



mamma

pizzeria e cucina genuina

a Santa Brigida



Milano ◆ Napoli ◆ Catania

www.mamma.com



Antipasti di Terra Land Starters

Bruschetta al pomodoro 4 pz
Tomato bruschetta 4 pcs.

Prosciutto crudo di Parma
Parma cured ham

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala 250gr. M
Parma cured ham and buffalo mozzarella cheese

Prosciutto crudo di Parma e mozzarellone di bufala 500gr. M
Parma cured ham and buffalo mozzarella cheese

Mozzarella di bufala 250gr.
(con pomodorini e basilico)
(with tomatoes and basil)

Mozzarella di bufala 500gr.
(con pomodorini e basilico)
(with tomatoes and basil)

Fritto Mammina x2
(crocchè, arancini, zeppoline, frittatine)
various selection of fried



I Primi di Terra Land Starters

Pasta patate e provola
(potato and provola pasta)

Pasta alla genovese
(pasta with onion sauce)

Gnocchi alla Sorrentina
(with Mozzarella cheese, tomato, cheese)

Raviolo Caprese M
(pasta ripiena di caciotta e maggiorana con pomodoro del piennolo e formaggio)
(filled pasta with caciotta cheese and marjoram, with Piennolo cherry tomatoes and cheese)

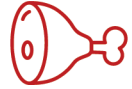


I Secondi di Terra (The Second courses of land)

Hamburger (2) di manzo 400gr.
(con insalata e patatine fritte al piatto o panino)
Beef burger (with salad and french fries at the plate or sandwich)

Filetto di manzo alla brace 300gr.
(con insalata di campo, patate fritte verdure alla brace)
Grilled sirloin steak (with mixed wild leaf salad, french fries and grilled vegetables)

Cotoletta di pollo
(con patatine fritte)
Chicken cutlet (with french fries)



Petto di pollo 200gr.
(con insalata di campo e verdure alla brace e patate fritte)
Chicken breast (with mixed wild leaf salad, grilled vegetables and french fries)

Bistecca di pollo 250gr.
(con verdure alla brace e patate fritte)
Chicken steak (grilled vegetables and french fries)

Bistecca ai ferri 400/500gr.
Grilled steak

Tagliata di Angus 300gr.
(con rucola e pomodorini)
Sliced beef (with rocket salad and cherry tomatoes)

I Primi di Mare (Sea starters)

Spaghettoni di pasta fresca con vongole veraci
(con vongole verace)
(pasta with clams)

Spaghettoni di pasta fresca all'astice
(con astice canadese e pomodorini del piennolo o datterino)
(pasta with canadian lobster and Piennolo cherry tomatoes or datterini cherry tomatoes)

Scialatielli Mammina M
(pasta fresca con frutti di mare e gamberi)
(fresh pasta with seafood and shrimp)

Risotto alla pescatora
(con frutti di mare, misticanza e gamberi)
(Risotto with seafood, mixed leaf salad and prawns)



Il pescato del Giorno (The Day's Catch)

Spigola
Orata
Rombo
Gallinella
Pezzogna
Ricciola
Sarago
San Pietro
Dentice



(scegli la cottura tra acqua pazza, al sale, alla brace, al vapore o alla mediterranea e il contorno)
(choose the cook you like: "acqua pazza", salt, grilled, steamed or Mediterranean style, and choose the side dish)

Astice
Aragosta

Antipasti di Mare (Sea starters)

Insalata di mare*
(seppie, polpo, gamberi, frutti di mare e marinata di limone)
Sea salad
(cuttlefish, octopus, prawn, seafood, marinated with lemon)



Alici fritte sale e pepe
Fried anchovies salt and pepper

Polpo all'insalata
(con olive, carote)
Octopus salad
(with olives, carrots and celery)

Marinato Mammina
(alici, salmone, cicinielli)
Marinated
(anchovies, salmon, whitebait)

Gambero in pastella 3 pz
Shrimp in batter

Sautè di vongole
(aglio olio extravergine crostini di pane fritto)
Sautéed clams (garlic, extra virgin olive oil and croutons of fried bread)

I Secondi di Mare (The Second courses of sea)

Scottata di salmone 300gr.
(salmone norvegese con verdure alla brace)
Seared salmon (Norwegian grilled salmon with vegetables)

Scottata di tonno 300gr.
(filetto di tonno obeso con verdure alla brace)
Seared tuna (grilled sirloin of bigeye tuna with vegetables)

Frittura di gamberi e calamari* M
Fried prawns and squid

Baccalà fritto
(servito con insalata di campo)
Fried coda (served with field salad)

