

# Mama Mia

Ristorante Pizzeria



## Benvenuti

### La cucina italiana per passione

Siamo lieti di porgervi il benvenuto al Ristorante Pizzeria Mama Mia, in questo accogliente ambiente affacciato sul Lago Maggiore.

Dalla lunga tradizione di famiglia e dall'attenzione per la qualità e la provenienza, nasce il Mama Mia.

Un concetto, tramite il quale vogliamo ricordare i piatti più tradizionali e sfiziosi della cucina italiana e delle sue regioni, come pure la pizza fatta come a Napoli.

Vi auguriamo di trascorrere piacevoli momenti al Mama Mia.

Famiglia Brunner

## Willkommen

### Italienische Küche aus Leidenschaft

*Wir freuen uns, Sie im Ristorante Pizzeria Mama Mia in diesem schönen Ambiente mit Blick auf den Lago Maggiore begrüßen zu dürfen.*

*Aus der langen Familientradition und der Aufmerksamkeit für Qualität und Herkunft, ist Mama Mia entstanden.*

*Ein Konzept, mit dem wir die traditionellsten Gerichte der italienischen Küche und ihrer Regionen, sowie die Pizza nach neapolitanischer Art, hervorheben wollen.*

*Wir wünschen Ihnen besondere Momente im Mama Mia.*

Famiglia Brunner

## Bienvenue

### La cuisine italienne par passion

Nous sommes ravis de vous accueillir au Ristorante Pizzeria Mama Mia, dans cette ambiance accueillante donnant sur le lac Majeur.

Mama Mia est née d'une longue tradition familiale et de l'attention à la qualité et la provenance. Un concept à travers lequel nous souhaitons rappeler les plats les plus succulents de la cuisine italienne et de ses régions, ainsi que les pizzas faites comme à Naples.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment au Mama Mia.

Famiglia Brunner

## Stuzzichini e insalate

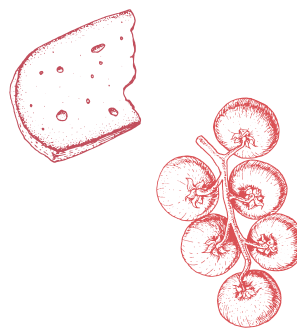
### Häppchen und Salate - Amuse-bouche et salades

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| ✓ | <b>Bis di bruschette al pomodoro e funghi porcini</b><br><i>Bruschette Bis mit Tomaten und Steinpilzen</i><br>Bis de bruschette avec tomates et cèpes | 12.50  |
| ✓ | <b>Insalata verde del Piano di Magadino</b><br><i>Blattsalat vom Piano di Magadino</i><br>Salade verte du Piano di Magadino                           | 8.50   |
| ✓ | <b>Insalata mista</b><br><i>Gemischter Salat</i><br>Salade mêlée  | 12.50  |
|   | Con tonno - <i>mit Thunfisch</i> - avec du thon   | + 3.50 |
|   | Con mozzarella di bufala - <i>mit Büffelmozzarella</i> - avec Mozzarella de bufflonne   | + 5.00 |
| ✓ | <b>Caprese con mozzarella di bufala</b><br><i>Caprese mit Büffelmozzarella</i><br>Caprese avec mozzarella de bufflonne                                | 24.00  |

## Antipasti freddi e caldi

### Kalte und warme Vorspeisen - Entrées froides et chaudes

- |   |  |                            |
|---|--|----------------------------|
| ✓ | <b>Tagliere misto</b> con salumi e formaggi ticinesi<br><i>Tessinerplatte mit Aufschnitt und Käse</i><br>Planche de charcuterie et fromages tessinois  | 28.00                      |
|   | <b>Culatta di Parma con gnocco fritto</b><br><i>Parmaschinken mit frittiertem Gnocco</i><br>Jambon de Parme avec gnocco frit   | 26.50                      |
|   | <b>Battuta di filetto di manzo al coltello</b> con tartufo fresco di stagione<br><i>Handgeschnittenes Rindsfilet mit frischem Trüffel</i><br>Filet de bœuf coupé au couteau, avec truffe fraîche                               | 150 g 42.00<br>100 g 28.00 |
| ✓ | <b>Parmigiana di melanzane alla siciliana</b><br><i>Auberginen-Parmigiana nach sizilianischer Art</i><br>Parmigiana d'aubergines à la sicilienne   | 24.00                      |
|   | <b>Gamberi alla catalana</b> con verdure croccanti e pomodorini datterini<br><i>Garnelen nach katalanischer Art mit knackigem Gemüse und Datteltomaten</i><br>Crevettes à la catalane avec légumes croquants et tomates dattes | 27.00                      |



✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte* - Plats végans



**Insalata tiepida di mare** su carpaccio di zucchine gialle e verdi 26.50  
 marinate con vinaigrette alle erbe mediterranee e agrumi  
*Warmer Meeresfrüchtesalat auf mariniertem gelbem und grünem Zucchini carpaccio  
 mit mediterraner Kräuter-Zitrus-Vinaigrette*  
 Salade tiède de fruits de mer sur carpaccio de courgettes jaunes et vertes marinées  
 avec vinaigrette aux herbes et aux agrumes

**Impepata di cozze alla marinara** 28.00  
*Miesmuscheln Marinara - Moules poivrées marinara*

### Primi piatti Risotti, Gnocchi & Paste

✓ **Risotto alla milanese** 1/2 1/1  
 Safranrisotto - Risotto au safran 18.50 24.00  
 Con funghi porcini - mit Steinpilzen - avec cèpes + 4.00

**Risotto all'aglio orsino** con carpaccio di gambero rosso di Sicilia e mandorle affumicate 26.50  
*Bärlauchrisotto mit Carpaccio von roter sizilianischer Garnele und geräucherten Mandeln*  
 Risotto à l'ail sauvage avec carpaccio de crevette rouge de Sicile et amandes fumées

✓ **Gnocchi di patate con pesto alla genovese**, burrata e pomodorini canditi 19.00 24.00  
*Kartoffelgnocchi mit Pesto alla Genovese, Burrata-Käse und kandierten Kirschtomaten*  
 Gnocchi de pommes de terre au pesto alla genovese, fromage burrata et tomates cerises confites

**Spaghetti alla carbonara** 18.50 23.50

**Tagliatelle alla Bolognese** 18.50 23.50

✓ **Cavatelli alla Norma**, con sugo di melanzane fritte, basilico e cacioricotta salato 18.50 23.50  
*Cavatelli alla Norma mit einer Sauce aus frittierten Auberginen, Basilikum und  
 gesalzenem Cacioricotta-Käse*  
 Cavatelli alla Norma avec une sauce aux aubergines frites, basilic et fromage cacioricotta salé

**Orecchiette alla Tarantina**, con ragù di polpette come quelle della Nonna 19.00 24.00  
*Orecchiette alla Tarantina, mit Hackbällchen-Ragusauce wie zu Grossmutterns Zeiten*  
 Orecchiette alla Tarantina avec un ragout aux boulettes de viande comme celle de grand-mère

**Mezzi Paccheri allo scoglio** 21.00 25.00  
*Mezzi Paccheri mit Meeresfrüchten*  
 Mezzi Paccheri avec fruits de mer

**Tagliolini ai ricci di mare e limone** 22.00 27.50  
*Tagliolini mit Seeigel und Zitrone*  
 Tagliolini aux oursins et au citron



