

DA SEMPRE
mammìna
PIZZA E CUCINA GENUINA

**A tavola!
La felicità
è servita.**



Pranzo

Antipasti

Fritto Mammina ^(1,7,9) 2 montanara, 2crocchè, 2 arancini, 2 frittatine, 8 zeppoline	10€
Prosciutto crudo e mozzarella ⁽⁷⁾ Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala 250gr	13€
Insalata di mare ^(2,4,14) Mix di polpo verace, calamaro, gamberi di Mazara del Vallo e cozze conditi con limone, olio Evo e prezzemolo	17€
Baccalà fritto ^(1,4) Filetto di baccalà (250gr circa) tagliato a tocchetti, infarinato e fritto con insalata	13€

Primi piatti

Gnocchi alla sorrentina ^(1,3,7,8) Gnocchi di acqua, farina di grano tenero tipo 0 e patate, sugo di pomodoro, mozzarella di bufala campana	12€
Pasta e patate con provola ^(1,7,9) Pasta mista con patate e provola filante come da vera tradizione napoletana	9€
Spaghetti alla Nerano ^(1,7) Spaghetti quadrati trafilati in bronzo, con zucchine fritte, provolone del monaco DOP, burro, basilico e olio evo	12€
Spaghetti a vongole ^(1,14) Spaghetti quadrati trafilati in bronzo, vongole veraci, pomodorini datterini, aglio, olio Evo	17€

Secondi

Cotoletta di pollo ^(1,3) Cotoletta di pollo ruspante impanata e fritta con contorno di insalata verde e patatine	13€
Polpetta al sugo ⁽⁹⁾ Polpetta bollita con ragù napoletano e contorno di friarielli fritti come da tradizione napoletana	15€
Cheeseburger ⁽⁷⁾ Panino con hamburger di Scottona 180gr con cheddar, pomodori ramato e insalata	13€
Calamaro alla griglia ⁽¹⁴⁾ Calamaro intero (200/250gr) cotto sulla brace con contorno di insalata verde e verdure grigliate	17€

Insalatone

Insalatona Mammina ^(4,7,9) Insalata, carote, finocchio, sedano, mais, pomodorini, limone, tonno, mozzarella	12€
Insalata Caprese ⁽⁷⁾ Mozzarella di bufala campana (250gr) con pomodoro di Sorrento tagliati a fette, basilico ed olio Evo	13€

Pizze

Margherita ^(1,7) Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	9€
Bufalotta ^(1,7) Pomodorini datterini di Sicilia, Bufala campana DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico extravergine IGP	13€
Diavola ^(1,7) Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, salamino piccante di maiale di Sannita, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	11€
Zio Antonio ^(1,7) Provola di Agerola DOP, salsiccia di suino del Sannio, friarielli campani, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	13€
Patate e Provola ^(1,7,9) Crema di patate, Parmigiano reggiano, provola di Agerola IGP, pepe e olio extravergine IGP	13€
A'Zia (Ortolana) ^(1,7) Peperoni, Melanzane e zucchine nostrane, fior di latte di Agerola DOP, basilico, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	12€
Napoletana ^(1,4) Pomodoro San Marzano DOP, origano dei monti Alburni, aglio dell'Ufita, olive nere caiazzane acciughe artigianali del Mediterraneo sott'olio, basilico, olio extravergine IGP	12€
Parmense ^(1,7) Fior di latte di Agerola DOP, Prosciutto crudo di Parma doppia corona, rucola, petali di Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	15€

Beverage

The Limone The Pesca 33cl	3,50€
Schweppes: Tonica, arancia, limone	3€
Coca cola 33cl	3,50€
Coca cola zero 33cl	3,50€
Fanta 33cl	3,50€
Sprite 33 cl	3,50€
Aperol spritz	10€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Corona 33cl	5€
Messina cristalli di sale 33cl	5€
Tennent's 33cl	5€
Peroni nastro azzurro zero 33cl	5€
Peroni nastro azzurro 33cl	4€
Ichnusa non filtrata 33cl	5€

BIRRE ALLA SPINA

Gran Riserva bionda 0,40	6€
Gran Riserva bionda 0,20	4€
Gran Riserva rossa 0,40	6€
Gran Riserva rossa 0,20	4€

NB: Acqua e coperto in omaggio



DA SEMPRE
mammaina
PIZZA E CUCINA GENUINA

“Ogni giorno prepariamo con cura i vostri piatti preferiti per garantire bontà e genuinità”

