



GOOD FOOD GOOD MOOD

MAMMAMIA!

PIZZA

MENÙ

**CORSO GARIBALDI N°11.
VILLAFRANCA DI VERONA (VR)**

MAMMAMIA

la nostra pizza



LA PIZZA DI MAMMAMIA

È UNA PIZZA CHE SI FA TRATTAR BENE.
IL SUO IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE OTTENUTO DALLA NOSTRA
MISCELA BILANCIATA CHE UNISCE FARINE DI ELEVATA QUALITÀ
ORGANOLETTICHE NUTRIZIONALI AD UN MIX ANTICO DI SEMI E
CEREALI.

Classic

Dalla forma classica tonda con un voluminoso
cornicione croccante ma allo stesso tempo soffice e
sottile al centro come da Tradizione

Special

Ispirata ad una Pinsa Romana alta ed omogenea ma
allo stesso tempo soffice come una focaccia

Croccante

Dalla copertura di mais frantumato e semi di girasole
nasce lei “La Croccante “

Ogni abbinamento è studiato in base alla tipologia di lavorazione
dell'impasto.
Al fine di migliorare l'esperienza di degustazione è consigliato mantenere
gli abbinamenti proposti.



MAMMAMIA

Degustazione

LO CHEF CONSIGLIA

PER 4 PERSONE

PERCORSO CONSIGLIATO PER CHI VUOLE SCOPRIRE LE DIVERSE
CONSISTENZE ED ABBINAMENTI PROPOSTI DALLLO CHEF

29€ A PERSONA

LA PETITE

Tartare di Scottona, Cremoso al Gorgonzola, Frutti del Capperro, Pane Guttiau, Noci, Germogli di Sakura, Olio Evo DOP. 1-7-8

MARGHERITA DOP

Salsa di Pomodoro Bio, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodorini Confit, Polvere di Basilico, Olio Evo DOP. 1-7

VIA EMILIA

Mozzarella fiordilatte Bio, Rucola, Stracciatella, Prosciutto Crudo di Parma DOP stagionato 30 Mesi, Pomodorini Confit, Chips di Grana Padano, Crema d'Aceto Balsamico di Modena IGP, Olio Evo DOP. 1-7

OCTOPUS

Vellutata di Patate, Tentacolo di Polpo, Gocce di Prezzemolo, Fiocchi di sale, Olio Evo DOP, Germogli. 1-2-4-7

CANTABRIA

Stracciatella, Julienne di Sedano Croccante, Acciughe del Cantabrico, Zest di Limone, Germogli, Olio Evo DOP. 1-4-7-9

SORBETTO

4 sorbetti a scelta rinfrescanti perfetti per concludere il percorso

Oubaid Yunes

ESIGENZE PARTICOLARI?

VI CHIEDIAMO DI RIVOLGERVI
AL NOSTRO PERSONALE DI
SALA PER CONOSCERE LE
POSSIBILI ALTERNATIVE.

Il menù Degustazione per 4 persone è composto da:
4 Entrée, 1 Pizza Classic, 1 Pizza Special, 2 Pizze Croccanti, 4 Sorbetti .
Esclusi Bevande e Coperto.

COPERTO 3.00€



MAMMAMIA

Antipasti

INSALATA LIGURE 13€

Insalata Mista, Pomodorini, Olive Taggiasche, Bocconcini di Mozzarella di Bufala, Noci, Olio Evo DOP. 1-8

CAPRESE DI BURRATA 14€

Pomodorini, Burratina, Olive Taggiasche, Basilico, Olio Evo DOP. 7

TARTARE SBAGLIATA 14€

Tartare di Scottona, Cremoso al Gorgonzola, Frutti del Capperio, Pane Guttiau, Noci, Germogli di Sakura, Olio Evo DOP. 1-7-8

ENTRÈ CANTABRICO 15€

Acciughe del Cantabrico, Julienne di Sedano Croccante, Burratina Affumicata, Pomodorini, Frutti del Capperio, Olio Evo DOP. 7-9

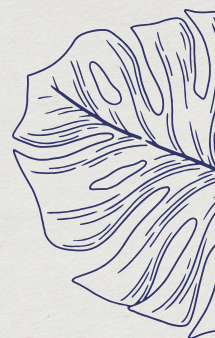
INSALATA CON POLPO 15€

Insalata Mista, Tentacolo di Polpo a fette, Pomodorini Confit, Julienne di Sedano Croccante, Olive Taggiasche, Olio Evo DOP. 1-4-9

