

MAMA KITCHEN

Caffè

TRATTORIA ITALIANA

ANTIPASTI

PANE OLIO ou **PANE MOZZARELLA** à partager
Pizza blanche allongée, ail, huile d'olive, fleur de sel

ANTIPASTI DELLA MAMA
Légumes grillés et marinés à l'huile d'olive, mozzarella di Bufala, roquette

ANTIPASTI DEL PADRE
Légumes grillés et marinés à l'huile d'olive, speck, copeaux de Parmesan, roquette

MOZZARELLA CAPRESE
Mozzarella di Bufala, Tomate, huile d'olive & balsamique

BEIGNETS DE MOZZARELLA
Beignets de mozzarella panés, salade, sauce tomate

BRUSCHETTA
Pain grillé à l'ail, tomates, mozzarella, olives, crème de balsamique, parmesan, basilic

BRUSCHETTA SALMON
Pain grillé à l'ail, saumon fumé, tomates, mozzarella, olives, parmesan, basilic

BRUSCHETTA SPECK
Pain grillé à l'ail, speck, tomates, mozzarella, olives, crème de balsamique, parmesan, basilic

BURRATA & FOCACCIA
Burrata (Coeur crémeux de mozzarella), tomates, tomates séchées, pesto, huile d'olive & balsamique

INSALATA

Toutes nos salades sont servies avec une Focaccia (pain à l'ail)

INSALATA SEGUIN
Toasts de chèvre gratinés, miel, salade, tomates, tomates séchées, Parmesan, pignons

INSALATA NICOISE
Salade, tomates, thon, olives, oeuf, anchois, sauce vinaigrette

INSALATA CAESAR « GRILLÉ »
Emincés de poulet grillé, salade, tomates, croûtons, Parmesan, sauce Caesar

INSALATA POLLOTO « PANÉ »
Emincés de poulet pané, salade, tomates, croûtons, Parmesan, sauce Caesar

INSALATA ITALIA
Speck, salade, tomate, billes de mozzarella, olives, Parmesan, huile d'olive & balsamique

INSALATA BALTIQUE
Saumon fumé, salade, tomates, tomates séchées, billes de mozzarella, crème fraîche, sauce moutarde au miel

PATES, RAVIOLIS & GRATINS



Mafalde



Penne



Tagliatelle

Linguine

PÂTES / RAVIOLIS

LINGUINE POMODORO & BASILICO
Sauce tomate, tomates cerises, basilic

LINGUINE BOLOGNESE
Boeuf haché, sauce tomate aromatisée

PENNE AL ARRABIATA
Sauce tomate, tomates cerise, piments, ail, basilic

LINGUINE AL PESTO
Sauce Pesto, basilic, pignons de pin, Parmesan

MAFALDE AL FUNGHI
Crème, champignons de Paris, persil

PENNE PUTANESCA & TONNO
Sauce tomate, thon, olives noires, câpres, oignons frits

PENNE 4 FROMAGES
Crème, chèvre, gorgonzola, mozzarella, parmesan

PENNE ALLA SICILIANA
Sauce tomate, tomates cerise, stracciatella, aubergines, ail

TAGLIATELLE CARBONARA
Crème, lardons, jaune d'oeuf

TAGLIATELLE AL POLLO
Crème, champignons, poulet, Marsala

TAGLIATELLE AL SALMONE
Crème, saumon fumé, persil

MAFALDE AL TRUFFO
Crème truffée, champignons, huile de truffe, grana padano

RAVIOLI PORCINI & FUNGHI
Raviolis farcis aux cèpes, crème, champignons, copeaux de Parmesan

RAVIOLI PUGLIESE
Raviolis farcis ricotta & basilic, sauce tomate, stracciatella, roquette, Parmesan

RAVIOLI ALLA GENEVOISE
Raviolis farcis ricotta & basilic, pesto, pignons, Parmesan

RISOTTOS

DEL BOSCO
Risotto champignons, crème, Parmesan

TARTUFFO
Risotto champignons, crème de truffe, Parmesan

GRATINS

LASAGNA AL FORNO
Boeuf haché, sauce tomate, béchamel, mozzarella gratinée

PENNE ALLA MELANZANA
Sauce tomate, tomates cerises, aubergines, crème, mozzarella gratinée

GNOCCHIS MAROILLES GRATINÉS
Crème, chèvre, Gorgonzola, Maroilles & mozzarella gratinés