**A tavola!
La felicità
è servita.**

METTITI SEDUTO BENE

Milano Roma Napoli Catania

Napoli

via Partenope, 15
+39 081 240 0001

Napoli

via Santa Brigida, 65
+39 081 551 4154

Napoli

via Duomo, 235
+39 081 193 20355

Milano

via G. Piermarini, 2
+39 02 316 307

Roma

Piazza Colonna, 358
+39 06 679 1207

Roma

Piazza Barberini, 12
+39 06 241 3101

Roma

P.zze Luigi Sturzo, 28
+39 06 960 35790

Catania

via Gelso Bianco
(Porte di Catania)
+39 095 718 1186



Menù



[mammaina.com](https://www.mammaina.com)

Antipasti

ANTIPASTI DI MARE

Polpo all'insalata* ⁽¹⁴⁾ Polpo verace condito con olio Evo, sale e limone, servito con carote alla julienne	20€
Cocktail di gamberi* ^(4,2) Coppetta con gamberi, salsa cocktail e insalata	18€
Insalata di mare* ^(2,4,14) Mix di polpo verace, calamaro, gamberi di Mazara del Vallo e cozze conditi con limone, olio Evo e prezzemolo	20€
Impepata di cozze ⁽¹⁴⁾ Cozze calde condite con pepe e limone	13€
Bis di tartarre ⁽⁴⁾ Tartarre di Tonno con schiacciatina di patate e Tartarre di Salmone aromatizzato agli agrumi e menta	23€
Baccalà fritto* ^(1,4) Filetto di baccalà (250gr circa) tagliato a tocchetti, infarinato e fritto con insalata	15€

ANTIPASTI DI TERRA

Fritto Mammina ^(1,7,9) 1 montanara, 1 crocché, 1 arancino, 1 frittatina, 4 zeppoline	6€
Bruschetta al pomodoro ⁽¹⁾ Pane tostato con pomodoro fresco, sale, origano e olio Evo	6€
Zeppoline ⁽¹⁾ Pastella di acqua, farina e lievito, fritta	4€
Fiori di zucca ripieni (4pz) ^(1,7) Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta, parmigiano, sale e pepe	7€
Prosciutto crudo e mozzarella ⁽⁷⁾ Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala 250gr	15€
Mozzarella 250gr ⁽⁷⁾ Mozzarella di bufala campana, accompagnata da insalata e pomodorini	12€
Frittatina alla Nerano/Genovese ^(1,7,9) Frittatina di bucatini conditi alla Nerano o alla Genovese	4€

Primi piatti

PRIMI PIATTI DI MARE

Spaghetti a vongole ^(1,14) Spaghetti quadrati trafilati in bronzo, vongole veraci, pomodorini datterini, aglio, olio Evo	20€
Scialatielli Mammina* ^(1,2,3,14) Scialatielli di pasta fresca, gamberone argentino, lupini, vongole e cozze	21€
Risotto Mammina* ^(2,14) Riso con calamaro verace, gamberone argentino, lupini, vongole e cozze	21€
Primo con pescato del giorno ^(1,2,4) Chiedere al cameriere la disponibilità	7€/etto
Spaghettoni con Granseola* ^(1,2) Spaghettoni di pasta fresca con Granseola fresca e olio Evo	25€

PRIMI PIATTI DI TERRA

Gnocchi alla sorrentina ^(1,3,7,8) Gnocchi di acqua, farina di grano tenero tipo 0 e patate, sugo di pomodoro, mozzarella di bufala campana	13€
Spaghetti alla Nerano ^(1,7) Spaghetti quadrati trafilati in bronzo, con zucchine fritte, provolone del monaco DOP, burro, basilico e olio evo	16€
Ravioli capresi autentici* ^(1,7,8) Ravioli ripieni di ricotta con pomodorini, Grana padano e basilico	16€
Ziti alla genovese ^(1,9) Ziti spezzati a mano, con ragù di carne e cipolla ramata di Montoro	16€
Spaghetti alla Carbonara ^(1,3,7) Spaghetti quadrati trafilati in bronzo, con guanciale Norcino, tuorlo d'uovo, pepe in grani e Pecorino dop	13€

COPERTO

2,50€

LEGENDA: (*) riguarda prodotti surgelati e/o abbattuti.