## Pesci e frutti di mare

### Fische und Meeresfrüchte - Poissons et fruits de mer

- Zuppetta di pesce Mama Mia** con filetto di orata, cozze, vongole, gamberoni, calamari, seppioline, pescato del giorno, verdure, salsa pomodoro e crostini all'aglio 40.00  
*Fischsuppe "Mama Mia" mit Seebrassenfilet, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Kalmar, Tagesfang, Gemüse, Tomatensauce und Knoblauchcroûtons*  
Soupe de poisson "Mama Mia" avec filet de daurade, moules, palourdes, crevettes, calamars, seiches, poisson du jour, légumes, sauce tomate et croûtons à l'ail
- Pavé di lucioperca del Lago Maggiore al burro e salvia** con risotto alla Piemontese 39.00  
*Zander-Pavé vom Lago Maggiore mit Butter und Salbei, serviert mit Risotto alla Piemontese*  
Pavé de sandre du Lago Maggiore au beurre et à la sauge, avec risotto à la Piemontese
- Filetti di orata alla Ligure** in guazzetto di patate, olive taggiasche e pomodorini cherry 40.00  
*Seebrassenfilets nach ligurischer Art mit Kartoffel, Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten-Guazzetto*  
Filets de daurade à la ligurienne au guazzetto de pommes de terre, olives taggiasche et tomates cerises
- Rana pescatrice al Merlot bianco ticinese** 39.00  
Servito con purè di patate, spinaci saltati al burro e carotine baby  
*Seeteufel an weissem Tessiner Merlot, serviert mit Kartoffelpüree, in Butter gedünstetem Spinat und Babykarotten*  
Lotte au Merlot blanc du Tessin, servie avec purée de pommes de terre, épinards sautés au beurre et petites carottes
- Fritto misto** ca 400 g 36.00  
Con anelli e ciuffi di calamaro, seppioline, gamberi e patatine fritte  
*Frittierte Meeresfrüchte mit Kalmarringe, Tintenfisch, Garnelen und Pommes Frites*  
Fruits de mer frits avec anneaux et amas de calamars, seiches, crevettes et pommes frites
- Gamberoni alla piastra** con patate fritte e salsa tartara 36.00  
*Gegrillte Riesengarnelen mit Pommes Frites und Tartarsauce*  
Gambas grillées avec pommes frites et sauce tartare
- Pesce del giorno**, secondo mercato  
*Fisch des Tages, je nach Fang*  
Poisson du jour, selon le marché

#### Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte - Provenance des produits

Calamari - <i>Kalmare</i> - Calmar	Pacifico centro-occidentale	Vongole - <i>Venusmuscheln</i> - Palourdes	IT
Seppioline - <i>Tintenfisch</i> - Seiche	Pacifico nord-occidentale	Orata - <i>Goldbrasse</i> - Dorade	IT, CZ
Gamberi - <i>Garnelen</i> - Crevettes	IT, ARG, VN	Rana pescatrice - <i>Seeteufel</i> - Lotte	Atlantico nord-est
Cozze - <i>Muscheln</i> - Moules	IT, ES	Lucioperca - <i>Zander</i> - Sandre	CH, IT



## Specialità di carne Fleischgerichte - Spécialités de viande

<b>Cotoletta di vitello alla milanese</b> con spinacini al burro e patate fritte <i>Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Spinat und Pommes Frites</i> Escalope de veau à la milanaise, épinards au beurre et pommes frites	ca 300 g	40.00
<b>Fegato di vitello alla veneziana</b> Con patate arrosto al rosmarino o risotto alla Parmigiana <i>Kalbsleber nach venezianischer Art mit Rosmarin-Bratkartoffeln oder Risotto alla Parmigiana</i> Foie de veau à la vénitienne avec pommes de terre rôties au romarin ou risotto alla Parmigiana	ca 200 g	34.00
<b>Ossobuco di vitello</b> con risotto allo zafferano <i>Kalbshaxe mit Safranrisotto</i> Ossobuco de veau avec risotto au safran	ca 300 g	39.50
<b>Abbacchio alla scottadito</b> Costolette d'agnello con spinacino saltato e patate arrosto al rosmarino <i>Lammkoteletts mit sautiertem Spinat und Rosmarin-Bratkartoffeln</i> Côtelettes d'agneau avec épinards sautés et pommes de terre rôties au romarin	ca 250 g	41.00
<b>Tagliata di manzo</b> Su letto di rucola, con pomodorini, scaglie di parmigiano e patate saltate al rosmarino <i>Aufgeschnittenes Entrecôte auf Raukebett mit Kirschtomaten, Parmesanspäne und Rosmarin-Bratkartoffeln</i> Entrecôte coupé sur un lit de roquette, avec tomates cerises, copeaux de parmesan et pommes de terre rôties au romarin	ca 220 g	42.00
<b>Filetto di manzo ai funghi porcini</b> con verdurine e patate arrosto <i>Rindsfilet mit Steinpilzen, Gemüse und Bratkartoffeln</i> Filet de bœuf aux cèpes avec légumes et pommes de terre rôties	ca 220 g	48.00

### Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte - Provenance des produits

