

"È tutto Ottimo
Si può stampare"



Luglio 2025

EDIZIONE SPECIALE

© Ma.ma SRLS

PORRETTA TERME

Euro ZERO

EDIZIONE STRAORDINARIA DEL GIORNALE DEL MA.MA, IL QUOTIDIANO DELLE BELLE NOTIZIE

MAMA ARTS & BISTROT è un luogo di incontro per le persone che sono interessate all'arte nelle sue diverse funzioni espressive e relazionali. Ospitiamo e valorizziamo eventi musicali, mostre d'arte, incontri culturali, presentazione di libri ed altre attività conseguenti, in un luogo dove i partecipanti si ritroveranno in un clima familiare e coinvolgente, il tutto in uno spazio segnato da un'offerta di alta qualità gastronomica. Un'occasione unica per promuovere rapporti in cui le relazioni arricchiranno ulteriormente l'eleganza e la confortevolezza dello spazio.

BREAKING NEWS!

I Caffè Filtro

I caffè filtro sono tipi di caffè preparati versando acqua calda sul caffè macinato, raccogliendo in una caraffa il liquido risultante tramite l'aiuto di un filtro. L'acqua estrae aromi e olii del caffè, e si muove attraverso quest'ultimo, solo grazie all'effetto della gravità.

Caffè Filtro V60	5,00
French Press	5,00

COLAZIONE E MERENDA, COME A CASA

Pane, vino e zucchero 1,7	3,50
Pane e Nutella 1,7,8	4,50
Pane, burro e marmellata (a scelta) 1,7,12	4,50
Yogurt bianco con frutta fresca, secca e miele 1,7,8,11,12	3,50 5,00
Yogurt bianco con caramello, frollini e nocciole 1,7,8,11,12	3,50 5,00
Acai bowl con granola e frutta fresca 1,5,7,8,11,12	5,00

LE NOTIZIE DELLA MATTINA

LATTE DI SOIA 6
LATTE DI MANDORLA
LATTE LACTOS FREE

PAIN PERDÚ

Pane tostato con
zucchero, burro, frutta
fresca e yogurt 1,7

5,00

CAFFETERIA

Espresso Il Rosso, miscela di 70% arabica e 30% robusta	1,30
Espresso macchiato	1,30
Espresso Monorigine 100% Arabica	2,50
Espresso Decaffeinato	1,30
Cappuccino 6,7	1,60
Pink Me Up ! 6,7	4,00
Caffè Americano	1,50
Macchiato 6,7	1,50
Marocchino 6,7,8	3,00
Pistacchino 6,7,8	3,00
Nocciolino 6,7,8	3,00
Mocaccino 6,7,8	4,00
Orzo Ginseng 1,6,7	1,50 2,00
Cioccolata piemontese calda 6,7,8	3,00
Caffè Latte 6,7	2,00
Matcha Latte 6,7	5,00
Latte Macchiato 6,7	2,00
Caramel Macchiato 5,6,7,8	4,00
Caffè Brulé 5,6,7,8	4,00

LA COLAZIONE DEL MAMA

Un pancake a scelta, uno yogurt piccolo, una spremuta di arancia, un espresso e acqua 1,3,5,6,7,8,9,11,12

12,00

COLAZIONE INTERNAZIONALE *

Salmon affumicato, uovo, formaggio spalmabile, cestino di pane, formaggi misti, pomodorini, acqua e un caffè americano 1,3,4,5,6,7,8,9,11,12

15,00

*cottura delle uova: alla coque, barzotte, sode

TÊTE A TÊTE

29,50

Per due persone

Due yogurt piccoli, un cestino di pane con burro e marmellata, selezione di salumi e formaggi, due mini pain au chocolat, due spremute piccole, due flûte di prosecco 1,3,5,6,7,8,9,11,12

IL BRUNCH

25,00

Salmon affumicato, formaggio spalmabile, cestino di pane, formaggi misti, pomodorini, un pancake con sciroppo d'acero, uno yogurt piccolo, spremuta, acqua e caffè espresso 1,3,4,5,6,7,8,9,11,12

IL PIACERE DEL VERO TE

Bai Mu Dan Bio

Tè Bianco con note dolci e un po' mielate

Flowery Orange Pekoe Ceylon

Tè Nero dal profumo intenso e sentori dolci

Mistero Del Giappone

Miscela di tè Verdi giapponesi con fragole e ribes rossi

Amelie

Miscela di tè verde e tè bianco, con albicocca, calendula, boccioli di rosa e Fiori di verbasco