ELENCO ALLERGENI: (1) cereali o contenenti glutine e derivati (2) crostacei e derivati (3) uova e derivati (4) pesce e derivati (5) arachidi e derivati (6) soia e derivati (7) latte e derivati (8) frutta a guscio e derivati (9) sedano e derivati (10) senape e derivati (11) semi di sesamo e derivati (12) anidride solforosa e solfiti (13) lupini e derivati (14) molluschi e derivati

Per ulteriori informazioni ed il registro completo degli allergeni rivolgersi al personale di sala

Secondi

SECONDI DI MARE

Frittura di gamberi e calamari* ^(1,2,14) Gamberi e calamari infarinati e fritti serviti con contorno di insalata verde e limone	23€
Calamaro alla griglia* ⁽¹⁴⁾ Calamaro intero (200/250gr) cotto sulla brace con contorno di insalata verde e verdure grigliate	20€
Scottata di tonno ⁽⁴⁾ Trancio di Tonno da 250gr con insalata e verdure alla griglia	22€
Pescato del giorno ⁽⁴⁾ Chiedere al cameriere la disponibilità	7€/etto
Pesce spada* Salmone alla brace ⁽⁴⁾ Trancio da 250gr con insalata e verdure alla griglia	20€
Gamberoni alla griglia* ⁽²⁾ Gamberi argentini 4pz con insalata e verdure alla griglia	20€

SELEZIONE DI CARNI

Cotoletta di pollo ^(1,3) Cotoletta di pollo ruspante impanata e fritta con contorno di insalata verde e patatine	14€
Petto di pollo alla griglia Petto di pollo ruspante allevato a terra con contorno di verdure grigliate e insalata verde	14€
Filetto di carne ai ferri Filetto di Scottona di razza italiana pura (da 250gr) accompagnato da verdure miste grigliate e insalata verde	25€
Bistecca di carne ai ferri Bistecca di Scottona di razza italiana pura (da 500gr) accompagnato da verdure miste grigliate e insalata verde	23€
Hamburger Mammina Hamburger 100% Scottona IGP con contorno di insalata verde e verdure miste grigliate	15€

Beverage

CAFFETTERIA

Caffè espresso	2,50€
Cappuccino	3,50€

BIBITE

Acqua frizzante 75cl	3€
Acqua naturale 75cl	3€
The Limone The Pesca 33cl	3,50€
Schweppes: Tonica, arancia, limone	3€
Coca cola 33cl	3,50€
Coca cola zero 33cl	3,50€
Fanta 33cl	3,50€
Sprite 33 cl	3,50€
Spremuta d'arancia	6€
Limonata 50cl	6€
Aperol spritz	10€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Corona 33cl	5€
Messina cristalli di sale 33cl	5€
Tennent's 33cl	5€
Peroni nastro azzurro zero 33cl	5€
Peroni nastro azzurro 33cl	4€
Ichnusa non filtrata 33cl	5€

BIRRE ALLA SPINA

Gran Riserva bionda 0,40	6€
Gran Riserva bionda 0,20	4€
Gran Riserva rossa 0,40	6€
Gran Riserva rossa 0,20	4€

Contorni

CONTORNI

Patatine fritte*	6€
Verdura alla griglia	8€
Patate al forno	6€
Friarielli	6€
Insalata verde	5€

INSALATONE

Insalatona Mammina ^(4,7,9) Insalata, carote, finocchio, sedano, mais, pomodorini, limone, tonno, mozzarella	12€
Insalata Caprese ⁽⁷⁾ Mozzarella di bufala campana (250gr) con pomodoro di Sorrento tagliati a fette, basilico ed olio Evo	15€
Insalata Mista ⁽⁹⁾ Insalata, carote, finocchio, sedano, mais, pomodorini, limone	7€

SELEZIONE VEGETARIANA

(1,5,6,8,9,10,11,13)

Polpettine vegetariane con crema al limone	15€
Polpettine vegetariane al pomodoro	15€
Polpettine vegetariane fritte	10€
Hamburger vegetariano con friarielli e patate al forno	17€

