

Mamma
SAINT ROCH



BAR À MOZZARELLA

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

Les dégustations sont accompagnées d'une salade composée 🍷🍷

Mozzarella di bufala campana 125g 🍷	10€
Burrata di bufala 125g 🍷	11€
Burrata ciboulette 125g 🍷	11€
Burrata fumée 125g 🍷	11€
Burrata truffe 125g 🍷	12€

Supplément charcuterie 3€

(Jambon de parme 24 mesi, jambon blanc, speck, spianata, bresaola, saumon)

La dégustation 2 demi burrata au choix 🍷	14€
La dégustation 3 demi burrata au choix 🍷	17€

ANTIPASTI

À partager... ou pas !

Dégustation de charcuteries et fromages italiens 🍷🍷🍷	22€
Focaccia tomates et pecorino 🍷🌿	9€
Focaccia huile d'olive et sel de Guérande 🌿	5€
Involtini* speck et gorgonzola (x5) 🍷🍷	9€
Velouté du moment	9€
Bruschetta du moment 🌿	9€
Salade verte 🍷	4€
Grande ardoise à partager (min 2 pers) 🍷🍷🍷	35€
Charcuteries et fromages italiens, une demi burrata /personne, involtini, bruschetta, salade verte	

*Involtini : « petites bouchées »

SALADES REPAS

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

Mozzarella di buffala

Burrata nature ou ciboulette

Burrata fumée

Burrata truffe

Salade de pâtes    
Casarecce, cebette, ciboulette, pesto rosso

18€

19€

19€

20€

Salade Veggie   
Salade verte, poivrons, aubergines et courgettes rôties, cebette

18€

19€

19€

20€

Salade Italienne   
Salade verte, poivrons rôtis, jambon de parme 24 mesi, cebette

20€

21€

21€

22€

Supplément Stracciatella 3€

PASTA

Casarecce all'arrabbiata    
Sauce tomate maison, piment

19€

Gnocchi di montagna    
Crème, taleggio, champignons

18€

Mafaldine al pistacchio   
Pesto de pistache, jambon blanc

20€

Casarecce alla carbonara    
Jaune d'œuf, Grana Padano AOP, guanciale

21€

Mafaldine con porcini    
Crème de champignons et truffes d'été, cèpes, Grana Padano AOP, speck

23€

SUGGESTIONS

 Polpette gratinare   
Boulettes de boeuf gratinées, servies avec leurs casarecce

18€

Parmigiana di Melanzane   
Gratin d'aubergines en sauce tomate, pâte feuilletée croustillante et demi burrata fumée

19€

Lasagnes alla bolognese     
Sauce bolognese, Grana Padano AOP, lasagnes, huile de basilic

20€

PIZZE TRADIZIONALE

pizze rosse

● Margherita   14€
Mozzarella di bufala campana,
Grana Padano AOP, huile de basilic

Napoletana    15€
Fior di latte, anchois, câprons

Alessi   18€
Fior di latte, jambon de Parme 24
mesi, roquette, Grana Padano AOP

● Veronica    15€
Courgettes, poivrons rouges marinés,
aubergines, huile de basilic

Caterina    18€
Fior di latte, spianata, poivrons
rouges, demi burrata fumée

Quattro formaggi   16€
Fior di latte, gorgonzola, chèvre,
Grana Padano AOP

● Regina    17€
Fior di latte, champignons, jambon
blanc, huile de basilic

Tano   20€
Fior di latte, jambon de parme
24 mesi, jambon blanc, bresaola,
spianata

Zucca    19€
Crème de butternut, guanciale,
scamorza, noix

PIZZE TRADIZIONALE

pizze bianche

● Polifemo    17€
Fior di latte, crème fraîche,
champignons, jambon blanc, œuf

Ibarna    16€
Fior di latte, poires pochées,
gorgonzola, amandes effilées

Formaggi Bianca   16€
Fior di latte, gorgonzola, taleggio,
Grana Padano AOP, scamorza

● Amaltea   16€
Fior di latte, crème fraîche, chèvre,
miel, roquette

Daniela    20€
Fior di latte, crème fraîche, chèvre,
saumon, roquette

Dominica    19€
Fior di latte, gorgonzola, jambon
de parme 24 mesi, roquette, crème
de balsamique

PIZZE GOURMET

	Demi Mozzarella di buffala	Demi Burrata nature ou ciboulette	Demi Burrata fumée	Demi Burrata truffe
				
Luigi  	19€	20€	20€	21€
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, roquette, tomates cerises, Grana Padano AOP, huile de truffe				
Luca  	20€	21€	21€	22€
Sauce tomate, fior di latte, jambon de parme 24 mesi, roquette, Grana Padano AOP, tomates cerises				
Alba  	21€	22€	22€	23€
Crème de truffe, fior di latte, jambon blanc, Grana Padano AOP, huile de truffe				

AGRÉMENTEZ VOS PLATS !

SUPPLÉMENTS :

1,50€ - Œufs, légumes : poivrons, roquette,
champignons, aubergines, courgettes

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

3€ - Charcuteries : jambon de parme 24
mesi, jambon blanc, speck, spianata, bresaola,
saumon

4€ - Demi burrata : nature / fumée / truffe /
ciboulette

NOUVEAUTÉ :



Transformez votre pizza en
calzone ! Supplément : 2€
(Accompagnée d'une salade composée)

Notre pâte est préparée quotidiennement sur place et étalée exclusivement à la main.

FORMULES MIDI

UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI

(Hors jours fériés)

Plat du jour	13,90€
Entrée* + plat du jour	17,90€
Plat du jour + dessert*	17,90€
Entrée* + plat du jour + dessert*	20,90€

Entrée : Involtini speck et gorgonzola (x3) ou Bruschetta 🌿 🍷

*Dessert : Panna cotta ou Tiramisu 🍮 🌿 🍷

DU LUNDI AU DIMANCHE

(Hors jours fériés)

Formule Pizzeta + salade composée 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	14,50€
Demi-pizza (sur une sélection de pizzas 🍕)	

MENU BAMBINO 10€

Pizzeta Margherita 🌿 🍷
ou Pasta Napolitaine (sauce tomate) 🌿 🍷
+ 1 sirop au choix + 1 dessert enfant 🍮 🌿 🍷 🍷

*Involtini : « petites bouchées »

DESSERTS

Chausson Nocciolata	 	9€
Tiramisu classique	  	8€
Café gourmet : dégustation de 3 desserts (+2€ Limoncello)	   	9€
Poires pochées caramel beurre salé	  	8€
Panna cotta (Fraise, miel ou Nocciolata)	 	7€

Les Allergènes

 <i>Gluten</i>	 <i>Moutarde</i>
 <i>Lactose</i>	 <i>Crustacés</i>
 <i>Oeuf</i>	 <i>Poisson</i>
 <i>Piment</i>	 <i>Céleri</i>
 <i>Traces de sésame, soja, fruits à coques, lupin ou arachides</i>	

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



SUIVEZ-NOUS :

