

OSTERIA DA MAMMA MIA

<u>PANE</u> a coperto	1.00-
<u>ANTIPASTI - STARTERS</u>	
- Ricottina dell'oste: ricotta di bufala su vellutata di pomodoro con rucola e bruschettine Tavern's ricottina: buffalo ricotta on tomato sauce with rocket salad and toasted bread	7.00-
- Parmigianina di melanzane Eggplants parmesan and tomato sauce	7.00-
- Prosciutto e Bufala Prosciutto e Buffalo mozzarella	8.00-
- Tortino di Alici Anchovies tart	7.00-
- Antipasto della casa: formaggio di pecora, olive, lupini, fagioli all'uccelletto e salsicett Home appetizer: sheep cheese, olives, beans and small sausages	7.00-
- Burrata primavera con pomodori caldi e rucola Buffalo cream/mozzarella with rocket salad and hot cherry tomatoes	8.00-
<u>PRIMI PIATTI - FIRST COURSES</u>	
- Vermicelli Mamma Mia (aglio,olio,peperoncino,prezzemolo,acciughe,olive,al vino rosso) Spaghetti Mamma Mia (garlic,olive oil,anchovies,parsley,olives sautéed in red wine)	10.00-
- Tonnarelli fatti a mano cacio e pepe Spaghetti with sheep-cheese andpepper	10.00-
- Trofie al pesto Trofie pasta with parsley, basil, sheep -cheese and olive oil	9.00-
- Rigatoni all'amatriciana Pasta with pork cheek, tomato sauce and sheep-cheese	9.00-
- Vermicelli capperi e pachino Pasta with capers and cherry tomatoes	9.00-
- Piatti del giorno in ultima pagina Today's special in last page	9,00-/-13,00-

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

- Roastbeef 12.00-
Thin sliced roastbeef on a bed of rocket salad
- Spezzatino al vino bianco 12.00-
Stewed beef with white wine and vinegar
- Polpette al pomodoro 10.00-
Meatballs with tomato sauce
- Pollo alla romana 10.00-
Chicken with tomato sauce and olives
- Tagliata di manzo 17.00-
Shared beef steak
- Bistecca di manzo 16.00-
Beef steak
- Spiedino impanato con patate 13.00-
Breaded pork skewer with roast potatoes
- Calamari ripieni 13.00-
Stuffed squid

CONTORNI - SIDE DISHES

- Cicoria ripassata 5.00-
Chicory with garlic, olive oil and chili pepper
- Patate arrosto 5.00-
Roast potatoes
- Fagioli all'uccelletto 5.00
Beans with sage and Capri tomatoes
- Insalata verde 5.00-
Green salad
- Verdure grigliate 6.00-
Grilled vegetables

DOLCI - DESSERTS

- | | |
|---|-------|
| - Cannolo siciliano
Sicilian cannolo with sweet ricotta and chocolate drops | 6.00- |
| - Tiramisù
Biscuits, mascarpone cream, coffee and cocoa powder | 6.00- |
| - Canestrino con crema Chantilly e salsa ai frutti di bosco
Puff pastry with Chantilly cream and small berries | 6.00- |
| - Crostata
Jam tart | 6.00- |
| - Salame di cioccolata
Chocolate salami with biscuits and almonds | 6.00- |
| - Ciambelline al vino
Roman biscuits with red wine | 6.00- |

BIBITE - BEVERAGES

- | | |
|---|--------|
| - Acqua frizzante/naturale
Sparkling/still water | 2.00- |
| - Vino bianco/rosso della casa lt
White/red house wine | 10.00- |
| - Coca cola, | 3.00- |
| - Caffè/Espresso | 2.00- |