TAGLIERE 19€

Pancetta Arrotondata, Prosciutto Crudo di Langhirano stagionatura 30 Mesi, Soppressa della Zia, Burratina Affumicata, Basilico, Olio Evo DOP. 7

Gluten free



**LA NOSTRA PIZZA SENZA GLUTINE È DISPONIBILE SOLO
NELLE SEGUENTI VARIANTI CON UN UNICO IMPASTO**

Margherita- Carbonara- Parmigiana- Via Emilia- Octopus




MAMMAMIA


Classic



MARGHERITA DOP 12€

Salsa di Pomodoro Bio, Mozzarella di Bufala DOP, Pomodorini Confit, Polvere di Basilico, Olio Evo DOP. 1-7


 Birra Mastino Imperial Lager "Bern"

 Un buon calice di vino del territorio

MAMMA ARRABBIATA 14€


Salsa di Pomodoro Bio al peperoncino, Mozzarella Fiordilatte Bio, Spianata Piccante, Cremoso al Gorgonzola, Basilico, Fili di peperoncino, Olio Evo DOP. 1-7

 Birranova "Linha"

 Sirius Negroni

BOEMIA 14€


Mozzarella Fiordilatte Bio, Funghi freschi, Prosciutto Cotto di Praga, Basilico, Olio Evo DOP. 1-7


 Birra Tool "Gose to Hollywood"

 Valpolicella Classico

PARMIGIANA 2.0 16€


Sugo di Melanzane, Mozzarella Fiordilatte Bio, Pomodorini Confit, Ricotta fresca, Chips di Grana Padano DOP, Pecorino Romano, Chips di Melanzane, Basilico, Olio Evo DOP1-7


 Mastino Baltic Porter "Teodorico"

 Accompagnala alla Bollicina che più fa per te

ORTOLANA VERTICALE 15€


Crema di Spinaci Bio, Mozzarella Fiordilatte Bio, Melanzane, Zucchine, Radicchio, Funghi freschi di stagione, Chips di Verdure, Olio Evo DOP. 1-7


 Birra Mastino Session Ipa "Pinka"

 Sombrero

SINFONIA DI FORMAGGI 18€

Mozzarella Fiordilatte Bio, Ricotta fresca, Chips di: Monte Veronese DOP (Presidio Slow Food), Provolone, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, Cheddar Stagionato, Erba Cipollina, Olio Evo DOP. 1-7


 Birra Rurale "Triple Pepper"

 Arancia Meccanica

CARBONARA 2.0 17€


Mozzarella Fiordilatte Bio, CarboCream, Bacon Croccante, Pepe nero, Chips di Pecorino Romano DOP e Grana Padano DOP, Olio Evo DOP. 1-3-7

 Birra Mastino Blanche "Altaluna"

 Accompagnala alla Bollicina che più fa per te

MEDITERRANEA 19€

Salsa di Pomodoro Bio, Origano, Pomodorini Confit, Stracciatella, Acciughe del Cantabrico, Frutti del Capperio, Zest di Limone, Olio Evo DOP. 1-4-7

 Birra Mastino Ipa "HOP.E"

 Basilika

*PER INFORMAZIONI RIGUARDO AD ALLERGENI DEI PRODOTTI CONSULTA PAGINA 9 .
PER MAGGIORI INFORMAZIONI RIVOLGITI AL PERSONALE DI SALA

COPERTO 3.00€



MAMMAMIA


Special




BURRATINA

16€

Salsa di Pomodoro Bio, Stracciatella, Pomodorini Confit, Burratina, Basilico 1-7


 *Birra Mastino Pils "1291"*


 *Fresco Bollente*

SAURIS

18€

Crema di Tartufo Nero, Mozzarella Fiordilatte Bio, Speck di Sauris, Rucola, Stracciatella, Burratina, Olio Evo DOP. 1-7


 *Birra Mastino Doppelbock "San Zen"*


 *Cancun*

VIA EMILIA

19€

Mozzarella Fiordilatte Bio, Rucola, Stracciatella, Prosciutto Crudo di Parma DOP stagionato 30 Mesi, Pomodorini Confit, Chips di Grana Padano, Crema d'Aceto Balsamico di Modena IGP, Olio Evo DOP. 1-7


 *L'americano*


 *Birra Siren Pale-Ale "Yu-Lu"*

TRUFFLE DUCK

24€

Crema di Tartufo Nero, Rucola, Stracciatella, Speck d'Anatra affumicato, Burratina Affumicata, Chips di Arance, Noci, Olio Evo DOP. 1-7-8

