



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 - € 14,00

prosciutto crudo di parma e mozzarella di bufala campana

TAGLIERE CONTADINO (per 2 persone) - € 16,00

selezione di salumi e formaggi italiani

MAMA CROCCHÈ (25 cm) - € 14,00

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

MAMA CROCCHÈ SALSICCIA 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 CROCCHÈ 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 CROCCHÈ 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

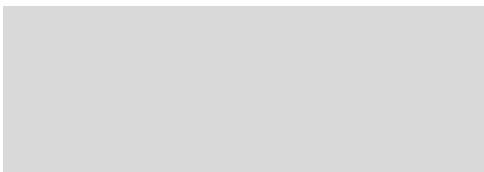
MAMA ARANCINO RAGÙ (25 cm) - € 15,00

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, prosciutto cotto e parmigiano, avvolto da croccante 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 pezzi) - € 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 - € 15,00

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 - € 11,00

straccetti di petto di pollo ricoperti da croccante panatura

*MOZZARELLINE (5 pezzi) - € 8,00

bocconcini di fiordilatte campano avvolti da croccante panatura artigianale

CROCCHÈ (5 pezzi) - € 8,00

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

ARANCINI (5 pezzi) - € 8,00

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

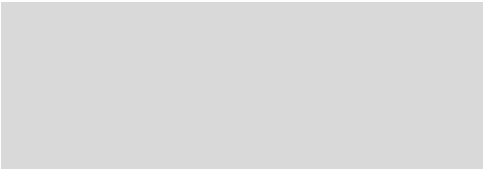
ZEPPOLINE (5 pezzi) - € 6,00

pasta di pizza fritta

PATATE FRITTE - € 6,00

patatine fritte appena tagliate

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





PRIMI

ER CACIO E PEPE - € 14,00

tonnarello (pasta fresca all'uovo) con crema di pecorino romano e pepe fresco

'A CARBONARA - € 15,00

spaghetti con uova, guanciale, pecorino e parmigiano

'A AMATRICIANA - € 15,00

rigatoni con pomodorini pachino, guanciale, pecorino e parmigiano

'A PAST' E PATAN' - € 15,00

mezze maniche con patate, provola campana e parmigiano grattugiato

'A GENOVES' - € 17,00

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

'A NERAN' - € 15,00

linguine con zucchine, pancetta croccante e parmigiano grattugiato

'O CARCIOF' - € 15,00

rigatoni con crema di carciofi artigianale, parmigiano e guanciale

'A SICILIAN' - € 15,00

ziti con sugo di pomodorini pachino, melanzane e parmigiano grattugiato

'A LASAGN' - € 16,50

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

'A SORRENTIN' - € 14,50

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

'O RISOTT' - € 15,00

risotto con radicchio, pancetta, 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 - € 18,50

linguine con cozze, crema di pecorino romano e pomodorini pachino

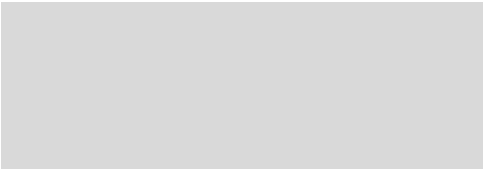
A LINGUIN' CHE VONGL' MAMA EAT - € 19,00

linguine con vongole veraci, sbriciolata di tarallo sbriciolato 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 - € 18,50

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 500 gr. - € 16,00

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

HAMBURGER AL CARTOCCIO - € 16,00

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

HAMBURGER AL CARTOCCIO 2.0 - € 16,00

hamburger artigianale di taglio danese*, pesto di pistacchi, crochè di patate,
provola e zucchine grigliate

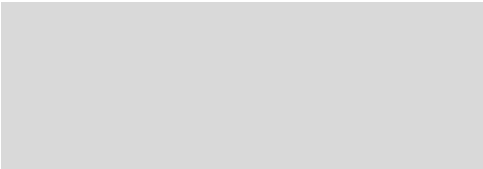
POLPETTE AL RAGÙ - € 15,00

polpette al ragù, servite con contorno di friarielli

POLPETTE AL FORMAGGIO - € 15,00

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 - € 22,00

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 - € 17,00**

filetto di baccalà cotto alla brace

***BACCALA' FRITTO - € 16,50**

bocconcini di baccalà in pastella

***GRIGLIATA DI PESCE - € 20,00**

trancio di tonno rosso, calamaro e gamberi cotti alla brace

O' PIGNIATIELLO - € 20,00

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

***FRITTURA DI PESCE - € 19,00**

frittura di gamberi e calamari

IMPEPATA DI COZZE - € 14,00

cozze cotte con pepe nero

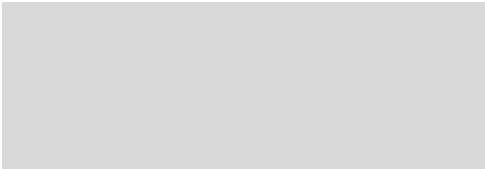
SOUTE' DI COZZE E VENGOLE - € 16,00

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

PROVOLA E CONTORNO - € 11,00

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 - € 11,00

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

PISTACCHIOSA - € 12,00

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

NAPUL' È - € 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

ORTOLANA TOP - € 11,00

fiordilatte campano, friarielli, melanzane a funghetto, funghi trifolati, zucchine e parmigiano

