



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

🍷 <b>Polpo all'insalata*</b> (4,14) <b>20€</b> Polpo verace condito con olio Evo, sale e limone, servito con carote a julienne
🍷 <b>Marinato Mammina*</b> (4) <b>18€</b> Salmone, alici e pesce ghiaccio
🍷 <b>Insalata di mare*</b> (2,4,14) <b>20€</b> Mix di polpo verace, calamaro, gamberi di Mazara del Vallo e cozze conditi con limone, olio Evo e prezzemolo
🍷 <b>Impepata di cozze</b> (14) <b>13€</b> Cozze calde condite con pepe e limone
🍷 <b>Alici fritte</b> (4,1) <b>13€</b> Alici pastellate e fritte condite con sale e pepe
🍷 <b>Saute di frutti di mare</b> (14,1) <b>20€</b> Mix di vongole veraci e lupini di mare serviti su pane fritto e condito con olio Evo

## ANTIPASTI DI TERRA

<b>Fritto Mammina</b> (1,7,9) <b>8€</b> 1 montanara, 1 croccché, 1 arancino, 1 frittatina, 1 mozzarellina, 4 zeppoline
🍷 <b>Bruschetta al pomodoro</b> (1) <b>8€</b> Pane tostato con pomodoro fresco, sale, origano e olio Evo
🍷 <b>Zeppoline</b> (1) <b>5€</b> Pastella di acqua, farina e lievito, fritto
<b>Fiori di zucca ripieni (4pz)</b> (1,7) <b>8€</b> Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta, parmigiano, sale e pepe
🍷 <b>Prosciutto crudo e mozzarella</b> (7) <b>15€</b> Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala 250gr
<b>Montanare (4pz)</b> (1,7) <b>8€</b> Pasta di pizza frita ricoperta con pomodoro San Marzano DOP, parmigiano e basilico
🍷 <b>Mozzarella 250gr</b> (7) <b>12€</b> Mozzarella di bufala campana, accompagnata da insalata e pomodorini
<b>Frittatina alla Nerano/Genovese</b> (1,7,9) <b>4€</b> Frittatina di bucatini conditi alla Nerano o alla Genovese

# Primi piatti

## PRIMI PIATTI DI MARE

🍷 <b>Spaghetti a vongole</b> (1,14) <b>20€</b> Spaghetti quadrati trafilati in bronzo, vongole veraci, pomodorini datterini, aglio, olio Evo
🍷 <b>Scialatielli Mammina*</b> (1,2,3,14) <b>21€</b> Scialatielli di pasta fresca, gamberone argentino, lupini, vongole e cozze
🍷 <b>Risotto Mammina*</b> (2,14) <b>21€</b> Riso con calamaro verace, gamberone argentino, lupini, vongole e cozze
🍷 <b>Primo con pescato del giorno</b> (1,2,4) <b>7€/etto</b> Chiedere al cameriere la disponibilità
🍷 <b>Linguine all'astice</b> (1,2) <b>35€</b> Linguine di grano duro trafilate al bronzo con astice nostrana, pomodorini datterini, olio Evo e prezzemolo
🍷 <b>Spaghettoni con Granseola*</b> (1,2) <b>25€</b> Spaghettoni di pasta fresca con Granseola fresca e olio Evo

## PRIMI PIATTI DI TERRA

<b>Gnocchi alla sorrentina</b> (1,3,7,8) <b>13€</b> Gnocchi di acqua, farina di grano tenero tipo 0 e patate, sugo di pomodoro, mozzarella di bufala campana
🍷 <b>Spaghetti alla Nerano</b> (1,7) <b>16€</b> Spaghetti quadrati trafilati in bronzo, con zucchine fritte, provolone del monaco DOP, burro, basilico e olio evo
<b>Ravioli capresi autentici*</b> (1,7,8) <b>16€</b> Ravioli ripieni di ricotta con pomodorini, Grana padano e basilico
🍷 <b>Ziti alla genovese</b> (1,9) <b>16€</b> Ziti spezzati a mano, con ragù di carne e cipolla ramata di Montoro
🍷 <b>Ziti alla lardiata</b> (1) <b>15€</b> Ziti spezzati a mano, lardo di Colonnata, polpa di pomodoro, cipolle dorate e pecorino Romano
🍷 <b>Pasta e patate con provola</b> (1,7,9) <b>13€</b> Pasta mista di grano duro trafilata al bronzo con patate di Avezzano e provola filante di Agerola

