

IL SEGRETO È SEMPRE NELL'IMPASTO

L'impasto di MAMA viene realizzato quotidianamente. È SANO, GUSTOSO E DIGERIBILE: Grazie all'utilizzo di farine tradizionali lavorate in purezza per conservare tutte le proprietà nutritive, i profumi e i sapori.

Lunghe lievitazioni dell'impasto 48/72 h.

La continua ricerca gastronomica da vita ad abbinamenti sempre nuovi e creativi. Rimanendo comunque fedeli alla tradizione con la classica stesura a mano e la cottura nel forno a legna. Tutti i nostri ingredienti sono freschi e di stagione, selezionati da noi.

Tutto questo per noi si traduce in due parole:



PIZZE GOURMET

MANGIASTI € 17,00

Pomodoro - Caciocavallo Silano - N'duja di Spilinga - Pomodori secchi - Pesto di basilico
Cipolla rossa di Tropea Caramellata e Spianata Calabra

Á FINISTI € 17,00

Mozz. Fiori di latte - Acciughe del Cantabrico - friarelli saltati - Burrata
N'duja di Spilinga e polvere di peperone crusco

GUARA € 14,50

Mozz. di Bufala - Guanciale croccante - Cime di rapa saltate
Alici del Cantabrico - Basilico - Olio EVO

MAMA € 14,00

Mozzarella - capicollo calabrese - pomodorini secchi - caciocavallo D.O.P e basilico

REGINA € 15,00

Mozzarella - crudo di Parma 18 mesi - pomodorino giallo - pesto di pistacchio di Bronte

75D € 15,50

Mozzarella - Speck Alto Adige I.G.P - burrata D.O.P - granella di pistacchio di Bronte - pomodorino giallo

81A € 11,50

Pomodoro - stracciatella - acciughe del Cantrabico e origano fresco

86F € 12,00

Mozzarella - guanciale romano I.G.P - caciocavallo D.O.P - melanzane fritte

93L € 11,50

Mozzarella - salsiccia - bufala D.O.P - fiori di zucca e basilico

BUFALINA € 9,00

Pomodoro - Mozz. di bufala in uscita - Basilico - Olio EVO

ESTA € 15,00

Pomodoro - Fiori di zucca - Stracciatella - Speck Alto Adige - Pesto di basilico