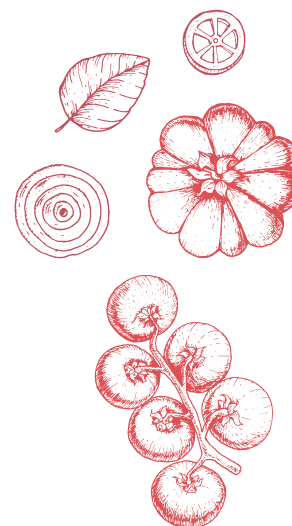
Manzo - Rindfleisch - Bœuf	IT, AU
Vitello - Kalbfleisch - Veau	CH, IT
Agnello - Lamm - Agneau	NZ



## Pizze come a Napoli

### Pizzen wie in Neapel - Pizzas comme à Naples

✓ <b>Margherita</b> Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomate, Mozzarella und Basilikum</i> Tomate, mozzarella et basilic	17.00
✓ <b>Marinara</b> Pomodoro, aglio, origano <i>Tomate, Knoblauch, Oregano</i> Tomate, ail, origan	15.50
<b>Napoli</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>Tomate, Mozzarella, Anchovis, Oregano</i> Tomate, mozzarella, anchois et origan	18.50
✓ <b>Bufalina</b> Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, basilico <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum</i> Tomate, mozzarella de buffle, tomates cerises, basilic	24.50
<b>Diavola</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami</i> Tomate, mozzarella, salami épicé	21.00
<b>Mama Mia</b> Pomodoro, mozzarella fior di latte, aglio, basilico, cozze, vongole, gamberi, seppioline, calamari <i>Tomate, Mozzarella fior di latte, Knoblauch, Basilikum, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Kalmare</i> Tomate, mozzarella fior di latte, ail, basilic, moules, palourdes, crevettes, seiches, calamars	32.00
<b>Tirolese</b> Pomodoro, mozzarella, speck, cipolle, uovo <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei</i> Tomate, mozzarella, bacon, oignons, œuf	24.50
<b>Bolognese</b> Pizza bianca con Taleggio, Mortadella, crema di pistacchio e granella di pistacchio <i>Weisse Pizza mit Taleggiokäse, Mortadella, Pistaziencreme und Pistazien</i> Pizza blanche avec fromage Taleggio, Mortadelle, crème de pistache et grains de pistache	26.00



### Il segreto delle pizze come a Napoli

L'impasto delle nostre pizze viene realizzato con ingredienti selezionati di prima qualità. Segue poi una lievitazione naturale lenta di oltre 48 ore, grazie alla quale particolari enzimi scompongono gli elementi complessi in elementi semplici. Questo processo di maturazione rende la pasta molto più leggera e digeribile.

La nostra pizza viene preparata come a Napoli, con il classico cornicione a nuvola e tempi di cottura che non superano i 90 secondi, per lasciarla soffice e gustosa.

## **Pizze come a Napoli** *Pizzen wie in Neapel - Pizzas comme à Naples*

✓ <b>Vegetariana</b>	24.50
Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, peperoni, carciofi, champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Artischocken, Champignons</i> Tomates, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, artichauts, champignons	
<b>Bresaola</b>	26.00
Pomodoro, mozzarella, Bresaola, funghi porcini, rucola, scaglie di Grana <i>Tomate, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Rauke, Grana-Käsespäne</i> Tomate, mozzarella, Bresaola, cèpes, roquette, flocons de fromage Grana	
<b>Quattro stagioni</b>	24.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofini, olive e peperoni <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Peperoni</i> Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives et poivrons	
✓ <b>Quattro formaggi</b>	24.50
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano <i>Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano</i> Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano	
<b>Salsiccia e friarielli</b>	24.50
Mozzarella fior di latte, luganighetta sbriciolata, friarielli <i>Mozzarella fior di latte, zerbröckelte Luganighetta, Friarielli</i> Mozzarella fior di latte, luganighetta émietée, friarielli	
<b>Prosciutto crudo e bufala</b>	27.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, prosciutto crudo <i>Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rauke, Rohschinken</i> Tomate, mozzarella de buffle, tomates cerises, roquette, jambon cru	
<b>Calzone</b>	26.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofini, uovo <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Ei</i> Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, œuf	
Su richiesta possiamo preparare la vostra pizza con un impasto senza glutine e/o mozzarella senza lattosio. Per una pizza divisa e servita su due piatti c'è un supplemento di Sfr. 3.-	+ 3.00
<i>Auf Wunsch können wir Ihre Pizza mit glutenfreiem Teig und/oder laktosefreier Mozzarella zubereiten. Für eine geteilte Pizza, die auf zwei Tellern serviert wird, gibt es einen Aufpreis von Sfr. 3.-</i>	
Sur demande, nous pouvons préparer votre pizza avec une pâte sans gluten et/ou de la mozzarella sans lactose. Pour une pizza servie sur deux assiettes, il y a un supplément de Sfr. 3.-	

