



mammaina
pizzeria e cucina genuina



Milano ◆ Napoli ◆ Catania



Perchè Mammìna

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

C'era una volta... della stoffa, aghi, cartamodelli ed un filo di cotone che lega ancora oggi due donne napoletane...

Nella sartoria di Via Partenope 15, le due giovani sarte Giuseppina Mirabella e Assuntina Campanile, tra un ricamo e un punto a giorno, tra una seta e uno chiffon, tra una frangia e una fettuccia, parlando di sapori, odori e colori scoprirono di avere in comune la passione della cucina cui si dedicavano di domenica.

Giuseppina, dalla sua cucina di San Martino con vista sul porto di Napoli, amava preparare mezzani alla genovese che aveva lasciato cuocere per ore, fino a quando il suo profumo non si sentiva per tutta la casa.

Assuntina era invece dedita alla frittura di gamberi e calamari con il sottofondo delle sirene del "Palermo", la nave che collegava Napoli alla Sicilia.

Spinte dalla loro passione per la cucina, Giuseppina ed Assuntina decisero di trasformarla in un mestiere, rilevando la sartoria e rendendola un'autentica trattoria pizzeria.

Nacque così MAMMÌNA, pizzeria e cucina genuina!



FREE WI-FI PASSWORD: Girasole2017



Alleanza Slow Food
dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

www.fondazione Slow Food.it/alleanza



I presidi sono progetti di slow food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it/presidi



L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

www.fondazione Slow Food.it/arca





Antipasti di Terra

Land Starters

Bruschetta al pomodoro 3pz

Tomato bruschetta 3 pcs.

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala 🍷

Parma cured ham and buffalo mozzarella cheese

Mozzarella di bufala da 250 gr 🍷

(con pomodorini e basilico)

(with tomatoes and basil)

Parmigiana Napoletana 🍷

una gloria della cucina Napoletana è la parmigiana, squisito piatto a base di melanzane fritte, parmigiano, ragù, basilico e mozzarella

Parmigiana is a masterpiece of the neapolitan cuisine, a delicious dish with fried eggplant, parmesan, ragù sauce, basil and mozzarella cheese

Polpette al Ragù 🍷

ricetta della nonna, con pane raffermo, traccie di carne tritata, parmigiano, prezzemolo, uovo e aglio, cotte nel ragù Napoletano

The grandma's recipe, meatballs made with stale bread, minced meat, parmesan, parsley, egg and garlic, cooked into neapolitan ragù sauce

Fritto Mammina x 2pers. 🍷

(crocchè, arancini, zeppoline, montanara, scagnuzielli, frittatine, mozzarelline panate)

(potato croquettes, arancini, zeppoline, montanara, meatballs with ragù sauce, breaded mozzarella cheese)

Fiori di zucca 3pz

Tris di panini: 🍷 🍷

(3 mini panini, con parmigiana di melanzane, polpette al ragù e salsicce e friarielli)

(3 mini sandwiches with eggplant parmigiana, meatballs with ragù sauce, sausages and broccoli rabe)





Antipasti di Mare

(Sea starters)

Insalata di seppie* e sedano  

Salad with cuttlefish and celery*

Insalata di mare* / Sea salad   

(seppie, polpo, gamberi, frutti di mare e marinata di limone)

(cuttlefish, octopus, prawn, seafood, marinated with lemon)

Sautè di vongole / Sautéed clams 

(aglio olio extravergine crostini di pane fritto)

(garlic, extra virgin olive oil and croutons of fried bread)

A'mpepata di cozze 

(con due semplici ingredienti cozze e pepe)

(with two simple ingredients, mussels and pepper)

Baccalà* fritto sale e pepe 

Fried cod with salt and pepper*

Tartare di tonno / Tuna tartare 

(tonno zenzero e agrumi)

(tuna, ginger and citrus fruits)

Tartare di salmone / Salmon tartare 

(salmone zenzero e agrumi)

(tuna, ginger and citrus fruits)

Crudità di crostacei *5pg* / Crustacean crudites 

Alici fritte / Fried anchovies 

Polpo all'insalata / Octopus salad  

(con olive, sedano e carote)

(with olives, carrots and celery)





I Primi di Pasta grano duro (First courses of durum wheat pasta)

Spaghetti al pomodoro fresco

(with fresh tomato)

Spaghetti alla Nerano  

(con zucchine e provolone del monaco)

(with zucchini and Provolone del Monaco cheese)

Pasta patate e provola 

Pasta with potatoes and provola cheese

Mezzani alla genovese

(ricetta di Giuseppina, ragù di lunga cottura con cipolle di montoro, carne e abbondante parmigiano)

The Giuseppina's recipe, with long cooking ragù sauce, onions of Montoro, meat and plentiful parmesan

