

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, la provenienza e la trasparenza, 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.

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, Herkunft und Transparenz ist Mama Mia entstanden.

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

Wir wünschen Ihnen besondere Momente im Mama Mia.

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, la provenance et la transparence. 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.

Brunner
Famiglia Brunner

Stuzzichini e insalate

Häppchen und Salate - Amuse-bouche et salades

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

Antipasti caldi

Warme Vorspeisen - Entrées chaudes

- | | | |
|---|--|-------|
| ✔ | Minestrone di legumi e verdure alla Ticinese
<i>Gemüse-Minestrone nach Tessiner Art - Minestrone de légumes à la tessinoise</i> | 15.00 |
| ✔ | Parmigiana di melanzane in guazzetto di pomodorini datterini e basilico
<i>Aubergine Parmigiana in Kirschtomaten-Guazzetto und Basilikum</i>
Aubergine Parmigiana dans un guazzetto de tomates cerises et basilic | 24.00 |

Antipasti freddi

Kalte Vorspeisen - Entrées froides

- | | | |
|---|---|-------|
| ✔ | Caprese con mozzarella di bufala su mosaico di pomodori
<i>Caprese mit Büffelmozzarella auf Tomatenmosaik</i>
Caprese avec mozzarella de buffle sur mosaïque de tomates | 24.00 |
| | Insalata tiepida di mare su carpaccio di zucchine gialle e verdi marinate con vinaigrette alle erbe mediterranee e agrumi
<i>Warmer Meeresfrüchtesalat auf mariniertem gelbem und grünem Zucchini carpaccio mit mediterraner Kräuter-Zitrus-Vinaigrette</i>
Salade tiède de fruits de mer sur carpaccio de courgettes jaunes et vertes marinées avec vinaigrette aux herbes et aux agrumes | 26.50 |
| | Polpo Vugghiutu - polpo leggermente scottato alla piastra, servito con misticanza di stagione al sentore di olio d'oliva affumicato
<i>Leicht gebratener Tintenfisch, saisonale Salate mit einem Hauch von geräuchertem Olivenöl</i>
Poulpe légèrement grillé à la plaque, salades de saison avec une note d'huile d'olive fumée | 27.00 |

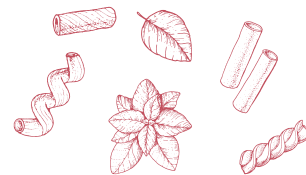


Antipasti freddi Kalte Vorspeisen - Entrées froides

Tagliere misto con salumi e formaggi ticinesi <i>Tessinerplatte mit Aufschnitt und Käse - Planche de charcuterie et fromages tessinois</i>	29.00
Gnocco fritto con prosciutto crudo San Daniele <i>Frittierter Gnocco mit Rohschinken San Daniele</i> Gnocco frit avec jambon cru San Daniele	26.50
Battuta di filetto di manzo al coltello secondo la tradizione, servita con crema all'uovo CBT, acciughe, capperi, cipolla e cetriolini. Servito con pane toast e burro <i>Handgeschnittenes Rindsfilet, nach Tradition serviert mit Eiercreme, Sardellen, Kapern, Zwiebeln und Gewürzgurken. Serviert mit Toastbrot und Butter.</i>	150 g 35.00
<i>Filet de bœuf coupé au couteau selon la tradition, servi avec crème aux œufs, anchois, câpres, oignon et cornichons. Accompagné de toast et de beurre.</i>	100 g 28.00

Primi piatti Risotti & Paste

Calamarata allo scoglio <i>Calamarata mit Meeresfrüchten</i> Calamarata aux fruits de mer	1/2 22.50	1/1 26.00
✓ Risotto alla milanese <i>Safranrisotto - Risotto au safran</i> Con funghi porcini - <i>mit Steinpilzen</i> - avec cèpes	19.00	24.00 + 4.00
✓ Cavatelli alla Norma - con pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata* e basilico <i>Cavatelli alla Norma - mit Tomaten, frittierten Auberginen, gesalzenem Ricotta* und Basilikum</i> Cavatelli alla Norma - avec tomate, aubergines frites, ricotta salée* et basilic	19.00	24.00
✓ *Su richiesta con stracciatella vegana - <i>Auf Anfrage mit veganer Stracciatella</i> Sur demande avec stracciatella végane		
Tagliatelle alla Bolognese <i>Tagliatelle mit Rindsragoutsauce</i> Tagliatelle à la Bolognese	19.00	24.00
Spaghetti alla carbonara <i>Mit der bekannten Sauce aus Ei, Guanciale (Schweinebacke), Pecorino-Käse und Pfeffer</i> Avec la célèbre sauce à base d'œuf, de guanciale (joue de porc), de fromage pecorino et de poivre	19.00	24.00



✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte* - Plats végans



Pesci e frutti di mare

Fische und Meeresfrüchte - Poissons et fruits de mer

<p>Zuppetta di pesce Mama Mia - Con filetto di orata, cozze, vongole, gamberoni, calamari, sepioline, pescato del giorno, verdure, salsa pomodoro e crostini all'aglio <i>Fischsuppe "Mama Mia" mit Goldbrassenfilet, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Kalmar, Tagesfang, Gemüse, Tomatensauce und Knoblauchcroutons</i> Soupe de poisson "Mama Mia" avec filet de dorade, moules, palourdes, crevettes, calamars, seiches, poisson du jour, légumes, sauce tomate et croûtons à l'ail</p>	43.00
<p>Fritto misto - Con anelli e ciuffi di calamaro, seppie, gamberi e patatine fritte <i>Frittierte Meeresfrüchte mit Kalmarringe, Tintenfisch, Garnelen und Pommes frites</i> Fruits de mer frits avec anneaux et amas de calamars, seiches, crevettes et pommes frites</p>	ca 500 g 41.00
<p>Filetti di orata alla Ligure in guazzetto di patate, olive taggiasche e pomodorini datterini <i>Goldbrassenfilets nach ligurischer Art mit Kartoffel, Taggiasca-Oliven und Datteltomaten-Guazzetto</i> Filets de dorade à la ligurienne au guazzetto de pommes de terre, olives taggiasche et tomates dattes</p>	41.00
<p>Gamberoni alla piastra con patate fritte e salsa tartara <i>Gegrillte Riesengarnelen mit Pommes frites und Tartarsauce</i> Gambas grillées avec pommes frites et sauce tartare</p>	40.00
<p>Pavé di lucioperca del Lago Maggiore al burro e salvia con risotto alla Piemontese <i>Zander-Pavé vom Lago Maggiore mit Butter und Salbei, serviert mit Risotto alla Piemontese</i> Pavé de sandre du Lago Maggiore au beurre et à la sauge, avec risotto à la Piemontese</p>	45.00

Pesce del giorno - Fisch des Tages - Poisson du jour

Secondo mercato - Je nach Fang - Selon le marché

Possibili cotture: alla griglia, al forno, alla mugnaia o alla ligure
 Contorni a scelta: insalatina mista, verdure miste saltate, patate al forno, patatine fritte, risotto alla piemontese o zafferano, tagliatelle al burro.

Zubereitungsarten: gegrillt, im Ofen gebacken, Meunière oder nach ligurischer Art
Beilagen nach Wahl: gemischter Salat, sautiertes gemischtes Gemüse, Ofenkartoffeln, Pommes frites, Piemontesisches oder Safran-Risotto, Tagliatelle mit Butter.

Possibilités de préparation: grillé, au four, à la meunière, à la ligurienne
 Garnitures au choix: salade mixte, légumes variés sautés, pommes de terre au four, pommes frites, risotto piémontais ou safrané, tagliatelles au beurre.

Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte - Provenance des produits

Calamari - <i>Kalmare</i> - Calmar	FAO71	Branzino - <i>Seebarsch</i> - Loup de mer	CZ, PT
Cozze - <i>Muscheln</i> - Moules	IT, ES	Lucioperca - <i>Zander</i> - Sandre	CH, IT
Gamberi - <i>Garnelen</i> - Crevettes	IT, ARG, VN	Orata - <i>Goldbrasse</i> - Dorade	IT, CZ
Polpo - <i>Oktopus</i> - Poulpe	MA	Sogliola - <i>Seezunge</i> - Sole	ES, PT
Seppie - <i>Tintenfisch</i> - Seiche	FAO 061	Tonno - <i>Thunfisch</i> - Thon	FAO34
Vongole - <i>Venusmuscheln</i> - Palourdes	IT		



Specialità di carne Fleischgerichte - Spécialités de viande

Cotoletta di vitello alla milanese con spinacini al burro e patatine fritte ca 300 g 44.00
Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Spinat und Pommes frites
Côtelette de veau à la milanaise, épinards au beurre et pommes frites

Fegato di vitello alla veneziana ca 250 g 38.00
Con patate arrosto al rosmarino o risotto alla Parmigiana
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Rosmarin-Bratkartoffeln oder Risotto alla Parmigiana
Foie de veau à la vénitienne avec pommes de terre rôties au romarin ou risotto alla Parmigiana

