

Mammamè

Ristorante - Pizzeria

LA NOSTRA FILOSOFIA

Benvenuto nel mondo del gusto autentico e della passione artigianale!

Da noi, ogni morso è un viaggio nel cuore della tradizione, un'esperienza unica che inizia con l'attenzione meticolosa nella selezione delle farine.

Scegliamo con cura le varietà più pregiate, perché crediamo che la qualità degli ingredienti sia il primo segreto per creare qualcosa di straordinario.

La nostra magia inizia a prendere forma con una lievitazione paziente, con un processo che dura almeno 48 ore.

Questa lenta lievitazione dell'impasto è il segreto per una pizza che non è solo alimento, ma un'opera d'arte del palato ad altissima digeribilità e fragranza.

Ma la nostra dedizione non si ferma qui.

Oltre alle farine selezionate e alla lievitazione lenta, ci impegniamo a offrirti solo materie prime di altissima qualità.

Ogni ingrediente è scelto e lavorato con cura, per garantire un sapore autentico e una genuinità che si riflettono in ogni singola fetta.

Perché quando scegli i nostri piatti, non stai solo assaporando una semplice pizza, ma stai abbracciando una filosofia ed un impegno costante nell'offrirti un'esperienza culinaria unica.

Preparati a vivere il gusto autentico, dove ogni morso è una celebrazione della passione che mettiamo in ogni singola fase della creazione.

Benvenuto nel nostro mondo.

MIE NU

BEVANDE

Acqua nat. Fonte Margherita 2,00

in vetro da 80 cl.

Acqua min. Fonte Margherita 2,00

in vetro da 80 cl.

Coca Cola / Coca Cola Zero 3,00

Fanta / Sprite 3,00

Spritz 6,00

Calice di vino 5,00

(bianco, rosato e rosso)

BIRRE ALLA SPINA (100% italiana)

AMA Pilsner (artigianale)

Birra a bassa fermentazione non filtrata, di color oro chiaro. Corpo snello, piacevole frizzantezza, amara e profumatissima grazie al mix di luppoli selezionati.

Alcol: 4,5%

Fermentazione: Bassa

Colore: Giallo paglierino

20 cl 3,00

40 cl 5,50

AMA Golden Belgian Ale (artigianale)

Birra color giallo chiaro opalescente. Buona l'intensità olfattiva ma decisamente attraente la sua finezza aromatica. Il miele d'arancio, si palesa in modo evidente al naso a temperature medio-alte, mentre, a temperatura diservizio, prevale la sensazione fresca e citrica. Corpo medio e notevole effervescenza.

Alcol: 6%

Fermentazione: Alta

Colore: Oro chiaro opalescente

20 cl. 3,50

40 cl. 6,00

AMA Amber IPA (artigianale)

deve il suo nome al bel colore ambrato brillante. Al naso troviamo agrumi e resina, fresca frutta esotica, dono del dry hopping con un mix di luppoli selezionati, a finire un dolce profumo di biscotto. L'amaro è intenso, dissetante, e al palato ritroviamo la frutta e una delicata dolcezza maltata. Finale secco, ritorna il biscotto, un tocco di caramello, arancia e resina.

Alcol: 6,5%

Fermentazione: Alta

Colore: Ambrato

20 cl. 3,50

40 cl. 6,00

Lager DAB

Alcol: 5,5%

20 cl. 3,00

40 cl. 5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Kloster Dunkel Rossa 6,50

7,6° - Ambrata scura - 50 cl.

Kloster Weisse Hell 6,00

5,2° - Bionda, giallo dorata - 50 cl.

La Buttiga Mia Zia 6,50

3,8° - Session IPA - 33 cl. lattina

ANTIPASTI

Mozzarella di Bufala GL	16,00
Con prosciutto crudo 24 mesi.	
Mozzarella di Bufala G	8,00
250 gr.	
Prosciutto Crudo L	10,00
24 mesi.	
Crock di mozzarella G	12,00
Con zuppetta di pomodoro all'italiana.	
Baccalà in pastella A	14,00
Con insalata di cavolo cappuccio.	
Caponata di verdure in agro AI	12,00
Con crostone di pane all'origano.	
Tartare di Gambero rosa BDG	14,00
Con crema di burrata affumicata e pomodoro secco.	
Sautè di cozze in guazzetto N	11,00
Con pomodoro cotto al forno.	
Insalata di mare BN	13,00
Tartare di salmone DG	15,00
Con salsa Tzatziki.	
Tartare di tonno AFG	16,00
Con panzanella e crema di rucola.	

