

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.

Brunner
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, 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.

Stuzzichini e insalate Häppchen und Salate - Amuse-bouche et salades

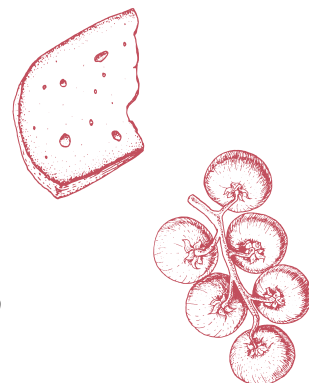
- ✓ **Bis di bruschette al pomodoro e funghi porcini** 12.50
Bruschette Bis mit Tomaten und Steinpilzen - Bis de bruschette avec tomates et cèpes
- ✓ **Insalata verde del Piano di Magadino** 8.50
Blattsalat vom Piano di Magadino - Salade verte du Piano di Magadino
- ✓ **Insalata mista** 12.50
Gemischter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

Antipasti caldi Warme Vorspeisen - Entrées chaudes

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

Antipasti freddi Kalte Vorspeisen - Entrées froides

- ✓ **Caprese con mozzarella di bufala su mosaico di pomodori** 24.00
Caprese mit Büffelmozzarella auf Tomatenmosaik
Caprese avec mozzarella de buffle sur mosaïque de tomates
- Insalata tiepida di mare** su carpaccio di zucchine gialle e verdi marinate con vinaigrette alle erbe mediterranee e agrumi 26.50
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
- Gamberi alla catalana** con verdure croccanti e pomodorini datterini 27.00
Garnelen nach katalanischer Art mit knackigem Gemüse und Datteltomaten
Crevettes à la catalane avec légumes croustillants et tomates dattes



✓ **Piatti vegetariani** - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens

✓ **Piatti vegani** - *Vegane Gerichte* - Plats végans



Antipasti freddi Kalte Vorspeisen - Entrées froides

Tagliere misto con salumi e formaggi ticinesi 28.00
Tessinerplatte mit Aufschnitt und Käse - Planche de charcuterie et fromages tessinois

Gnocco fritto con prosciutto crudo San Daniele 26.50
Frittierter Gnocco mit Rohschinken San Daniele
Gnocco frit avec jambon cru San Daniele

Battuta di filetto di manzo al coltello secondo la tradizione, servita con crema all'uovo CBT, acciughe, capperi, cipolla, cetriolini, pane toast e burro 150 g 35.00
Handgeschnittenes Rindsfilet, nach Tradition serviert mit Eiercreme, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Gewürzgurken, Toast und Butter 100 g 27.00
Filet de bœuf coupé au couteau selon la tradition, servi avec crème aux œufs, anchois, câpres, oignons, cornichons, toasts et beurre

Primi piatti Risotti & Paste

Calamarata allo scoglio 1/2 21.00 1/1 25.00
Calamarata mit Meeresfrüchten
Calamarata aux fruits de mer

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

✓ **Cavatelli alla Norma** - con pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata* e basilico 18.50 23.50
Cavatelli alla Norma - mit Tomaten, frittierten Auberginen, gesalzenem Ricotta* und Basilikum
Cavatelli alla Norma - avec tomate, aubergines frites, ricotta salée* et basilic

✓ ***Su richiesta con stracciatella vegana** - Auf Anfrage mit veganer Stracciatella + 3.00
Sur demande avec stracciatella végétane

Tagliatelle alla Bolognese 18.50 23.50
Tagliatelle mit Rindsragoutsauce
Tagliatelle à la Bolognese

Spaghetti alla carbonara 18.50 23.50
Mit der bekannten Sauce aus Ei, Guanciale (Schweinebacke), Pecorino-Käse und Pfeffer
Avec la célèbre sauce à base d'œuf, de guanciale (joue de porc), de fromage pecorino et de poivre

✓ **Pasta mista e fagioli** - con tarallo croccante, aglio, olio e peperoncino dolce 17.50 22.50
Gemischte Pasta und Bohnen mit knusprigem Tarallo, Knoblauch, Öl und süßem Chili
Pâtes variées et haricots avec tarallo croustillant, ail, huile et piment doux



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 43.00
Fischsuppe "Mama Mia" mit Goldbrassenfilet, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Kalmar, Tagesfang, Gemüse, Tomatensauce und Knoblauchcroutons
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
- Fritto misto** - Con anelli e ciuffi di calamaro, seppie, gamberi e patatine fritte ca 400 g 39.00
Frittierte Meeresfrüchte mit Kalmarringe, Tintenfisch, Garnelen und Pommes frites
Fruits de mer frits avec anneaux et amas de calamars, seiches, crevettes et pommes frites
- Filetti di orata alla Ligure** in guazzetto di patate, olive taggiasche e pomodorini datterini 40.00
Goldbrassenfilets nach ligurischer Art mit Kartoffel, Taggiasca-Oliven und Datteltomaten-Guazzetto
Filets de dorade à la ligurienne au guazzetto de pommes de terre, olives taggiasche et tomates dattes
- Gamberoni alla piastra** con patate fritte e salsa tartara 39.00
Gegrillte Riesengarnelen mit Pommes frites und Tartarsauce
Gambas grillées avec pommes frites et sauce tartare
- Pavé di lucioperca del Lago Maggiore al burro e salvia** con risotto alla Piemontese 44.00
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