DA SEMPRE

mammìna

PIZZA E CUCINA GENUINA

**Mangiare
è un rito,
la pizza
è poesia!**



Pizze

Pizze

PIZZE TRADIZIONALI

Margherita ^(1,7) Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	10€
Campana ^(1,7) Pomodoro San Marzano DOP, Bufala campana DOP, Grana Padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	13€
Bufalotta ^(1,7) Pomodorini datterini di Sicilia, Bufala campana DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico extravergine IGP	13€
Diavola ^(1,7) Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, salamino piccante di maiale di Sannita, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	11€
Filetto di pomodoro con provola ^(1,7) Pomodorini datterini di Sicilia, provola di Agerola DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	12€
Calzone ripieno ^(1,7) Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro-Sarnese Nocerino, Ricotta di bufala campana, Fior di latte di Agerola DOP, salamino di maiale Sannita, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, Basilico, Olio extra vergine IGP	13€
Nennella ^(1,7) Fior di latte di Agerola DOP, wurstel di puro suino, patatine fritte, olio extravergine IGP	13€
Zio Antonio ^(1,7) Provola di Agerola DOP, salsiccia di suino del Sannio, friarielli campani, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	13€
A' Sora ^(1,7) Pomodorini datterini gialli e rossi di Sicilia, fior di latte di Agerola DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	13€
Capricciosa ^(1,7) Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, prosciutto cotto artigianale di suino italiano, carciofini del cilento, funghi champignon, olive nere caiazzane, grana padano gran riserva, olio extravergine IGP	12€
A'Zia (Ortolana) ^(1,7) Peperoni, Melanzane e zucchine nostrane, fior di latte di Agerola DOP, basilico, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	12€
Margherita Provola e Pepe ^(1,7) Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, pepe, basilico, olio extravergine	10€
Chef ^(1,7) Panna, prosciutto cotto artigianale, funghi champignon, fior di latte di Agerola DOP Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico olio extravergine IGP	13€
Mimosa ^(1,7) Fior di latte di Agerola DOP, panna, prosciutto cotto artigianale, mais, Grana padano gran riserva 30 mesi, olio extravergine IGP	13€
Marinara ⁽¹⁾ Pomodoro San Marzano DOP, origano dei monti Alburni, aglio dell'Ufita, basilico, olio extravergine IGP	9€
La Crocché ^(1,7) Fior di latte di Agerola DOP, panna, prosciutto cotto artigianale, crocché di patate di Avezzano, Grana padano gran riserva 30 mesi, olio extravergine IGP	13€
Napoletana ^(1,4) Pomodoro San Marzano DOP, origano dei monti Alburni, aglio dell'Ufita, olive nere caiazzane acciughe artigianali del Mediterraneo sott'olio, basilico, olio extravergine IGP	12€

PIZZE SPECIALI

Parmense ^(1,7) Fior di latte di Agerola DOP, Prosciutto crudo di Parma doppia corona, rucola, petali di Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	13€
Cosacca ⁽¹⁾ Pomodoro San Marzano DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	9€
Quattro Formaggi ^(1,7) Emmenthal svizzero, panna, Gorgonzola DOP, Fior di latte di Agerola, basilico e olio extravergine IGP	13€
Siciliana ^(1,7) Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, melanzane nostrane, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	12€
La Mammina ^(1,3,7,8) Pesto di basilico, pomodorini datterini di Sicilia, fiocchi di ricotta di bufala di campana DOP, provola di Agerola DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, noci di Sorrento, basilico e olio extravergine IGP	15€
Gnappetta ^(1,7,8) Salsiccia di suino del Sannio, ricotta di bufala campana DOP condita con pesto di pistacchio, provola di Agerola DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	15€
Ninetta ^(1,7) Taralli dello chalet di Zia Ninetta, friarielli, provola di Agerola, stracciata di bufala, basilico, olio Evo di Sorrento	15€

PIZZE A PRIMI

Patate e Provola ^(1,7,9) Crema di patate, Parmigiano reggiano, provola di Agerola IGP, pepe e olio extravergine IGP	14€
La Genovese ^(1,7,9) Con ragù di carne e cipolla ramata di Montoro, provola di Agerola e olio extravergine IGP	14€

PIZZE FRITTE

O'Nonno ^(1,7) Pizza fritta con provola di Agerola, ricotta di bufala cicoli pepe e pomodoro San Marzano dop	12€
Uanema ^(1,7) Pizza fritta con ricotta di bufala, provola di Agerola, pomodoro San Marzano, salame, pepe nero e basilico	12€
Provoletta ^(1,7) Pizza fritta con provola di Agerola, pomodoro San Marzano dop e pepe	12€

“Ogni giorno prepariamo gli impasti lievitati 24 ore per garantire la giusta scioglievolezza e fragranza”