Calamaro alla brace
(servito con insalata di campo)
Grilled squid (served with field salad)



Pesce (Grilled fish) alla griglia

Grigliata Mammina
(gamberi, salmone e calamaro con insalata di campo)
Seafood barbecue
(with prawns, salmon and squid, with mixed wild leaf salad)

Calamaro alla griglia*
(calamaro con verdure alla brace)
Grilled squid
(grilled squid with vegetables)

Pesce spada alla griglia
(servito con insalata di campo)
Grilled swordfish
(served with field salad)



LEGENDA ALIMENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
*POTREBBERO ESSERE UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DI MERCATO
IN CASO DI INTOLLERANZE E ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE



Contorni (Side dish)

Patate fritte
french fries
Insalata di rucola
Broccoli rabe
Verdura grigliata
Grilled vegetables



Le pizze tradizionali

(Traditional pizza)

Marinara

(antichi pomodori di Napoli, aglio, origano, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil)

Margherita

(antichi pomodori di Napoli, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, Fiordilatte of Agerola, basil, extra virgin olive oil)

Bufalotta

(pomodorini, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio evo)
(Cherry tomatoes, mozzarella di Bufala Campana DOP, basil, extra virgin olive oil)

Campana M

(antichi pomodori di Napoli, mozzarella di Bufala DOP, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, mozzarella di Bufala Campana DOP, basil, extra virgin olive oil)

Capricciosa

(antichi pomodori di Napoli, fior di latte di Agerola, salame, oliva da mensa caiazzana, funghi, carciofi, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, Fiordilatte of Agerola, salami, table olive of Caiazzo, mushrooms, artichokes, basil, extra virgin olive oil)

Diavola

(antichi pomodori di Napoli, fior di latte di Agerola, basilico, salame piccante, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, Fiordilatte of Agerola, Caciocotta cheese of Cilento, basil, extravirgin olive oil)

Quattro formaggi

(panna, gorgonzola, fior di latte di Agerola, caciocotta del Cilento, basilico, Parmigiano, olio evo)
(Cream, gorgonzola, Fiordilatte of Agerola, Caciocotta cheese of Cilento, basil, parmesan, extravirgin olive oil)

Ripieno al forno

(antichi pomodori di Napoli, fior di latte di Agerola, ricotta di bufala DOP, salame Napoli, basilico, Parmigiano, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, Fiordilatte of Agerola, PDO Buffalo ricotta, salame Napoli, basil, parmesan, extra virgin olive oil)



LA VERA PIZZA NAPOLETANA



L'IMPASTO

Si mescolano farina, acqua, sale e lievito, dopo la lievitazione. Il pizzaiolo esclusivamente a mano forma prima i panetti (staglio) e poi forma un disco con diametro non superiore a 35 cm e con un "cornicione" gonfio alto 2 cm.

IL POMODORO

Con un cucchiaino si depaiono 70/100 grammi di pomodoro pelato San Marzano D.O.P. passati, spalmati sull'impasto con delicato movimento a spirale a partire dall'interno.



LA MOZZARELLA

80/100 grammi di mozzarella di bufala campana D.O.P. e fior di latte, tagliata a listelli verranno distribuiti uniformemente sulla superficie del pomodoro.

IL BASILICO

Alcune foglie di basilico fresco verranno deposte sulla pizza.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio di oliva viene deposto con movimento a spirale, partendo dal centro verso la periferia, utilizzando un "orcio" in rame con becco sottile.

Le pizze "a primi"

(First course pizza)

Parmense

(fior di latte di Agerola, crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano, olio evo)
(Fiordilatte of Agerola, Parma cured ham, rocket salad, shaved Parmesan, extra virgin olive oil)

Romana

(antichi pomodori di Napoli, fior di latte di Agerola, acciughe, olive da mensa caiazzana, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, fior di latte di Agerola, anchovies, olives, basil, extra virgin olive oil)

La Parmigiana

(parmigiana di melanzane, provola di Agerola, basilico, olio evo)
(eggplant parmigiana, provola of Agerola, basil, extra virgin olive oil)

Patate e Provola

(crema di patate, provola di Agerola, scorzetta di Parmigiano, pepe nero, olio evo)
(cream of potatoes, provola of Agerola, parmesan, black pepper, extra virgin olive oil)

A' Mamma M

(polpette al ragù, ricotta e provola di Agerola)
(meatballs with meat sauce, ricotta and provola from Agerola)

Le pizze speciali

(Special pizza)

Bianca

(fior di latte di Agerola, basilico, olio evo)
(fiordilatte di agerola, basil, extra virgin olive oil)

