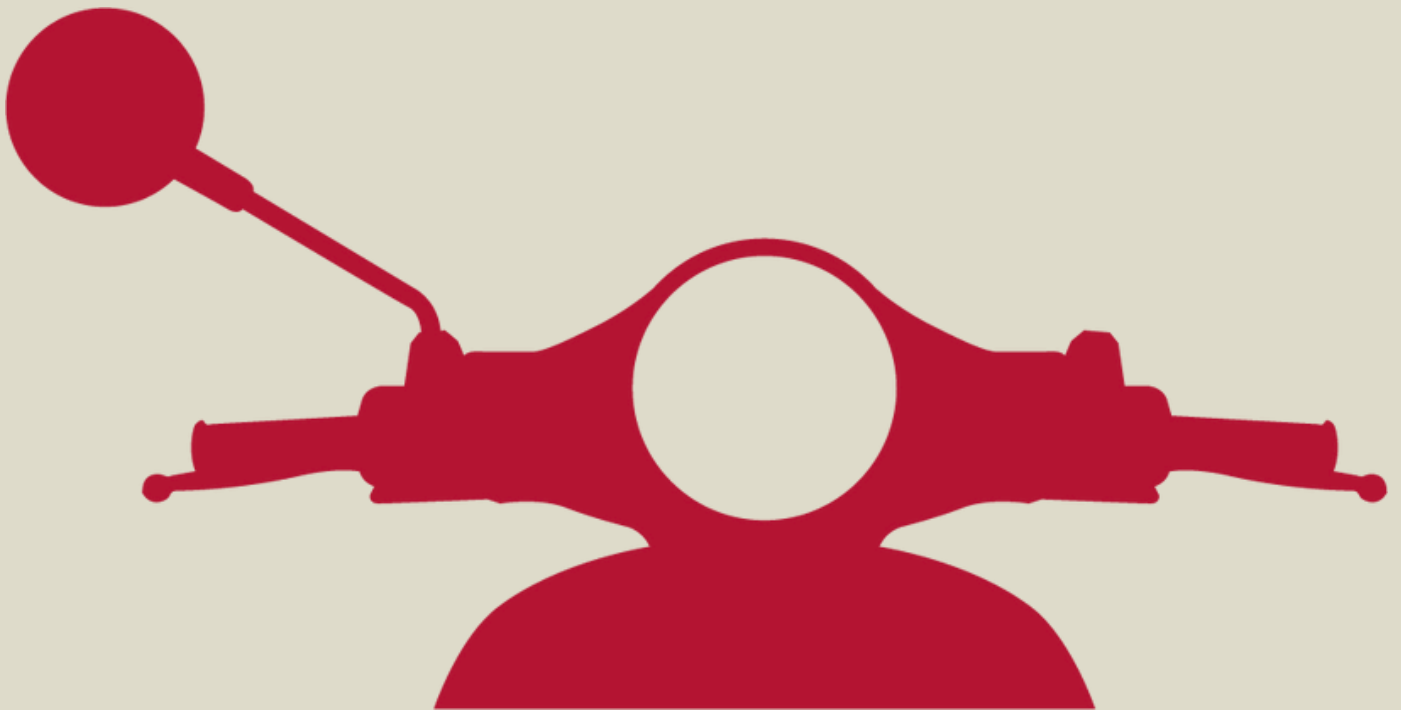




MAMMA  
PAZZO

# Entrantes | Antipasti

**La Mamma siempre dice que “la prima impressione vale doppio”. Y si algo tiene claro, es que en sus celebraciones no pueden faltar ni los antipasti ni su focaccia casera. Ah, ¡questa è la vera cucina italiana!**



## Cesta de Focaccia casera

La receta del pane de La Mamma siempre ha sido un espectáculo. Focaccia casera acompañada de aceites extra virgen de oliva infusionados con limón y pepperoncino



4,5€

## Fonduta de Quesos Italianos

Acompañada de salsa de tomate



13€

## La Nostra Burrata

Burrata de la puglia con tomate valenciano, mermelada de tomate seco casera y pesto de rúcula



15€

## Stracciatella, Prosciutto y Uvas Asadas

Uvas asadas y cherrys sobre una base de stracciatella, prosciutto y piñones tostados



16€

## Mini Canelones de Carne Guisada de la Mamma

Con salsa de queso ahumado y trufa



15€

## Tartare di Tonno Rosso

Lomo de atún con mango, olivas taggiasche, tomate



18€

## Carpaccio de Picaña

### Madurada e Caccio e Peppe

Picaña madurada por 30 días, sellada a la plancha con espuma de Caccio e Peppe



19€

## Croqueta de Jamón de Parma (4 uds)



14€



## Croqueta de Gambón Rojo (4 uds)



14€



## Tabla de los Embutidos favoritos de la Mamma



18€

(PARA 2 PERSONAS)

30€

(PARA 4 PERSONAS)

## Alcachofa con Pesto

### Siciliano, Huevo y Jamón

Crujiente alcachofa confitada en aceite de oliva con huevo pochado, virutas de jamón serrano y pesto siciliano



