



MENU



ANTIPASTI



Tartare di Tonno - 15

*Tonno Pinna gialla, olio, sale, salsa di soia
limone e pepe.*

*1-4-6



Pinzimonio - 9

*Verdure crude di stagione, olio, sale grosso
di Cervia, pepe, aceto balsamico, limone.*

*1-9

Bruschette Mammamia - 12

*Pane fatto in casa, da noi, con condimento
misto.*

*1-4-7

Patatine Fritte - 5

Patatine fritte French fries.

*1

Insalata Mammamia - 5

Base insalata mista

+ Tonno CBT 4 €

+ Burrata 6€

+ Alici di Cetara 3€

+ Grana Padano 3€

+ Pollo 3€

*1

Patate Dippers - 6

Patate dippers.

*1

Tagliere Salumi/Formaggi a km0 - 18

*Prodotti artigianali di salumifici e caseifici locali servito con
giardiniera.*

*1-7



Coperto 3



GOURMET MAMMAMIA

Cantabrica - 25

*Zucchine Bio Alla scapece, Stracciatella,
Alici del Cantabrico servite al tavolo,
polvere di olive taggiasche*

**1-2-4-7-5*



Salerno - Reggio Calabria - 25

*Base pomodoro s, Marzano , Friarello
Campano, Nduja di Spilinga, Ricotta Salata
Basilicata.*

**1-7*

Winter - 25

*Fiordilatte, Radicchio Tardivo di Treviso,
Pancetta di Mora Romagnola "Zavoli" e
Gorgonzola dop.*

**1-7*





PIZZE MAMMAMIA

Bologna - 16

Mozzarella fior di latte ,
mortadella igp Felsina qualità oro, crema
di pistacchio , scaglie di parmigiano e
granella di pistacchio.

*1-7-8

Sotto il sole di Riccione - 16

Rossa , rucola, tonno CBT , olive leccino ,
pomodori secchi, squacquerone DOP.

*1-2-4-7

Fuori di norma - 16

Salsa di pomodorino giallo ,basilico,bufala
affumicata, melanzane,ricotta salata, Olio
al basilico.

*1-7

Frutti di mare - 18

Pomodoro S.Marzano , Frutti di mare, aglio,
olio e Prezzemolo.

*1-2-4-7-14

Baghina - 13

Pomodoro S.Marzano , Basilico , wurstel,
mozzarella fior di latte
Prosciutto cotto e Salsiccia.

*1-7

Vesuviana - 18

Bianca, scamorza friarielli Campani e
salsiccia.

*1-7

Fresh - 15

Bianca , Prosciutto crudo
stracciatella pugliese , scorza di limone bio.

*1-7

Montanara - 18

Base Bianca, Bufala Affumicata, Salsiccia
Paesana, Funghi Porcini, Ricotta
Fuscella,Parmigiano Reggiano.

*1-7





PIZZE CLASSICHE

Marinara - 8

Pomodoro S.Marzano, aglio, origano,
basilico.

*1-7

Wurstel - 12

Pomodoro S.Marzano , basilico , Mozzarella
Fior di latte , Wurstel.

*1-7-9-10

Margherita - 9

Pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di
latte, basilico.

**1-7

Bufalina - 13

Pomodoro S.Marzano , basilico ,
Mozzarella di bufala DOP.

*1-7

Mediterranea - 12

Pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di latte,
basilico, alici di Cetara, pop corn di capperi e
origano.

*1-4-7

4 Stagioni - 14

Pomodoro S.Marzano , basilico , mozzarella,
funghi freschi , prosciutto cotto, carciofi e
salsiccia.

*1-7

Diavola - 12

Pomodoro S.Marzano, mozzarella fior di
latte , basilico e salame piccante.

*1-7

Vegetariana - 13

Bianca , Mozzarella fior di latte, Melanzane,
Pomodorini, Zucchine e Rucola.

*1-7

Prosciutto e funghi - 12

Pomodoro S.Marzano , basilico , mozzarella
fior di latte,
prosciutto cotto e funghi freschi.