 *Birra Mastino Amber Lager "Monaco"*


 *Arancia Meccanica*

MAZARA

24€

Crema di Formaggio, Tartare di Gambero rosso di Mazara del Vallo, Cacio Pepe Cream, Zest di Limone, Mix di petali, Cress, Olio Evo DOP. 1-2-4-7


 *Birra Rurale "Special Seta" Bergamotto*


 *Exotic*

TARTAR E ZOLA

23€

Cremoso al Gorgonzola, Tartare di Scottona, Funghi Freschi, Noci, Cress. 1-7-8


 *Valpolicella Classico*


 *Mohammed Ali*

PUMPKIN

24€

Crema di Zucca Mantovana, Stracciatella, Pancetta Arrotolata, Mostarda di mele cotogne, Burrata Affumicata, Semi di Zucca e Lino, Cress, Olio Evo DOP. 1-7-10

 *Arancia Meccanica*


 *Accompagnala alla Bollicina che più fa per te*

GOLDDIGGER

29€

Salsa di Pomodoro Bio, Stracciatella, Prosciutto Crudo di Langhirano Stagionatura 30 Mesi, Pomodorini Confit, Burratina con Foglia D'Oro 24k, Olio Evo DOP. 1-7

 *Gin Tonic "The Illusionist Dry Gin"*

 *Un buon calice di Franciacorta*



*LE BEVANDE CONSIGLIATE NON SONO COMPRESSE NEL PREZZO DELLA PIZZA

COPERTO 3.00€



MAMMAMIA

Croccante

OCTOPUS

22€

Vellutata di Patate, Tentacoli di Polpo, Gocce di Prezzemolo, Fiocchi di sale, Cress.
1-2-4-7

🍺 *Birra Vocation Session Ipa "Hearth&Soul"*

🍷 *Un buon calice di Franciacorta*

GOOD MOOD

21€

Vellutata di Patate, Soppresa della Zia, Cremoso al Gorgonzola, Noci, Cress, Olio
Evo DOP. 1-3-7-8

🍺 *Birra Mastino Amber Lager "Monaco"*

🍷 *Valpolicella Ripasso*

CANTABRIA

22€

Stracciatella, Julienne di Sedano Croccante, Acciughe del Cantabrico, Zest di
Limone, Cress, Olio Evo DOP. 1-4-7-9

🍸 *Basilika*

🍷 *Accompagnala alla Bollicina che più fa per te*

NORCINA

21€

Base Croccante farcita con Mortadella di Cinghiale al Tartufo, Stracciatella,
Granella di Pistacchio, Pesto di Pistacchio, Olio Evo DOP. 1-7-8

🍺 *Birra Mastino Helles "Cangrande"*

🍷 *Valpolicella Classico*

LANGHIRANO

21€

Prosciutto Crudo di Langhirano stagionatura 30 Mesi, Stracciatella, Chips di Grana
Padano DOP, Fichi Secchi, Cress, Olio Evo DOP. 1-4-7-8

🍺 *Birranova "Margose" con Acqua Marina*

🍸 *Vermouth Sour*

ARICCIA

19€

Base Farcita con Mozzarella Fiordilatte Bio, Porchetta di Ariccina IGP, Cipolla
Caramellata, Rucola, Olio Evo DOP. 1-7

🍺 *Birra Tool "Gose to Hollywood"*

🍷 *Valpolicella Ripasso*

RUSTICA

24€

Stracciatella, Prosciutto Crudo di Langhirano, Soppresa della Zia, Pancetta
Arrotolata, Cress, Olio Evo DOP. 1-7

🍺 *Birra Mastino Pils "1291"*

🍷 *Valpolicella Classico*

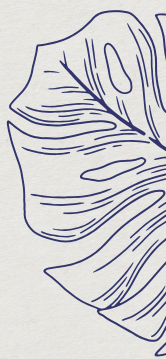
ORANGE SALMON

26€

Crema di Formaggio, Carpaccio di Salmone affumicato, Julienne di Finocchio Fresco,
Polpa di Arancia Fresca, Pepe rosa. 1-4-7-12

🍸 *Gin Tonic Barrister "Russian 55%"*

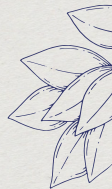
🍺 *Birra Weizen Birrificio Italiano "Finisterrae"*





MAMMAMIA

Dolci e Bevande



DOLCI

8.00€

I NOSTRI DOLCI VENGONO PRESENTATI AL TAVOLO A FINE PASTO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA .

SORBETTI

7.00€

I NOSTRI SORBETTI SONO FRESCHI E RINFRESCANTI PERFETTI PER CONCLUDERE LA VOSTRA ESPERIENZA.

