



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)	16€
Polpo verace condito con olio Evo, sale e limone, servito con carote alla julienne	
☞ Marinato Mammina* (4)	18€
Salmone, alici e pesce ghiaccio	
☞ Insalata di mare* (2,4,14)	16€
Mix di polpo verace, calamaro, gamberi di Mazara del Vallo e cozze conditi con limone, olio Evo e prezzemolo	
☞ Impepata di cozze (14)	12€
Cozze calde condite con pepe e limone	
☞ Alici fritte (4,1)	13€
Alici pastellate e fritte condite con sale e pepe	
☞ Saute di frutti di mare (14,1)	16€
Mix di vongole veraci e lupini di mare serviti su pane fritto e condito con olio Evo	

ANTIPASTI DI TERRA

☞ Fritto Mammina (1,7,9)	6€
1 montanara, 1 crocchè, 1 arancino, 1 frittatina, 1 mozzarellina, 4 zeppoline	
☞ Bruschetta al pomodoro (1)	6€
Pane tostato con pomodoro fresco, sale, origano e olio Evo	
☞ Zeppoline (1)	4€
Pastella di acqua, farina e lievito, fritta	
☞ Fiori di zucca ripieni (4pz) (1,7)	7€
Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta, parmigiano, sale e pepe	
☞ Prosciutto crudo e mozzarella (7)	14€
Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala 250gr	
☞ Montanare (4pz) (1,7)	7€
Pasta di pizza fritta ricoperta con pomodoro San Marzano DOP, parmigiano e basilico	
☞ Mozzarella 250gr (7)	12€
Mozzarella di bufala campana, accompagnata da insalata e pomodorini	
☞ Frittatina alla Nerano/Genovese (1,7,9)	4€
Frittatina di bucatini conditi alla Nerano o alla Genovese	

Primi piatti

PRIMI PIATTI DI MARE

☞ Spaghetti a vongole (1,14)	16€
Spaghetti quadrati trafilati in bronzo, vongole veraci, pomodorini datterini, aglio, olio Evo	
☞ Scialatielli Mammina* (1,2,3,14)	17€
Scialatielli di pasta fresca, gamberone argentino, lupini, vongole e cozze	
☞ Risotto Mammina* (2,14)	17€
Riso con calamaro verace, gamberone argentino, lupini, vongole e cozze	
☞ Primo con pescato del giorno (1,2,4)	6€/etto
Chiedere al cameriere la disponibilità	
☞ Spaghettoni con Granseola* (1,2)	25€
Spaghettoni di pasta fresca con Granseola fresca e olio Evo	

PRIMI PIATTI DI TERRA

☞ Gnocchi alla sorrentina (1,3,7,8)	11€
Gnocchi di acqua, farina di grano tenero tipo 0 e patate, sugo di pomodoro, mozzarella di bufala campana	
☞ Spaghetti alla Nerano (1,7)	13€
Spaghetti quadrati trafilati in bronzo, con zucchine fritte, provolone del monaco DOP, burro, basilico e olio evo	
☞ Ravioli capresi autentici* (1,7,8)	15€
Ravioli ripieni di ricotta con pomodorini, Grana padano e basilico	
☞ Ziti alla genovese (1,9)	13€
Ziti spezzati a mano, con ragù di carne e cipolla ramata di Montoro	
☞ Ziti alla lardiata (1)	12€
Ziti spezzati a mano, lardo di Colonnata, polpa di pomodoro, cipolle dorate e percorino Romano	
☞ Pasta e patate con provola (1,7,9)	11€
Pasta mista di grano dura trafilata al bronzo con patate di Avezzano e provola filante di Agerola	

COPERTO

2,00€

LEGENDA: (*) riguarda prodotti surgelati e/o abbattuti. (☞) Questo simbolo riferisce alla disponibilità della pietanza anche senza glutine NB: **per 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

☞ Frittura di gamberi e calamari* (1,2,14)	18€
Gamberi e calamari infarinati e fritti serviti con contorno di insalata verde e limone	
☞ Calamaro alla griglia* (14)	16€
Calamaro intero (200/250gr) cotto sulla brace con contorno di insalata verde e verdure grigliate	
☞ Scottata di tonno (4)	20€
Trancio di Tonno da 250gr con insalata e verdure alla griglia	
☞ Baccalà fritto* (1,4)	14€
Filetto di baccalà (250gr circa) tagliato a tocchetti, infarinato e fritto con insalata	
☞ Pescato del giorno (4)	6€/etto
Chiedere al cameriere la disponibilità	
☞ Pesce spada* Salmone alla brace (4)	18€
Trancio da 250gr con insalata e verdure alla griglia	
☞ Cuoppo di mare* (1,2,4,14)	20€
Misto fritto di alici, calamari, gamberi e beccalà accompagnati con insalata	
☞ Gamberoni alla griglia* (2)	18€
Gamberi argentini 4pz con insalata e verdure alla griglia	