### **Das Geheimnis der Pizzen wie in Neapel**

Der Teig für unsere Pizzen wird mit ausgewählten, hochwertigen Zutaten hergestellt.  
Es folgt ein langsamer natürlicher Reifungsprozess von über 48 Stunden, bei dem spezielle Enzyme die komplexen Elemente in einfache aufspalten. Dieser Prozess macht den Teig viel leichter und bekömmlicher.  
Unsere Pizza wird wie in Neapel zubereitet, mit der klassischen wolkenförmigen Kruste und einer Backzeit von höchstens 90 Sekunden, damit sie weich und geschmackvoll bleibt.

### **Le secret des pizzas comme à Naples**

La pâte de nos pizzas est préparée avec des ingrédients sélectionnés de première qualité. Elle est ensuite soumise à un lent processus de levage naturel de plus de 48 heures, au cours duquel des enzymes spéciales décomposent les éléments complexes en éléments simples. Ce processus de maturation rend la pâte beaucoup plus légère et plus digeste.  
Notre pizza est préparée comme à Naples, avec la croûte classique en forme de nuage et des temps de cuisson ne dépassant pas 90 secondes, afin de la garder moelleuse et savoureuse.

## Dolci Desserts

<b>Bonet</b> - Budino di cacao, amaretti e caramello <i>Kakao, Amaretti und Karamell-Pudding</i> Pudding au cacao, amaretti et caramel	11.00
<b>Tiramisù</b> <i>Mascarponecreme mit Kaffegetränkten Löffelbiskuits</i> Biscuits à la cuillère noyés au café et recouverts d'une crème au mascarpone	11.50
<b>Babà al Rum</b> - Soffice dolce lievitato bagnato allo sciroppo di Rum <i>Leichte, in Rumsirup getränkte Biskuit-Spezialität</i> Biscuit moelleux imbibé de sirop de rhum	11.50
<b>Semifreddo alla vaniglia</b> con salsa zabaione al Limoncello <i>Vanille-Halbgefrorenes mit Limoncello-Zabaione-Sauce</i> Semifreddo à la vanille avec sauce zabaione au Limoncello	12.50
<b>Cassata siciliana</b> - Dolce a base di ricotta, gelato fior di latte e frutta candita <i>Sizilianische Spezialität mit Ricotta, Fior di latte Eiscreme und kandierten Früchten</i> Spécialité sicilienne avec ricotta, glace fior di latte et fruits confits	12.50
<b>Tortino fondente al cioccolato</b> con pallina di gelato alla vaniglia <i>Warmes Zartbitterschokoladentörtchen mit einer Kugel Vanille-Eiscreme</i> Tartelette fondante au chocolat avec une boule de glace vanille	12.50
✔ <b>Torta caprese</b> - Torta di cioccolato, mandorle e farina di riso <i>Schokoladentorte mit Mandeln und Reismehl</i> Tarte au chocolat, amandes et farine de riz	12.00
<b>Pizza alla Nutella</b> <i>Pizza mit Nutella</i> - Pizza avec Nutella	16.00
<b>Gelato artigianale</b> <i>Hausgemachtes Eiscreme</i> Glace artisanale	o 3.80 oo 7.00 ooo 9.00

✔ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens      ✔ Piatti vegani - *Vegane Gerichte* - Plats végans

### Intolleranze alimentari - *Nahrungsmittelintoleranz* - Intolérances alimentaires

Cari ospiti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, vi preghiamo di rivolgervi ai nostri collaboratori.

*Liebe Gäste, wenn Sie Lebensmittelallergien und/oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.*

*Chers clients, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, veuillez le signaler à nos collaborateurs.*

Tutti i prezzi sono in CHF - IVA inclusa - *Preise in CHF - MwSt inklusive* - Prix en CHF - TVA incluse.