Mango e Lampone -Mojito -Moscow Mule- Limone Basilico- Mandarino-
Passion Fruit

ACQUA

PANNA

45CL-75CL 3.00-3.50€

SAN PELLEGRINO

45CL-75CL 3.00-3.50€

PERRIER FRIZZANTE

33CL-75CL 3.50-5.00€

BIBITE

SANPELLEGRINO

Limonata, Aranciata... 3.50€

COCACOLA 33CL

3.50€

COCA ZERO 33CL

3.50€

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO

2.00€

CAFFÈ CORRETTO

2.50€

GINSENG-ORZO

2.50€

GRAPPE-AMARI-RHUM

TERMINA L'ESPERIENZA
CON LA NOSTRA
SELEZIONE DI LIQUORI

GIN

PIÙ DI 50 ETICHETTE...

GIN CLASSIC

10.00€

Kapriol, Conigli, Hendrick's, Mare...

GIN SPECIAL

15.00€

The Illusionist, Engine, Franco, Deer...

DRINKS

SPRITZ

5.00€

Campari, Aperol, Hugo, Cynar

COCKTAIL SOUR

8.00€

Vermouth,Vodka, Whisky

VODKA TONIC

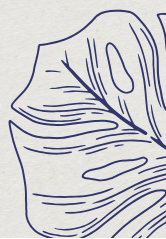
10.00€

Belvedere, Grey Goose

VODKA BOKER

15.00€

Viene distillata 4 volte, Essenza Pura!





MAMMAMIA



Cocktail

COCKTAIL

L'AMERICANO 8.00€

Bitter Gagliardo, Riserva Rubino, Soda

SIRIUS NEGRONI 9.00€

Bitter Gagliardo, Riserva Rubino, Gin

VANILLA SKY 10.00€

Bourbon, Sciroppo Vaniglia, Succo di Lime, Soda

TAKE IT EASY 10.00€

Vermouth, Pisco, Aceto balsamico, Zucchero

EL DIABLO 10.00€

Gin, Succo di Lime, Sciroppo Spicy

MUHAMMAD ALI' 10.00€

Bourbon, Vermouth, Bitter Gagliardo, Aceto balsamico, Zucchero, Sciroppo al Mango

ARANCIA MECCANICA 10.00€

Carpano, Gin, Succo di Limone, Zucchero, Ginger Beer

LANTERNA VERDE 10.00€

Vodka, Sciroppo Mela Verde, Succo di Limone, Tonic

SUNSET 10.00€

Gin, Succo di Limone, Zucchero, Bitter Arancia Mandarin

CANCUN 10.00€

Riserva Rubino, Succo di Lime, Sciroppo di Guava

BASILIKA 10.00€

Vodka, Succo di Limone, Sciroppo di Basilico, Tonic

EXOTIC 10.00€

Pisco, Gin, Sciroppo Passion Fruit, Lime, Bitter, Grapefruit

FRESCO & BOLLENTE 10.00€

Rum, Mezcal, Vermouth, Sciroppo Mango, Succo di Lime, Bitter menta Piperita

SOMBRERO 10.00€

Mexcal, Campari, Gin, Succo di Limone, Zucchero, Soda

INFORMAZIONI PER I NOSTRI CLIENTI...

- LA BIRRA CONTIENE GLUTINE.

- IL VINO CONTIENE SOLFITI.

- IL PESCE E LA CARNE DA NOI ACQUISTATI, PER PREPARAZIONI A CRUDO SUBISCONO A MONTE UN TRATTAMENTO DI BONIFICA MEDIANTE ABBATTIMENTO A -20° PER ALMENO 48 ORE CONFORME ALLA PRESCRIZIONE DEL REG.(CE) 853/2004 ALLEGATO III, CAPITOLO 2, LETTERA D

- I CIBI, A SECONDA DEL PERIODO O DEL MERCATO, POSSONO ESSERE PREPARATI CON PRODOTTI FRESCHI, SURGELATI O CONGELATI. CHIEDERE AL PERSONALE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.