PRIMI

Spaghettoni quadrati alla Nerano ABG	15,00
Con tartara di gambero rosa al profumo di limone e salsa di burrata di Andria*.	
Mezzo pacchero ai frutti di mare ABCDIN	14,00
Con salsa al prezzemolo.	
Spaghetto quadrato AOP AB	15,00
Con battuto di gambero di Molfetta al sentore di agrumi.	
Orecchiette di semola AGHN	14,00
Mantecato al pesto di rucola e cozze.	

SECONDI

Tentacolo di polpo alla brace DN	15,00
Su crema Babaganoush e crudità di pomodoro e olive.	
Frittura di pesce* ABN	16,00
Calamari e gamberi (s.d.m.)	
Frittura di paranza ABD	14,00
(a seconda della disponibilità del mercato)	
Grigliata di pesce BDN	35,00
2 gamberi (Argentina), 2 calamari, 2 tentacoli di polpo, 2 pz di salmone (200 gr circa)	

CONTORNI

Chips*	5,00
Patata dolce	6,00

* prodotto congelato in assenza di fresco

Abbiamo scelto di tornare alle origini:

da oggi Mammamè vi propone solo pizze stese a mano,
come vuole la tradizione.

Un cambio che valorizza di più il nostro impasto
lievitato 72 ore e il gusto autentico dei nostri ingredienti!

CICCI MAMMAMÈ

Ciccio Rasciale AG 16,50

Rasciale di cavallo grigliato, rucola, grana a scaglie, pomodorini.

Ciccio Insalatone ADN 13,00

Misticanza, tonno sott'olio, cipolla rossa di Tropea, pomodorini, aceto balsamico.

Ciccio Monte Sant'Angelo AGN 13,00

Crudo di Parma 24 mesi, stracchino, rucola, olio EVO.

Ciccio Valle d'Itria AG 12,00

Cotto, zucchine grigliate, pomodorini, stracciatella.

Ciccio Norcia AG 13,00

Fior di latte, salsiccia a punta di coltello, rucola, pomodorini.

PIZZE CLASSICHE

Margherita AG 7,00

Pomodoro pigiato a mano, fior di latte, basilico e spolverata di parmigiano reggiano DOP.

Bufalina AG 10,00

Pomodoro pigiato a mano, pomodorini infornati, bufala DOP, origano, basilico.

Quattro Stagioni AGM 9,00

Fior di latte, pomodoro pigiato a mano, cotto, funghi, olive taggiasche, carciofi sott'olio.

Diavola AG 9,00

Pomodoro pigiato a mano, fior di latte, ventricina piccante Abruzzese.

Wurstel AG 7,00

Pomodoro pigiato a mano, fior di latte, wurstel marchigiani.

Bresaola AG 9,00

Pomodoro pigiato a mano, fior di latte, bresaola, rucola e grana.

PIZZE MAMMAMÈ ROSSE

Checcapriccio **AG** 13,00

Filetto San Marzano, fior di latte, cotto, carciofi sott'olio, polvere di olive nere.

Napoli **ADG** 12,00

Filetto San Marzano, fior di latte, capperi, acciughe, polvere di olive nere.

Martina Franca **AGH** 13,00

Pomodoro, fior di latte, capocollo di Martina Franca, burrata e granella di pistacchio.

Valle Dei Sapori **AGH** 12,00

Pomodoro, fior di latte, crudo di parma 24 mesi, stracciatella, noci.

Forno Antico **AG** 12,00

Crema di pomodoro al forno, bufala, pancetta arrotolata, funghi, tarallo sbriciolato.

Stracciata al Pepe **AG** 13,00

Pomodoro, fior di latte, pancetta arrotolata, pomodoro al forno, stracciatella e pepe.

Mediterranea Classica **AD** 12,00

Pomodoro, datterino giallo, acciughe, olive taggiasche, capperi, basilico, olio EVO.

Tonno e cipolla **ADG** 11,00

Pomodoro schiacciato a mano, fior di latte, tonno, cipolla, polvere di capperi.

PIZZE MAMMAMÈ BIANCHE

Mortazza **AGH** 12,00

Fior di latte, mortadella DOP taglio Bologna, stracciatella, granella di pistacchio.

Ortolana **AG** 11,00

Fior di latte, zucchine, melanzane, pomodoro schiacciato a mano, olio EVO.