Jasmine Imperiale

Tè verde pulito, fresco con spiccate note di gelsomino

Milky Oolong

Oolong a basso grado di ossidazione, con sentore inconfondibile di crema e latte

Oolong al caramello

Pregiato Oolong aromatizzato al burro salato, caramello e petali di fiori

Peperino

Miscela a base di te neri, pepe rosa e scorza di mandarino

Anonimo Veneziano

Tè nero miscelato con gocce di cioccolato fondente, fave di cacao, arancio, cardamomo, mela e pepe rosa

Infuso Foresta Nera

Karkadè con mirtillo, lamponi, fragole, bacche di sambuco, uvetta

Tisana Ayurvedica

Radice di zenzero, liquirizia, cannella, cardamomo, semi di finocchio, scorza di arancia

Lapsang Souchong

Tè nero della regione del Fujian, dopo essere fatto ossidare viene affumicato con legno di pino e cedro

TE MATCHA
Il famoso te del
rituale sacro
giapponese
5,00



3,00	6/8 min.	70°
3,00	2/3 min.	90°
3,00	2/3 min.	70°
3,00	2/3 min.	70°
4,00	6 min.	70°
4,00	4 min.	85°
4,00	4 min.	85°
3,00	5 min.	90°
4,00	3/4 min.	90°
3,00	5 min.	90°
3,00	5 min.	90°
4,00	5 min.	90°

PANCAKES E WAFFLES 1,3,5,7,8,12

8,00

Sciroppo d'acero e frutta fresca
Yogurt, miele e frutta fresca
Nutella e frutti rossi
Burro di arachidi, banana, cocco e miele
Caramello, noci e zucchero a velo
Riccioli di burro e marmellata a scelta
Crema pasticcera e frutta fresca
Nutella, banana e zucchero a velo
Banana pancakes

ESTRATTI ARTIGIANALI

Estratto di frutta e verdure * 9	5,00
*secondo disponibilità	
Spremuta di Arance / Pompelmo	4,00

"È tutto Ottimo
Si può stampare"



Luglio 2025

EDIZIONE SPECIALE

© Ma.ma SRLS

PORRETTA TERME

Euro ZERO

EDIZIONE STRAORDINARIA DEL GIORNALE DEL MA.MA, IL QUOTIDIANO DELLE BELLE NOTIZIE BISTROT

Dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 22.30

Il nostro menu è frutto di tutto ciò che sono le nostre esperienze, lavorative e non, dove il passato trova un perfetto equilibrio con il presente, e ogni piatto, nella sua semplicità, assume un grande significato. Le materie prime sono di prima qualità e lavorate quel tanto che basta per esprimere appieno tutto il loro potenziale. Il nostro concetto di cucina è conviviale e di condivisione. Vi consigliamo quindi di non fermarvi alla classica sequenza che conosciamo, ma CONDIVIDETE più piatti possibile per immergervi completamente nell'atmosfera fantastica di MAMA Arts & Bistrot

PIZZE GOURMET ^{1, 7, 8, 12}

Fior di latte, erba cipollina, tartufo fresco stagionale	25,00
Salsa al pomodoro e ricotta, basilico e Parmigiano Reggiano 24 mesi	18,00
Fior di latte, erborinato di capra, timo, pere e noci	18,00
Burrata, Timo, Porcini e Pata Negra	30,00

INSALATE, ANTIPASTI FREDDI E CALDI

Caesar ^{1, 3, 6, 7, 12}	14,00
Iceberg, Parmigiano Reggiano, Caesar dressing, filetti di pollo, crostini	
Granchio e avocado ²	16,00
Ruola, polpa di granchio, avocado, pomodori, coriandolo, cipolla rossa di Tropea	
Lenticchie (V) ^{7, 8, 10, 12}	15,00
Lenticchie, nocciole, noci pecan, melograno, Cranberries, mela, caprino, mostarda	
Il Polpo alla griglia ^{1, 2, 4, 7, 14}	18,00
Panko alle olive, topinambur e maionese di mare	
Cappesante scottate ^{7, 9, 14}	18,00
Capesante atlantiche, glissand di finocchio e sambuca, mela verde e corallo	
Orto (V) ^{7, 8, 9, 12}	15,00
Diverse croccantezze di verdure in un piatto variopinto con chips di polenta	
Carpaccio di rapa rossa (V) ^{5, 7, 8, 12}	16,00
Caprino, rucola, nocciole, vinaigrette agli agrumi	
Il Manzo Carciofato ⁷	18,00
Carpaccio di Fassona, crema di carciofi sardi, pecorino di Fossa, timo e lemon dressing	
Tataki di Wagyu A5 ^{1, 6, 7}	22,00
Salsa ponzu e crostino con burro tartufato	
Katsu Sando ^{1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12}	20,00
Pane al latte, etrusca di maiale, cavolo bianco, panko e senape di Digione	
Bao con pulled pork ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12}	18,00
Panino al vapore, pulled pork, maionese agli agrumi, cavolo viola, cetriolo, arachidi	