SELEZIONE DI CARNI

☞ Cotoletta di pollo (1,3)	11€
Cotoletta di pollo ruspante impanata e fritta con contorno di insalata verde e patatine	
☞ Petto di pollo alla griglia	11€
Petto di pollo ruspante allevato a terra con contorno di verdure grigliate e insalata verde	
☞ Filetto di carne ai ferri	23€
Filetto di Scottona di razza italiana pura (da 250gr) accompagnato da verdure miste grigliate e insalata verde	
☞ Bistecca di carne ai ferri	24€
Bistecca di Scottona di razza italiana pura (da 500gr) accompagnato da verdure miste grigliate e insalata verde	
☞ Hamburger Mammina	13€
Hamburger 100% Scottona IGP con contorno di insalata verde e verdure miste grigliate	

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)	11€
Insalata, carote, finocchio, sedano, mais, pomodorini, limone, tonno, mozzarella	
☞ Insalata Caprese (7)	13€
Mozzarella di bufala campana (250gr) con pomodoro di Sorrento tagliati a fette, basilico ed olio Evo	
☞ Insalata Mista (9)	7€
Insalata, carote, finocchio, sedano, mais, pomodorini, limone	

SELEZIONE VEGETARIANA

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

Polpettine vegetariane con crema al limone	13€
Polpettine vegetariane al pomodoro	13€
Polpettine vegetariane fritte	10€
Hamburger vegetariano con friarielli e patate al forno	15€

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

Campana (1,7) 🍷
 Pomodoro San Marzano DOP, Bufala campana DOP, Grana Padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP

Bufalotta (1,7) 🍷
 Pomodorini datterini di Sicilia, Bufala campana DOP, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, basilico extravergine IGP

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

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

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

Nennella (1,7) 🍷
 Fior di latte di Agerola DOP, wurstel di puro suino, patatine fritte, olio extravergine IGP

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

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

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

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

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

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

Mimosa (1,7) 🍷
 Fior di latte di Agerola DOP, panna, prosciutto cotto artigianale, mais, Grana padano gran riserva 30 mesi, olio extravergine IGP

Marinara (1) 🍷
 Pomodoro San Marzano DOP, origano dei monti Alburni, aglio dell'Ufita, basilico, olio extravergine IGP

La Crocché (1,7) 🍷
 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) 🍷
 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) 🍷
 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

7€

10€

10€

8€

9€

11€

10€

10€

11€

9€

9€

7€

10€

10€

6€

10€

9€

12€

PIZZE SPECIALI

Cosacca (1) 🍷
 Pomodoro San Marzano DOP, Grana padano Gran riserva stagionato 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP

Quattro Formaggi (1,7) 🍷
 Emmenthal svizzero, panna, Gorgonzola DOP, Fior di latte di Agerola, basilico e olio extravergine IGP

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

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

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

Flower (1,7) 🍷
 Pomodoro San Marzano DOP e olio Evo. Dopo cottura: mozzarella di bufala campana DOP, pomodorino datterino giallo e basilico

Ninetta (1,7)
 Taralli dello chalet di Zia Ninetta, friarielli, provola di Agerola, stracciata di bufala, basilico, olio Evo di Sorrento

Quadrata (1,3,7)
 Ragù 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 30 mesi, basilico, olio extravergine IGP

Pescatora (1,2,4,14) 🍷
 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) 🍷
 Zucchine, fior di latte di Agerola DOP, provolone del monaco e basilico con olio extravergine IGP

Patate e Provola (1,7,9) 🍷
 Crema di patate, Parmigiano reggiano, provola di Agerola IGP, pepe e olio extravergine IGP

La Scarpariello (1,7) 🍷
 Pomodorini datterini, Grana padano gran riserva stagionato 30 mesi, peperoncino, basilico e olio extravergine IGP

La Genovese (1,7,9) 🍷
 Polpo verace condito con olio Evo, sale e limone e servito con carote alla julienne

O'Nonno (1,7)
 Pizza frita con provola di Agerola, ricotta di bufala cicoli pepe e pomodoro San Marzano dop

Uanema (1,7)
 Pizza frita con ricotta di bufala, provola di Agerola, pomodoro San Marzano, salame, pepe nero e basilico

Provoletta (1,7)
 Pizza frita con provola di Agerola, pomodoro San Marzano dop e pepe

O'Battilocchio (1,7)
 Pizza frita con provola di Agerola, ricotta di bufala, cicoli, pepe

6€

10€

9€

12€

12€

12€

11€

12€

16€

11€

11€

11€

11€

11€

11€

8€

7€

PIZZE A PRIMI

PIZZE FRITTE

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