

M la
amma
SAINT ROCH



BAR À MOZZARELLA

Nos fromages sont travaillés de manière traditionnelle
et directement importés d'Italie

Nos burrata sont accompagnées d'une salade croquante 🍷

Mozzarella di bufala 125g 🍷 🌿	10€
Burratina 125g 🍷 🌿	11€
Burrata fumée 125g 🍷 🌿	11€
Burrata truffe 125g 🍷 🌿	12€

Supplément charcuterie 3€

(Au choix : Jambon de Parme 16 mesi, jambon blanc, speck, spianata, saumon)

Assortiment de 3 demi burrata (nature, fumée, truffe) 🍷	18€
---------------------------------------------------------	-----

ANTIPASTI

À partager... ou pas !

Cassolette de gambas & encornets 🍷 Gambas et encornets en sauce tomate	11€
Assiette de Jambon de Parme 16 mesi	11€
Assortiment de charcuteries Jambon blanc, jambon de Parme 16 mesi, speck, spianata	14€
Assiette à partager 🍷 Charcuteries et 3 demi burrata	27€
Salade croquante 🍷 🌿 Salade, tomates cerises, Grana Padano AOP	4€
Duo d'arrancini 🍷 🌿 🍷 Arrancini bolognese & truffe	11€
♥ Demi camembert di bufala rôti 🍷 🍷 Rôti dans un pàton de pizza	14€
Pain à l'italienne, huile d'olive et sel de Guérande 🍷	4€



SALADES REPAS

Le concept est simple : sélectionnez une salade et choisissez une mozzarella **ou** une burrata (125g)

Mozzarella
di buffala

Burratina

Burrata
fumée

Burrata
truffe

♥ Salade italienne 

Salade, tomates cerises, chou rouge, parmesan, jambon de Parme, oignons

20€

20€

21€

21€

La Mamma Mia  

Salade, tomates cerises, chou rouge, butternut, oignons

18€

19€

20€

20€

PASTA

Supplément Stracciatella 3€

Linguine alla carbonara   

Guanciale, jaune d'œuf, Grana Padano AOP et pecorino



21€

Tagliatelles al tartufo  

Tagliatelles, sauce aux champignons et truffe, Grana Padano AOP, huile de truffe

22€

Rigatoni all'arrabiata    

Sauce tomate pimentée, poivrons marinés et Grana Padano AOP

18€

Rigatoni au chèvre et saumon fumé  

Crème de ricotta au chèvre, saumon fumé

20€

♥ Gnocchi de Parme et gorgonzola  

Crème de gorgonzola, dès de jambon de Parme 16 mesi, Grana Padano AOP

19€

SUGGESTIONS

♥ Gambas alla Toscana  

Gambas, crème, épinards, tomates cerises, tagliatelles

23€

Saltimbocca  

Escalope de veau, jambon de Parme, fior di latte et sauge, tagliatelles

24€

Lasagne alla bolognese et salade croquante    

22€

Aubergines alla parmigiana  

Gratin d'aubergines en sauce tomate et sa demi burrata fumée, salade croquante

19€

Encornets alla Sicilienne  

Encornets farçis, en sauce tomate, linguine

25€

Poulet piccata 

Poulet, sauce au citron, rigatoni

22€

PIZZE TRADIZIONALE

pizze rosse

● Margherita 🌾 🍷 14€
Sauce tomate, fior di latte, mozzarella di bufala, Grana Padano AOP

● Napoletana 🌾 🍷 🐟 16€
Sauce tomate, fior di latte, anchois, câprons

● Regina 🌾 🍷 17€
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, huile persillée

4 Formaggi 🌾 🍷 🌿 17€
Sauce tomate, fior di latte, chèvre, gorgonzola, Grana Padano AOP

Veronica vegan 🌾 🌿 17€
Sauce tomate, aubergines, champignons, cœurs d'artichauts, roquette, tomates cerises, butternut

