

"È tutto Ottimo
Si può stampare"



Marzo 2026

EDIZIONE SPECIALE

© Ma.ma SRLS

PORRETTA TERME

Euro ZERO

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

MA.MA 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	7
French Press	7

COLAZIONE E MERENDA, COME A CASA

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

TUTTO IL GIORNO

LATTE DI SOIA 6
LATTE DI MANDORLA 8
LATTE LACTOS FREE

ICED MATCHA VANILLA

Matcha shackerato con
latte e vaniglia 7,12

6,00

CAFFETERIA

Espresso Il Rosso, miscela di 70% arabica e 30% robusta	1,40
Espresso Monorigine 100% Arabica	3,00
Espresso Decaffeinato	1,50
Cappuccino 6,7	1,70
Pink Me Up! 6,7	4,00
NUTELLAmi! 6,7	4,00
Caffè Americano	1,50
Macchiato 6,7	1,50
Marocchino 6,7,8	3,50
Pistacchino 6,7,8	3,50
Nocciolino 6,7,8	3,50
Mocaccino 6,7,8	4,00
Orzo Ginseng 1,6,7	1,50 2,00
Cioccolata piemontese calda 6,7,8	4,00
Aggiunta di panna montata 7	+1,00
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 Brulè 5,6,7,8	4,00
Aggiunta di latte di soia, avena, mandorla, senza lattosio	+0,50
Aggiunta di latte	+0,10

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

14

TÊTÊ A TÊTÊ

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

29,50

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

IL PIACERE DEL VERO TÈ

Bai Mu Dan Bio	3,50	6/8 min.	70°
Tè Bianco con note dolci e un po' mielate			
Flowery Orange Pekoe Ceylon	3,50	2/3 min.	90°
Tè Nero dal profumo intenso e sentori dolci			
Mistero Del Giappone	3,50	2/3 min.	70°
Miscela di tè Verdi giapponesi con fragole e ribes rossi			
Amelie	3,50	2/3 min.	70°
Miscela di tè verde e tè bianco, con albicocca, calendula, boccioli di rosa e Fiori di verbasco			
Jasmine Imperiale	4,50	6 min.	70°
Tè verde pulito, fresco con spiccate note di gelsomino			
Milky Oolong	4,00	4 min.	85°
Oolong a basso grado di ossidazione, con sentore inconfondibile di crema e latte			
Oolong al caramello	4,00	4 min.	85°
Pregiato Oolong aromatizzato al burro salato, caramello e petali di fiori			
Peperino	3,50	5 min.	90°
Miscela a base di tè neri, pepe rosa e scorza di mandarino			
Anonimo Veneziano	4,00	3/4 min.	90°
Tè nero miscelato con gocce di cioccolato fondente, fave di cacao, arancio, cardamomo, mela e pepe rosa			
Infuso Foresta Nera	3,50	5 min.	90°
Karkadè con mirtillo, lamponi, fragole, bacche di sambuco, uvetta			
Tisana Ayurvedica	3,00	5 min.	90°
Radice di zenzero, liquirizia, cannella, cardamomo, semi di finocchio, scorza di arancia			
Lapsang Souchong	4,00	5 min.	90°
Tè nero della regione del Fujian, dopo essere fatto ossidare viene affumicato con legno di pino e cedro			

BRUNCH

Tutti i sabati,
domeniche e
festivi dalle 9
alle 13

PANCAKES

1,3,5,7,8,12

10

WAFFLES

1,3,5,7,8,12

8

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
Crema pasticcera e frutta fresca
Nutella, banana e zucchero a velo
Panna montata, fragole, cioccolata a scaglie

ESTRATTI ARTIGIANALI E SUCCHI

Estratto di frutta e verdure * 9	5
*secondo disponibilità	
Spremuta di Arance	4
Succhi di frutta "GOI Premium Natural" 100% italiani	
Mirtillo, fragola	4,50
Pera, pesca	4,00

"È tutto Ottimo
Si può stampare"



Marzo 2026

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 MA.MA Arts & Bistrot

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

Ideali da condividere a centro tavola

Ostriche gratinate (al pz.) ^{2,1}	5	Foie gras scottato ^{1,7,12}	18
Scalogni, pan grattato, vino bianco e burro		Pan brioche, confettura di cipolle e lamponi	
Seppioline al nero ^{7,9,4}	14	Tagliere "Bagni della Porretta" (ideale per due persone)	22
Con verdure e zesta di limone		Prosciutto crudo sambucano, mortadella e salame rosa, pecorino, caprino, miele di Treppio e mostarda di mela rosa romana, con tigelle	
Fritto misto di pesce ^{1,2,3,4,7,11}	16	- aggiunta di tigelle al pz.	+1
Fritto misto di pesce e verdure		Carpaccio di manzo, rucola e grana con salsa tartufata ^{3,4,5,7,9}	14
Impepata di cozze ^{1,2,4}	12	Un grande classico della cucina italiana	
Vino bianco, aglio, prezzemolo, pomodorini, limone		Il Patè del Mama ^{1,7}	10
Carpaccio di rapa rossa marinato (V) ^{1,3,7}	10	Patè di fegatini toscani, erbe aromatiche, pane croccante e burro	
Spuma di caprino, nocciole, salsa allo yogurt, rucola			

