MammaMia

ristorante • pizzeria

01 47 32 14 49

35 rue du colonel de rochebrune
Rueil-Malmaison 92500

Mammamia Ristorante_Rueil

mammamia_rueil_malmaison

Apéros

KIR	5.20€
KIR ROYAL	7.80€
CAMPARI	6.20€
MARTINI,MARSALA	6.20€
PORTO,MUSCAT	6.20€
RICARD / PASTIS	6.90€
WHISKY(BALLANTINES, JB)	8.50€
LAGAVULIN,OBAN,CARDU	10.90€

Softs

EVIAN	50CL	4.20€	1L		5.70€
S.PELLEGRINO	50CL	4.20€	1L		5.70€
PERIER					4.30€
COCA, COCA ZERO					4.70€
ORANGINA, ICE TEA					4.30€
SIROP A L'EAU					2.90€
LIMONADE					4.50€
JUS DE FRUITS					4.50€

Biéres

PERONI MORETTI			33CL			5.90€
HEINEKEN			25CL			6.20€
LEFFE			25CL			5.90€
PRESSION MORETTI	25CL	4.70€	33 CL	6.50€	50CL	7.90€
MONACO ,PANACHÉ	25CL	5.50€	33 CL	6.90€	50CL	8.90€

Boissons Chaudes

ESPRESSO, DECA	2.90€
CAPUCCINO	4.90€
VIENNOIS	5.10€
THÉ / INFUSION KUSMI TEA	4.60€
IRISH COFEE	9.80€

Digestifs

LIMONCELLO,GRAPPA, AMARETTO	6.90€
SAMBUCA,FERNET BRANCA, AMARO DEL CAPO	7.20€
ARMAGNAC,POIRE,GET27/31	7.20€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets en euro - Service compris

Les spritz

APEROL,CAMPARI SPRITZ	9.80€
ST.GERMAIN SPRITZ (ST GERMAIN, PROSECO, S.PELLEGRINO)	11.90€
LIMONCELLO SPRITZ (LIMONCELLO, PROSECO, S.PELLEGRINO)	11.90€

Cocktails

MOJITO (RHUM, CITRON VERT, MENTHE, SIROP DE CANNE, EAU GAZEUSE)	9.80€
ANGELO AZZURO (GIN, CONTREAU, BLUE CURACÃO)	8.90€
AMERICANO MAISON (MARTINI ROUGE, CAMPARI, EAU GAZEUSE)	9.80€
TEQUILA SUNRISE (TEQUILA, JUS D'ORANGE, SIROP DE GRENADINE)	9.80€
GIN TONIC (GIN, TONIC, CITRON)	8.90€
LADY ROSE (MARTINI BLANC, CITRON VERT, SIROP DE ROSE, PROSECO)	8.90€
SEX ON THE BEACH (VODKA, JUS D'ORANGE, PÉCHE, GRENADINE)	9.80€
VODKA LEMON/ORANGE	8.90€

Mocktails

VIRGIN MOJITO (MENTHE, SUCRE BRUN, CITRON VERT, LIMONADE)	7.90€
VIRGIN SPRITZ (SPRITZ SANS ALCOOL)	6.90€
SAN BITTER COCKTAIL (BITTER SANS ALCOOL)	6.90€
COCKTAIL DE FRUITS (JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, SIROP DE FRAISE)	6.90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets en euro - Service compris

Nos entrées et antipasti

ANTIPASTI DE LEGUMES A L'ITALIENNE	15.90€
BURRATA TOMATES CERISE ROQUETTE ET BALSAMIQUE	14.50€
SELECTION DE CHARCUTRIE ITALIENNE	19.80€
BRUSCHETTA A LA MOZZARELLA AVEC CONCASSE DE TOMATE, PARMA ET BUFALA	15.90€
LA PLANCHE "MAMMAMIA" (CHARCUTRIE ITALIENNE, LEGUMES MARINÉE ET BURRATA)	25.00€
SAUTÈES DE MOULES	15.90€
FRITURE DE CALAMARE	16.90€
GRANDE FRITURE DE POISSON	21.90€

Les salades

SALADE MAMMAMIA 15.90€
(SALADE VERT, TOMATE , ARTICHAUT À LA ROMANA E BURRATA)

SALADE CESAR 17.20€
(SALADE VERT, CROUTON DE PAIN, TOMATE,COPAUX DE PARMESAN, FILET DE POULET A LA MILANAISE ET SAUCE CESAR)