*1-7

Tonno e cipolla - 13

Pomodoro S.Marzano , mozzarella fior di
latte, Tonno CBT e Cipolla rossa di tropea.

*1-2-4-7-14

4 Formaggi - 15

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola,
Grana e Bufala affumicata.

*1-7





PRIMI

Spaghetto alle Vongole - 16

*Spaghetto Mancini con vongole Venus
gallina dell'adriatico, aglio, olio e
prezzemolo.*

*1-12-14

Strozzapreti alla pescatora - 16

*Pasta fatta in casa con crostacei e frutti di mare in
base al pescato giornaliero.*

*1-2-4-14

Tagliatella al ragù - 13

Pasta fatta in casa con ragù tradizionale.

*1-3-7-9

Ravioli Burro e Salvia - 16 (vegetariana)

*Pasta fatta in casa ripiena di ricotta e spinaci con
Burro Alpino e Salvia Bio.*

*1-7-13

Spaghetto al Pomodoro - 13

Spaghetto Mancini, pomodoro e basilico.

*1



SECONDI



Tagliata di Scottona - 22

Tagliata di Vitella adulta Marchigiana Igp (18-24 mesi) con contorno di verdure in base alla stagionalità.

*1



Filetto di Scottona - 28

Filetto di Vitella adulta Marchigiana Igp (18-24 mesi) con contorno di verdure in base alla stagionalità.

*1

Tagliata di Tonno - 25

Tagliata di Tonno Pinna Gialla con misticanza bio di stagione.

*1-4



Spiedone Mammamia - 18

*Spiedini con pane grattugiato agli agrumi.
Calamari e Mazzancolle dell'adriatico con contorno di misticanza bio di stagione.*

*1-2

La Cotoletta - 18

Cotoletta di vitello con patatine.

*1-3



Coperto 3



DOLCI



Una pizza una dolcezza - 9

Pizza con nutella , panna e granella di nocciole.

*1-3-7

Tiramisù - 6

*Il classico inimitabile, fatto in casa
(Mascarpone, Savoiardi, caffè, cacao)*

*1-3-7

Tortino - 7

Tortino artigianale con cuore caldo.

Disponibile in tre gusti: Cioccolato, Pistacchio e cioccolato bianco.

*1-3-7-8

Sorbetto - 4

Il sempre verde, sorbetto al limone.

*1-3-5-7-8





BOLLICINE

PROSECCO ELEM DOCG - SANT'ORSOLA - 30
FRANCIACORTA BRUT - ANTICA FRATTA - 70
FRANCIACORTA SATEN - ANTICA FRATTA - 80
FRANCIACORTA METODO CLASSICO - ROSE DEL CRISTO -
60
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE - CA DEL BOSCO - 80
CHAMPAGNE BRUT - DRAPPIER - 90
CHAMPAGNE BRUT - TATTINGER - 150
CHAMPAGNE BRUT - PERRIER JOUET - 180
CHAMPAGNE BRUT - LAURENT PERRIER - 150
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC - LAURENT PERRIER - 200

VINI BIANCHI

GEWÜRZTRAMINER - LAVIS - 32
SAUVIGNON - LAVIS - 28
CHARDONNAY - VILLA LANNATA - 28
AULENTE - SAN PATRIGNANO - 28
PASSERINA - VIGOR - 28
CHARIS - LIVIO FELLUGA - 40
BLANGE' - CERETTO - 45
SANGIOVESE ROSE' - COSTA DI ROSE - 32

VINI ROSSI

CHIANTI SUPERIORE 2022 - LA LECCIA - 30
CHIANTI RISERVA 2020 - LA LECCIA - 32
ORA SANGIOVESE SUPERIORE 2020 - SAN PATRIGNANO - 30
NOI COLLI DI RIMINI ROSSO 2020 - SAN PATRIGNANO - 34
I MANDORLI SANGIOVESE SUPERIORE 2020 - NICOLUCCI - 28
CACIARA SANGIOVESE SUPERIORE 2021 - OTTAVIANI - 30
VIGNA DEL GENERALE RISERVA SUPERIORE 2019 - PREDAPPIO - 60
AMARONE VALPOLICELLA DOCG 2018 - SCUOLA GRANDE - 70