Spaghetti alla Bolognese

(with Meat sause)

Spaghetti alla Carbonara

(with Eggs and bacon)

Risotti

Risotto Mamma *min. 2 pers.*  

(con frutti di mare, misticanza e gamberi)

(with seafood, mixed leaf salad and prawns)

Risotto agli agrumi di Positano e gamberi 

Risotto with citrus fruits of Positano and prawns

Risotto alla Milanese e oro alimentare 

Risotto alla Milanese with culinary gold

Risotto porcino al profumo di tartufo di norcia

Porcino mushroom risotto with norcia truffle aroma



I Primi di Pasta fresca

First courses of fresh pasta

Spaghetto vongole veraci 🍷

(con vongole veraci)
(pasta with clams)

Spaghetto all'astice 🍷

(con astice canadese e pomodorini del piennolo o datterino)
(with canadian lobster and Piennolo cherry tomatoes or datterini cherry tomatoes)

Raviolo Caprese 🍷

(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)

Gnocchi alla Sorrentina 🍷

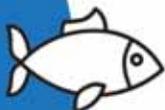
(fresh pasta of potato with ragù sause)

Scialatielli ai frutti di mare 🍷

(fresh pasta with sea food)







Il Secondi di Pesce (The Second courses of sea)

Scottata di salmone / Seared salmon 🐟

(salmone norvegese con verdure alla brace)
(Norwegian grilled salmon with vegetables)

Scottata di tonno / Seared tuna 🐟

(filetto di tonno obeso con verdure alla brace)
(grilled sirloin of bigeye tuna with vegetables)

Frittura di gamberi e calamari* 🐟🐙

Fried prawns and squid

Trancio di ricciola o di ombrina 🐟

Amberjack or croaker slice

alla griglia (Barbecue)

Grigliata Mammina mix mare* 🐟🐙

(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 with vegetables)

Grigliata di scampi 🐙

(grilled langoustine)

Grigliata di gamberi 🐟

(grilled prawns)

Il pescato del giorno (The Day's Catch)

Spigola/Orata 🐟

Rombo 🐟

Pezzogna/ Ricciola/ Sarago 🐟

(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)



I Secondi di carne (The Second courses of land)

Hamburger di manzo

(con insalata e patatine fritte al piatto o panino)

(Beef burger with salad an french fries at the plate or sandwich)

Filetto di manzo alla brace

(con insalata di campo, patate fritte verdure alla brace)

(Sirloin steak with grilled green pepper with mixed wild leaf salad, french fries and grilled vegetables)

Filetto al pepe verde

(con insalata di campo, patate fritte verdure alla brace)

(Fillet with green pepper with mixed wild leaf salad, french fries and grilled vegetables)

Filetto ai funghi porcini

(con insalata di campo, patate fritte verdure alla brace)

(Fillet with porcini mushrooms with mixed wild leaf salad, french fries and grilled vegetables)

Cotoletta di pollo

(con patatine fritte)

(Chicken cutlet with french fries)

Petto di pollo

(con insalata di campo e verdure alla brace e patate fritte)

(Chicken breast with mixed wild leaf salad, grilled vegetables and french fries)

Bistecca ai ferri

(Grilled steak)

Orecchia di elefante

(Milanese cutlet)

Tagliata di manzo

(con rucola e pomodorini)

(Sliced beef with rocket salad and cherry tomatoes)

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 depongono 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. o 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 "orciuolo" in rame con becco sottile.

Le pizze tradizionali

(Pizza traditional recipes)



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, Parmigiano, olio evo)

(Heirloom tomatoes of Naples, Fiordilatte of Agerola, basil, parmesan, extra virgin olive oil)

Bufalotta 🍷

(pomodorini, mozzarella di bufala DOP, basilico, Parmigiano, olio evo)

(Cherry tomatoes, mozzarella di Bufala Campana DOP, basil, parmesan, extra virgin olive oil)

Campana 🍷

(antichi pomodori di Napoli 🇮🇹, mozzarella di Bufala DOP, basilico, Parmigiano, olio evo)

(Heirloom tomatoes of Naples, mozzarella di Bufala Campana DOP, basil, parmesan, extra virgin olive oil)

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)

Capricciosa 🍷

(antichi pomodori di Napoli 🇮🇹, fior di latte di Agerola, salame, oliva da mensa caiazzana 🇮🇹, funghi, carciofi, basilico, Parmigiano, olio evo)

(Heirloom tomatoes of Naples, Fiordilatte of Agerola, salami, table olive of Caiazzo, mushrooms, artichokes, basil, parmesan, extra virgin olive oil)

Diavola 🍷

(antichi pomodori di Napoli 🇮🇹, fior di latte di Agerola 🍷, basilico, salame piccante, Parmigiano, olio evo)