Tricolore **AG** 11,00

Fior di latte, zucchine gratinate, Philadelphia, pomodorino, pangrattato.

Murgia **AGH** 13,00

Fior di latte, crema di zucchine, pomodoro secco, burrata, speck, tarallo sbriciolato.

Gravina **AG** 13,00

Fior di latte, crema di carciofi, pancetta arrotolata, funghi, burrata.

San Giovanni **AG** 13,00

Fior di latte, salsiccia a punta di coltello, pomodorini, stracciatella.

Canosa **AGH** 13,00

Crema di carciofi, fior di latte, pancetta arrotolata, pomodoro secco, pecorino a scaglie.

Gallipoli **AGH** 14,00

Crema di zucchine, bufala, pistacchio, salmone, pomodoro al forno.

DOLCI

Tiramisù **AC** 5,00

Sorbettino **CFGH** 5,00

Mille foglie **ACG** 6,00

Con crema Chantilly

Babà Napoletano **ACG** 6,00

CAFFETTERIA

Caffè 1,20

Caffè dek 1,40

FINE PASTO

Limoncello **2,50**

Amaro Bomba carta **5,00**

gusto pieno e avvolgente con un'esplosione di note fresche e amare della macchia mediterranea sarda. Sapore agrodolce del miele di corbezzolo, il finale è decisamente balsamico. Persistono l'iperico e l'artemisia

Amaro La Miscela al 30 **4,00**

un "carburante per bipedi" da 30° gradi alcolici dal sapore inconfondibile di fava di cacao, erba luigia, aloe, uva passa e altre erbe officinali

Grappa Castagner **4,00**

bianca o in barrique

Rum Diplomático Res. Exclusiva

mezza 2,5 cl **4,00** intera 5 cl **7,00**

Rum Reserva Diplomatico è il simbolo del rum latino, divenuto celebre per la grande ricchezza e morbidezza aromatica. Prodotto da un blend di melassa e succo di canna da zucchero e invecchiato per 12 anni in botti di rovere bianco, con note prevalenti di frutta esotica, miele e caramello

Rum Agricole "Pyramide" J. Bally - 7YO

mezza 2,5 cl **5,50** intera 5 cl **10,00**

Il Bally Pyramide 7 YO è un rum agricolo ispirato ai metodi di produzione tradizionali del Cognac. Dopo 7 anni di invecchiamento in botte di rovere bianco americano ex Bourbon, il rum viene imbottigliato nell'iconica bottiglia Pyramide. Questo processo, in clima tropicale, gli dona aromi morbidi e raffinati

Laphroaig 10 Anni Islay Single Malt Scotch Whisky

mezza 2,5 cl **4,00** intera 5 cl **7,00**

Il Laphroaig 10 Years Old viene distillato nello stesso modo da quasi 75 anni. Il malto d'orzo viene essiccato su un fuoco di torba che proviene esclusivamente dall'isola di Islay e che conferisce al Laphroaig il suo particolare sapore. Il risultato è un whisky corposo dal gusto affumicato e una dolcezza sorprendente

Roe & Co. Irish Whiskey

mezza 2,5 cl **3,00** intera 5 cl **5,00**

Il Roe & Co. è un blended Irish whiskey composto da single malt e single grain invecchiati esclusivamente in botti ex-bourbon, imbottigliato al 45% vol.

Whisky Tokinoka

mezza 2,5 cl **4,00** intera 5 cl **7,00**

Tokinoka è un Blended Whisky che si rifà alle antiche tradizioni orientali, riportando alla mente le origini del celebre distillato. Vede al suo interno una percentuale molto alta di Single Malt Akashi (circa il 75%). Colore giallo ambra molto intenso, al naso si caratterizza per dolci toni fruttati che ricordano la frutta secca e la confettura di albicocche, arricchiti da ricordi di miele millefiori e zagara.

Brandy Gran Reserva Cardenal Mendoza

mezza 2,5 cl **3,00** intera 5 cl **5,00**

Cardenal Mendoza Brandy è uno dei più lussuosi denominazione di origine brandy di Jerez. Colore brillante, mogano trasparente e buio e con un aroma rotondo, pulito, elegante e vinoso, con sentori di uva passa e prugne secche

Cognac Hennessy

mezza 2,5 cl **4,00** intera 5 cl **7,00**

Il blend viene creato selezionando i migliori Cognac. Color mogano chiaro e luminoso alla vista.