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 - Kalmare - Calmar

FAO71

Branzino - Seebarsch - Loup de mer

IT, CZ

Cozze - Muscheln - Moules

IT, ES

Lucioperca - Zander - Sandre

CH, IT

Gamberi - Garnelen - Crevettes

IT, ARG, VN

Orata - Goldbrasse - Dorade

IT, CZ

Polpo - Oktopus - Poulpe

MA

Sogliola - Seezunge - Sole

ES, PT

Seppie - Tintenfisch - Seiche

FAO 061

Tonno - Thunfisch - Thon

FAO34

Vongole - Venusmuscheln - 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 200 g 35.00
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 verdure 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



Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte - Provenance des produits

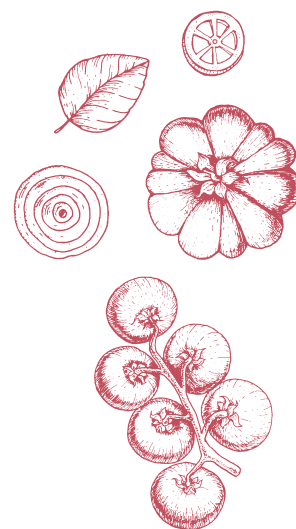
Agnello - Lamm - Agneau	NZ
Maiale - Schwein - Porc	CH
Manzo - Rindfleisch - Bœuf	IT, AU
Pollo - Hähnchen - Poulet	PL, IT, CH
Vitello - Kalbfleisch - Veau	CH, IT



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	+ 3.00
	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
✓	Campagnola - Crema di scarola, pomodorini datterini gialli e rossi, pancetta vegana fatta in casa, stracciatella vegana <i>Crème von Escarole, gelbe und rote Datteltomaten, hausgemachter veganer Speck, vegane Stracciatella</i> Crème de scarole, tomates dattes jaunes et rouges, bacon végétal fait maison, stracciatella végane	24.50



✓ 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*, zucchine, melanzane, peperoni, carciofi, champignon <i>Tomaten, Mozzarella*, Zucchini, Auberginen, Paprika, Artischocken, Champignons</i> Tomates, mozzarella*, courgettes, aubergines, poivrons, artichauts, champignons	24.50
✓	*Su richiesta con stracciatella vegana - <i>Auf Anfrage mit veganer Stracciatella</i> Sur demande avec stracciatella végétane	+ 3.00
	Bresaola - 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	26.00
	Quattro stagioni - 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	24.50
✓	Quattro formaggi - Mozzarella fior di latte, gorgonzola, Taleggio, parmigiano <i>Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano</i> Mozzarella fior di latte, gorgonzola, Taleggio, parmigiano	24.50
	Salsiccia e friarielli - Mozzarella fior di latte, luganighetta sbriciolata, friarielli <i>Mozzarella fior di latte, zerbröckelte Luganighetta, Friarielli</i> Mozzarella fior di latte, luganighetta émietée, friarielli	24.50
	Prosciutto crudo e bufala - Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, prosciutto crudo <i>Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rauke, Rohschinken</i> Tomate, mozzarella de buffle, tomates cerises, roquette, jambon cru	27.00
	Calzone - Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofini, uovo <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Ei</i> Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, œuf	26.50

Su richiesta, anche mozzarella senza lattosio.

Inoltre, possiamo preparare la vostra pizza con un impasto senza glutine e/o con stracciatella vegana.

Per una pizza divisa e servita su due piatti c'è un supplemento di Sfr. 3.-

Laktosefreier Mozzarella auf Anfrage.

Auf Wunsch können wir Ihre Pizza mit glutenfreiem Teig und/oder mit veganer Stracciatella zubereiten.

Für eine geteilte Pizza, die auf zwei Tellern serviert wird, gibt es einen Aufpreis von Sfr. 3.-

Sur demande, aussi de la mozzarella sans lactose.

Nous pouvons préparer votre pizza avec une pâte sans gluten et/ou avec stracciatella végétane.

Pour une pizza servie sur deux assiettes, il y a un supplément de Sfr. 3.-

+ 3.00

+ 3.00

+ 3.00

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.

Dolci
Desserts

Tiramisù <i>Mascarponecreme mit Kaffeegetränkten Löffelbiskuits</i> Biscuits à la cuillère noyés au café et recouverts d'une crème au mascarpone	12.50
Babà al Rum Soffice dolce lievitato bagnato allo sciroppo di Rum <i>Leichte, in Rumsirup getränkte Biskuit-Spezialität</i> Biscuit moelleux imbibé de sirop de rhum	12.50
Semifreddo al Nocino ticinese con salsa al caramello salato <i>Halbgefrorenes mit tessiner Nocino und gesalzener Karamellsauce</i> Semifreddo au Nocino tessinois avec sauce au caramel salé	12.50
Cassata siciliana 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
Tortino fondente al cioccolato con pallina di gelato alla vaniglia <i>Warmes Zartbitterschokoladentörtchen mit einer Kugel Vanille-Eiscreme</i> Fondant au chocolat noir avec une boule de glace vanille	12.50
Panna cotta alla bevanda di mandorle e cacao con salsa frutti di bosco e crumble di frutta secca <i>Panna Cotta mit Mandel- und Kakao-Drink, Beerensauce und Trockenfruchtstreusel</i> Panna cotta à la boisson d'amandes et de cacao avec sauce aux baies et crumble de fruits secs	12.50
Gelato artigianale <i>Hausgemachtes Eiscreme</i> Glace artisanale	o 3.80 oo 7.00 ooo 9.00
Pizza alla Nutella	16.00

✓ Piatti vegetariani - Vegetarische Gerichte - Plats végétariens

✓ Piatti vegani - Vegane Gerichte - Plats végétariens

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.