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano ca 300 g 42.00
Kalbshaxe mit Safranrisotto
Ossobuco de veau avec risotto au safran

Abbacchio alla scottadito ca 300 g 44.00
Costolette d'agnello con spinacino saltato e patate arrosto al rosmarino
Lammkoteletts mit sautiertem Spinat und Rosmarin-Bratkartoffeln
Côtelettes d'agneau avec épinards sautés et pommes de terre rôties au romarin

Filetto di manzo ai funghi porcini con verdurine e patate arrosto ca 220 g 49.00
Rindsfilet mit Steinpilzen, Gemüse und Bratkartoffeln
Filet de bœuf aux cèpes avec légumes et pommes de terre rôties

Tagliata di manzo ca 220 g 44.00
Su letto di rucola, con pomodorini, scaglie di parmigiano e patate arrosto al rosmarino
Aufgeschnittenes Entrecôte auf Raukebett mit Kirschtomaten, Parmesanspäne und Rosmarin-Bratkartoffeln
Entrecôte coupé sur un lit de roquette, avec tomates cerises, copeaux de parmesan et pommes de terre rôties au romarin



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.

Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte - Provenance des produits

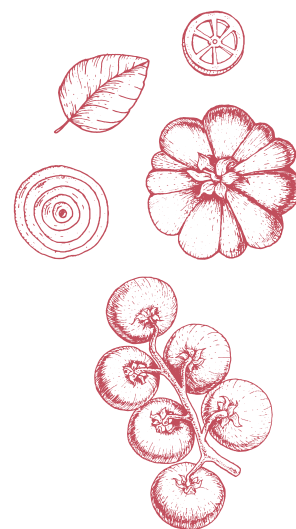
Agnello - <i>Lamm</i> - Agneau	NZ
Maiale - <i>Schwein</i> - Porc	CH
Manzo - <i>Rindfleisch</i> - Bœuf	CH, AU
Pollo - <i>Hähnchen</i> - Poulet	CH, PL, IT
Vitello - <i>Kalbfleisch</i> - Veau	CH



Pizze come a Napoli

Pizzen wie in Neapel - Pizzas comme à Naples

- | | | |
|---|--|-------|
| ✓ | Margherita - Pomodoro, mozzarella e basilico
<i>Tomate, Mozzarella und Basilikum - Tomate, mozzarella et basilic</i> | 17.00 |
| ✓ | Marinara - Pomodoro, aglio, origano
<i>Tomate, Knoblauch, Oregano - Tomate, ail, origan</i> | 15.50 |
| | Napoli - Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
<i>Tomate, Mozzarella, Sardellen, Oregano - Tomate, mozzarella, anchois et origan</i> | 18.50 |
| ✓ | Bufalina - Pomodoro, mozzarella di bufala*, pomodorini cherry, basilico
<i>Tomatensauce, Büffelmozzarella*, Kirschtomaten, Basilikum</i>
Tomate, mozzarella de buffle*, tomates cerises, basilic | 24.50 |
| ✓ | *Su richiesta con stracciatella vegana - <i>Auf Anfrage mit veganer Stracciatella</i>
Sur demande avec stracciatella végane | |
| | Diavola - Pomodoro, mozzarella, salame piccante
<i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami - Tomate, mozzarella, salami épicé</i> | 21.00 |
| | Mama Mia - Pomodoro, mozzarella fior di latte, aglio, basilico, cozze, vongole, gamberi, sepioline, 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 |
| | Tirolese - Pomodoro, mozzarella, speck, cipolle, uovo
<i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei - Tomate, mozzarella, bacon, oignons, œuf</i> | 24.50 |
| | Bolognese - 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 |
| ✓ | Nerano - Mozzarella* fior di latte, crema di zucchini, menta e zucchini fritte
<i>Mozzarella* fior di latte, Zucchini creme, Minze und gebratene Zucchini</i>
Mozzarella* fior di latte, crème de courgettes, menthe et courgettes frites | 24.50 |
| ✓ | *Su richiesta con stracciatella vegana - <i>Auf Anfrage mit veganer Stracciatella</i>
Sur demande avec stracciatella végane | |



✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte* - Plats végans



Il segreto delle pizze come a Napoli

Congratulazioni al nostro pizzaiolo Francesco Massa, che alla Coppa Svizzera della Pizza 2025, è salito sul podio con un eccellente 3° posto nella categoria Pizza Napoletana STG. Inoltre, 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

