

mami

storie di cucina italiana



— CENA —
DINNER

ANTIPASTI

STARTERS

La melanzana perfetta a modo nostro (Melanzana, pomodoro, crema di straciatella, basilico, scaglie di cacioricotta)

The perfect eggplant (eggplant, tomato, straciatella cheese cream, basil, cacioricotta cheese flakes)



19 €
4750 🍷

Carpaccio di ricciola Panzanella chiarificata gelatinosa e sfere di cetriolo

Amberjack "Carpaccio", Panzanella clarified jelly and cucumber spheres



23 €
5750 🍷

Crocante di melone e primo sale con prosciutto crudo nostrano e albicocche caramellate alla lavanda

Crunchy melon and "primo sale" cheese with cured ham and caramelised lavender apricots



22 €
5500 🍷

Battuta di manzo croccante al finocchietto e maionese all'acciuga

Crispy beef tartare with fennel and anchovy mayonnaise



22 €
5500 🍷

Polpo viola, aglio nero, carote baby e tarallo pugliese

Roasted purple octopus, black garlic, baby carrots and Apulian Tarallo



24 €
6000 🍷

Selezioni di formaggi lombardi con noci e mostarda di anguria bianca

Lombardy cheese selections with walnuts and white watermelon mustard



23 €
5750 🍷

Selezione di salumi Pasini

Selection of Pasini cured meats



21 €
5250 🍷

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Raviolone gigante fatto in casa ripieno di ricotta e maggiorana con dripping ai due pomodori e basilico

Homemade giant ravioli filled with ricotta and marjoram with two tomatoes and basil dripping



19 €
4750 🍷

Risotto alla milanese

Milanese style risotto with saffron



18 €
4500 🍷

Scialatielli con aragostella e crema di burrata pugliese

Scialatielli pasta with lobster and Apulian burrata cheese cream



42 €
10500 🍷

Calamarata con cozze, pomodorini e fiori di zucca al profumo di limone

Calamarata pasta with mussels, cherry tomatoes and lemon-flowered courgette flowers



19 €
4750 🍷

Fresco di orecchiette al sugo di braciola

Fresh orecchiette pasta with "braciola" stewed beef rolls



20 €
5000 🍷

Camouflage di topinambur, piselli, tuorlo d'uovo fritto e croccante di riso alla barbabetola

Jerusalem artichoke camouflage, peas, fried egg yolk and crispy beetroot rice



17 €
4250 🍷

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Galletto Vallespluga ripieno di gamberi
con morbido di patata al limone **29 €**
7250 🍷

*"Vallespluga" cockerel stuffed with prawns with soft potato
and lemon*



Costoletta di vitello alla Milanese, rucola,
pomodorini e patate **36 €**
9000 🍷

*Milanese veal costoletta, rocket salad, fresh cherry tomatoes
and potatoes*



Capesante scottate con brodo di olio E.V.O
al limone e salicornia **36 €**
9000 🍷

Seared scallops with lemon E.V.O. oil broth and glasswort



Merluzzo C.B.T, la sua maionese
aromatizzata alla nduja, frigitelli
e spugna di mare alla spirulina **31 €**
7750 🍷

*L.T.C. cod, nduja flavoured mayonnaise, frigitelli peppers
and spirulina sea sponge*



Simbiosi di agnello e tacchino porchettato,
crosta verde con roots di porro e peperoni **33 €**
8250 🍷

*Lamb and turkey roll "porchetta" style, green croust, leeks
and pepper rolls*



CONTORNI

SIDES

Patate al forno **6 €**
1500 🍷

Roasted potatoes

Patatine fritte **6 €**
1500 🍷

French fries



Verdure alla griglia **7 €**
1750 🍷

Grilled vegetables

Spinaci al burro **7 €**
1750 🍷

Pan fried spinach with butter



Frigitelli con pomodorino e origano **7 €**
1750 🍷

"Frigitelli" peppers with tomato and oregano

I Veg a modo nostro

OUR VEG

La nostra Parmigiana di melanzane **18 €**
4500 🍷

Our typical eggplant "Parmigiana"



Minestrone di verdure **15 €**
3750 🍷

Vegetables soup



Orecchiette al pomodoro fresco **15 €**
3750 🍷

Orecchiette pasta with tomato sauce and basil



PER ALZARSI

DESSERT

La nostra crostatina di frutta scomposta

9 €

Our deconstructed fruit tart

2250 🍷



Semisfera di cocco, insalata di frutta esotica, crumble al cocco e crosta al fondente nero

9 €

Coconut semisphere, exotic fruit salad, coconut crumble and fondant crust

2250 🍷



Il nostro Tiramisù al Caffè Lavazza Kafa Etiopia

10 €

Our Lavazza Kafa Ethiopian Coffee Tiramisù

2500 🍷



Macedonia di frutta fresca

9 €

Fruit salad

2250 🍷

Cheesecake al cioccolato bianco con salsa al limone e crumble alle mandorle

9 €

White chocolate cheesecake, lemon icing, almond crumble

2250 🍷



Selezione di gelati e sorbetti

8 €

Selection of Ice-Cream and Sorbets

2000 🍷



Frutti di bosco

14 €

Berries

3500 🍷

LEGENDA ALLERGENI



GLUTINE
Gluten



SOIA
Soya



FRUTTA
A GUSCIO
Nuts



PESCE
Fish



LATTICINI
Milk



SENAPE
Mustard



ARACHIDI
Peanuts



SESAMO
Sesame



CROSTACEI
Shellfish



UOVA
Eggs



LUPINI
Lupin



SEDANO
Celery



MOLLUSCHI
Molluscs



ANID. SOLF.
E SOLFITI
Sulphur
Dioxide