VINI AL CALICE

BIANCHI

CHARDONNAY - 8
GEWURZTRAMINER - 9
SANGIOVESE ROSÈ COSTA DI ROSE - 10

BOLLICINE

FRANCIA CORTA ANTICA FRATTA BRUT - 13
FRANCIA CORTA ANTICA FRATTA SATEN - 14
PROSECCO ELEM DOCG - 8

ROSSI

SANGIOVESE SUPERIORE - 8
CHIANTI SUPERIORE LECCIA - 8





SIGNATURE

Mamafitz - 15

Vodka Grey Goose , limone, soda acidificata mela verde
zenzero, Blue Curacao

Basil Smash - 12

Vodka 42 Below, Succo di limone fresco
Sciroppo di zucchero , Foglie di Basilico

Americano a potenza - 12

Amaro Lucano ,Vermouth martini rubino
Soda ,Velluto ai frutti rossi

Mamadaiqui - 12

Rum Bacardi carta blanca aromatizzato al lampone
maraschino, lime, orzata mix

Mamma Sour - 14

Whisky, Sciroppo miele e pepe
Birra Messina Cristalli di Sale ,Albume

Devil's margarita - 14

Tequila Cazadores reposada,Succo limone
Sciroppo zucchero ,Dash vino rosso

Espresso Martini Lavazza Mammamia - 14

Rum Bacardi Carta Oro, Bacardi Reserva Ocho, liquore al caffè, sciroppo
caramello salato, crema di menta bianco, caffè Lavazza





SIGNATURE

Lemoncello spritz - 12

Organigs Lemon, Limoncello e prosecco

Il Negroni del Marinaio - 12

Vermouth, Martini rubino, bitter Martini, mezcall, caffè del marinaio.

Paloma - 12

Tequila Casamigos, succo di lime, soda al pompelmo rosa e sciroppo d'agave.

My Old Fashioned - 14

bourbon aromatizzato al burro di cacao, choco bitter, assenzio

Martini Royale - 10

Martini Rosato, prosecco e scorza d'arancia

Sono Fiera Fiz - 12

Martini fiero, passion fruit, succo ananas e limone fresco

Fiero tonic - 10

Martini fiero e tonica





CLASSICI

AMERICANO 10

AMERICANO NEL SIFONE 10

SPRITZ 10

MOJITO 12

DAIQUIRI 12

MARGARITA 12

GIN TONIC 10

VODKA TONIC 10

RUMCOLA 10

ANALCOLICI

AMERICANO ANALCOLICO 10
Martini Vibrante - Bitter Analcolico

MEDITERRENEAN MOCKTAIL 10
Cordial bergamotto rosmarino, soda

VIRGIN MOJTO 10

VIRGINCOLADA 10





GIN

BOMBAY SAPPHIRE - 10
STAR OF BOMBAY - 12
BOMBAY DRY - 10
BOMBAY BRAMBLE - 10
GIN MARE - 14
HENDRICKS - 12
MONKEY - 16
CAURON - 14
MARTIN MILLERS - 12
GUNPOWDER - 14
G'VINE - 14
TANQUERAY TEN - 12
TANQUERAY 0.0 - 10

VODKA

42 BELOW - 10
GREY GOOSE - 12
BELUGA - 14
KETEL ONE - 12

RUM

BACARDI BLANCO - 10
BACARDI CARTA ORO - 10
BACARDI RESERVA OCHO - 12
APPLETON 12Y - 12
BARCELO ORGANIC - 10
DIPLOMATICO - 14
HAMPDEN 8YO - 16
SANTA TERESA - 14
ZACAPA 23 - 20

WHISKY

BULLEIT BURBON 10
ABERFELDY 12
ARDBEG TEN - 16
CAOL ILA12YO - 16
MONKEY SHOULDER - 12
COGNAC MARTELL VS - 12
VECCHIA ROMAGNA ET. NERA - 10
JONNIE WALKER BLACK - 12

