

Antipasti

Mozzarella kataifi su pomodori confit con salsa al basilico € 7,00

Mortadella Favola alla brace con aceto balsamico € 8,00

Tartare di Manzo con uovo di quaglia e gelato di senape di Digione € 14,00

Flan di zucchine con crema di mozzarella € 7,00

Carciofo ripieno di ciauscolo con crema di pecorino e menta
€ 10,00

Gazpacho con fettuccine di mozzarella di bufala, polvere di olive e capperi € 10,00

Chips di carciofi € 7,00

Pulled pork in salsa BBQ € 10,00

Fagottino di verdure con gazpacho di pachino e barbabietola € 9,00

Spalla di San Secondo alla brace con gel di vino rosso e citronette €10

Prosciutto di maiale nero dei Nebrodi € 22,00

Primi piatti

Risotto alla milanese 14,00

Risotto timo e limone € 14,00

Risotto al tartufo nero € 22,00

Risotto con funghi, gelato alla 'nduja e stracciata di bufala € 16.00

Ravioli di zucca con pecorino romano, amaretti e timo € 13.00

Tortelli di pecorino di fossa all'amatriciana con guanciale affumicato € 13,00

Fettuccine fatte in casa con ragù bianco di vitello e parmigiano € 13,00

> Mezza manica alla Carbonara € 13,00

Tonnarelli fatti in casa cacio e pepe € 12,00

Fusillone con ragù di agnello, menta e pecorino € 14,00

La nostra selezione di carni rigorosamente cotte a legna

Manzo Danese Danish Crown € 4,80 per hg

Frisona Rossa Polacca € 5,5 per hg

Bistecca di Black Angus US € 6,50 per hg

Tomahawk (provenienza secondo disponibilità . Australia,US,Canada,Polonia) € 7,5 per hg

Chianina € 6,50 per hg

Bistecca di manzo Danese € 18,00

Filetto di manzo Danese € 21,00

Tagliata di manzo Danese € 20,00

Tagliata di manzo Danese con aceto balsamico € 22,00

Tagliata di manzo Danese con olio al rosmarino € 22,00

> Tagliata di manzo Danese con lardo € 22,00



Carni dalla cucina

Costine di maialino iberico cotte a bassa temperatura e arrostite con broccoletti piccanti € 22,00

Costolette di agnello New Zealand con pavè di erbe e salsa di liquirizia € 24,00

Galletto arrosto con broccoletti croccanti e schiacciata di patate € 22.00

Mamma Mia è la casa della carne e dello champagne a Roma. Le selezioni di Daniele Agosti e i piatti di Chef Andrea Dolciotti conducono i nostri clienti in un mondo ricercato e lussuoso, quello delle materie prime di altissimo livello, e legato con forza ai sapori che la tradizione italiana insegna e tramanda da generazioni.

Mamma Mia seleziona le carni in tutto il mondo. La scelta dei capi migliori viene effettuata in loco, all'interno delle fattorie che curano i capi rispetto ai loro dettami di allevamento. Ciò che noi andiamo a **ricercare** - da trentacinque anni - sono animali che non vengono nutriti con mangimi chimici ma che crescono in libertà e che possano pascolare, e lavorare, in mezzo alla natura. La loro alimentazione è centrata su granaglie, carote e vegetali che possono trovare liberamente all'interno dei pascoli che vivono ogni giorno.

SCANSIONA PER VEDERE LA CARTA VINI



Contorni

Chips di patate € 5.00

Patate al forno € 6,50

Cicoria ripassata € 6,50

Broccoletti ripassati € 6,50

Scarola con uvetta e pinoli € 7,00

Zucchine alla griglia € 7,00

Insalate

Caesar Salad
Pollo arrosto, lattuga, crostino di pane, Caesar Sauce e parmigiano

€ 9,50

I nostri Dessert

Zabaione espresso al passito con lingue di gatto € 7.00

Pistacchiamisù

(.... al pistacchio di Bronte con arancia candita salsa al caffè e croccante di fave di cacao Valrhona)

€ 9,00

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia € 8,00

Mousse di mango con glassa di cioccolato bianco e cocco € 8,00

Tiramisù € 6,00

"Sottobosco"...sorbetto di frutti di bosco, crumble di mandorle, cioccolato salato e mousse di cioccolato al latte € 9,00

Cuore di Mamma (cuore di cioccolato fondente con salsa mou) € 8,00

Biscuit con mousse al cioccolato e arachidi € 8,00

Cheesecake alle pesche € 8,00

I nostri **spazi** interni, gli esterni e la nostra veranda sono sanificati e salubri, nel pieno rispetto dei regolamenti nazionali, regionali e comunali. Il nostro **servizio**, diretto da Luca Restante, e la linea di preparazione sono stati accuratamente organizzati per garantire a tutti voi un ambiente sano.