



DA SEMPRE
mamma
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

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

 
mamma.com



Menù

Antipasti

ANTIPASTI DI MARE

Polpo all'insalata * ^(4,14) Polpo verace condito con olio Evo, sale e limone, servito con carote a julienne	20€
Marinato Mammina* ⁽⁴⁾ Salmone, alici e pesce ghiaccio	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€
Alici fritte ^(4,1) Alici pastellate e fritte condite con sale e pepe	13€
Saute di frutti di mare ^(14,1) Mix di vongole veraci e lupini di mare serviti su pane fritto e condito con olio Evo	20€

ANTIPASTI DI TERRA

Fritto Mammina ^(1,7,9) 1 montanara, 1 croccché, 1 arancino, 1 frittatina, 1 mozzarellina, 4 zeppoline	8€
Bruschetta al pomodoro ⁽¹⁾ Pane tostato con pomodoro fresco, sale, origano e olio Evo	8€
Zeppoline ⁽¹⁾ Pastella di acqua, farina e lievito, fritto	5€
Fiori di zucca ripieni (4pz) ^(1,7) Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta, parmigiano, sale e pepe	8€
Prosciutto crudo e mozzarella ⁽⁷⁾ Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala 250gr	15€
Montanare (4pz) ^(1,7) Pasta di pizza fritta ricoperta con pomodoro San Marzano DOP, parmigiano e basilico	8€
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
Linguine all'astice ^(1,2) Linguine di grano duro trafilate al bronzo con astice nostrana, pomodorini datterini, olio Evo e prezzemolo	35€
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€
Pasta e patate con provola ^(1,7,9) Pasta mista di grano duro trafilata al bronzo con patate di Avezzano e provola filante di Agerola	13€
Risotto alla milanese Riso carnaroli con zafferano mantecato con burro e parmigiano reggiano DOP	16€
Carbonara Spaghettoni con uova, guanciale, pecorino romano e pepe nero	14€
Lasagna Sfoglia fresca all'uovo condita a strati con sugo alla Bolognese e cotta al forno	14€
Bolognese Spaghetti quadrati trafilati in bronzo, conditi con sugo alla bolognese	16€

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 solfitti (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 alla 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€
Baccalà fritto* ^(1,4) Filetto di baccalà (250gr circa) tagliato a tocchetti, infarinato e fritto con insalata	16€
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€
Cuoppo di mare* ^(1,2,4,14) Misto fritto di alici, calamari, gamberi e beccalà accompagnati con insalata	23€
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	13€
Petto di pollo alla griglia Petto di pollo ruspante allevato a terra con contorno di verdure grigliate e insalata verde	13€
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	27€
Hamburger Mammina Hamburger 100% Scottona IGP con contorno di insalata verde e verdure miste grigliate	15€
Orecchia di Elefante* Cotoletta di carne di Vitello con contorno di insalatina verde e patatine fritte	20€

Beverage

BIBITE

Acqua frizzante 75cl	3€
Acqua naturale 75cl	3€
The Limone The Pesca 33cl	3€
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	7€
Messina cristalli di sale 33cl	7€
Tennent's 33cl	7€
Peroni nastro azzurro zero 33cl	7€
Peroni nastro azzurro 33cl	6€
Peroni 33cl	6€
Ichnusa non filtrata 33cl	7€

