



MENU

BENVENUTO BEI

Mammarià!

Food Wine Shop

BEI UNS BEDEUTET ESSEN MEHR ALS NUR SATT WERDEN.
ES IST LEIDENSCHAFT, QUALITÄT UND ECHTES
HANDWERK. WIR SETZEN AUF KLEINE PRODUZENTEN,
FRISCHE ZUTATEN UND AUTHENTISCHE REZEPTE.

GUTES ESSEN MACHT EINFACH GLÜCKLICH!

ENTSPANNT GENIESSEN, ANSTOSSEN UND ENTDECKEN,
WAS ITALIEN SO BESONDERS MACHT!

TIPP: WAS DIR SCHMECKT, FINDEST DU AUCH IN
UNSEREM REGAL ODER IN DER VITRINE.

FRAG UNS GERNE!



FREUNDLICHER HINWEIS FÜR UNSERE GÄSTE

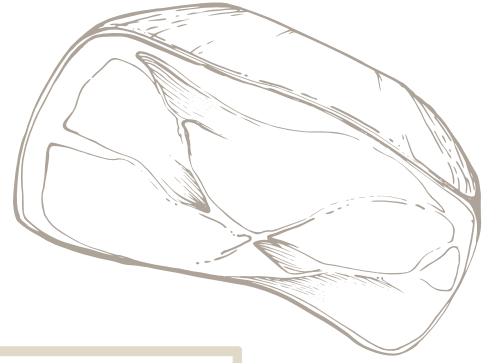
DAS PARKEN HINTER UNSEREM LOKAL IST GRUNDSÄTZLICH KOSTENPFLICHTIG.

NUR DIE **ERSTEN 2 STUNDEN** SIND **KOSTENFREI**.

BEI EINEM LÄNGEREM AUFENTHALT SCHALTEN WIR IHRE PARKZEIT GERNE

FÜR DEN GESAMTEN ABEND ÜBER UNSER SYSTEM FREI.

BITTE GEBEN SIE DAFÜR IHR KFZ-KENNZEICHEN WÄHREND IHRES
AUFENTHALTS AN DER KASSE (TABLET) EIN.



Wusstest du schon?

TARALLI: TYPISCHES PRODUKT AUS APULIEN (SÜDITALIEN), HERGESTELLT AUS MEHL, WEISWEIN, NATIVEM OLIVENÖL EXTRA UND SALZ. ZU RINGEN GEFORMT UND IM OFEN GEBACKEN. JETZT IN UNSEREN REGALEN ERHÄLTlich!



ACCIUGHE DI CETARA: HERGESTELLT AN DER AMALFIKÜSTE UND ZUSAMMEN MIT DEN SARDELLEN AUS DEM KANTABRISCHEN MEER GEHÖREN SIE ZU DEN WERTVOLLSTEN SARDELLEN DER WELT.



CAPOCOLLO: TYPISCHER AUFSCHNITT AUS APULIEN – ZARTER SCHWEINEHALS, SORGFÄLTIG MARINIERT UND NATÜRLICH GEREIFT.

PORCHETTA: SAFTIGER, AM SPIES ODER IM OFEN GEGARTER ROLLBRATEN AUS EINEM GANZEN, ENTBEINTEN SCHWEIN – AROMATISCH GEWÜRZT UND AUßEN KNUSPRIG GEBRATEN.

WUSSTEST DU, DASS SICH IN DER **BURRATA** (HERGESTELLT IN ANDRIA, APULIEN) DIE BERÜHMTE **STRACCIATELLA** BEFINDET?

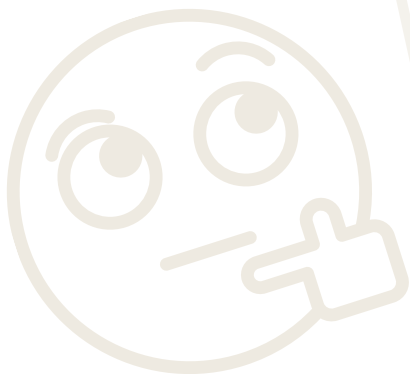
UNSER **VITELLO TONNATO** WIRD BEI NIEDRIGER, KONTROLLIERTER TEMPERATUR ETWA 5 STUNDEN LANG GEGART – DAS VERLEIHT DEM FLEISCH SEINE ZARTHEIT UND CREMIGE KONSISTENZ.