Focaccia zì Caterina

(parmigiano reggiano, basilico, olio evo)
(parmigiano reggiano, basil, extra virgin olive oil)

Cosacca M

(antichi pomodori di Napoli, parmigiano reggiano, pecorino, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, parmigiano reggiano, pecorino, basil, extra virgin olive oil)

A' Zia

(fior di latte di Agerola, verdure di stagione, basilico, olio evo)
(Fiordilatte of Agerola, seasonal vegetables, basil, extravirgin olive oil)

Zio Antonio

(provola di Agerola, salsiccia e friarielli, basilico, olio evo)
(provola of Agerola, sausages, broccoli rabe, basil, extra virgin olive oil)

Siciliana

(antichi pomodori di Napoli, melanzane a funghetto, provola di Agerola, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, fried eggplant, provola of Agerola, basil, extra virgin olive oil)

Calabrese

(fior di latte di Agerola, nduja, gorgonzola, basilico, olio evo)
(fiordilatte di agerola, Nduja, gorgonzola, basil, extra virgin olive oil)

Napoli

(antichi pomodori di Napoli, aglio, origano, acciughe, oliva da mensa caiazzana, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, garlic, oregano, anchovies, table olive of Caiazzo, basil, extra virgin olive oil)

A' Nennella

(fior di latte di Agerola, wurstel, patatine fritte, basilico, olio evo)
(Fiordilatte of Agerola, wurstel, french fries, basil, extra virgin olive oil)

Le pizze Gourmet

Mamma M

(pesto di basilico, provola di Agerola, ricotta di bufala DOP, pomodorini, noci, basilico, olio evo)
(Pesto, provola di Agerola, DOP buffalo ricotta, cherry tomatoes, walnuts, basil, extra virgin olive oil)

Ninetta

(taralli dello chalet di zia Ninetta, friarielli, provola di Agerola, caciocotta cilentana, basilico, olio evo)
(zia Ninetta's taralli, broccoli rabe, provola of Agerola, Caciocotta fo Cilento, basil, extra virgin olive oil)

Gnappetta

(crema di pistacchi, fiocchi di ricotta, salsiccia, provola di Agerola, olio evo)
(Pistachio cream, ricotta cheese flakes, sausage, provola of Agerola, extra virgin olive oil)

A' Sora

(antichi pomodori di Napoli, pomodoro giallo, pomodoro datterino, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, yellow tomato, datterini, Fiordilatte of Agerola, basil, extra virgin olive oil)

Crocchè

(provola di Agerola, panna, prosciutto cotto, crocchè di patate Avezzano, basilico, olio evo)
(Provola of Agerola, cream, cooked ham, potato croquette of Avezzano, basil, extra virgin olive oil)



Scegli la tua pizza

il nostro impasto è fatto a lunga lievitazione, alta idratazione ed altamente digeribile. Puoi scegliere se a "canotto" con il cornicione alto e gonfio oppure "a ruota di carretto" più larga e sottile con il cornicione basso.

Le pizze Gourmet

Barchetta M

(metà salsiccia e friarielli e metà con pomodorini del piennolo e mozzarella, parmigiano, olio evo)
(half sausage and broccoli and half with piennolo tomatoes and mozzarella, parmesan, olive oil)

Tronchetto

(provola di Agerola, crudo di Parma, pomodorini, scaglie di Parmigiano, rucola, basilico, olio evo)
(provola of Agerola, Parma cured ham, cherry tomatoes, shaved parmesan, rocket salad, basil, extra virgin olive oil)

Italy Food Porn

(mozzarella di bufala DOP, pomodorini, rucola, olio evo)
(Mozzarella di Bufala DOP, cherry tomatoes, rocket salad, extra virgin olive oil)

A' Nonna

(provola di agerola, scarola alla monachina e capperi di salina, olive da mensa caiazzana, basilico, parmigiano, olio evo)
(provola of agerola, escarole with monachina and capers of salina, olives from the caiazzana table, basil, parmesan, extra virgin olive oil)

Mimosa

(panna, fior di latte, prosciutto cotto, mais)
(cream, fior di latte, cooked ham, corn)

Le insalate

(Salads)

Caprese

(mozzarella di bufala, pomodoro di Sorrento, origano, basilico)
(Buffalo mozzarella, tomatoes of Sorrento, oregano, basil)

Insalatona Mammina **M**

(insalata, rucola, pomodorini, carote, finocchio, mais, sedano, bocconcini di bufala, tonno)
(salad, rocket, cherry tomatoes, carrots, fennel, corn, celery, mozzarella cheese, tuna)

