

ANTIPASTI

BRUSCHETTE CLASSICHE - € 6,00

pane artigianale, pomodorini pachino, olio extravergine d'oliva

BRUSCHETTE MISTE - € 8,00

pane artigianale, provola campana, verdure di stagione, olio extravergine d'oliva

PROSCIUTTO E MOZZARELLA - € 15,00

prosciutto crudo di parma e mozzarella di bufala campana

TAGLIERE CONTADINO (X2) - € 16,00

selezione di salumi e formaggi italiani

MAMA CROCCHÉ* (25 cm) - € 14,00

crocchetta di patate con fiordilatte campano, prezzemolo, pepe, parmigiano, avvolta da panatura croccante artigianale

MAMA CROCCHÉ* SALSIACCIA E FRIARIELLI (25 cm) - € 15,00

crocchetta di patate con ripieno di salsiccia, friarielli, fiordilatte campano, prezzemolo, pepe, parmigiano, avvolta da croccante panatura artigianale

MAMA CROCCHÉ* CON PARMIGIANA DI ZUCCHINE (25 cm) - € 15,00

crocchetta di patate con ripieno di parmigiana di zucchine, fiordilatte campano, pesto, avvolta da croccante panatura artigianale

MAMA CROCCHÉ* MELANZANE A FUNGHETTO (25 cm) - € 15,00

crocchetta di patate con ripieno di melanzane a funghetto, fiordilatte campano, prezzemolo, pepe, parmigiano, avvolta da croccante panatura artigianale

MAMA CROCCHÉ* BACCALA' (25 cm) - € 15,00

crocchetta di patate con ripieno di baccalà, pomodorini pachino, fiordilatte campano, prezzemolo, pepe, parmigiano, avvolta da croccante panatura artigianale

MAMA ARANCINO RAGU (25 cm) - € 15,00

arancino di riso con cuore di fiordilatte campano, parmigiano e ragù bolognese, avvolto da croccante panatura artigianale

MAMA ARANCINO PISTACCHIO (25 cm) - € 15,00

arancino di riso con cuore di fiordilatte campano, pistacchi tritati, mortadella e parmigiano, avvolto da panatura artigianale

* È possibile che alcuni prodotti vengano surgelati o abbattuti per garantirne freschezza e qualità

ANTIPASTI

MAMA ARANCINO ALLA GENOVESE (25 cm) - € 15,00

arancino di riso con carne alla genovese*, parmigiano e besciamella,
avvolto da croccante panatura artigianale

MONTANARE 2 PZ - € 7,00

pizzette fritte con sugo di pomodorini san marzano,
parmigiano grattugiato e basilico

SCUGNIZIELLI - € 10,00

straccetti di pizza fritti e conditi con pomodorini, basilico e scaglie di parmigiano

FRITTURA ALL'ITALIANA - € 14,00

verdura pastellata, montanara con sugo di pomodorini san marzano e parmigiano grattugiato,
calzoncino ripieno di prosciutto cotto e provola, arancino, mozzarellina impanata*, crocchè

POLLO FRITTO - € 12,00

pollo a strisce ricoperto di pangrattato artigianale

MOZZARELLINE 5 PZ - € 8,00

bocconcini di fiordilatte campano avvolti da panatura artigianale*

CROCCHHE 5 PZ - € 7,00

crocchette di patate con prezzemolo, parmigiano grattugiato e pepe,
avvolte da panatura artigianale

ARANCINI 5 PZ - € 7,00

arancini di riso con prosciutto cotto, parmigiano grattugiato e pepe,
avvolti da panatura artigianale

ZEPPOLINE 5 PZ - € 5,00

pasta di pizza frita

PATATE CHIPS - € 5,00

sottili sfoglie di patate fritte appena tagliate super croccanti
servite con pepe e pecorino grattugiato

PATATE FRITTE - € 5,00

patatine fritte appena tagliate

* È possibile che alcuni prodotti vengano surgelati o abbattuti per garantirne freschezza e qualità

