

ME

Ristorante Mama

NU



Mama

Piccole Cerimonie 1

Aperitivo di benvenuto

Pancetta cotta di Bettella   

Flan di spinaci novelli, salsa alle erbe

Risotto Carnaroli riserva San Massimo  

Piccole verdure, robiola ai 3 latti, pesto di erbe aromatiche

Casoncelli   

Burro di malga, salvia, Parmigiano Reggiano 24 mesi

Tagliata di manzo

Patate dorate al forno

Classico tiramisù   

Cre moso di mascarpone, biscotti al caramello, caffè

oppure

Torta della cerimonia   

Caffè con piccola pasticceria

Lugana az. Agr. Masi

Bonacosta Valpolicella Classico Masi

Acqua

50€

In caso di celiachia, allergie o intolleranze alimentari avvisare in anticipo il personale per ricevere le dovute informazioni

Sig. _____ Domicilio _____

Telefono _____ Email _____

Motivo evento _____ Nome del festeggiato _____

Data _____ Ora _____

Adulti _____ Bambini _____ Sala _____

Set-up _____ Acconto _____

Altre note _____

ME

Ristorante Mama

NU



Mama

Piccole Cerimonie 2

Aperitivo di benvenuto

Insalata tiepida di calamaretti e gamberi



Piccole verdure crude

Prosciutto crudo riserva Bettella



Mozzarella di bufala campana

Risotto Carnaroli riserva San Massimo



Caprino, erbe, limone candito

Calamarata



Guazzetto di seppie, calamari, alloro

Tagliata di vitello

Patate dorate

Tartare di frutta & verdura

Infuso al karcadè, sorbetto di limone

oppure

Torta della cerimonia



Caffè con piccola pasticceria

Lugana az. Agr. Masi

Bonacosta Valpolicella Classico Masi

Acqua

60€

In caso di celiachia, allergie o intolleranze alimentari avvisare in anticipo il personale per ricevere le dovute informazioni

Sig. _____ Domicilio _____

Telefono _____ Email _____

Motivo evento _____ Nome del festeggiato _____

Data _____ Ora _____

Adulti _____ Bambini _____ Sala _____

Set-up _____ Acconto _____

Altre note _____

ME

Ristorante *Mama*

NU



Mama

Piccole Cerimonie 3

Aperitivo di benvenuto

Salmone 

Marinato in casa, verdure fresche di stagione, citronette leggera

Ventagli di speck d'anatra  

Flan al parmigiano, marmellata di arance

Risotto Carnaroli riserva San Massimo  

Franciacorta, limone, rosmarino


Cavatelli   

Cozze sgusciate, salsa di pane, finocchietto

Arrosto di branzino e melanzane 

Salsa alla mediterranea

Lombetto di vitello

Reticella di spinaci, patate di montagna 

Crostatina al limone  

Meringa fiammata

oppure

Torta della cerimonia   

Caffè con piccola pasticceria

Lugana az. Agr. Masi

Bonacosta Valpolicella Classico Masi

Acqua

70€

In caso di celiachia, allergie o intolleranze alimentari avvisare in anticipo il personale per ricevere le dovute informazioni

Sig. _____ Domicilio _____

Telefono _____ Email _____

Motivo evento _____ Nome del festeggiato _____

Data _____ Ora _____

Adulti _____ Bambini _____ Sala _____

Set-up _____ Acconto _____

Altre note _____

ME

Ristorante *Mama*



NU









Mama



COMPOSIZIONE APERITIVO DI BENVENUTO




Salame a coltello

Scaglie di grana  

Finger di salmone marinato e pistacchio    

Cubetti di focaccia farcita  

Le nostre pizze gourmet  

Spumini di caprino con noci   

Spumante Brut, acqua, sparkling cocktail analcolico

ALL Ristorante Mama ERG

ENI


















Mama

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del REG. CE 835/2004. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante il Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

The fish destined to be eaten raw was subjected to reclamation treatment prior comply with the requirements REG. EC 835/2004.

Some fresh products are deep frozen, as described in the procedures of the Food Safety Management Manual through the HACCP system pursuant to EC Regulation 852/04 and Reg. CE 853/04.

Non escludiamo la possibilità di contaminazione di allergeni, come glutine e frutta a guscio, dalle nostre preparazioni.
We do not exclude the possibility of allergens contamination, like gluten and nuts, from our preparations

	Glutine. <i>Gluten.</i>
	Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc... <i>Soy and derivatives.</i>
	Frutta a guscio e derivati. <i>Nuts and derivatives.</i>
	Semi di sesamo e derivati. <i>Sesame seeds and derivatives.</i>
	Lupino e derivati. <i>Lupin beans and derivatives.</i>
	Molluschi e derivati. <i>Mollusc and derivatives.</i>
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg. <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg.</i>
	Crostacei e derivati. <i>Shellfish and derivatives.</i>
	Uova e derivati. <i>Eggs and derivatives.</i>
	Pesce e derivati. <i>Fish and derivatives.</i>
	Arachidi e derivati. <i>Peanuts and derivatives.</i>
	Latte e derivati. <i>Milk and derivatives.</i>
	Sedano e derivati. <i>Celery and derivatives.</i>
	Senape e derivati. <i>Mustard and derivatives.</i>
	Prodotto congelato all'origine. <i>Product frozen at the origin.</i>
A	Questo prodotto potrebbe essere abbattuto in loco secondo le normative sull'igiene alimentare. <i>This product could be deep frozen on site according the hygiene food laws.</i>