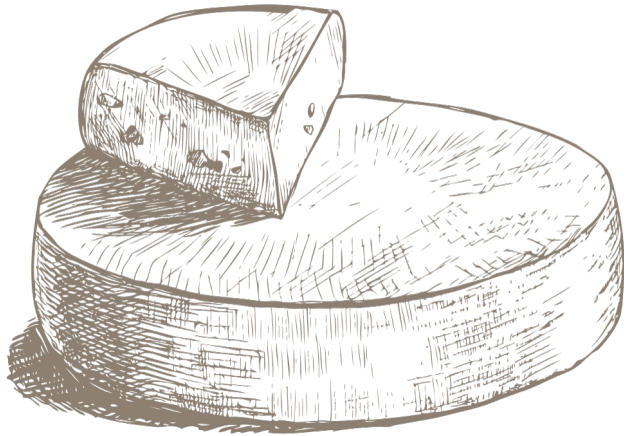
GUANCIALE: EINE SPEZIALITÄT AUS DER SCHWEINEBACKE, MIT EINEM BESONDERS FEINEN FETTANTEIL HERGESTELLT.

BRESAOLA: LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN (NICHT GERÄUCHERT) AUS DER VALTELLINA – ZART, MAGER UND AROMATISCH.

PRIMO SALE: FRISCHER, LEICHT GESALZENER KÄSE OHNE REIFUNG – MILD UND CREMIG.

SOUS-VIDE GEGARTE HÄHNCHENBRUST:
BEI NIEDRIGTEMPERATUR SCHONEND
GEGART





VORSPEISEN / KALTSPEISEN

ANTIPASTO MISTO ^{1,7,8} für 2 24,0
 Italienischen Spezialitäten aus für 4 36,0
 unserer Kühlvitrine

TARTARE DI MANZO ^{3,7,10} 19,5
 Rindertatar mit Pecorinocreme,
 Parmesan und Trüffel, serviert mit Brot

CARPACCIO DI MANZO ¹⁰ 14,5
 Rindfleisch-Carpaccio mit Citronette,
 Rucola und Parmesan

TARTARE DI TONNO ^{1,4,10} 22,5
 Thunfischtatar mit Avocado,
 Gurke und Chipsbrot

VITELLO TONNATO ^{3,4,7} 15,5
 Gebratenes Kalbfleisch mit
 Thunfischsoße, Kapern und Sardellen

PARMA E BURRATA ^{7,8} 16,5
 Parmaschinken mit Burrata, Maronen
 und Honig

INSALATA DI MARE ^{2,9,14} 16,0
 Meeresfrüchtesalat mit Giardiniera und
 buntem Salat

SPECIALS FÜR DEN APERITIF

TRIS DI BRUSCHETTE ^{1,7,8} 9,0
 Geröstete Bratscheiben mit
 Produkten aus unserer Kühlvitrine,
 nach Kochart

ACCIUGHE DI CETARA ^{4,7} 14,5
 Sardellen aus Cetara,
 zertifiziertes Qualitätsprodukt mit
 garantierter Herkunft, serviert mit
 Brot und Joghurtbutter

APERITIVO ITALIANO ^{7,8} 9,0
 Parmesanflocken, Oliven und Taralli

PANE E OLIO ¹ 5,0
 Brot mit nativem Olivenöl

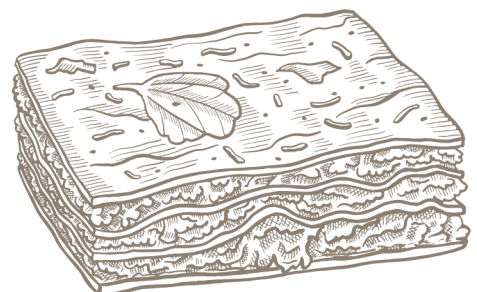
HAUPTSPEISEN / WARMSPEISEN

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1,7} 14,5
 Überbackene Aubergine mit Tomatensoße,
 Basilikum und Mozzarella

LASAGNA DELLA NONNA ^{1,3,7,9} 14,5
 Hausgemacht, mit gemischtem
 Hackfleisch und Béchamelsoße

