

MAMA
MENU'
PICCOLE
CERIMONIE
AUTUNNO-INVERNO 2026/2027

VALIDI DAL 1 SETTEMBRE AL 31 MARZO 2027

DISPONIBILITA' DEGLI SPAZI
PRANZO: DALLE 12:00 ALLE 17:30
CENA: DALLE 19:00 ALLE 23:30

MENU' ESSENZA

ANTIPASTI

- TARTARE DI MANZO DEL MAMA
- SALMONE GRAVLAX ALLA BARBABIETOLA,
PANE NERO, MOUSSE DI FORMAGGIO AL RAFANO
- ALICI MARINATE AL VINO BIANCO,
CIPOLLOTTO, PREZZEMOLO, RAPANELLI, PEPERONCINO NORA
- INSALATA DI MARE CALDO DEL MAMA
- CULACCIA DEL SALUMIFICIO ROSSI, SOTTOACETI MISTI

PRIMI

- RISOTTO CARNAROLI RISERVA, CREMA DI ZUCCA, FUNGHI
- RAVIOLI AL RIPIENO DI CARNE BRASATA, FONDUTA AL PARMIGIANO, DEMIE GLACE

SECONDI

- TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI ANGUS ARGENTINA,
PATATE DORATE AL ROSMARINO

DESSERT

- DESSERT AL BICCHIERE DEL MAMA

VINO BIANCO E ROSSO, SELEZIONE MAMA RISTORANTE
ACQUA GASATA E NATURALE
CAFFE'

€ 55 A PERSONA

MENU' BIMBI

BAMBINI 0-3 ANNI: GRATIS
BAMBINI 4-10 ANNI: 30 EURO
PROSCIUTTO COTTO,
PASTA AL POMODORO/ IN BIANCO/ AL RAGU'
COTOLETTA CON PATATINE
BIBITA ,DOLCE



MENU' ATMOSFERA

ANTIPASTI

- ANGUS AFFUMICATO, SALSA DI MANDORLE,
RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO
- SALMONE GRAVLAX ALLA BARBABIETOLA,
PANE NERO, MOUSSE DI FORMAGGIO AL RAFANO
- ALICI MARINATE AL VINO BIANCO,
CIPOLLOTTO, PREZZEMOLO, RAPANELLI, PEPERONCINO NORA
- INSALATA DI MARE CALDO DEL MAMA
- CULACCIA DEL SALUMIFICIO ROSSI, SOTTOACETI MISTI
- ZUCCA AL FORNO, MANDORLE, RICOTTA SALATA

PRIMI

- RISO CARNAROLI RISERVA AI PORCINI
- RAVIOLI AL RIPIENO DI RADICCHIO E SPECK,
BURRO CHIARIFICATO, GRANA STRAVECCHIO

SECONDI

- TRANCETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA

DESSERT

- DESSERT AL BICCHIERE DEL MAMA

VINO BIANCO E ROSSO, SELEZIONE MAMA RISTORANTE
ACQUA GASATA E NATURALE
CAFFE'

€ 65 A PERSONA

MENU' BIMBI

BAMBINI 0-3 ANNI: GRATIS
BAMBINI 4-10 ANNI: 30 EURO
PROSCIUTTO COTTO,
PASTA AL POMODORO/ IN BIANCO/ AL RAGU'
COTOLETTA CON PATATINE
BIBITA ,DOLCE



EXTRA

APERITIVO DI BENVENUTO SERVITO A TAVOLA

PIZZA GOURMET
OLIVE ALL' ASCOLANA
FOCACCIA FARCITA
SALAME NOSTRANO
SCAGLIE DI VALSABBINO NOSTRANO
GRANA STRAVECCHIO A KM ZERO
FRITTELLINE DI ZUCCHINE E GAMBERI
SALMONE MARINATO GRAVLAX DEL MAMA

SPUMANTE
SPARKLING COCKTAIL ANALCOLICO
ACQUA NATURALE E GASSATA

+15 EURO A PERSONA

TORTA PERSONALIZZATA

+5 EURO A PERSONA

SPUMANTE A TUTTO PASTO

+4 EURO A PERSONA

SPUMANTE FRANCIACORTA

APERITIVO E DOLCE
+8 EURO A PERSONA

A TAVOLA
+8 EURO A PERSONA