SALADE DU CHEF 17.50€
(SALADE VERT, TOMATE, BRESAOLA GRILLÉ, GORGONZOLA, NOIX)

SALADE AU SAUMON FUMÉ 18.20€
(SALADE VERT, TOMATE, SAUMON FUMÉ. COURGETTE MARINÉE, MOZZARELLA, CITRON)

Nos pates et risotto

SPAGHETTI,TOMATE CERISE, BURRATA ET BASILIC	15.30€
TAGLIATELLE, CREME DE TRUFE ET CHAMPIGNONS	17.20€
CARBONARA ALL'ITALIENNE	16.90€
GNOCCHI AU GORGONZOLA FONDU, SAFRAN ET PARME	21,20€
SPAGHETTI AL' AMATRICIANA (GUANCIALE, OIGNONS, SAUCE,TOMATE)	16.50€
LINGUINE ALLE VONGOLE (AU PALOURDE)	21.90€
LINGUINE ALLO SCOGLIO (MOULES, PALOURDES, CALAMARE, GAMBAS)	23.90€
RISOTTO AI FUNGHI (CHAMPIGNONS FRAIS ET FOND DE VEAU)	16.90€
RISOTTO A LA PESCATORA	22.90€
TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO FLAMBEES DANS LA MEULE DE PARMESAN	22.50€

Les viandes et escalopes de veau

ESCALOPE ALLA MILANESE	19.80€
ESCALOPE DE VEAUX AU MARSALA AVEC CHAMPIGNONS FRAIS	18.90€
ESCALOPE A LA ROMANA AVEC JAMBON BLANC, MOZZARELLA GRATINÉ AU FOUR	19.80€
ESCALOPE MAMMAMIA (AUBERGINES, SCAMORZA, BRESAOLA GRATINÉE AU FOUR)	21.80€
ENTRECOTE GRILLÉ	21.90€
POIVRE	22.90€
GORGONZOLA	23.90€

NOS POISSONS SELON L'ARRIVAGE, VOIR SUGGESTION DU CHEF

Nos pizzas au feu de bois

MARGARITA 10.90€
(TOMATE, MOZZARELLA ,OLIVES)

NAPOLITAINE 13.50€
(TOMATE, MOZZARELLA ,CÂPRES, ANCHOIS,OLIVES)

REGINA 15.50€
(TOMATE, MOZZARELLA JAMBON,CHAMPIGNONS)

CALZONE 14.90€
(TOMATE, MOZZARELLA ,JAMBON,OEUF)

QUATRE SAISONS 15.90€
(TOMATE, MOZZARELLA , JAMBON,CHAMPIGNONS,CÂPRES, ANCHOIS, OLIVES, ARTICHAUTS)

QUATREFROMAGE 15.50€
(TOMATE, MOZZARELLA , GORGONZOLA, CHÉVRE, BRIE)

CHEVRE MIELE 14.90€
(MOZZARELLA, CHEVRE, MIELE, NOIX

VÉGÉTARIENNE 15.50€
(TOMATE, MOZZARELLA , AUBERGINE, POIVRONS, OIGNONS, ARTICHAUT, OLIVES)

NORMANDE 15.90€
(MOZZARELLA , CRÉME FRAÎCHE CHAMPIGNONS, JAMBON DE PARME)

PIZZA DEL SOL 17.90€
(TOMATE, MOZZARELLA , VIANDE HACHÉE, OEUF,OIGNONS, PERSILLADE)

PIZZA MORTADELLA 18.50€
(BASE CRÉME FRAICHE, MOZZARELLA - APRÉS CUISSON: MORTADELLA,BURRATA, TOMATE CERISE - BASILIC)

PIZZA DU CHEF 18.90€
(BASE CRÉME FRAICHE, MOZZARELLA FUMÉE, OIGNONS, BACON - APRÉS CUISSONS: BURRATA, ROQUETTE)

PIZZA DONI 19.20€
(TOMATE, MOZZARELLA, BURRATA, JAMBON DE PARME, ROQUETTE, TOMATE CERISE)

PALERMO 15.30
(TOMATE, MOZZARELLA , MERGUEZ, AUBERGINES, OEUF, OLIVES)

THON 15.50€
(TOMATE, MOZZARELLA , THON, OIGNONS, OLIVES)

ORIENTALE 15.50€
(TOMATE, MOZZARELLA , MERGUEZ, POIVRONS, OEUF, OLIVES)

TARTUFATA 18.90€
(BASE CRÉME DE TRUFFE, CHAMPIONS, MOZZARELLA , APRÉS CUISSON:ROQUETTE, TOMATE, PAMRESAN)