## COPERTO

**2,50€**

LEGENDA: (\*) riguarda prodotti surgelati e/o abbattuti. (🍷) Questo simbolo riferisce alla disponibilità della pietanza anche senza glutine NB: **per alcuni primi piatti, secondi piatti, pizze e dessert gluten free, è prevista una maggiorazione di 2€.** 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

🍷 <b>Frittura di gamberi e calamari*</b> (1,2,14) <b>23€</b> Gamberi e calamari infarinati e fritti serviti con contorno di insalata verde e limone
🍷 <b>Calamaro alla griglia*</b> (14) <b>20€</b> Calamaro intero (200/250gr) cotto alla brace con contorno di insalata verde e verdure grigliate
🍷 <b>Scottata di tonno</b> (4) <b>22€</b> Trancio di Tonno da 250gr con insalata e verdure alla griglia
🍷 <b>Baccalà fritto*</b> (1,4) <b>16€</b> Filetto di baccalà (250gr circa) tagliato a tocchetti, infarinato e fritto con insalata
🍷 <b>Pescato del giorno</b> (4) <b>7€/etto</b> Chiedere al cameriere la disponibilità
🍷 <b>Pesce spada*  Salmone alla brace</b> (4) <b>20€</b> Trancio da 250gr con insalata e verdure alla griglia
🍷 <b>Cuoppo di mare*</b> (1,2,4,14) <b>23€</b> Misto fritto di alici, calamari, gamberi e beccalà accompagnati con insalata
🍷 <b>Gamberoni alla griglia*</b> (2) <b>20€</b> Gamberi argentini 4pz con insalata e verdure alla griglia

## SELEZIONE DI CARNI

🍷 <b>Cotoletta di pollo</b> (1,3) <b>13€</b> Cotoletta di pollo ruspante impanata e frita con contorno di insalata verde e patatine
🍷 <b>Petto di pollo alla griglia</b> <b>13€</b> Petto di pollo ruspante allevato a terra con contorno di verdure grigliate e insalata verde
🍷 <b>Filetto di carne ai ferri</b> <b>25€</b> Filetto di Scottona di razza italiana pura (da 250gr) accompagnato da verdure miste grigliate e insalata verde
🍷 <b>Bistecca di carne ai ferri</b> <b>27€</b> Bistecca di Scottona di razza italiana pura (da 500gr) accompagnato da verdure miste grigliate e insalata verde
🍷 <b>Hamburger Mammina</b> <b>15€</b> Hamburger 100% Scottona IGP con contorno di insalata verde e verdure miste grigliate

# Beverage

## BIBITE

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

## BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>Corona 33cl</b> <b>7€</b>
<b>Messina cristalli di sale 33cl</b> <b>7€</b>
<b>Tennent's 33cl</b> <b>7€</b>
<b>Peroni nastro azzurro zero 33cl</b> <b>7€</b>
<b>Peroni nastro azzurro 33cl</b> <b>6€</b>
<b>Peroni 33cl</b> <b>6€</b>
<b>Ichnusa non filtrata 33cl</b> <b>7€</b>

## BIRRE ALLA SPINA

<b>Gran Riserva bionda 0,40</b> <b>5€</b>
<b>Gran Riserva bionda 0,20</b> <b>3€</b>
<b>Gran Riserva rossa 0,40</b> <b>6€</b>
<b>Gran Riserva rossa 0,20</b> <b>4€</b>