- SI PREGA LA CLIENTELA DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI E SI INVITA LA CLIENTELA A CHIEDERE AL PERSONALE IN SERVIZIO APPOSITA DOCUMENTAZIONE SUGLI INGREDIENTI ALLERGENI:

1-CEREALI E DERIVATI-2CROSTACEI-3UOVA-4PESCE-5ARACHIDI-6SOIA-7LATTE-8FRUTTA A GUSCIO-9SEDANO-10SENAPE-11SESAMO-12ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI-13LUPINI-14MOLLUSCHI



MAMMAMIA

Birre



ALLA SPINA

LÖWENBRÄU ORIGINAL 5.00€
5.2%ALC/VOL. 30 CL

HOEGAARDEN 5.50€
4.8%ALC/VOL. 30 CL

**BIRRIFICIO AGRICOLO
MASTINO 33CL** 8.50€

"CANGRANDE" HELLES
"1291" BOHEMIAN PILS
"ALTALUNA" BLANCHE
"MONACO" AMBER LAGER
"HOP.E" AMERICAN IPA
SESSION IPA "PINKA"
IMPERIAL LAGER "BERN"
DOPPELBOCK "SAN ZEN"
BALTIC PORTER "TEODORICO"

**BIRRE ARTIGIANALI
33 CL** 7.50€

**BIRRIFICIO ITALIANO
FINISTERRAE 5.0%**
Fresca e beverina come nessun altra
Weizen sa essere.

**BIRRANOVA
LINFA GOLDEN ALE 5.0%**
Birra chiara di colore giallo chiaro brillante,
Al naso è suadente, fresca, con sentori
erbacei e gradevoli note agrumate.

**BIRRANOVA MARGOSE
ACQUA DI MARE 4.6%**
Birra chiara con note agrumate e iodate.
In bocca la sensazione di sapidità e acidità
si incontrano rendendola molto beverina.

**RURALE SETA SPECIAL
BERGAMOTTO 5.0%**
Primogenita del birrificio, nata con l'idea
che dovesse chiamarsi Bianchina, ma dopo
il primo assaggio è stato chiaro a tutti che
il suo nome dovesse essere "Seta", come la
sensazione che lascia in bocca.

**RURALE
TRIPLE PEPPER 8.8%**
È una Triple caratterizzata dall'utilizzo
del pepe delle Andalmene.
Sorpriendente e scorrevole.

SIREN YU LU 3.6%
Yu Lu, Session Pale Ale con foglie Earl Grey
e scorza di limone.

VOCAT HEART & SOUL 4.4%
Heart&Soul, Session Ipa luppolata in stile
West Coast con note di frutta tropicale e
agrumi.

**BIRRA TOOL
HOUSE OF PALE 5.5%**
House of Pale, Pale Ale dall'aspetto velato,
morbida e dissetante con evidenti note agrumate.

**BIRRA TOOL 9.00€
GOSE TO HOLLYWOOD" 3.8%**
È una Goose da Red Carpet. Note di Uva Spina,
e una leggera nota Floreale in combinazione
con elementi Tropicali e Agrumati la Rendono
Piacevole e Rinfrescante.

BIRRE ARTIGIANALI 75CL

BLANCHE DE NAMUR 19.00€
4.5%

KLANBARRIQUE 26.50€
"Padosè" 7.7%–
"Inclusio" Dry Hopping 7.0%

CHIMAY 26.50€
Première "Rouge" 7.0%
Cent Cinquante "Verte" 10.0%
Grande R  serve "Blue" 9.0%

**SIDRO BRUT NATURE
LIVEBARRELS. 6.0%** 26.50€

È un sidro elegante e sorprendente.
Prodotto a partire da mele trentine biologiche,
la fermentazione naturale in bottiglia con lieviti
da spumantizzazione gli dona un finale secco e
raffinato.



**GENTILE CLIENTE, SIAMO LIETI DI OFFRIRTI LA
NOSTRA SELEZIONE DI DELIZIOSE PIZZE
GOURMET.**

**PER ASSAPORARE UN ESPERIENZA ANCORA PIÙ
SPECIALE TI CONSIGLIAMO DI ASSAGGIARE LE
NOSTRE PROPOSTE FUORI MENÙ, PREPARATE CON
INGREDIENTI FRESCHISSIMI E DI ALTA QUALITÀ.**



**IL NOSTRO PERSONALE DI SALA SARÀ A VOSTRA
DISPOSIZIONE PER MOSTRARVI LE OPZIONI
DISPONIBILI.**

**SICURI DI SORPRENDERE PIACEVOLMENTE IL
VOSTRO PALATO LE NOSTRE CREAZIONI TI
ACCOMPAGNANO IN UN'ESPERIENZA CULINARIA
UNICA.**

**BUONA PERMANENZA E GRAZIE PER AVER SCELTO
MAMMAMIA!**



LA TUA OPINIONE CONTA!
LASCIA UNA RECENSIONE.



CORSO GARIBALDI N°11.
VILLAFRANCA DI VERONA (VR)