RAW BAR

Tartare di tonno rosso ^{4,6,11,12}	
Tonno rosso Saku Akami, mango, maionese al tartufo, wasabi e sesamo	18
Salmone marinato alla barbabietola e Martini ^{4,12}	
Zenzero marinato, olio verde	16
Tartare di branzino ^{4,6,12}	
Peperoncino fresco, vinaigrette al miele, teriyaki	18
Ostriche (al pz.) ^{12,14}	5

PRIMI PIATTI

Zuppa di cipolla in crosta di Parmigiano Reggiano (V) ^{1,7,9}	10	Risotto con bisque, corallo e gambero rosso ^{2,4,7,9,14}	19
Crostini di pane		Riso invecchiato del delta del Po, fondo di crostacei, corallo, tartare di gambero	
Mama Che Pacchero! (V) ^{1,7,9}	15	Pici cacio, pepe e tartare di gambero rosso ^{1,2,7}	18
Salsa ai pomodori fatta in casa, basilico, burro e Parmigiano Reggiano 24 mesi		Pici freschi, pecorino romano, pepe Timut e crudo di gambero rosso	
Tortello di patate con ragù bianco ^{1,7,9}	16	Bigoli alle vongole ^{1,2,4,7,14}	18
Ragù bianco battuto a mano, erbe aromatiche		Bigoli freschi con vongole, aglio e prezzemolo	
Tagliatelle verdi con ragù battuto al coltello ^{1,7,9}	16		
Parmigiano Reggiano 24 mesi			

SECONDI PIATTI

Filetto di rana pescatrice in porchetta ^{4,6,9,10,12}	18	La battuta di Fassona ^{3,5,8,10,12}	18
Chutney di Mela Rosa Romana e purea di ceci al rosmarino		Battuta di manzo al coltello con i condimenti a parte: tuorlo marinato, pickles, alici del Cantabrico, sale Maldon, mostarda di Dijon, frutti di capperi	
Trancio di branzino cotto a bassa temperatura ^{4,7}	18	Filetto di Fassona al pepe verde ^{1,7,9,12}	21
Crema di porro alla vaniglia, crumble al pecorino, pomodori confit		Filetto di Fassona con salsa al pepe verde	
Polpo in doppia consistenza ^{1,2,4,7,14}	18	Guancia di manzo brasata al vino rosso ^{1,9}	19
Polpo croccante, crema di sedano rapa, miele, mirtille e chips croccanti		Cipolline borettane in agrodolce e carote baby	
Cotoletta di cavolfiore (V) ^{1,6,7,12}	14	Cotoletta alla Bolognese ^{1,7,9,12}	18
Cavolfiore marinato, salsa fatta in casa, salsa verde e tuorlo marinato		Vitello con prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano, ripassata in padella con sugo di carne	

Atlantide^{1,2,3,4,6,8,12,14}

Grande torre di pesce crudo da condividere in 4 persone con 12 ostriche, ceviche di branzino con prezzemolo, nocciole e limone, capesante, sashimi di tonno. Accompagnata da crostini con burro, salsa mignonnette, maionese agli agrumi

100

CONTORNI

Patate arrosto al Parmigiano e tartufo nero ^{7,1,12}	7
Patate arrosto	5
Ceci all'aglio nero	5
Verdure di stagione spadellate	5
Insalata mista	5

PIZZE AL GRANO VERNA^{1,4,7,8,12}

Pizza a lunga lievitazione con farina di grano Verna, macinato a pietra per mantenere intatto il germe di grano.

Salsa al pomodoro e ricotta, basilico e Parmigiano 24 mesi (V)	14
Fior di latte, erborinato di capra, timo, pere e noci (V)	14
Burrata, Timo, funghi e prosciutto crudo sambucano	18

ESPERIENZA MARE 50
Con un dolce a scelta

ESPERIENZA TERRA 55
Con un dolce a scelta

ESPERIENZA VEGETARIANA 40
Con un dolce a scelta

Pane della casa e servizio

2,00

***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