PRIMI

ER CACIO E PEPE - € 13,00

tonnarelli all'uovo con crema di pecorino romano e pepe fresco

A CARBONARA - € 14,00

spaghetti con crema all'uovo, guanciale, pepe, pecorino e parmigiano

A AMATRICIANA - € 14,00

rigatoni con pomodorini pachino, guanciale, pecorino e parmigiano

A PAST' E PATAN' - € 14,50

pasta con patate, provola campana e parmigiano grattugiato

A GENOVES' - € 17,00

ziti con ragù bianco di carne alla genovese* e parmigiano grattugiato

A NERAN' - € 14,00

linguine con zucchine, pancetta croccante, caciocavallo e parmigiano grattugiato

A SICILIAN' - € 14,00

ziti con sugo di pomodorini pachino, melanzane, provola e parmigiano grattugiato

A LASAGN' - € 15,00

sfoglie di pasta con sugo alla bolognese, besciamella, fiordilatte campano e parmigiano grattugiato*

A BOLOGNES' - € 14,50

tagliatelle all'uovo con sugo di pomodori san marzano, carne macinata, carote, sedano e cipolla

A SORRENTIN' 13,50

pasta con sugo di pomodorini pachino, fiordilatte campano e parmigiano grattugiato

O RISOTT' - € 14,00

risotto con radicchio, guanciale, fiordilatte campano e parmigiano grattugiato

A LINGUIN' ALL'ASTICE - € 23,00

linguine con astice, pomodorini pachino e prezzemolo

A AMATRICIANA DE TONNO - € 19,00

rigatoni con tonno rosso, pomodorini pachino, pinoli e uvetta

A LINGUINA COZZE E PECORINO - € 18,00

linguine con cozze, crema di pecorino romano e pomodorini pachino

A LINGUIN' CHE VONGOL' MAMA EAT - € 18,50

linguine con vongole veraci, sbriciolata di tarallo napoletano, mandorle e prezzemolo

E PACCHER' O SCOGLI' - € 20,00

paccheri con vongole veraci, cozze, pomodorini pachino, gamberi e prezzemolo

* È possibile che alcuni prodotti vengano surgelati o abbattuti per garantirne freschezza e qualità

SECONDI

ABBACCHIO SCOTTADITO - € 20,00

costolette di agnello cotte alla brace

COTOLETTA ORECCHIA D'ELEFANTE - € 21,00

carne di vitello 400 gr avvolta da panatura croccante artigianale*,

servita con rucola e pomodorini

FILETTO CREMOSO - € 22,50

filetto di scottona danese da 300 gr*, crema di carciofi fatta in casa e parmigiano grattugiato

FILETTO ALLA BRACE - € 21,00

filetto di scottona danese da 300 gr*, servito con patate al forno

TAGLIATA DI CARNE - € 20,00

tagliata di cuberoll danese, servita con rucola e scaglie di grana

TAGLIATA DI POLLO - € 16,00

sovracoscia di pollo alla brace, servita con crema di aceto balsamico, rucola e scaglie di grana

HAMBURGER AL PIATTO 500gr - € 15,00

hamburger artigianale di taglio danese* da 500gr servito con contorno di patate chips

HAMBURGER AL CARTOCCIO - € 14,00

hamburger artigianale di taglio danese*, prosciutto cotto, provola e funghi

HAMBURGER AL CARTOCCIO 2.0 - € 14,00

hamburger artigianale di taglio danese*, pesto di pistacchi, crocchè di patate,

provola e zucchine grigliate

POLPETTE AL RAGU* - € 14,50

polpette al ragù, servite con contorno di friarielli

POLPETTE AL FORMAGGIO - € 14,50

polpette con fonduta di formaggio, servite con contorno di patate chips fatte in casa

* È possibile che alcuni prodotti vengano surgelati o abbattuti per garantirne freschezza e qualità