INFERNO 15.50€
(TOMATE, MOZZARELLA , SALAMINO PICCANTE, AIL, ANCHOIS, CAPRES, OIGON, PIMENT)

TONINO 15.90€
(TOMATE, MOZZARELLA , SALAMINO PICCANTE, OIGNONS, OEUF, OLIVES)

PESCATORE 15.90€
(TOMATE, MOZZARELLA COKTAIL DE FRUITS DE MER, PERSILLADE)

SAUMON 16.20€
(TOMATE, MOZZARELLA , SAUMON FUMÉ, CRÉME FRAÎCHE)

PARMA 15.90€
(TOMATE, MOZZARELLA , GOORGONZOLA, JAMBON DE PARME)

VALTELINA 18.20€
(TOMATE, MOZZARELLA - APRÉS CUISSON: BRESAOLA ROQUETTE, COPEAUX DE PERMESAN)

PIZZA PAIN 6.00€

SUPPLÉMENT GARNITURE 3.90€
(BRESAOLA, JAMBON DE PARME, GORGONZOLA,CHÉVRE, MOZZARELLA, SAUMON FUMÉE)

SUPPLÉMENT GARNITURE 5.00€
(BUFALA,BURRATA)

Menu enfant

MENU ENFANT 11.90€
(PLAT, BOISSON, GLACE)

PETITE MILANAISE AVEC FRITE – SPAGHETTI AU JAMBON BLANC

Nos dessert maison

TIRAMISU AL ITALIENNE	7.90€
PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC ET SON COULIS DE PISTACHE	8.50€
CRÉME BRULÉE À LA VANILLE ET ZESTE D'ORANGE ET CANELLE	6.90€
FONDANT AU CHOCOLAT AVEC COEUR BLANC SERVIE AVEC BOULE DE GLACE VANILLE	8.50€
ANANAS FRAIS AVEC BOULE DE GLACE	6.20€

Nos glaces

BABÀ AU RHUM, BOULE DE GLACE, AMARENE	8.50€
PROFITEROLLES	7.90€
BANANA SPLIT	7.50€
COLONELLO	9.20€
COUPE TONINO (GLACE PISTACHE COCO FRAISE ET ANANAS FRAIS)	7.20€
CAFÉ LIEGOIS OU CHOCOLAT LIEGOIS	6.90€
PARFUM DU JOUR (3 PARFUMS AU CHOIX: VANILLE, CHOCOLAT, CITRON,FRAISE, PISTACHE, COCO, CAFÉ, FRAMBOISE, MENTHE CHOCOLATE.)	6.50€

Vin rouge

VALPOLICELLA CLASSICO DOC BOLLA — 75CL 29.50€ — 37CL 16.50€
CÉPAGE: CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE

CE VIN EST PARFAIT POUR DÉGUSTER AVEC STEACK, L'AGNEAU, LES PÂTES EN SAUCES RICHES AINSI QUE LES FROMAGES MATURES.

BARDOLINO CLASSICO DOC BOLLA — 75CL 28.50€ — 37CL 16.50€
CÉPAGE: CORVINA, RONDINELLA, CORVINONE

CE VIN EST PARFAIT POUR DÉGUSTER AVEC STEACK, L'AGNEAU, LES PÂTES EN SAUCES RICHES AINSI QUE LES FROMAGES MATURES.

CHIANTI SAN LORENZO — 75CL 29.20€ — 37CL 15.50€
CÉPAGE: SANGIOVESE GROSSO

CE CHIANTI PRÉSENTE UNE ROBE RUBIS BRILLANTE ET DES ARÔMES TYPIQUES DE FRAMBOISE, CASSIS ET DE VIOLETTE, AVEC UNE FINALE EN BOUCHE DE FRUIT DES BOIS.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC CANTINA TOLLO — 75CL 26.90€ — 37CL 13.50€
CÉPAGE: 100% MONTEPULCIANO

VIN ROUGE PRÉSENTANT UNE ROBE RUBIS PRONFONDE AVEC DES REFLETS VIOLACÉS

CORIBANTE IGT CASTELLO MONACI — 75CL 40.50€
CÉPAGE: MALVASIA NERA, SALICE SALENTINO

COULEUR ROUGE RUBIS INTENSE AVEC DES NOTES DE CONFITURE DE CERISE, DE CHOCOLAT ET VANILLE IDÉALE POUR VIANDES ROUGEM AGNEAU, FROMAGES MURS