PANE a coperto 1,00

OSTERIA DA MAMMA MIA

VINI BIANCHI - WHITE WINES

- Prosecco Ducalis Casada 12%	(Veneto)	14,00-
- Marese Rivera Bombino Bianco 12%	(Puglia)	15,00-
- Pinot Grigio Le Pianure 12,5%	(Friuli)	15,00-
- Chardonnay Podere Grecchi Chardonnay 13,5%	(Lazio)	15,00-
- San Silvestro Podere Grecchi Grechetto 13,50%	(Lazio)	16,00-
- Angimbè Cusumano Insolia-Chardonnay 13,5%	(Sicilia)	17,00-
- Viognier Podere Grecchi 13,5%	(Lazio)	17,00-
- Sauvignon Altieri Sauvignon 12,5%	(Veneto)	17,00-
- Viognier L'Herbe Saint Viognier 13%	(Francia)	17,00-
- Soave Cantina Negrar Garganega/Chardonnay 12,5%	(Veneto)	17,00-
- Collio Ribolla Gialla Alberice 13,5%	(Friuli)	17,00-
- Scaia Tenuta Sant'Antonio Garganega/Chardonnay 12,5%	(Veneto)	17,00-
- Unico Ulisse Pecorino 13%	(Abruzzo)	17,00-
- Leone Tasca d'Almerita 13%	(Sicilia)	18,00-
- Plentis La Custodia Grechetto dei Colli Martani 13,5%	(Umbria)	18,00-
- Gewurztraminer Erste & Neue 14%	(Trentino)	20,00-
- Chablis Ville Vigne De La Motte Chardonnay 12,5%	(Francia)	25,00-
- Cerasuolo Capostrano Cerasuolo Rosato 13%	(Abruzzo)	15,00-

OSTERIA DA MAMMA MIA

VINI ROSSI - RED WINES

- Sangiovese Podere Grecchi Sangiovese 13%	(Lazio)	15.00-
- Morellino di Scansano Aie delle Macina Morellino 13%	(Toscana)	17.00-
- Chianti Castelsina Chianti 13,5%	(Toscana)	17.00-
- Refosco Bosco Albano 13%	(Friuli)	17.00-
- Spiffero Giro di Vento Ciliegiole 13,5%	(Umbria)	17.00-
- Shiraz Casale del Giglio Syrah 13%	(Lazio)	17.00-
- Moreccio Bolgheri 14%	(Toscana)	17.00-
- Cabernet Sauvignon Zorzettig 13,00%	(Friuli)	17.00-
- Dolcetto D'Alba Marrone 13,5%	(Piemonte)	18.00-
- Schioppettino Alberice Schioppettino 13,5%	(Veneto)	18.00-
- Pinot Nero Donati Pinot Nero 13%	(Trentino)	19.00-
- Lagrein Donati Lagrein 13%	(Trentino)	19.00-
- Buio Cantina Mesa Carignano del Sulcis 13,5%	(Sardegna)	20.00-
- Casetta Cantina Negrar Ripasso Corvina Rondinella 14,00	(Veneto)	22.00-
- Montefalco La Custodia Sangiov./Sagr/Montep. Rosso 13%	(Umbria)	23.00-
- Sagrantino La Custodia Sagrantino 13,5%	(Umbria)	30.00-
- Amarone Cantina Negrar Corvina Rondinella 15,5%	(Veneto)	45.00-

OSTERIA DA MAMMA MIA

BIRRE - BEERS

- Peroni 33cl	3.00-
- Peroni puro malto 50cl	7.00-
- Menabrea 33cl	4.00-
- Na Biretta 33cl	6.00-
- Paulaner Hell 50cl	7.00-
- Franziskaner Wiessbier 50 cl	7.00-
- Affligem 0,75lt	12.00-
- Mastri Birrai 0,75lt	12.00-
- Amari /Liquori Liqueurs	4.00-
- Whisky	
J&B	4,00-
Talisker 16y con cioccolato fondente	6.00-
Lagavulin 16y con cioccolato fondente	8.00-
- Rum	
Zacapa 23 anos	8.00-
- Grappa	4.00-
Cavallina bianca	4.00-
Diciotto Lune	5.00-
Berta Mito delle Ore	8.00

PROPOSTE DEL GIORNO

TODAY SPECIALS

ANTIPASTI

- Insalata di finocchi con aranci e olive nere 7.00-
Fennel salad with orange and black olives
- Insalata di carciofi con scagli di parmigiano 7.00-
Artichokes salad with parmesan cheese

PRIMI PIATTI

- Tonnarelli paglia e fieno alla gricia 10.00-
Tonnarelli with green vegetables fried bacon and sheep's cheese
- Maltagliati agli ortaggi e zafferano 10.00-
Maltagliati pasta with four vegetables and saffron
- Reginette ai broccoli e pecorino 10.00-
Reginette pasta with broccoli and sheep's cheese
- Fettuccine al ragù di carne 10.00-
Fettuccine with ragù sauce
- Rigatoni al sugo di coda alla vaccinara 10.00-
Rigatoni pasta in oxtail tomato sauce
- Gnocchetti con vongole zucchini e pomodorini 11.00-
Gnocchetti pasta with clams zucchini e cherry tomatoes

SECONDI PIATTI

- Picchiapò 12,00-
Boiled beef in tomato sauce and onions
- Trippa alla romana 10,00-
Tripe in roman style with tomato sauce
- Filetto di cernia in crosta di patate 14.00-
Grouper fillet with potato crust