15,5€

## **Parmigiana di Melanzane**

Berenjenas laminadas con queso  
y salsa de tomate al estilo napolitano



13,5€

## **Albóndigas de Vaca Rubia Gallega**

Con salsa de tomate, patatas e fonduta de queso



17€

## **Espinacas con Aceto Balsámico di Modena, Pecorino Romano y Aceite de Trufa.**

Tiernas espinacas marinadas en aceto balsamico de módena envejecido con perlas crujientes de pecorino romano y aceite de trufa blanca



15€

## **Ensalada Caesar de la Mamma**

Con Pollo de la Mamma, focaccia casera y queso pecorino romano



14€

## **Steak Tartar**

Trufado, el favorito di La Mamma



21€



(EXTRA DE TRUFA FRESCA +5€)

# La Pasta | Pasta

**La cocina de la Mamma recorre Italia de norte a sur,  
pero sin duda los spaghetti alla carbonara  
“sono la sua specialità”**



## Spaghetti allá Carbonara

"La auténtica" con queso Pecorino romano y guanciale.



16,5€

(EXTRA DE RUEDA DE PECORINO +2€ POR PERSONA)



(EXTRA DE TRUFA FRESCA +5€)

## Pappardelle con Ragú allá Genovese

Con ternera y cebolla



18€

## Bigoli con Pesto di Pistacchio y Tartar de Carabineros

Con ralladura de lima



21,75€

## Mafaldine Tartufata con Salsiccia

Salchicha asada, champiñones y salsa de trufa y mascarpone



18€



(EXTRA DE TRUFA FRESCA +5€)



(EXTRA DE STRACCIATELLA +2€)

## Gnocchi allá Sorrentina

Gratinados con salsa di pomodoro e basilico



17€

## Tagliolini en Tinta de Calamar

Nuestra versión del "Frutti di Mare" con tomates cherry



19€

## Spaghetti allá chitarra con Anchoas al Estilo Siciliano

Con piñones, pasas y cítricos



17€

## Tortellone di Ossobuco

Rellenos de carne con salsa de tomate San Marzano,  
queso gorgonzola y nueces garrapiñadas



19€

## Ravioli di Mozzarella di Bufala y Albahaca

Raviolis rellenos de mozzarella con pesto, pistacho y guanciale



18€

## Rigatoni allá Norma

Berenjenas, salsa de tomate y ralladura de ricotta salada



14€





# **Pizza**

**¡Ah, la pizza!  
Qué sería de Italia sin ella... Y qué sería de la Mamma  
“senza questo ricettario”.**

## Margherita

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca



14€

## Alfredo

La pizza que La Mamma dedicó a su amante más querido. Sus ingredientes favoritos en una misma receta: Mozzarella, mortadella, straciatella, pistacchio y ralladura de limón



20€

## Nonna Lucia di Pisa



La Nonna es inolvidable, igual que esta pizza. Mozzarella, crema de setas, speck, boletus y trufa



21,75€

## Etna

Questa pizza y La Mamma comparten algo: ambas son tan ardientes como el Etna. Mozzarella, salsa di pomodori, nduja, tomate cherry y spianata piccante



16.50€

## Antica di Monaco

Base de tomate amarillo, mozzarella fior di latte, arrosto de ternera, y cebolla caramelizada



23,75€

## **Erminio**

Mozzarella, rúcula, tomate cherry, jamón de Parma y grana padano



**16€**

## **Porchetta di Modena**

Base de straciatella con scamorza, rúcula, patata, porchetta, burrata y aceto balsamico di Modena



**18€**

## **Bambini**

Con jamón dulce "Cotto di Abruzzo", tomate San Marzano y mozzarella



**18€**

# Principales

**Si algo tiene la Mamma (además de extravagancia)  
es su atracción por lo prohibido, pero con la comida  
no siente placer culpable y lo predica:  
“Mangiare non è un peccato carnale”.**



## **Lasagna Bolognese**

De carne y queso "Garfield Style"



17€

## **Risotto Trufado**

Con setas silvestres y boletus



18€



(EXTRA DE TRUFA FRESCA +5€)

## **Rossini di Ossobuco y Parmentier**

Medallon de ossobuco asado con pure cremoso de patatas



24€

## **Solomillo en Salsa de Pimienta**

Acompañado de patatas triple cocción



28€

## **Salmón al Forno con Salsa Verde**

Acompañado de pesto de rúcula, crema de ajo confitado y tomate cherry



20€

## **Bacalao Agridulce**

Con ensalada fresca y tomates cherry San Marzano



29€



# Postres | Dolci

**La Mamma siempre se guarda un hueco para el final,  
especialmente cuando es ella la que prepara  
los “dolci fatti in casa”.**

## Tiramisú

El clásico de la Mamma



6,5€

## Tarta de Queso y Pistacchio



6,75€

## La GRANDE Tarta de Cioccolato



9€

(EXTRA DE NUTELLA +2€)

## Pannacotta con Frutos Rojos

Suave crema de chocolate blanco y naranja con frutos rojos, caramelo salado y piñones



9€

## Nutella Chiacchiere

Mini cannoli con ricotta dolci, avellanas y nutella



6€



\*BUSCA LOS ICONOS QUE LA MAMMA HA DEJADO POR LA CARTA.  
¡SON SUS PLATOS FAVORITOS!

