocolat au Lait, Sorbet Chocolat Noir, Sorbet Citron, Sorbet Fraise, Sorbet Framboise, Sorbet Mangue, Glace Menthe Feuilles, Sorbet Myrtille, Glace Noisette, Sorbet Passion, Glace Pistache, Glace Vanille.	

## CAFÉS & THÉS

Expresso, allongé, déca	2,10€
Double expresso	3,90€
Décaféiné	2,10€
Café viennois	4,10€
Thé vert	2,10€
Infusion Bio	2,10€
Café gourmand	8,90€

## LES DIGESTIFS LA SÉLECTION DE CHLOÉ

Grappa 4cl	6,70€
Limoncello 4cl	6,70€
Mirabelle 4cl	7,50€
Get 27 4cl	7,90€
Jack Daniel's 4cl	7,90€
Marsala amandes 4cl	4,50€
Baileys 4cl	7,50€
Amaretto 4cl	7,50€
Diplomático 4cl	10,00€
Aberlour (10 ans d'âge) 4cl	10,00€

Chez Mamma Mia, les plats sont faits maison et préparés à la commande avec des ingrédients 100% frais.

Les plats « **Faits maison** » sont élaborés sur place à base de produits bruts.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)  
Prix nets TTC, service compris - Hors livraison  
Une carafe d'eau vous est servie gratuitement sur demande.  
La liste des allergènes est disponible en restaurant. Conception graphique : Agence ZOO