# Contorni

## CONTORNI

🍷 <b>Patatine fritte*</b> <b>6€</b>
🍷 <b>Verdura alla griglia</b> <b>8€</b>
🍷 <b>Patate al forno</b> <b>6€</b>
🍷 <b>Friarielli</b> <b>6€</b>
🍷 <b>Insalata verde</b> <b>5€</b>

## INSALATONE

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

## SELEZIONE VEGETARIANA

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

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

DA SEMPRE

**mammìna**

PIZZA E CUCINA GENUINA

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



**Pizze**

# Pizze

## PIZZE TRADIZIONALI

<b>Margherita</b> (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	
<b>Campana</b> (1,7) ⑧	11€
Pomodoro San Marzano DOP, Bufala campana DOP, Grana Padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	
<b>Bufalotta</b> (1,7) ⑧	11€
Pomodorini datterini di Sicilia, Bufala campana DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico extravergine IGP	
<b>Diavola</b> (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	
<b>Filetto di pomodoro con provola</b> (1,7) ⑧	10€
Pomodorini datterini di Sicilia, provola di Agerola DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	
<b>Calzone ripieno</b> (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	
<b>Nennella</b> (1,7) ⑧	11€
Fior di latte di Agerola DOP, wurstel di puro suino, patatine fritte, olio extravergine IGP	
<b>Zio Antonio</b> (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	
<b>A' Sora</b> (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	
<b>Capricciosa</b> (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	
<b>A'Zia (Ortolana)</b> (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	
<b>Margherita Provola e Pepe</b> (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	
<b>Chef</b> (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	
<b>Mimosa</b> (1,7) ⑧	11€
Fior di latte di Agerola DOP, panna, prosciutto cotto artigianale, mais, Grana padano gran riserva 30 mesi, olio extravergine IGP	
<b>Marinara</b> (1) ⑧	8€
Pomodoro San Marzano DOP, origano dei monti Alburni, aglio dell'Ufita, basilico, olio extravergine IGP	
<b>La Crocché</b> (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	
<b>Napoletana</b> (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	
<b>Parmense</b> (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

<b>Cosacca</b> (1) ⑧	9€
Pomodoro San Marzano DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP	
<b>Quattro Formaggi</b> (1,7) ⑧	12€
Emmenthal svizzero, panna, Gorgonzola DOP, Fior di latte di Agerola, basilico e olio extravergine IGP	
<b>Siciliana</b> (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	
<b>La Mammina</b> (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	
<b>Gnappetta</b> (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	
<b>Flower</b> (1,7) ⑧	14€
Pomodoro San Marzano DOP e olio Evo. Dopo cottura: mozzarella di bufala campana DOP, pomodorino datterino giallo e basilico	
<b>Ninetta</b> (1,7)	12€
Taralli dello chalet di Zia Ninetta, friarielli, provola di Agerola, stracciata di bufala, basilico, olio Evo di Sorrento	
<b>Quadrata</b> (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	
<b>Pescatora</b> (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	
<b>La Nerano</b> (1,7) ⑧	13€
Zucchine, fior di latte di Agerola DOP, provolone del monaco e basilico con olio extravergine IGP	
<b>Patate e Provola</b> (1,7,9) ⑧	13€
Crema di patate, Parmigiano reggiano, provola di Agerola IGP, pepe e olio extravergine IGP	
<b>La Scarpariello</b> (1,7) ⑧	13€
Pomodorini datterini, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, peperoncino, basilico e olio extravergine IGP	
<b>La Genovese</b> (1,7,9) ⑧	13€
Polpo verace condito con olio Evo, sale e limone e servito con carote alla julienne	
<b>O'Nonno</b> (1,7)	13€
Pizza frita con provola di Agerola, ricotta di bufala cicoli pepe e pomodoro San Marzano dop	
<b>Uanema</b> (1,7)	13€
Pizza frita con ricotta di bufala, provola di Agerola, pomodoro San Marzano, salame, pepe nero e basilico	
<b>Provoletta</b> (1,7)	10€
Pizza frita con provola di Agerola, pomodoro San Marzano dop e pepe	
<b>O'Battilocchio</b> (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”**