ORTOLANA GRIGLIATA - € 10,00

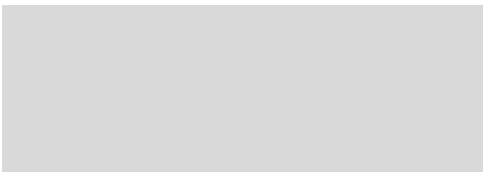
fiordilatte campano, melanzane grigliate, zucchine grigliate e zucca grigliata

DIAVOLA - € 10,00

sugo di pomodori san marzano, fiordilatte campano, parmigiano, salame e peperoncino

CAPRICCIOSA - € 10,00

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





PIZZE

RIPIENO - € 12,00

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

RIPIENO FRITTO - € 12,00

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

FRESCA - € 11,00

fiordilatte campano, pomodorini pachino, rucola, prosciutto crudo e scaglie di parmigiano

DELIZIOSA - € 11,00

pomodorini datterini gialli, provola campana, parmigiano e basilico

RUSTICA - € 10,00

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

SICILIANA - € 10,00

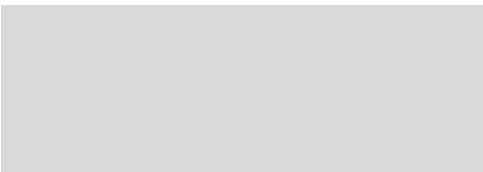
sugo di pomodori san marzano, provola campana, parmigiano e melanzane a funghetto

POMODORINO - € 10,00

pomodorini pachino al filetto, fiordilatte campano, parmigiano e basilico

PRIMAVERA - € 10,00

prosciutto cotto, mozzarella di bufala campana, parmigiano e zucchine



Insalate

CAESAR SALAD - € 12,00

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

INSALATONA - € 12,00

insalata verde con pomodorini pachino, rucola, tonno, mozzarella di bufala campana, uova sode e olive verdi

CAPRESE - € 12,00

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 - € 6,00

patate al forno con rosmarino

FRIARIELLI - € 6,00

friarielli saltati in padella con aglio e peperoncino

MELANZANE A FUNGHETTO - € 6,00

cubetti di melanzane fritti, e saltati con pomodorini pachino

FUNGHI TRIFOLATI - € 6,00

funghi champignon saltati in padella con prezzemolo e pomodorini pachino

CONTORNI DELLO CHEF - € 8,00

variano a seconda della stagione

VERDURE GRIGLIATE - € 8,00

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

COCA COLA ZERO IN VETRO 33CL - € 3,50

COCA COLA IN VETRO 33CL - € 3,50

FANTA IN VETRO 33CL - € 3,50

SPRITE IN VETRO 33CL - € 3,50

INFUSI - € 3,00

SUCCO DI FRUTTA - € 3,50

THE FREDDO LATTINA - € 3,00

Birre

BIRRE IN BOTTIGLIA

FRANZISKANER 5% 50CL - € 7,00

SUPER 8 BELGIAN IPA 6% - € 6,00

WHITE LION CHIARA - € 5,00

WHITE LION STRONG - € 5,50

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 Ambrata 20cl - € 4,00 / 40cl - € 6,00

*Birra artigianale italiana ambrata di tipo Märzen
con una gradazione alcolica di 5%*



Birre

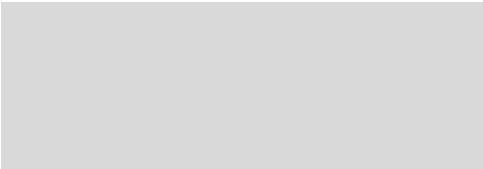
SENZA GLUTINE

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



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 - € 6,00

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO - € 6,00

SCUGNIZIELLI NUTELLA - € 7,00

straccetti di pizza frita dolci con crema alla nocciola e zucchero

SCUGNIZIELLI PISTACCHIO - € 7,00

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 - € 6,00

FRUTTA DI STAGIONE - € 6,00



Per concludere

AMARO - € 3,00

GRAPPA BARRICATA - € 4,00

GRAPPA BIANCA - € 4,00

SORBETTO AL LIMONE - € 4,00

LIMONCELLO - € 2,50

CAFFÈ - € 1,50