DA SEMPRE

mammìna

PIZZA E CUCINA GENUINA



**Un vizio
autentico**



Dolci

Dolci

Tiramisù 8€
Savoardi bagnati con caffè, ricoperti con mascarpone, crema all'uovo pastorizzato, zucchero e cacao amaro

Cheesecake 8€
Biscotto Digestive, philadelphia, Mascarpone, panna e zucchero a velo

Ricotta e Pera 8€
Base di biscotto croccante con crema di ricotta e zucchero con pere nostrane

Cannolo Scomposto 8€
Ricotta con zucchero, gocce di cioccolato e cialda cannolo croccante

Angioletti Fritti 8€
impasto di pizza napoletano, fritto con zucchero e nutella

Soufflé al cioccolato 8€
Tortino dal cuore caldo di cioccolata fondente

Babà 8€
Dolce al pan di Spagna della tradizione napoletana bagnato al Rum

GELATI E SEMIFREDDI

Mandorlato (Nocciola o Amarena) 8€
Dolce semifreddo con croccante alle mandorle e cuore di gelato o alla nocciola o alle amarene

Coppa Gelato 6€
vari gusti disponibili

Sorbetto al limone 4€

FRUTTA

ANANAS 6€

MELONE CANTALUPO 6€

KIWI 6€

FRAGOLE 8€

Milano Roma Napoli Catania



mammina.com

Vini

I Rossi

Feudi di San Gregorio Aglianico del re Taurasi	28€ 38€
Janare Aglianico del Taburno	25€
Peppoli Chianti classico	30€
Donna Fugata Sherazade	28€
Lunaria Primitivo BIB FUS 3I	28€
Vino Aglianico della casa	16€

I Rosé

Planeta Rosato Sicilia Doc Bio 75cl	28€
Feudi di San Gregorio Visione	27€

I Bianchi

Donna Fugata Anthilia Lighea	24€ 26€
Janare Falanghina del Sannio Falanghina del Sannio 37,5cl Fiano del Sannio	23€ 15€ 25€
Ceretto Blange	35€
Hofstatter Chardonnay Gewurztraminer	28€ 30€
Feudi di San Gregorio Cutizzi (Greco di Tufo) Serro Cielo (Falanghina) Pietra Calda (Fiano)	27€ 25€ 27€
Ju Zire Pecorino IGP bio	24€
Vino Falanghina della casa	16€

Champagne & Bollicine

Veuve Clicquot Clicquot	100€
Moet & Chandon Moet & Chandon	80€
Ca del Bosco Rose Prestige	80€ 50€
Palazzo Lana Berlucchi	80€
Prosecco	25€

Cocktail

Aperol Spritz	9€
Bellini	9€
Campari Spritz	9€
Cuba Libre	9€
Gin Tonic	9€
Limoncello Spritz	9€
Martini	9€
Mojito	9€
Moscow Mule	9€
Negroni	9€

Liquori

Amaro Lucano	5€
Amaro del capo	5€
Amaro Averna	5€
Fernet Branca	5€
Grappa bianca	5€
Grappa barrique	5€
J&B	5€
Jagermeister	5€
Jefferson	7€
Montenegro	5€
Zacapa	7€

Calici

 I ROSSI	
Feudi di San Gregorio Aglianico del re	7€
Vino Aglianico della casa	5€
 I BIANCHI	
Donna Fugata Anthilia	7€
Janara Falanghina del Sannio	7€
Feudi di San Gregorio Pietra Calda (Fiano)	7€
Vino Falanghina della casa	5€
 ROSÉ	
Feudi di San Gregorio Visione	7€

DA SEMPRE

mamma

PIZZA E CUCINA GENUINA

E che fai, te ne privi?



wine & spirits

Mettiti seduto bene...

Milano Roma Napoli Catania

Napoli
Via Partenope, 15
+39 081 240 0001

Napoli
Via Santa Brigida, 65
+39 081 551 4154

Napoli
Via Duomo, 235
+39 081 193 20355

Milano
Via G. Piermarini, 2
+39 02 316 307

Roma
Piazza Colonna, 358
+39 06 679 1207

Roma
Piazza Barberini, 12
+39 06 241 3101

Roma
P.zze Luigi Sturzo, 28
+39 06 960 35790

Catania
Via Gelso Bianco
(Porte di Catania)
+39 095 718 1186



mamma.com