BIRRE ALLA SPINA

Gran Riserva bionda 0,40	5€
Gran Riserva bionda 0,20	3€
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) ⑧	9€
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	
Campana (1,7) ⑧	11€
Pomodoro San Marzano DOP, Bufala campana DOP, Grana Padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	
Bufalotta (1,7) ⑧	11€
Pomodorini datterini di Sicilia, Bufala campana DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico extravergine IGP	
Diavola (1,7) ⑧	10€
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	
Filetto di pomodoro con provola (1,7) ⑧	10€
Pomodorini datterini di Sicilia, provola di Agerola DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	
Calzone ripieno (1,7)	13€
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	
Nennella (1,7) ⑧	11€
Fior di latte di Agerola DOP, wurstel di puro suino, patatine fritte, olio extravergine IGP	
Zio Antonio (1,7) ⑧	12€
Provola di Agerola DOP, salsiccia di suino del Sannio, friarielli campani, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	
A' Sora (1,7) ⑧	12€
Pomodorini datterini gialli e rossi di Sicilia, fior di latte di Agerola DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	
Capricciosa (1,7) ⑧	12€
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	
A'Zia (Ortolana) (1,7) ⑧	10€
Peperoni, Melanzane e zucchine nostrane, fior di latte di Agerola DOP, basilico, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, olio extravergine IGP	
Margherita Provola e Pepe (1,7) ⑧	9€
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, pepe, basilico, olio extravergine	
Chef (1,7) ⑧	11€
Panna, prosciutto cotto artigianale, funghi champignon, fior di latte di Agerola DOP Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico olio extravergine IGP	
Mimosa (1,7) ⑧	11€
Fior di latte di Agerola DOP, panna, prosciutto cotto artigianale, mais, Grana padano gran riserva 30 mesi, olio extravergine IGP	
Marinara (1) ⑧	8€
Pomodoro San Marzano DOP, origano dei monti Alburni, aglio dell'Ufita, basilico, olio extravergine IGP	
La Crocché (1,7) ⑧	12€
Fior di latte di Agerola DOP, panna, prosciutto cotto artigianale, crocchè di patate di Avezzano, Grana padano gran riserva 30 mesi, olio extravergine IGP	
Napoletana (1,4) ⑧	11€
Pomodoro San Marzano DOP, origano dei monti Alburni, aglio dell'Ufita, olive nere caiazzane acciughe artigianali del Mediterraneo sott'olio, basilico, olio extravergine IGP	
Parmense (1,7) ⑧	14€
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	

PIZZE SPECIALI

Cosacca (1) ⑧	9€
Pomodoro San Marzano DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	
Quattro Formaggi (1,7) ⑧	12€
Emmenthal svizzero, panna, Gorgonzola DOP, Fior di latte di Agerola, basilico e olio extravergine IGP	
Siciliana (1,7)	10€
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola DOP, melanzane nostrane, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	
La Mammina (1,3,7,8) ⑧	14€
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	
Gnappetta (1,7,8) ⑧	14€
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	
Flower (1,7) ⑧	14€
Pomodoro San Marzano DOP e olio Evo. Dopo cottura: mozzarella di bufala campana DOP, pomodorino datterino giallo e basilico	
Ninetta (1,7)	12€
Taralli dello chalet di Zia Ninetta, friarielli, provola di Agerola, stracciata di bufala, basilico, olio Evo di Sorrento	
Quadrata (1,3,7)	14€
Ragu' napoletano con pomodoro San Marzano DOP, polpettine con macinato di manzo scottona, ricotta di bufala campana DOP, fior di latte di Agerola DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30mesi, basilico, olio extravergine IGP	
Pescatora (1,2,4,14) ⑧	20€
Pomodoro San Marzano DOP origano dei Monti Alburni, polpo e calamaro nostrano, gamberi rossi, cozze del golfo di Napoli, olio extravergine	
La Nerano (1,7) ⑧	13€
Zucchine, fior di latte di Agerola DOP, provolone del monaco e basilico con olio extravergine IGP	
Patate e Provola (1,7,9) ⑧	13€
Crema di patate, Parmigiano reggiano, provola di Agerola IGP, pepe e olio extravergine IGP	
La Scarpariello (1,7) ⑧	13€
Pomodorini datterini, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, peperoncino, basilico e olio extravergine IGP	
La Genovese (1,7,9) ⑧	13€
Polpo verace condito con olio Evo, sale e limone e servito con carote alla julienne	
O'Nonno (1,7)	13€
Pizza frita con provola di Agerola, ricotta di bufala cicoli pepe e pomodoro San Marzano dop	
Uanema (1,7)	13€
Pizza frita con ricotta di bufala, provola di Agerola, pomodoro San Marzano, salame, pepe nero e basilico	
Provoletta (1,7)	10€
Pizza frita con provola di Agerola, pomodoro San Marzano dop e pepe	
O'Battilocchio (1,7)	8€
Pizza frita con provola di Agerola, ricotta di bufala, cicoli, pepe	

PIZZE A PRIMI

PIZZE FRITTE

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