(Heirloom tomatoes of Naples, Fiordilatte of Agerola, Caciocotta cheese of Cilento, basil, parmesan, 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)



Le pizze tradizionali

(Pizza traditional recipes)

A' Zia

(fior di latte di Agerola , verdure di stagione, basilico, Parmigiano, olio evo)

(Fiordilatte of Agerola, seasonal vegetables, basil, parmesan, extravirgin olive oil)

Napoli

(antichi pomodori di Napoli , fior di latte di Agerola , aglio, origano, acciughe, oliva da mensa caiazzana , basilico, olio evo)

(Heirloom tomatoes of Naples, Fiordilatte of Agerola, garlic, oregan, anchovies, table olive of Caiazzo, basil, extra virigin olive oil)

Siciliana

(antichi pomodori di Napoli , melanzane a funghetto, provola di Agerola, basilico, Parmigiano olio evo)

(Heirloom tomatoes of Naples, fried eggplant, provola of Agerola, basil, parmesan, extra virigin 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 virigin olive oil)

Calabrese

(fior di latte di Agerola , nduja, gorgonzola, Parmigiano, basilico, olio evo)

(fiordilatte of agerola, 'Nduja, gorgonzola, parmesa, basil, extra virigin olive oil)

Zio Antonio

(provola di Agerola, salsiccia e friarielli, basilico, Parmigiano, olio evo)

(provola of Agerola, sausages, broccoli rabe, basil, parmesan, extra virigin olive oil)

Cosacca

(antichi pomodori di Napoli , parmigiano reggiano e pecorino grattugiato, basilico, olio evo)

(Heirloom tomatoes of Naples, heirloom tomatoes of naples, fiordilatte of agerola, parmesan, pecorino, basil, extra virigin olive oil)

Bianca

(fior di latte di Agerola , parmigiano reggiano, basilico, olio evo)

(fiordilatte of agerola, parmesan, basil, extra virigin olive oil)





Le pizze Gourmet

Mammina

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

Ninetta

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

La Quadrata

(cornicione ripieno di ricotta, polpettine con ragù Napoletano, fior di latte, Parmigiano, basilico, olio evo)
(Crust filled with ricotta, small meatballs with neapolitan ragù sauce, Fiordilatte, parmesan, basil, extra virgin olive oil)

Bronte

(fior di latte di Agerola , mortadella classica , pistacchio di bronte)
(Fiordilatte of Agerola, classic mortadella, pistachio of bronte)

A' Nonna

(provola di Agerola, scarola alla monachina con capperi di salina e oliva da mensa caiazzana , basilico, Parmigiano, olio evo)
(Provola of Agerola, table olive of Caiazzo, endive "monachina style" with caper of Salina, basil, parmesan, extra virgin olive oil)

A' Sora

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

Fritte

O' Nonno

(ricotta di bufala DOP, cicoli napoletani, provola di Agerola, antichi pomodori di Napoli , pepe)
(PDO Buffalo ricotta, Neapolitan cicoli, provola of Agerola, Heirloom tomatoes of Naples, pepper)

Provoletta

(provola di Agerola, antichi pomodori di Napoli , pepe)
(Provola of Agerola, Heirloom tomatoes of Naples, pepper)

Le pizze Gourmet



Crocchè

(provola di Agerola, panna prosciutto cotto, crocchè di patate Avezzano , basilico, Parmigiano, olio evo)

(Provola of Agerola, cream, cooked ham, potato croquette of Avezzano, basil, parmesan, extra virgin olive oil)

Barchetta

(cornicione ripieno di ricotta di bufala DOP, salsiccia e friarielli, provola di Agerola, basilico, Parmigiano, olio evo)

(Crust filled with PDO buffalo ricotta, sausages, broccoli rabe, provola of Agerola, basil, parmesan, extra virgin olive oil)

Tronchetto

(provola di Agerola, crudo di Parma, pomodorini, scaglie di Parmigiano, basilico, olio evo)

(provola of Agerola, Parma cured ham, cherry tomatoes, shaved parmesan, basil, extra virgin olive oil)

A' Nennella

(fior di latte di Agerola , wurstel, patatine fritte, basilico, Parmigiano, olio evo)

(Fiordilatte of Agerola, wurstel, french fries, basil, parmesa, extra virgin olive oil)

Pescatora

(antichi pomodori di Napoli , aglio, misticanza di mare, frutti di mare, peperoncino, olio evo)

(Heirloom tomatoes of Naples, garlic, seafood, wild sea salad, chili pepper, 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)

Pizza a Puork

(tronchetto provola di Agerola, prosciutto cotto, parmigiana di melanzane, polpetta sbriciolata, olio evo)

("Log" with provola of Agerola, ham, eggplant parmigiana, crumbled meatball, extra virgin olive oil)