NEGROMARO SALENTO IGT CASTELLO MONACI — 75CL 29.50€
CÉPAGE: NEGROAMARO

COULEUR ROUGE GRENAT, A L'ODEUR IL EST PLUS INTENSE, AVEC DES NOTES DE MAQUIS MÉDITERRANÉEM ET D'EUCALYPTUSVIN PLEIN, SAPIDE, MINERAL ET AGRÉABLEMENT BIN STRUCTURÉ

NERO D'AVOLA RAPITALIA — 75CL 29.50€
CÉPAGE: NERO D'AVOLA

CE VIN PRÉSENTE UNE ROBE RUBIS, ET SES ARÔMES SONT INTENSES DE FRUIT ROUGE ET DES TOUCHES LÉGÈREMENT ÉPICÉES

LAMBRUSCO AMABILE OU SECCO — 75CL 27.50€ — 37CL 14.50€
CÉPAGE: LAMBRUSCO GRASPAROSSA

MOUSSE VIVE ET PERSISTANTE, COULEUR ROUGE RUBIS BRILLANTE. DOUX OU SEC AVEC UNE AGRÉABLE FRAICHEUR

BAROLO ROCCHE DEI MANZONI — 75CL 98.00€
CÉPAGE: 100% GLERA

BELLE COULEUR JAUNE PAILLE, AVEC UNE MOUSSE FINE ET PERSISTANTE. BOUQUET BIEN PRONONCÉ DE FRUITS CONFITS AVEC UN FOND CLAIR ET AROMATIQUE.

Vin rosé

PINOT GRIGIO BLUSH IGT VAJA — 75CL 29.50€
CÉPAGE: PINOT GRIGIO

LE PINTO GRIGIO CONSERVE UNE SURPRENANTE DENSITÉ. NEZ AUX NOTES INTENSES ET DÉLICATES DEPÈCHE ET POIRE. EN BOUCHE, ARÔMES ÉLÉGANTS DE FRUITS.

BARDOLINO CHIARETTO DOC BOLLA — 75CL 25.90€ — 37CL 16.50€
CÉPAGE: CORVINA, RONDINELLAM MOLINARA

LE BARDOLINO, ISSU DES RIVES DU LAC DE GARDE, PRÉSENTE UNE ROBE RUBIS CLAIR AUC ARÔMES DECERISE MURE. EN BOUCHE IL EST TRÈS LÉGER ET FRUITÉ

MINUTY — 75CL 39.50€

Vin blanc

SIMERA IGT CASTELLO MONACI 75CL 29.50€
CÉPAGE: LAMBRUSCO GRASPAROSSA
MOUSSE VIVE ET PERSISTANTE, COULEUR ROUGE RUBIS BRILLANTE. DOUX OU SEC AVEC UNE AGRÉABLE FRAICHEUR

FRASCATI IGT FONTANA CANDINA 75CL 25.90€
CÉPAGE: LAMBRUSCO GRASPAROSSA
MOUSSE VIVE ET PERSISTANTE, COULEUR ROUGE RUBIS BRILLANTE. DOUX OU SEC AVEC UNE AGRÉABLE FRAICHEUR

MANFREDI BIANCO IGT RE MANDREDI 75CL 32.90€
CÉPAGE: MULLER THURGAU
D'UNE COULEUR VERT PAILLE. PARFUM COMPLEXE AVEC DES NOTES FRUITÉES DE POMME ET DE PECHE; EN BOUCHE, LE VIN EXPRIME TOUTE SON ÉVOLUTION D'ESSENCES AROMATIQUES, QUI JOUE AVEC LE LEGER RÉSIDU DE SUCRE

PROSECO BOLLA 75CL 29.50€
CÉPAGE: 100% GLERA
BELLE COULEUR JAUNE PAILLE, AVEC UNE MOUSSE FINE ET PERSISTANTE. BOUQUET BIEN PRONONCÉ DE FRUITS CONFITS AVEC UN FOND CLAIR ET AROMATIQUE.

Vin italiens aux pichets

PINOT GRIGIO VENETO	25CL 8,20€	50CL 15,90€
ROSÉ DELLA CASA	25CL 8,20€	50CL 15,90€
MONTEPULCIANO DOC 13%	25 CL 8,20€	50 CL 15,90€

Vin au verre

CORIBANTE (ROUGE)	7.20€
VALPOLICELLA (ROUGE)	6.90€
PINOT GRIGGIO	6.20€
FRASCATI	5.90€
COUPE PROSECO	7.80€