DESSERTS

BAR A TIRAMISU

TIRAMISU CLASSICO Mascarpone, Café

TIRAMISU FRAISE Mascarpone, fraises fraîches

TIRAMISU MANGUE Mascarpone, coulis Exotique, mangue

TIRAMISU NUTELLA Mascarpone, Nutella

TIRAMISU NOUGATELLA Mascarpone, crème de nougat de Montélimar & Nutella

TIRAMISU OREO Mascarpone, Oreo

AFFOGATO
Espresso versé à la minute sur une boule de glace vanille

MOUSSE AU CHOCOLAT

PANNA COTTA VANILLE ET FRUITS ROUGES
Crème légère à la vanille, coulis de fruits rouges, fruits frais

PAVLOVA FRAISES
Meringue, glace yahourt 0%, coulis de fruits rouges, Chantilly

PAVLOVA MANGUE
Meringue, glace mangue, coulis exotique, mangue, Chantilly

MOELLEUX NUTELLA
Gâteau chocolat au coeur fondant, nutella, glace vanille

PROFITEROLES CLASSICO
Choux, glace vanille, chocolat chaud servi minute, Chantilly

SALADE DE FRUITS FRAIS

CAFÉ ou THÉ GOURMAND
Café ou thé, mini tiramisu classic, panna cotta, mousse au chocolat

HAPPY HOUR - AFTER WORK

Du Lundi au Vendredi
Voir offre

VINS

PROSECCO DOC
Vin Italien légèrement pétillant et fruité

VIN ROUGE
Montepulciano d'abruzzo DOC
Chianti DOC
Valpolicella DOC
Château Lamothe Cissac (Haut-Médoc)
Château de Santenay (Bourgogne)
Lambrusco IGT

VIN ROSE
Bardolino Chiaretto DOC
Rosé de Sophie (Côte de Provence AOC)

VIN BLANC
Chardonnay (Macon Villages AOP)
Petit Chablis AOP

EAUX & SOFTS

Vittel 25cl, 50cl ou 100cl
San Pellegrino 50cl ou 100cl
Coca Cola/Coca Zéro/ Coca Light 33cl
Orangina 25cl, Perrier 33cl, Sprite 33cl
Fuzetea 20cl, Minute Maid 25cl
Limonade 25cl
Fruits Pressés 25 cl (orange ou citron)
Supplément sirop : 0,90€



CAFES & THES

ESPRESSO - DECA

NOISETTE - ALLONGÉ

CAPPUCCINO

DOUBLE ESPRESSO/CRÈME/CHOCOLAT

CAFÉ VIENNOIS - CHOCOLAT VIENNOIS

IRISH COFFEE
Whisky, sucre de canne, Chantilly, café

THÉS / INFUSIONS
Menthe - Ceylan - Earl Grey - fruits Rouges - Vanille / Caramel

CAFÉ ou THÉ GOURMAND
Café ou thé, mini tiramisu classic, panna cotta, mousse au chocolat

PLANCHES DEGUSTATION

IDEAL A PARTAGER

CROSTINI
Pain grillé à l'ail, tomates fraîches, mozzarella gratinée, crème de balsamique, basilic

VERDURO
Assortiment de légumes grillés et marinés, mozzarella di Bufala, jambon de Parme, roquette

MOZZARELLA DEGUSTATION
Burrata, billes de mozzarella, beignets de mozzarella, légumes grillés et marinés

DON CORLEONE
Assortiment de charcuteries : jambon de parme, Speck, chorizo, mortadelle, beurre, cornichons

PLANCHE MAMA KITCHEN CAFFE
1/2 Crostini alla mozzarella, burrata & pesto, beignets de mozzarella, antipasti, speck, tomate, roquette

PIZZ'APERIO
Maxi Pizza rectangulaire (margherita)

CARPACCIO

Tous nos carpaccios sont servis avec une Focaccia (pain à l'ail)

CARPACCIO LIMONE
Boeuf cru assaisonnées à l'huile d'olive, citron, Champignons, Parmesan, Focaccia

CARPACCIO KITCHEN
Boeuf cru, huile d'olive, citron, légumes grillés & marinés, Parmesan, Focaccia

CARPACCIO DEL CAPO
Boeuf cru, légumes grillés & marinés, mozzarella di Bufala, Parmesan, Focaccia

