

“È tutto Ottimo
Si può stampare”



Febbraio 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	7,00
French Press	7,00

COLAZIONE E MERENDA, COME A CASA

Pane e Nutella 1, 7, 8	5,00
Pane, burro e marmellata (a scelta) 1, 7, 12	5,00
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	7,00

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

CAFFETTERIA

Espresso Il Rosso, miscela di 70% arabica e 30% robusta	1,30
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

14,00

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 te del
rituale sacro
giapponese
5,00

IL PIACERE DEL VERO TE

Bai Mu Dan Bio	3,00	6/8 min.	70°
Tè Bianco con note dolci e un po' mielate			
Flowery Orange Pekoe Ceylon	3,00	2/3 min.	90°
Tè Nero dal profumo intenso e sentori dolci			
Mistero Del Giappone	3,00	2/3 min.	70°
Miscela di tè Verdi giapponesi con fragole e ribes rossi			
Amelie	3,00	2/3 min.	70°
Miscela di tè verde e tè bianco, con albicocca, calendula, boccioli di rosa e Fiori di verbasco			
Jasmine Imperiale	4,00	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	3,00	5 min.	90°
Miscela a base di te neri, pepe rosa e scorza di mandarino			
Anonimo Veneziano	4,00	3/4 min.	90°
Te nero miscelato con gocce di cioccolato fondente, fave di cacao, arancio, cardamomo, mela e pepe rosa			
Infuso Foresta Nera	3,00	5 min.	90°
Karkadè con mirtilli, 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 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
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	5,00
*secondo disponibilità	
Spremuta di Arance	4,00
Succhi di frutta "GOI Premium Natural" 100% italiani	
Mirtillo, fragola	4,50
Pera, pesca	4,00

"È tutto Ottimo
Si può stampare"



Febbraio 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

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)	14,00
Fior di latte, erborinato di capra, timo, pere e noci (V)	14,00
Burrata, Timo, funghi e prosciutto crudo sambucano	18,00

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

Ostriche gratinate ^{2, 1}	5,00
Scalogno, pan grattato, vino bianco e burro	
Il Polpo alla griglia ^{1, 2, 4, 7, 14}	18,00
Panko alle olive, crema di burrata e maionese di mare	
Baccalà mantecato ^{7, 9, 4}	16,00
Spugna di basilico e chutney di mela e limone	
Orto (V) ^{7, 8, 9, 12}	14,00
Diverse croccantezze di verdure in un piatto variopinto con chips di polenta	
Trittico di bruschette ^{7, 8}	14,00
Patè di fegatini toscani, concassè di pomodorini e basilico, pecorino e guanciale	
Tagliere “Bagni della Porretta” (per due persone)	22,00
Prosciutto crudo sambucano, mortadella e salame rosa, caciotta e caprino locali, miele di Treppio e mostarda di mela rosa romana, con tigelle	
- aggiunta di tigelle al pz.	+1,00
Tonnato di “grigio sambucano” ^{3, 4, 5, 7, 9}	16,00
Filetto di maiale “grigio sambucano” CBT e salsa tonnata fatta in casa	
La battuta di Fassona ^{3, 5, 8, 10, 12}	18,00
150 g di battuta al coltello con i condimenti a parte: tuorlo marinato, pickles, alici del Cantabrico, sale Maldon, mostarda di Dijon, frutti di capperi,	
Polenta Formenton della Garfagnana al forno ⁷	15,00
Cavolo verza, pecorino sardo, guanciale croccante	

RAW BAR

Tartare di tonno rosso ^{4, 6, 11, 12}	18,00
Tonno rosso Saku Akami, mango, maionese al tartufo, wasabi e sesamo	
Salmone marinato alla barbabietola e Martini ^{4, 12}	16,00
Zenzero marinato, olio verde	
Tartare di branzino ^{4, 6, 12}	18,00
Peperoncino fresco, vinaigrette al miele, teriyaki	
Ostriche ^{12, 14}	
Chiedici cosa abbiamo di fresco oggi	
Mezza dozzina	
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, ceviche di branzino con prezzemolo, nocciole e limone, capesante, sashimi di tonno	
Accompagnata da crostini con burro, salsa mignonnette, maionese agli agrumi	100,00

PORTATE PRINCIPALI

Zuppa di cipolla in crosta di Parmigiano Reggiano (V) ^{1, 7, 9}	12,00
Crostini di pane	
Mama Che Pacchero! (V) ^{1, 7, 9}	16,00
Salsa ai pomodori fatta in casa, basilico, burro e Parmigiano Reggiano 24 mesi	
Tortello di patate con ragù bianco ^{1, 7, 9}	17,00
Ragù bianco battuto a mano, erbe aromatiche	
Tortellini fatti in casa in brodo di gallina ^{1, 7, 9}	17,00
Tortellini classici fatti in casa in brodo di gallina	
Tagliatelle verdi con ragù battuto al coltello ^{1, 7, 9}	16,00
Parmigiano Reggiano 24 mesi	
Raviolone di faraona ^{1, 7, 9}	16,00
Burro nocciola ed erbe aromatiche	
Risotto con bisque di crostacei, corallo e gambero rosso ^{2, 4, 7, 9, 14}	19,00
Riso invecchiato del delta del Po', fondo di crostacei, corallo, tartare di gambero	
Pici cacio, pepe e tartare di gambero rosso ^{1, 2, 7}	18,00
Pici freschi, pecorino romano, pepe Timut e crudo di gambero rosso	
Filetto di rana pescatrice in porchetta ^{4, 6, 9, 10, 12}	18,00
Chutney di Mela Rosa Romana e purea di ceci al rosmarino	
Trancio di salmone a bassa temperatura ^{4, 7}	18,00
Crema di porro alla vaniglia, crumble al pecorino, pomodori confit	
Cotoletta di cavolfiore (V) ^{1, 6, 7, 12}	15,00
Cavolfiore marinato, salsa fatta in casa, salsa verde e tuorlo marinato	
Guancia di manzo brasata al vino rosso ^{1, 9}	19,00
Cipolline borettane in agrodolce e carote baby	
Filetto di Fassona al pepe verde ^{1, 7, 9, 12}	21,00
Filetto di Fassona, fondo bruno, patate e chutney di Mela Rosa Romana	
Cotoletta alla Bolognese ^{1, 7, 9, 12}	19,00
Vitello con prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano, ripassata in padella con sugo di carne	
Filetto di Cinta Senese lardellato	18,00
Riduzione alla birra e chutney di cipolla	

CONTORNI

Patate arrosto al Parmigiano e tartufo nero	7,00
Ceci all'aglio nero	5,00
Verdure di stagione spadellate	5,00
Insalata mista	5,00

Chiedi al nostro
team i piatti del
giorno!!

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