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE - € 12,00

melanzane, sugo di pomodori san marzano, fiordilatte, parmigiano e basilico

TONNO AL PROFUMO DEL GOLFO - € 20,00

tagliata di tonno rosso, lime e sbriciolata di mandorle e tarallo

CALAMARO LIME E MENTA - € 18,00

calamaro con salsa artigianale di lime e menta, cotto alla brace

BACCALA' ALLA BRACE - € 16,50

filetto di baccalà cotto alla brace

BACCALA' FRITTO - € 16,50

bocconcini di baccalà in pastella

O' PIGNIATIELLO - € 20,00

padellata con tonno rosso, gamberi, calamari, cozze, vongole e sugo di pomodorini pachino

GRIGLIATA DI PESCE - € 19,00

trancio di tonno rosso, calamaro e gamberi cotti alla brace

FRITTURA DI PESCE - € 16,00

frittura di gamberi e calamari

IMPEPATA DI COZZE - € 14,00

cozze cotte con pepe nero

SOUTE' DI COZZE E VONGOLE - € 15,00

cozze e vongole veraci cotte con aglio, olio extravergine d'oliva e pepe macinato

PROVOLA E CONTORNO - € 10,00

provola campana alla brace con contorno a scelta

* È possibile che alcuni prodotti vengano surgelati o abbattuti per garantirne freschezza e qualità

PIZZE

MARINARA - € 7,00

sugo di pomodori san marzano, aglio e origano

MARGHERITA - € 8,50

sugo di pomodori san marzano, fiordilatte campano, parmigiano e basilico

BUFALINA - € 10,00

sugo di pomodori san marzano, mozzarella di bufala campana, parmigiano e basilico

CIORILLO - € 11,00

fiori di zucca, provola campana, ricotta campana, parmigiano e basilico

PISTACCHIOSA - € 11,50

crema di pistacchio, caciotta, pecorino romano, fiordilatte campano e mortadella a fette

NAPUL' E' - € 12,00

salsiccia sbriciolata, provola campana, parmigiano e friarielli saltati con aglio e peperoncino

TRICOLORE - € 11,00

pesto, pomodorini pachino, fiordilatte campano, salsiccia sbriciolata, mozzarella di bufala campana e parmigiano

DIAVOLA - € 10,50

sugo di pomodori san marzano, fiordilatte campano, parmigiano, salame piccante

QUATTRO FORMAGGI - € 10,50

caciotta, pecorino romano, fiordilatte campano e gorgonzola

CAPRICCIOSA - € 10,50

sugo di pomodori san marzano, fiordilatte campano, prosciutto cotto, parmigiano, funghi champignon, olive nere e carciofi

PIZZE

RIPIENO - € 11,50

pizza ripiena di salame napoletano, fiordilatte campano, parmigiano e ricotta campana, condita con sugo di pomodoro san marzano

RIPIENO FRITTO - € 11,50

pizza frita ripiena di prosciutto cotto, provola campana, parmigiano e ricotta campana

RIPIENO PULCINELLA - € 11,50

pizza ripiena di salsiccia sbriciolata, provola campana e friarielli saltati con aglio e peperoncino

RIPIENO SCOMPOSTO - € 11,50

salame napoletano, fiordilatte campano, sugo di pomodoro san marzano, ricotta campana e parmigiano

DELIZIOSA - € 10,50

pomodorini datterini gialli, provola campana, parmigiano e basilico

RUSTICA - € 11,00

mozzarella di bufala campana, crochè di patate, parmigiano e cipolla caramellata

SICILIANA - € 10,50

sugo di pomodori san marzano, provola campana, parmigiano e melanzane a funghetto

POMODORINO - € 10,50

pomodorini pachino al filetto, fiordilatte campano, parmigiano e basilico

PRIMAVERA - € 10,50

prosciutto cotto, mozzarella di bufala campana, parmigiano e zucchine

FUNGHETTO - € 10,50

provola campana, panna, funghi champignon e parmigiano

Insalate

BUFALOTTA - € 10,00

insalata verde con pomodorini pachino, bocconcini di bufala campana e scaglie di parmigiano

CAESAR SALAD - € 10,00

insalata verde con crostini croccanti, petto di pollo grigliato, scaglie di parmigiano e salsa caesar

