

“È tutto Ottimo  
Si può stampare”



Dicembre 2025

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	5,00
French Press	5,00

COLAZIONE E MERENDA, COME A CASA

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

TUTTO IL GIORNO

LATTE DI SOIA <sup>6</sup>  
LATTE DI MANDORLA  
LATTE LACTOS FREE

ICED MATCHA VANILLA  
Matcha shackerato con  
latte e vaniglia <sup>7,12</sup>

5,00

CAFFETTERIA

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

LA COLAZIONE DEL MAMA

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

12,00

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 <sup>1,3,5,6,7,8,9,11,12</sup>

29,50

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

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

Infuso Foresta Nera

Karkadè con mirtilli, 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°

TÈ DI  
NATALE  
4,00

BRUNCH

Tutti i sabati,  
domeniche e festivi  
dalle 9 alle 13

PANCAKES E WAFFLES <sup>1,3,5,7,8,12</sup>

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

ESTRATTI ARTIGIANALI

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

“È tutto Ottimo  
Si può stampare”



Dicembre 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 MA.MA Arts & Bistrot

<b>PIZZE AL GRANO VERNA</b> <small>1, 4, 7, 8, 12</small>	
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, finferli e prosciutto crudo sambucano	18,00

<b>ANTIPASTI FREDDI E CALDI</b>	
<b>Ostriche gratinate</b> <small>2, 1</small>	
Scalogno, pan grattato, vino bianco e burro	
<b>Il Polpo alla griglia</b> <small>1, 2, 4, 7, 14</small>	18,00
Panko alle olive, crema di burrata e maionese di mare	
<b>Baccalà mantecato</b> <small>7, 9, 4</small>	16,00
Spugna di basilico e chutney di mela e limone	
<b>Orto (V)</b> <small>7, 8, 9, 12</small>	
Diverse croccantezze di verdure in un piatto variopinto con chips di polenta	
<b>Trittico di bruschette</b> <small>7, 8</small>	15,00
Patè di fegatini toscani, concassè di pomodorini e basilico, pecorino e guanciale	
<b>Tagliere “Bagni della Porretta” (per due persone)</b>	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
<b>Il Vitello Tonnato a modo nostro</b> <small>3, 4, 5, 7, 9</small>	16,00
Pancia di vitello cotta a bassa temperatura e salsa tonnata fatta in casa	
<b>La battuta di Fassona</b> <small>3, 5, 8, 10, 12</small>	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,	
<b>Polenta Formenton della Garfagnana al forno</b> <small>7</small>	15,00
Cavolo verza, pecorino sardo, guanciale croccante	

<b>RAW BAR</b>	
<b>Tartare di tonno rosso</b> <small>4, 6, 11, 12</small>	
Tonno rosso Saku Akami, mango, maionese al tartufo, wasabi e sesamo	
18,00	
<b>Salmone marinato alla barbabietola e Martini</b> <small>4, 12</small>	
Zenzero marinato, olio verde	
16,00	
<b>Tartare di branzino</b> <small>4, 6, 12</small>	
Peperoncino fresco, vinaigrette al miele, teriyaki	
18,00	
<b>Gran cocktail di Gamberi</b> <small>2, 3, 9, 12</small>	
3 gamberi giganti rossi del Mediterraneo, pickles, salsa cocktail	
22,00	
<b>Ostriche</b> <small>12, 14</small>	
Chiedici cosa abbiamo di fresco oggi	
Mezza dozzina	
Dozzina	
Prezzo di mercato	
<b>Atlantide</b> <small>1, 2, 3, 4, 6, 8, 12, 14</small>	
Grande torre di pesce crudo da condividere in 4 persone con 12 ostriche, 4 gamberi giganti, ceviche di branzino con prezzemolo, nocciole e limone, capesante, granchio, sashimi di tonno	
Accompagnata da crostini con burro, salsa mignonnette, maionese agli agrumi	
100,00	

<b>PORTATE PRINCIPALI</b>	
<b>Zuppa di cipolla in crosta di Parmigiano Reggiano (V)</b> <small>1, 7, 9</small>	12,00
Crostini di pane	
<b>Mama Che Pacchero! (V)</b> <small>1, 7, 9</small>	15,00
Salsa ai pomodori fatta in casa, basilico, burro e Parmigiano Reggiano 24 mesi	
<b>Tortello di patate con ragù bianco</b> <small>1, 7, 9</small>	16,00
Ragù bianco battuto a mano, erbe aromatiche	
<b>Tortellini fatti in casa in brodo di gallina</b> <small>1, 7, 9</small>	16,00
Tortellini classici fatti in casa, brodo di gallina e tartufo nero	
<b>Tagliatelle verdi con ragù battuto al coltello</b> <small>1, 7, 9</small>	16,00
Con fonduta di Parmigiano Reggiano	
<b>Risotto con bisque di crostacei, corallo e gambero rosso</b> <small>2, 4, 7, 9, 14</small>	19,00
Riso invecchiato del delta del Po', fondo di crostacei, corallo, tartare di gambero	
<b>Pici cacio, pepe e tartare di gambero rosso</b> <small>1, 2, 7</small>	18,00
Pici freschi, pecorino romano, pepe Timut e crudo di gambero rosso	
<b>Filetto di trota alle erbe</b> <small>4, 6, 9, 10, 12</small>	18,00
Chutney e salsa alla mostarda	
<b>Trancio di salmone a bassa temperatura</b> <small>4, 7</small>	18,00
Crema di porro alla vaniglia, crumble al pecorino, pomodori confit	
<b>Cotoletta di cavolfiore (V)</b> <small>1, 6, 7, 12</small>	15,00
Cavolfiore marinato, salsa fatta in casa, salsa verde e tuorlo marinato	
<b>Guancia di manzo brasata al vino rosso</b> <small>1, 9</small>	18,00
Cipolline borettane in agrodolce e carote baby	
<b>Filetto di Fassona glassato</b> <small>9</small>	20,00
Filetto di Fassona, fondo bruno, patate e chutney di Mela Rosa Romana	
<b>Cotoletta alla Bolognese</b> <small>1, 7, 9, 12</small>	19,00
Vitello con prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano, ripassata in padella con sugo di carne	
<b>Filetto di Cinta Senese lardellato</b>	17,00
Riduzione alla birra e chutney di cipolla	

<b>CONTORNI</b>	
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!!

**\*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