Caterina 🌾 🍷 18€
Sauce tomate, aubergines, spianata, fior di latte

♥ Tano 🌾 🍷 🥚 22€
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, jambon de Parme 16 mesi, spianata, speck, œuf



PIZZE TRADIZIONALE

pizze bianche

♥ Gricia 🌾 🍷 🥚 18€
Crème de ricotta, fior di latte, guanciale, pecorino, œuf, huile persillée

● Amaltea 🌾 🍷 16€
Crème de ricotta, fior di latte, chèvre, roquette, miel

Dominica 🌾 🍷 20€
Crème de ricotta, fior di latte, gorgonzola, jambon de Parme 16 mesi, roquette, crème de balsamique

Daniela 🌾 🍷 🐟 21€
Crème de ricotta, fior di latte, chèvre, saumon fumé

● Formaggi bianca 🌾 🍷 17€
Crème de ricotta, fior di latte, chèvre, gorgonzola, Grana Padano AOP



PIZZE GOURMET

	1/2 Mozzarella di buffala	1/2 Burratina	1/2 Burrata fumée	1/2 Burrata truffe
Luigi   Sauce tomate, jambon blanc, champignons, cœurs d'artichauts, roquette, Grana Padano AOP, fior di latte	19€	20€	21€	21€
Primavera   Sauce tomate, fior di latte, jambon de Parme 16 mesi, Grana Padano AOP, tomates cerises, roquette	20€	21€	22€	22€
Tartufo   Crème de ricotta et truffe, fior di latte, jambon blanc, roquette, Grana Padano AOP, huile de truffe	21€	22€	23€	23€

AGRÉMENTEZ VOS PLATS !

SUPPLÉMENTS :

1,50€ - Œufs, légumes : roquette, champignons,
aubergines, butternut rôti, artichauts

2€ - Fromages : chèvre, gorgonzola,
fior di latte, pecorino, Grana Padano AOP, stracciatella

3€ - Charcuteries : jambon de Parme 16 mesi,
jambon blanc, speck, spianata, saumon

4€ - Demi burrata



NOUVEAUTÉ (2€) :

Transformez votre
pizza en calzone !
(Accompagnée d'une salade croquante)

Notre pâte est préparée quotidiennement par nos équipes et étalée exclusivement à la main.



FORMULES MIDI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

(Hors jours fériés)

Plat du jour	13,90€
Plat du jour + dessert*	17,90€

* Dessert : Panna cotta ou Tiramisu   

DU LUNDI AU SAMEDI

(Hors jours fériés)

Formule Pizzeta + salade croquante Demi pizza (sur une sélection de pizzas ●)	14,50€
----------------------------------------------------------------------------------	--------

MENU BAMBINO 10€

Pizzeta Margherita
ou Linguine sauce tomate
+ 1 sirop au choix + 1 mini dessert du moment

DESSERTS

Pizzeta Nocciolata, éclats de noisettes et chantilly   10€

Panna cotta  7€
(Au choix : coulis de fraise, miel, sauce Nocciolata)

 Tiramisu classique   9€

Pain perdu de panettone   10€
(Chantilly et oranges confites)

Café ou thé gourmand (+2€ shooter limoncello)   9€
(tiramisu, panna cotta et pain perdu de panettone)



Les Allergènes

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Gluten |  Moutarde |
|  Lactose |  Crustacés |
|  Œuf |  Poisson |
|  Piment |  Céleri |
|  Traces de
sésame,
soja, fruits à
coques, lupin
ou arachides |  Végétarien |

Icônes à titre indicatif, pour plus d'informations ou en cas d'allergie avérée, merci de demander la liste des allergènes directement à votre serveur.

Mangia. Ridi. Ama

UN LIEU



Tandem
groupe

DÉCOUVREZ NOS ÉTABLISSEMENTS :



SUIVEZ-NOUS :