CAMPAGNOLA - € 10,00

insalata verde con pomodorini pachino, melanzane grigliate, caciotta, olive e uova sode

CAPRESE - € 10,00

mozzarella di bufala e pomodori con olio extravergine d'oliva e basilico

Contorni

CARCIOFO ALLA ROMANA - € 8,00

carciofi cotti con vino bianco, aglio e olio extravergine d'oliva

PATATE AL FORNO - € 5,50

patate al forno con rosmarino

FRIARIELLI - € 5,50

friarielli saltati in padella con aglio e peperoncino

MELANZANE A FUNGHETTO - € 5,50

cubetti di melanzane fritti, e saltati con pomodorini pachino

FUNGHI TRIFOLATI - € 5,50

funghi champignon saltati in padella con prezzemolo e pomodorini pachino

CONTORNI DELLO CHEF - € 7,00

variano a seconda della stagione

VERDURE GRIGLIATE - € 7,00

melanzane, finocchi, zucca e zucchine grigliate

INSALATA VERDE - € 5,00

Bibite

Abbiniamo ai nostri piatti una selezione di vini bianchi e rossi delle migliori cantine. Consulta la nostra carta dei vini o lasciati consigliare dal nostro staff per esaltare i sapori del nostro menu.

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE - € 2,00

ACQUA MICROFILTRATA FRIZANTE - € 2,00

ARANCIATA PREMUTA - € 3,50

COCA COLA IN VETRO 33CL - € 3,50

COCA COLA ZERO IN VETRO 33CL - € 3,50

FANTA IN VETRO 33CL - € 3,50

SPRITE IN VETRO 33CL - € 3,50

SUCCO DI FRUTTA - € 3,50

THE FREDDO LATTINA - € 3,50

INFUSI - € 3,00

Birre

BIRRE IN BOTTIGLIA

White Lion Chiara 33 cl - € 5,50

White Lion Strong 33 cl - € 6,00

BIRRE ALLA SPINA

Menabrea Bionda 20 cl - € 4,00 / 40 cl - € 6,00

*Birra artigianale italiana, chiara di bassa fermentazione,
Premium lager, 4,8%*

Menabrea Rossa 20cl - € 4,00 / 40 cl - € 6,00

*Birra artigianale italiana, doppio malto rossa
di bassa fermentazione, 7,5%*

Erdinger Weiss 50cl - € 6,50



Birre

SENZA GLUTINE

MAMA BEER - € 6,00

Birra artigianale in stile belga rifermentata in bottiglia. Speziata con aromi agrumati di arancia e punta balsamica che ricorda la salvia e la menta.

Estremamente beverina, presenta un leggero deposito di lievito caratteristico del processo di lavorazione naturale.

Ricetta esclusiva Mama Eat 5.5% Vol

DAURA DAMM GLUTEN FREE 33CL - € 5,50



Dolci

I nostri dolci sono fatti in casa secondo le ricette della tradizione culinaria locale. Dal tiramisù alla pastiera napoletana, chiudi in bellezza con le delizie firmate Mama Eat. Tutta la pasticceria di Mama Eat è senza glutine e senza lattosio.

TIRAMISÙ - € 6,50

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO - € 6,50

SCUGNIZZIELLI NUTELLA - € 8,00

straccetti di pizza frita dolci con crema alla nocciola e zucchero

SCUGNIZZIELLI PISTACCHIO - € 8,00

straccetti di pizza frita dolci con crema al pistacchio e zucchero

TORTA CAPRESE - € 6,00

SEMIFREDDO AL TORRONCINO - € 6,00

CREMA CATALANA - € 6,00

PANNA COTTA - € 6,00

servita con topping ai frutti di bosco o cioccolato o caramello

CREPES - € 6,00

DOLCE DEL GIORNO - € 6,50

FRUTTA DI STAGIONE - € 6,00

SORBETTO AL LIMONE - € 4,00

Per concludere

AMARO - € 3,50

GRAPPA BARRICATA - € 4,00

GRAPPA BIANCA - € 4,00

LIMONCELLO - € 3,00

CAFFÈ - € 1,50