Chiaia

(rucola, bocconcini di bufala, prosciutto crudo, scaglie di grana)
(rocket, mozzarella cheese, raw ham, parmesan flakes)

Verde

(green salad)

Mista

(mixed salad)



Frutta

(Fruit)

Ananas

Pinapple

Melone

Melon

Cantalupo

Cantaloupe

Anguria

Watermelon

Fragole

Strawberries

Tagliata frutta

Fresh-cut fruit



Dolci

(Sweets)



Babà

Pastiera

Caprese

Tiramisù

(savoiardi, caffè, crema al mascarpone)
(ladifingers, coffee, mascarpone cream)

Cheesecake **M**

(frutti di bosco / nutella / caramello / pistacchio)
(berries / nutella / caramel / pistachio)

Gelato

(crema / vaniglia / nocciola / cioccolato)
(cream / vanilla / hazelnut / chocolate)

Souffle nero / bianco

Panna cotta

(nutella / frutti di bosco / caramello / pistacchio)
(nutella chocolate / berries / caramel / pistachio)

Pan di stelle

Crostata Mammina **M**

(con crema a limone)
(with lemon cream)

Sorbetto

Le bibite



(Soft drink)

Acqua Frizzante 75 cl Sparkling water

Acqua Naturale 75 cl Plain water

Pepsi / Coca Cola 33 cl

Fanta 33 cl

Sprite 33 cl

Pepsi / Coca Zero 33 cl

The a Limone / Pesca 33 cl

Schweppes Limone / Arancia / Tonica

Spremuta d'arancia

Limonata 50 cl

Aperol Spritz

Le birre



(Beers)

Nastro Azzurro 20 cl.

Nastro Azzurro 40 cl.

Peroni Rossa 20 cl.

Peroni Rossa 40 cl.

Heineken00 analcolica 33 cl.

Corona 33 cl.

Tennent's super 33 cl.

Peroni senza glutine 33 cl.

Peroni chilly 33 cl.

Perchè Mammina

Perché per ognuno di noi la migliore chef del mondo è la propria mamma o come la chiamiamo noi a Napoli la nostra Mammina.



mammina
pizzeria e cucina genuina

M "i piatti di Mammina più richiesti"

Senza glutine e lattosio



AiC  Associazione Italiana Celiachia

ANTIPASTI / APPETIZER

Bruschetta al pomodoro *3pg*

(toasted bread with tomato and basil)

Fritto Mammina

(zeppoline, crocchè, arancini, scagnozzi, mozzarelline panate)
(fried grown pasta, croquettes, arancini, fried polenta)

I PRIMI

Spaghetti, Riso, Penne

PIZZE

Marinara

(antichi pomodori di Napoli, aglio, origano, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil)

Margherita

(antichi pomodori di Napoli, fior di latte di Agerola, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, Fiordilatte of Agerola, basil, extra virgin olive oil)

Bufalotta

(pomodorini, mozzarella di bufala, basilico, olio evo)
(Cherry tomatoes, mozzarella di Bufala Campana DOP, basil, extra virgin olive oil)

Campana

(antichi pomodori di Napoli, mozzarella di bufala dop, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, mozzarella di Bufala Campana DOP, basil, extra virgin olive oil)

Diavola

(antichi pomodori di Napoli, fior di latte di Agerola, salame piccante, basilico, olio evo)
(Heirloom tomatoes of Naples, Fiordilatte of Agerola, Caciocotta cheese of Cilento, basil, extravirgin olive oil)

Mammina

(pesto di basilico, provola di Agerola, ricotta di bufala dop, pomodorini, noci, olio evo)
(Pesto, provola of Agerola, DOP buffalo ricotta, cherry tomatoes, walnuts, basil, extra virgin olive oil)

Crocchè

(provola di Agerola, panna, prosciutto cotto, crocchè, basilico olio evo)
(Provola of Agerola, cream, cooked ham, potato croquette of Avezzano, basil, extra virgin olive oil)

A' Nennella

(fior di latte, wurstel, patatine fritte, basilico, olio evo)
(Fiordilatte of Agerola, wurstel, french fries, basil, extra virgin olive oil)

DOLCI

Tiramisù

(con savoiardi e caffè)
(with biscuits and coffee)

Pan di Stelle

(con panna, nutella e biscotti al cacao)
(with cream, nutella and cocoa biscuits)

Cheesecake

(fragola, nutella, frutti di bosco, limone, caramello)
(strawberry, nutella, berries, lemon, caramel)

Panna cotta

(nutella, frutti di bosco, pistacchio, caramello)
(nutella, berries, pistachio, caramel)