RAW BAR

Tartare di tonno rosso ^{4, 6, 11, 12}	
Tonno rosso Saku Akami, mango, maionese al tartufo, wasabi e sesamo	18,00
Carpaccio di Otoro ^{4, 6, 11, 12}	
Sale di Maldon, chips di cipolla, ponzu	22,00
Croissant cacio e pepe Con gambero crudo ^{1, 2, 12}	
Tartare di gambero rosso, salsa cocktail	16,00
Carpaccio di ombrina ^{4, 7, 8, 12}	
Prezzemolo, nocciole e salsa al limone	16,00
Gran cocktail di Gamberi ^{2, 3, 9, 12}	
160 gr di gamberi giganti, pickles, salsa cocktail	24,00
Ostriche ^{12, 14}	
Chiedici cosa abbiamo di fresco oggi	Mezzina Dozzina Prezzo di mercato
Atlantide ^{1, 2, 3, 4, 6, 8, 12, 14}	
Grande torre di pesce crudo da condividere in 4 persone con 12 ostriche, 4 gamberi giganti, ceviche di ombrina con prezzemolo, nocciole e limone, capesante, granchio, sashimi di tonno Accompagnata da crostini con burro, salsa mignonette, maionese agli agrumi	100,00

PORTATE PRINCIPALI

Zuppa di cipolla in crosta di Parmigiano Reggiano (V) ^{1, 7, 9}	14,00
Crostini di pane	
Risotto con bisque, corallo e gambero rosso ^{2, 4, 7, 9, 14}	18,00
Riso invecchiato del delta del Pò, fondo di crostacei, polvere di corallo, tartare di gambero	
Mama Che Pacchero! (V) ^{1, 7, 9}	15,00
Salsa ai pomodori fatta in casa, basilico, burro e Parmigiano Reggiano 24 mesi	
Mezze maniche alla Norma (V) ^{1, 7, 9}	15,00
Melanzane, pomodori arrosto, basilico, ricotta salata	
Pici cacio, pepe e tartare di gambero rosso ^{1, 2, 7}	18,00
Pici freschi, pecorino romano, pepe Timut e crudo di gambero rosso	
Spaghetti alla chitarra alle vongole ^{1, 14}	18,00
Spaghetti freschi alla chitarra, prezzemolo, vongole veraci	
Filetto di ombrina al limone e salsa Bernese ^{1, 3, 4, 7, 12}	20,00
160 g di Ombrina Mauritius, salsa beurre au citron, bernese	
Trancio di Baccalà taglio pil pil ^{4, 7}	24,00
180 g di filetto di Baccalà, porri, patate Ratta, burro chiarificato ai piselli e chips di baccala	
Branzino in crosta di sale (per due persone, 45' di cottura) ^{1, 3, 4, 7, 14}	55,00
Branzino intero da 1,2 kg in crosta di sale con contorni e salse	
Il Vitello alla Milanese, con osso (per due persone) ^{1, 7}	45,00
500 g di vitello con osso, fritto in burro chiarificato, rucola, pomodorini e Parmigiano	
Filetto di Fassona glassato ⁹	26,00
160 g di filetto di Fassona piemontese, fondo bruno, riduzione al caffè, patata viola	
Cotoletta di cavolfiore (V) ^{1, 6, 7, 12}	20,00
Cavolfiore marinato, salsa fatta in casa, salsa verde e tuorlo marinato	
La battuta di Fassona ^{3, 5, 8, 10, 12}	24,00
200 g di battuta al coltello con i condimenti a parte	

CONTORNI

Patate al tartufo e Parmigiano ⁷	7,00
Ceci neri DOP, aglio e salvia	5,00
Verdure di stagione spadellate	5,00
Scarola	5,00
Verdure di stagione gratin ¹	5,00

***Gentili clienti, in caso di allergie o intolleranze alimentari vi invitiamo a comunicarlo al nostro personale che potrà fornirvi le necessarie informazioni in merito alla presenza di allergeni nei piatti del nostro menu, come già indicato al fianco di ogni piatto. La tabella allergeni è inoltre disponibile per la consultazione in qualsiasi momento**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) 2. Crostacei e prodotti derivati 3. Uova e prodotti derivati 4. Pesce e prodotti derivati, tranne gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino 5. Arachidi e prodotti derivati 6. Soia e prodotti derivati 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio 8. Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati 9. Sedano e prodotti derivati 10. Senape e prodotti derivati 11. Semi di sesamo e prodotti derivati 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiore a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO2 13. Lupini e prodotti derivati 14. Molluschi e prodotti derivati