Gradevolmente legnoso all'olfattiva, connotato dal ricordo di nocciola e spezie. La bocca risulta floreale e rotonda, guidata da ricordi di frutti di bosco e vaniglia. Lunga la persistenza, caratterizzata da una chiusura che ritorna sul boisé e sulle spezie

La Maison Du Rhum - "Sainte Lucie"

mezza 2,5 cl **4,50** intera 5 cl **8,00**

Si presenta con un colore ambrato intenso ed esprime profumi di spezie dolci con note di vaniglia e sentori di cacao. Al palato risulta coerente con l'aspetto olfattivo riportando aromi di legno insieme a vaniglia e spezie. Persistono piacevoli note tostate.

N.B. Vengono prodotte solo 5486 bottiglie che rendono questo Rhum una rarità, oltre che una bontà da intenditori.

LA CANTINA

BIANCHI

Pinot grigio 20,00

Gradazione alcolica - 12%
Cantina Serena

Fiano Duca delle Corone 20,00

Fiano 100% - Gradazione alcolica - 12,5%
Cantina Tinazzi

Falanghina BIO Falanghina 100% 22,00

Gradazione alcolica - 12,5%
Cantina Polva Nera

Verdemaris 22,00

Verdeca - Gradazione alcolica - 13%
Cantina Risveglio

Riesling 24,00

Lombardia - Riesling renano - 13,2°
Cantina Monsupello

Gewurtraminer Selida 30,00

Trentino - Gewurtraminer - 14°
Cantina Tramin

Pfefferer bianco 22,00

Trentino - Moscatogiallo - 11,5°
Cantina Colterenzio

Ribolla gialla selezione Luisa 28,00

Friuli - Ribolla - 12,5°
Tenuta Luisa

Pinot grigio selezione Luisa 28,00

Friuli - Pinot grigio - 13°
Tenuta Luisa

Sudigiri 34,00

Friuli - Sauvignon - 13°
Villa Job

Chablis Albert Pic S. Pierre 50,00

Francia - Chardonnay - 12,5°
Sagna

Equilibre viognier sauvignon 30,00

Francia - Viognier Sauvignon - 12°
L'Arjolle - Sebina

Rivaner trocken 28,00

Germania - Muller Thurgau - 12°
Sebina - Villa Gutenberg

Winkeler Jesuitergarten 30,00

Germania - Riesling - 11,5°
Sebina - Villa Gutenberg

ROSATI

Campo delle rose 20,00

Corvina 70%, Rondinella 10%, Molinara 20%
Gradazione alcolica - 12,5%
Cantina Tinazzi