- ✓ **Vegetariana** - Pomodoro, mozzarella*, zucchini, melanzane, peperoni, carciofi, champignon 24.50
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Artischocken, Champignons*
Tomates, mozzarella*, courgettes, aubergines, poivrons, artichauts, champignons
- ✓ *Su richiesta con stracciatella vegana - *Auf Anfrage mit veganer Stracciatella*
Sur demande avec stracciatella végétarienne
- Bresaola** - Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, rucola, scaglie di Grana 26.00
Tomate, Mozzarella, Bresaola, Steinpilze, Rauke, Grana-Käsespäne
Tomate, mozzarella, bresaola, cèpes, roquette, flocons de fromage Grana
- Quattro stagioni** - Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofini, olive e peperoni 24.50
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Peperoni
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives et poivrons
- ✓ **Quattro formaggi** - Mozzarella fior di latte, gorgonzola, Taleggio, parmigiano 24.50
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, Taleggio, parmigiano
- Salsiccia e friarielli** - Mozzarella fior di latte, luganighetta sbriciolata, friarielli 24.50
Mozzarella fior di latte, zerbröckelte Luganighetta, Friarielli
Mozzarella fior di latte, luganighetta émietée, friarielli
- Prosciutto crudo e bufala** - Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, prosciutto crudo 27.00
Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rauke, Rohschinken
Tomate, mozzarella de buffle, tomates cerises, roquette, jambon cru
- Calzone** - Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofini, uovo 26.50
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Ei
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, œuf

Su richiesta, con mozzarella senza lattosio o stracciatella vegana.
Auf Wunsch, mit laktosefreiem Mozzarella oder veganer Stracciatella.
Sur demande, avec de la mozzarella sans lactose ou de la stracciatella végétarienne.

Pizza con un impasto senza glutine 3.00
Pizza mit glutenfreiem Teig
Pizza avec une pâte sans gluten

Pizza divisa e servita su due piatti 3.00
Geteilte Pizza, die auf zwei Tellern serviert wird
Pizza partagée et servie sur deux assiettes

Das Geheimnis der Pizzen wie in Neapel

Wir gratulieren unserem Pizzaiolo Francesco Massa, der am Swiss Pizza Cup 2025 mit einem hervorragenden 3. Platz in der Kategorie Pizza Napoletana STG auf das Podest gestiegen ist. Ausserdem wird der Teig für unsere Pizzen 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

Félicitations à notre pizzaiolo Francesco Massa qui, lors de la Swiss Pizza Cup 2025, est monté sur le podium en se classant 3° dans la catégorie Pizza Napoletana STG. En plus, 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.

HOSPITALITY TICINO

The Smart Hotel & Restaurant Group



La Baia

ristorante & lounge

Cucina creativa stagionale

La nostra cucina è un racconto di tradizione e creatività, dove i profumi del Mediterraneo incontrano l'eccellenza del Ticino, in un ambiente luminoso con splendida vista lago.

Unsere Gerichte erzählt eine Geschichte von Tradition und Kreativität, in der die Düfte des Mittelmeers auf die Exzellenz des Tessins treffen - in einem hellen Ambiente mit herrlichem Seeblick.

Viale Verbano 25, Locarno-Muralto, Tel. 091 601 18 00



perbacco

ristorante • pizzeria

Sapori genuini e piaceri conviviali

Il luogo d'incontro ideale per pranzi o serate in buona compagnia. In questo invitante ambiente, scoprite la cucina mediterranea, pasta fresca e la miglior pizza dal forno a legna.

Der ideale Treffpunkt zum Mittagessen oder für gesellige Abende zu zweit oder mit Freunden. Entdecken Sie in diesem einladenden Ambiente die mediterrane Küche, frische Pasta und die beste Pizza aus dem Holzofen.

Via G. Cattori 4, Locarno, Tel. 091 601 07 99



TRATTORIA PIZZERIA

Bella Ciao

ASCONA

Il buongusto all'italiana

L'atmosfera familiare da Trattoria, una cucina italiana autentica, le ampie vetrate che danno sulla Piazza e il lago, come pure la splendida terrazza, rendono ogni visita un momento di convivialità.

Die familiäre Atmosphäre der Trattoria, die authentische italienische Küche, die grossen Fenster mit Blick auf die Piazza und den See, sowie die herrliche Terrasse gestalten jeden Besuch zu einem Moment der Geselligkeit.

Piazza G. Motta 15, Ascona, Tel. 091 601 90 01