TEQUILA/MEZCAL

CAZADORES BLANCO - 10
CAZADORES REPOSADA - 12
CASAMIGOS BLANCO - 10
CASAMIGOS REPOSADO - 12
PATRON SILVER - 14
PATRON REPOSADO - 16
PATRON ANEJO - 18
PATRON XO CAFFE - 12
DON JULIO BLANCO - 14
DON JULIO REPOSADO - 16
TEQUILA CLASE AZUL REPOSADA - 30
MEZCAL ALIPUS SAN BALTAZAR - 12
MEZCAL ALIPUS SANTANNA - 12

TONICHE

TONICA KINLEY
TONICA ORGANIC RED BULL
FEVER TREE +2





BIRRE SPINA



MESSINA RICETTA CLASSICA 4,7% VOL - PICCOLA 5

MESSINA RICETTA CLASSICA 4,7% VOL - MEDIA 7

NATA NEL 1923 BIRRA MESSINA RICETTA CLASSICA È UNA LAGER PRODOTTA CON INGREDIENTI SELEZIONATI DI ALTISSIMA QUALITÀ E SAPIENTEMENTE BILANCIATI, CHE PRODUCONO UNA BIRRA ARMONIOSA, RINFRESCANTE E CON UNA GRANDE BEVIBILITÀ.

MESSINA CRISTALLI DI SALE 5,0% VOL - PICCOLA 6

MESSINA CRISTALLI DI SALE 5,0% VOL - MEDIA 8

MESSINA CRISTALLI DI SALE È UNA LAGER NON FILTRATA, A CUI I CRISTALLI DI SALE DI SICILIA CONFERISCONO ROTONDITÀ E MORBIDEZZA, ENFATIZZANDO LA NATURALE DOLCEZZA DELLA BIRRA



BIRRE BOTTIGLIA

HEINEKEN 33CL - 6

HEINEKEN SILVER 33CL - 6

ICHNUSA NON FILTRATA 33CL - 7

ICHNUSA AMBRA LIMPIDA 30CL - 7

MESSINA CRISTALLI DI SALE 33CL - 7

LAGUNITAS IPA 35,5 - 9

MORETTI BIANCA 33CL - 6

MORETTI ROSSA 33CL - 7





SOFT DRINKS

- COCA COLA - 5
- COCA COLA ZERO - 5
- FANTA - 5
- THE ORGANICS BITTER LEMON - 5
- THE ORGANICS GINGER BEER - 5
- THÈ FREDDO FUSE - 5
- CAMPARI SODA - 5

BIRRE BOTTIGLIA

- HEINEKEN 33CL - 6
- HEINEKEN SILVER 33CL - 6
- ICHNUSA NON FILTRATA 33CL - 7
- ICHNUSA AMBRA LIMPIDA 30CL - 7
- MESSINA CRISTALLI DI SALE 33CL - 7
- LAGUNITAS IPA 35,5 - 9
- MORETTI BIANCA 33CL - 6
- MORETTI ROSSA 33CL - 7

BIRRE SPINA

- MESSINA LAGER PICCOLA - 5
- MESSINA LAGER MEDIA - 7
- MESSINA CRISTALLI PICCOLA - 6
- MESSINA CRISTALLI MEDIA - 8

AMARI

- MONTENEGRO - 5
- AMARO DEL CAPO - 5
- JAGERMASTER - 5
- HIERBAS - 6
- BAYLISS - 5

SHOT

- CLASSIC 4
- PREMIUM 6

CAFFETTERIA

- CAFFE ESPRESSO 2
- CAFFE CORRETTO 3
- CAFFE SHAKERATO 5

ACQUA

- WAMII 0,5CL - 2
- LURISIA 0,75CL - 3





KARAOKE

SMALL ROOM 60

*Sala privata per 6/8 persone
Sistema Karaoke PRO
1 ora e 30 minuti*

BIG ROOM 120

*Sala privata per 10/12 persone
Sistema Karaoke PRO
1 ora e 30 minuti*





ALLERGENI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)