GAMBERI AL FORNO ^{2,9} 21,5
 Garnelen mit Ofengemüse, Brot und
 italienischer Grüner-Soße

PORCHETTA AL FORNO ⁹ 19,0
 Rustikaler Schweinerollbraten mit kleinen
 Ofenkartoffeln, Salat und Rosmarinöl





SALATE

40 CAPRESE DI BUFALA ₇ 13,5

Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum
und Essig-Öl-Dressing

41 QUINOA SUMMER _{7,8,10} 13,5

Quinoa mit buntem Salat, Trauben, Blaubeeren, Bierne
Schafskäse und Honig-Sumach-Dressing

42 RUCOLA E CARCIOFI _{7,10} 10,5

Rucola mit Artischocken, Tomaten, Champignons
und Essig-Öl-Dressing

43 CAESAR SALAT _{1,3,4,10} 11,0

Baby-Romanasalat mit Parmesan, Croutons
und Caesar-Dressing

44 MISTA _{7,10} 10,0

Bunter Salat mit Tomaten, Gurken, Karotten,
Mais und Joghurt-Dressing

EXTRAS

Hähnchenbrust* / Thunfisch
Burrata / Büffelmozzarella

4,0

Garnelen

6,0

*SOUS-VIDE GEGARTE HÄHNCHENBRUST: BEI
NIEDRIGTEMPERATUR SCHONEND GEGART





PIZZE SEMPLICI

1 PIZZA PANE ¹	6,0	6 CAPRICCIOSA ^{1,7}	12,0
mit Oregano und Natives Olivenöl		Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln	
2 MARGHERITA ^{1,7}	8,5	7 VEGETARIANA ^{1,7}	10,5
Pomodoro, Mozzarella und Basilikum		Pomodoro, Mozzarella, Saisongemüse	
3 FUNGHI ^{1,7}	9,0	8 PICCANTE ^{1,7}	10,0
Pomodoro, Mozzarella, Champignons		Pomodoro, Mozzarella, scharfe Salami	
4 PROSCIUTTO ^{1,7}	10,0	9 TONNO E CIPOLLA ^{1,4,7}	11,5
Pomodoro, Mozzarella, gekochter Schinken		Pomodoro, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	
5 SALAME ^{1,7}	10,0	10 PIZZA 4 FORMAGGI ^{1,4}	12,0
Pomodoro, Mozzarella, Salami		Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Käse	



PIZZE EXTRAS

Knoblauch, Basilikum, Chili	1,0	Salami, gekochter Schinken, scharfe Salami, Mozzarella	2,0
Artischocken, Kapern, Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, Rucola, Paprika, Mais	1,5	Salsiccia, Mortadella, Parmaschinken, Bresaola, Capocollo, Guanciale, Porchetta, Sardellen, Thunfisch, Käse aus unserer Vitrine	3,0

PANINI

NUR FÜR MITTAG VON 11.00 BIS 14.00 UHR

60 PANINO ARROSTO ^{1,7,8}	9,5	64 PANINO MORTADELLA ^{1,7,8}	11,0
Gebratene Schinken, Primosalekäse, Artischockencreme, Oliven		Mortadella, Provolonekäse, Pistazien, Olivenöl	
61 PANINO BUFALA ^{1,7}	10,0	65 PANINO PANCETTA ^{1,7}	10,5
Parmaschinken, Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola, Olivenöl		Pancetta mit Pfeffer, Pecorinocreme, Ofenkartoffeln	
62 PANINO VEGETARIANO ^{1,7}	9,0	66 PANINO PASTRAMI ^{1,3,7,9,10}	13,0
Saisonales Ofengemüse, Stracciatella, schwarze Olivencreme		Pastrami, Kraut, Essiggurken, Salat, Russisches Dressing	
63 PANINO PORCHETTA ^{1,7}	10,5		
Porchetta, Caciocavallokäse, Rucola, italienische Grüne Soße			