Susumaniello 25,00

Susumaniello 100% - Gradazione alcolica - 13%
Cantina Sampietrana

Primitivo rosato Duca 20,00

delle Corone

Primitivo 100% - Gradazione alcolica - 12,5%
Cantina Tinazzi

Sabbia Morgana 23,00

Negroamaro: 100% - Gradazione alcolica - 12,5%
Cantina Risveglio

Una notte 25,00

Puglia - Nero di Troia - 13°
Cantine Sacco

Rosè 20,00

Puglia - Negroamaro - 13,5°
Cantine Emera

Kimia primitivo rosato 28,00

Puglia - Primitivo - 13°
Cantine Tenute Chiaromonte

Primaronda 20,00

Puglia - Bombino nero - 12°
Cantine Torrevento

Calafuria 28,00

Puglia - Negroamaro - 12°
Cantine Tormaresca

Sagaris 22,00

Basilicata - Aglianico - 13,5°
Cantina Madonna delle Grazie

Camaleonte 35,00

Sicilia - Merlot - 12°
Cantina Ferracane

Pettirosce Cerasuolo DOC 28,00

Abruzzo - Montepulciano - 13,5°
Cantina Orsogna

Granadie langhe rosato 30,00

Piemonte - Nebbiolo - 13°
Cantina Prunotto

Le Fornaci rosato 26,00

Veneto - Turbiana - Rondinella - 12,5°
Cantina Tommasi

Scalabrone 28,00

Toscana - Merlot, Cabernet, Syrah - 12,5°
Cantine Antinori

Alierosè 26,00

Toscana - Syrah, Vermentino - 12°
Cantine Frescobaldi

Lagrein rosè 24,00

Trentino - Lagreinn - 13°
Cantine Tramin

Pfefferer pink 22,00

Trentino - Varietà locali a bacca rossa - 12,5°
Cantine Colterienzo

Pinot grigio ramato 28,00

Friuli - Pinot grigio - 13°
Le vigne di Zamò

ROSATI

Equilibre Syrah Cabernet rosè 24,00

Francia - Syrah, Cabernet - 12,5°
L'Arjolle - Sebina

Chateau cotes du rhone rosè 35,00

Francia - Cinsault, Grenache - 14,5°
Sebina - Gigognan

ROSSI

Susumaniello Sumaest 25,00

Susumaniello 100%
Gradazione alcolica - 13,5%
Cantina Sampietrana

Nero di Troia 23,00

Nero di Troia 100%
Gradazione alcolica - 11,5%
Cantina Vinflora

Chianti riserva 35,00

Sangiovese 100%
Gradazione alcolica - 14,5%
Cantina Marchesi Frescobaldi

Primitivo Duca delle Corone 20,00

Primitivo 100%
Gradazione alcolica - 14%
Cantina Tinazzi

CHAMPAGNE

Brut intuition Legras & Haas 80,00

Francia
Chardonnay - Pinot nero - Pinot Meunier
Legras & Haas

Rosè intuition Legras & Haas 90,00

Francia
Chardonnay - Pinot nero - Pinot Meunier
Legras & Haas

JM Gobilard Blanc De Noirs 75,00

Francia - Pinot nero - Pinot Meunier
Sebina

JM Gobilard Blanc De Blanc 75,00

Francia - Chardonnay
Sebina

Perrier Jouet grand brut 90,00

Francia
Chardonnay - Pinot nero - Pinot meunier
Cantine Marchese Antinori

Perrier Jouet blason rosè 110,00

Francia
Chardonnay - Pinot nero - Pinot meunier
Cantine Marchese Antinori

Dom Perignon vintage 350,00

Francia
Chardonnay - Pinot nero
Moet - Hennessy

Cristal Louis Roederer 350,00

Francia - Chardonnay - Pinot nero
Sagna

BOLLICINE

Cuvèe prestige millesimato 18,00

Glera e altre uve bianche
Gradazione alcolica - 11%
De Bernard

Rosè Brut 69 22,00

Negromaro 100%
Gradazione alcolica - 11,5%
Cantina Risveglio

Cuvèe millesimato 69 22,00

Negromaro 100%
Gradazione alcolica - 11,5%
Cantina Risveglio

Franciacorta Brut 50,00

Grande Cuvèe 'Alma' Bellavista

Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot
Bianco 1%
Gradazione alcolica - 12,5%
Bellavista

Classe 69 brut 22,00

Puglia - Chardonnay
Cantine Risveglio

Classe 69 rosè 22,00

Puglia - Negroamaro
Cantine Risveglio

Soè spumante ribolla gialla 20,00

Veneto - Ribolla gialla - Chardonnay
Cantine Serena wines

Prosecco DOC rosè brut 1881 20,00

Veneto Glera - Pinot nero
Cantine Serena wines

Franciacorta Saten 30 mesi 45,00

Lombardia - Chardonnay
Camossi

Rosè Montenisa 50,00

Lombardia - Pinot nero
Cantine Marchese Antinori

Cuvee Royale Montenisa 40,00

Lombardia
Chardonnay - Pinot nero - Pinot bianco
Cantine Marchese Antinori

Virgilio rosè 35,00

Puglia Negroamaro
Cantine Risveglio

Cuvee 69 extra brut 55,00

Lombardia - Chardonnay
Casa Caterina

Collineri Lessini DOC riserva 30,00

Veneto - Durella
Cantine Soave

Ferrari perlè rosè 80,00

Trentino - Pinot nero - Chardonnay
Cantine Lunelli

Brut heritage patriarche 30,00

Francia - Clairette - Ugni blanc
Sebina

Rosè heritage patriarche 30,00

Francia - Pinot nero - Syrah - Cinsault
Sebina

INFORMAZIONI

Si avvisa la clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici presenti nell'Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

ALLERGENI

- A** Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- B** Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C** Uova e prodotti a base di uova
- D** Pesce e prodotti a base di pesce
- E** Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F** Soia e prodotti a base di soia
- G** Latte e prodotti a base di latte
- H** Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noce del Queensland e relativi derivati
- I** Sedano e prodotti a base di sedano
- J** Senape e prodotti a base di senape
- K** Sesamo e prodotti a base di sesamo
- L** Diossido di zolfo e solfiti a concentrazione maggiori di 10mg/kg o 10mg/lt riportati come SO₂
- M** Lupino e relativi prodotti
- N** Molluschi e prodotti a base di molluschi