Porcina

(provola di Agerola, funghi champignon e porcini al profumo di tartufo di norcia, olio evo)

(provola of Agerola, champignon and porcini mushrooms with the scent of norcia truffle, extra virgin olive oil)



Le insalate (Salads)

Caprese 🍷

(mozzarella di bufala, pomodoro di Sorrento, origano, basilico)

(Buffalo mozzarella, tomatoes of Sorrento, oregano, basil)

Caesar Salad 🍷 🍳

(insalata, pollo, uova, scaglie di grana, pane tostato, salsa caesar)

(Salad, chicken, eggs, shaved parmesan, toasted bread, caesar sauce)

Valtellina 🍷

(rucola, bresaola, scaglie di grana, finocchi, olive verdi)

(Rocket salad, bresaola, shaved parmesan, fennel, green olives)

Insalata mista

(mixed salad)

Contorni (Side dish)

Patate fritte

french fries

Scarole alla monachina

Endives "alla monachina"

Friarielli

Broccoli rabe

Melanzane a funghetto

Fried eggplants

Contorno misto

Mixed side dish



Dolci (Sweets)

Babà  

Pastiera  

Tiramisù  

(savoiardi, caffè, crema al mascarpone)

(ladifingers, coffee, mascarpone cream)

Cheesecake 

(frutti di bosco / nutella)

(Wild berries, Nutella)

Cannolo Napoletano scomposto 

(con ricotta Napoletana)

(with neapolitan ricotta)

Frutta (Fruit)

Ananas / Pineapple

Melone / Melon

Fragoloni / Strawberries

Tagliata frutta / Fresh-cut fruit





Le bibite (Soft drink)

Acqua Frizzante / <i>Sparkling water</i>	50 cl
Acqua Naturale / <i>Plain water</i>	50 cl
Coca Cola	33 cl
Fanta	33 cl
Sprite	33 cl
Coca Zero	33 cl
The a Limone / Pesca	33 cl
Schweppes Limone / Tonic	33 cl
Aperol Spritz	33 cl
Spremuta d'arancia	

Le birre (Beers)

Stella Artois	20 cl	40 cl
Heineken analcolica		33 cl
Corona		33 cl
Tennent's Super		33 cl
Lefte rossa	20 cl	40 cl

Le birre artigianali (Home Brew)

Borgo Lisa		33 cl
Borgo Reale		33 cl
Borgo Duchessa		33 cl
Anima Cleopatra	33 cl	50 cl
Anima Leonardo	33 cl	50 cl
Anima Newton	33 cl	50 cl



Produttori Slow Food



AMICI DELLE ALICI DI CETARA

c/o Pro loco
Cetara (Sa)
Piazza San Francesco, 15
Tel. 089261474
Fax 089224373
info@amicidellealici.org
www.amicidellealici.org

IL GIARDINO SEGRETO

di Angelo Mastroianni
Via Villa Santa Croce, 141
Piana di Monteverna (Ce)
Tel. 0823868943
Cell. 3297296897
ang.mastroianni@libero.it
www.igs-ilgiardinosegreto.it

COOPERATIVA AGRICOLA

AGRIGENUS

Acerra (Na)
Via G. Soriano, 112
Tel. 0815202064
info@agrigenus.com
www.agrigenus.com

L'ARENARO

di Maria Carmela Di Feo
Acquavella di Casalvelino (Sa)
Via Fontana Medina
Tel. 0974906116
Cell. 3478670678
larenaro@libero.it

AZ. AGRICOLA BRUNO SODANO

Pomigliano D'Arco (Na)
Via Pratola, 93
Tel. 0818038150
Cell. 3478070109 - 3348833554
aziendaagricolabrunosodano@yahoo.it



MATERIE PRIME PRESID SLOW FOOD:

- ◆ Antichi pomodori di Napoli
- ◆ Cacio ricotta Cilentana
- ◆ Olive da mensa Caiazzana
- ◆ Colatura di alici di Cetara
- ◆ Papacella riccia Napoletana



MATERIE PRIME L'ARCA DEL GUSTO:

- ◆ Fior di latte di Agerola
- ◆ Salame Napoli
- ◆ Patete di Avezzano



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



Milano

via Giuseppe Piermarini, 2
Corso Sempione / Arco della Pace
tel. +39 02 316307
direzione.mamminamilano@gmail.com



Napoli

via Partenope, 15
Lungomare di Napoli
tel/fax +39 081 2400001
mamminanapoli@gmail.com



Napoli

via Santa Brigida, 65
tel/fax +39 081 5514154
mamminanapoli@gmail.com



Catania

Stradale Gelso Bianco
Centro Commerciale Porte Di Catania
Tel./fax +39 095 7181186
direttore.mamma.catania@gmail.com



www.mamma.com