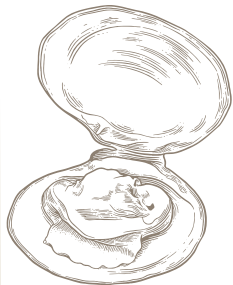




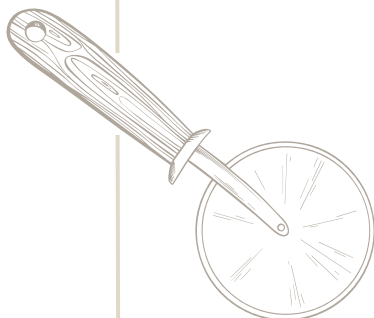
PIZZE SPECIALI



PIZZA
SALSICCIA E FRIARIELLI^{1,7}
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Friarielli,
Knoblauch, Chili
17,0



- | | | |
|----|--|------|
| 11 | LA MORTAZZA ^{1,7,8} | 14,5 |
| | Pomodoro, Mozzarella, Mortadella, Pistazien, Stracciatella | |
| 12 | SALENTO ^{1,7} | 14,5 |
| | Pomodoro, Mozzarella, Capocollo, Burrata, Taggiasca Oliven | |
| 13 | CRUDAIOLA ^{1,7} | 13,5 |
| | Pizza Pane, Bruschetta-Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola | |
| 14 | RUSTICA ^{1,7} | 15,5 |
| | Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Gorgonzola, Feigenkonfitüre | |
| 15 | LA ROMANA ^{1,7} | 14,5 |
| | Pomodoro, Mozzarella, Guanciale, Pecorinocreme, rote Zwiebeln | |
| 16 | LA PARMIGIANA ^{1,7} | 12,5 |
| | Pomodoro, Mozzarella, Auberginen, Parmesankruste, Basilikum | |
| 17 | VALTELLINA ^{1,7} | 15,0 |
| | Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Primosale-Käse, getrocknete Tomaten | |
| 18 | FRUTTI DI MARE ^{1,2,4,14} | 16,0 |
| | Pomodoro, Meeresfrüchte, Knoblauch, Salsa Verde | |
| 19 | MARINARA ^{2,0 1,4,7} | 16,0 |
| | Pomodoro, Mozzarella, Sardellen aus Cetara, Kapern, gelbe Tomaten, Knoblauch | |
| 20 | ABRUZZO ^{1,7} | 15,5 |
| | Pomodoro, Mozzarella, Porchetta, Ofenkartoffeln, Rosmarinöl | |





KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	2,5
Espresso Salento	3,5
Espresso Doppio	3,5
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4,0

LIQUORI-AMARI-GRAPPA 4 CL

Limoncello / Limoncello Crema	4,5
Amaretto	4,5
Baileys	4,5
Noiella - Haselnußlikör	5,0
Sambuca	4,5
Cynar	4,5
Ramazzotti	4,5
Fernet Branca -la medicina-	4,5
Amaro del Capo	4,5
Grappa	5,0
Grappa Brennerei Marzadro	8,0

DESSERTS

TIRAMISU ^{1,3,7,8}	8,0
Nach Mamas Art mit pasteurisierten Eiern, Mascarpone, Biskuits, Espresso, Amaretto	
CANNOLI SICILIANI ^{1,7}	7,5
Frittierte Teigrollchen mit süßer, cremiger Ricottafüllung	
CRÈME BRÛLÉE ^{3,7}	8,0
Karamellisierte Creme mit Madagaskar-Vanille	
TARTUFO NERO ^{7,8}	7,5
Haselnuss-Nougateis mit einem Vanillecremekern, umhüllt von Kakao	
TARTUFO PISTACCHIO ^{7,8}	8,0
Haselnuss-Pistazieneis mit einem Vanillecremekern, umhüllt von Pistazien	
TARTUFO AFFOGATO ^{7,8}	9,5
Eine Sorte Tartufo nach Wahl, übergossen mit Espresso oder Likör	
SCHOKO SOUFFLÉ ^{1,3,7,8}	8,0
Mit weichem Kern aus dunkler und weißer Schokolade	
PANNA COTTA ^{7,8}	8,0
Mit roten Früchten	





**BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE BITTE VOR DER
BESTELLUNG BEIM PERSONAL NACH**



1 - GLUTEN

2 - KREBSTIERE

3 - EIER

4 - FISCH

5 - ERDNÜSSE

6 - SOJA

7 - MILCH - LAKTOSE

8 - SCHALENFRÜCHTE

9 - SELLERIE

10 - SENF

11 - SESAM

12 - SCHWEFELDIOXID - SULFITE

13 - LUPINEN

14 - WEICHTIERE