SUPPLÉMENTS : Frites ou Salade composée : 3,50€

PIZZA & CALZONE

PIZZA « BASE SAUCE TOMATE »

MARGHERITA
Tomate, mozzarella, olives, origan

NAPOLITANA
Tomate, mozzarella, olives, câpres, anchois, basilic, origan

MAMABUFALA
Tomate, mozzarella di Bufala, mozzarella, olives, basilic, origan

REGINA
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan

DIABLO
Tomate, mozzarella, chorizo, olives, oignons, origan

TONATO
Tomate, mozzarella, thon, oeuf, olives, oignons, origan

4 FROMAGGI
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, Parmesan

VEGETARIENNE
Tomate, mozzarella, aubergines, champignons, artichauts, poivrons, oignons

ORIENTALE
Tomate, mozzarella, viande hachée, merguez, champignons, olives, oeuf

PARMALA
Tomate, mozzarella, jambon de parme affiné, roquette, Parmesan

STRACCIATELLA
Tomate, mozzarella, stracciatella, champignons, roquette, Parmesan

CALZONE
Chausson garni de tomates, jambon, champignons, mozzarella, oeuf

CALZONE TUNA
Chausson garni de tomates, thon, champignons, mozzarella, oeuf

PIZZA « BASE CREME »

SALMONE
Saumon fumé, mozzarella, crème fraîche, citron

CAPRI
Chèvre, miel, mozzarella, crème et roquette

POULETTE
Poulet, Crème, mozzarella, champignons

BIANCA
Crème, mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Parmesan

LILLOISE
Crème, mozzarella, lardons, Maroilles, pomme de terre, oignons

TRUFFATA
Crème truffée, mozzarella, champignons, roquette, Parmesan, huile de truffe

SUPPLÉMENTS : légumes, condiments, oeufs : 1 € / merguez, viande hachée, charcuteries & jambons, saumon : 1.90€

CARNE & PESCE

SCALOPPINA ALLA MILANESE
Escalope de veau panée, linguine, sauce tomate

SCALOPPINA ALLA MELANZANA
Escalope de veau panée, aubergines à la sauce tomate, mozzarella gratinée, linguine

SCALOPPINA CON CREMA
Escalope de veau grillée, crème, champignons, linguine

PIÈCE DU BOUCHER
Pavé de Boeuf, sauce Gorgonzola, linguine

BROCHETTE DE POULET (15 min)
Poulet grillé, frites, salade

FILETTO DI SALMONE
Filet de saumon, tagliatelle, crème, citron

MENU BAMBINO

8,90

PIZZA MARGHERITA
OU PASTA POMODORO
OU NUGGETS & FRITES

+

1 BOISSON 25CL
1 BOULE DE GLACE
CHANTILLY

GLACES

DAME BLANCHE
Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly, amandes grillées

FRAISE MELBA
Glace vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, Chantilly

COUPE CRAZY CHOCO
Glace vanille, brownie, Nutella, nougat, banane, Chantilly, amandes grillées, sauce chocolat

CAFÉ LIÉGEOIS
Glace Café, café, Chantilly, amandes grillées

CHOCOLAT LIÉGEOIS
Glace Chocolat, sauce chocolat, Chantilly, amandes grillées

COLONEL Sorbet citron vert, Vodka 4cl

COUPE DE GLACE 2 PARFUMS ou 3 PARFUMS
Parfums glace: vanille, fraise, chocolat, café, caramel, pistache, mangue, yahourt 0%, Sorbet fraise ou citron vert

Parfum supp. : 1,50€ / Chantilly ou sauce chocolat: 1€ / Crème de Nougat 1,90€

COCKTAILS

Spritz 20cl

Bellini Prosecco, crème de pêche 11cl

Cuba libre 20cl

Mojito, Mojito fruits rouges

Gin Tonic 20cl

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 25cl

Smoothies 2 fruits ou 3 fruits
Banane, Fraise, Framboise, Mangue, Ananas

DIGESTIF

Grappa, Limoncello, Cognac, Get 27, Manzana, Bailey's 6cl

BIERES

PRESSION 25cl / 50cl

Stella Artois

Leffe

Karmeliet

BOUTEILLES 33cl

Duvel

Leffe Ruby

Desperados

Peroni

Exemple de carte pour le restaurant de Massy. La carte peut changer légèrement selon les restaurants.

Prix nets en euros taxes et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. CB à partir de 12€. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération