



Quante volte nel nostro percorso di vita abbiamo pronunciato, o anche solo ascoltato, la parola "Mammarè", tipo: "Mammarè, sono a casa", "Mammarè, cala la pasta, "Mammarè ti voglio bene".

Mammarè nasce da un'idea suggerita da Espedito Ammirata, titolare nonché pizzaiolo di quest'ultima che in una calda notte di estate del luglio 2019 insieme alla fidanzata e al suo amico di infanzia decise di mettersi in gioco per trasformare in realtà ciò che prima era solo un sogno lontano.

Mammarè, appellativo con cui Espedito è solito chiamare la nonna paterna, è lieta di presentarvi il menu che ha appositamente creato per i propri clienti.

Nel nostro menù troverete prodotti della cucina tradizionale italiana che rivolgono un attento sguardo agli accostamenti culinari che l'innovazione ha portato sulle nostre tavole.

Saremo lieti di accompagnarvi in questo viaggio alla scoperta di nuovi sapori e accostamenti.

Buona cena.

Espedito Ammirata

Menù Digitale



Coperto 2,00€

L'aggiunta di ingredienti  
ha un costo variabile

# Carta Dei Cocktail

## KALA SPRITZ

7.00€

Bbitter, Vino rosso, Bersò all'Arancia rossa,  
Arancia 5° Essenza

## PORNO NEGRONI

8.00€

Bbitter, Pornocino, ForGin

## BLACK MOJITO

8.00€

Bergamotto, Zucchero di canna, foglie di Menta,  
Liquiriziacericata di Calabria, Rum bianco, Soda

## FORGIN TONIC

8.00€

ForGin, Tonica, Bergamotto, Garnish di Peperoncino

## CAPO SPRITZ

8.00€

Vecchio Amaro del Capo red edition, Prosecco,  
Bersò al Bergamotto, Succo di Limone

# Carta Delle Birre

## BIRRIFICIO Funky Drop - Reggio Calabria (RC)



**BAD SCOTT Export scotch Ale 7,5%:** Volevi una Rossa Doppio Malto? Dovrai vedertela con Bad Scott, un tipo imbronciato che non lesina lezioni di vita e... di stile! La nostra EXPORT SCOTCH ALE ha un corpo robusto che ti colpisce dritto in bocca, lasciandoti il gusto avvolgente dei malti caramello, lievi sentori di affumicato donati dai malti che affumichiamo personalmente e un finale da biscotto al burro.

**PRSDÈ Saison 6,5%:** PRSDÈ! È questo il suono vero dell'arcadia pastorale calabrese, l'amabile verso con cui il buon pastore apostrofa le sue greggi in uno scenario di pascoli incantati... Pare infatti che questo stile, nell'antico Belgio, allietasse il lavoro dei contadini durante il periodo di mietitura del grano: facile crederlo, quando si provano la beva spinta e fresca, le note speziate e citriche conferite dai cereali non maltati e dal particolare ceppo di lievito, e la chiusura secca e dissetante di questa birra.

**FUZZY Golden Strong Ale 9%:** Assaggi una goccia di Fuzzy e desideri che ne venga giù un diluvio! Questo funky beat può sembrare un tantino "confuso", ma quando si parla di gusto ha le idee chiarissime. Il suo corpo robusto e il suo profumo di frutta gialla lo rendono da subito un tipo interessante. Poi arrivano i sentori di crosta di pane e spezie e ti rendi conto di avere a che fare con qualcosa di molto speciale! Dolce, con le sue note agrumate e resinose che donano un leggero amaro e favoriscono la bevibilità.

## BIRRIFICIO DeAlchemia - Saracena (CS)



**LUNARE Blanche 5,5%:** Blanche legata al territorio prodotta con grano antico coltivato a Saracena, varietà "rossetta" e scorze di piretto di Civita. Un viaggio antico che dai campi guarda i colli e la luna come speranza.

**WELCOME TO SYBARIS Saison 5,6%:** Saison sui generis prodotta con malto d'orzo, riso di Sibari, scorze di limoni di Rocca Imperiale I.G.P., sale. È un racconto di viaggio, lo sguardo farotta verso l'oriente. Le risaie, gli agrumeti, il mare. Welcome to Sybaris.

**ESTASI 75CL Farmhouse Ale 6%:** Farmhouse Ale fermentata in vasca aperta con aggiunta di fichi freschi, affinamento in barrique di rovere francese. Uno sguardo oltre se stessi.

# Carta Delle Birre

## BIRRIFICIO Cala - Scalea (CS) BIRRA CALA

**PASSIONE Lager 4,8%**: È il sentimento di desiderio incontenibile che ci muove, è la birra delle occasioni di sempre. Presenta una schiuma bianca, fine e persistente. Dal colore giallo dorato, al naso emerge l'aroma di luppolo e una leggera nota di crosta di pane accompagnata da toni mielosi. In bocca, predomina il malto e risulta fresca e beverina.

**DELIRIO Bock 7,2%**: È l'esaltazione, il tripudio della creatività e della fantasia, è la birra che non si accontenta di essere una tra tante. Presenta una schiuma beige persistente. Dal colore ambrato, al naso predominano toni maltati e caramellati con una leggera tostatura ed accenni di miele e frutta secca. In bocca si avverte una buona struttura ed un buon corpo con sentori maltati e tostati. Nel finale emergono sfumature di caramello e di cioccolato.

**NIRVANA Weizen 5,1%**: Nirvana è la birra dell'equilibrio che appaga mente e spirito, al di fuori di ogni concreta realtà. Presenta una schiuma avorio, abbondante e con una lunga persistenza. Dal colore giallo paglierino velato, al naso emergono profumi di banana matura e di chiodi di garofano con chiusura di crosta di pane riconducibili al frumento.

**DIAVOLICCHIA Golden Ale 5,2%**: Dal frutto simbolo della Calabria nasce la Ale "piccante". Fruttata e speziata, dal finale pungente. Presenta una schiuma bianca persistente dal colore giallo dorato, al naso si avvertono note fruttate tra cui spicca il profumo del peperoncino Diavolicchio di Diamante. In bocca risulta delicata e non invadente, con un finale leggermente amaro.

**CITRUSINA Blanche 4,6%**: Dal frutto pregiato della Calabria, il cedro di Santa Maria del Cedro, nasce questa birra. Fresca e dissetante, dall'intenso aroma agrumato. Presenta una schiuma avorio, abbondante e persistente. Dal colore giallo paglierino velato, al naso spiccano note di cedro e agrumate con una speziatura data dal coriandolo e pepe di Sichuan.

**AQUILA NERA Coffe Stout 6,1%**: Dai chicchi di caffè di una terra lontana nasce questa birra. Sfumature di nocciola, cacao e liquirizia emergono dal pregiato caffè colombiano Aguila Roja, in una birra aromatica e intensa. Presenta una schiuma beige persistente. Dal colore marrone scuro, al naso i sentori tostati sono quelli tipici di caffè e cioccolato fondente. In bocca è morbida e vellutata, in cui tornano le note di orzo tostato, cacao amaro e caffè in un background di caramello e cioccolato fondente.

**GIUBILO Lager Gluten Free 4,8%**: È il piacere di gustare il sapore unico della birra, senza alcuna rinuncia. Presenta una schiuma bianca, fine e persistente. Dal colore giallo dorato, al naso emerge l'aroma di luppolo e una leggera nota di crosta di pane accompagnata da toni mielosi.

## BIRRIFICIO Fridda Cala - Vibo Valentia (VV)



**ROCK IPA Session IPA 4,5%**: Birra beverina, rinfrescante e dal basso contenuto alcolico. Nel bicchiere si presenta dorata con un bel cappello di schiuma fine e compatta. Al naso emergono le note dei luppoli americani. In bocca l'ingresso dolce del malto è subito contrastato da un finale secco ed amaro con aggiunta di scorze di bergamotto in cottura.

**SCEMAY Belgian Amber 7,0%**: Si presenta con un bel cappello di schiuma color beige. Al naso emergono subito le note del caramello e dei mali tostati. In bocca è dolce e vellutata con un bevuta piacevole e con un retrogusto lungo e suadente.

## Chiuriti

### **Montanara Pomod'oro<sup>1,7</sup>**

- Salsa di pomodoro, formaggio grattugiato, basilico fresco

3,50€

### **Bufera Fritta<sup>1,3,7,8</sup>**

- Salsa di pomodoro e basilico
- Pistacchio e mortadella

7,50€

8,50€

### **Frittatina di pasta<sup>1,7</sup>**

4,00€

### **Crocchè di patate<sup>1,7,8</sup>**

4,50€

- Pistacchio, mortadella e stracciatella
- Crema di zucca e guanciale croccante
- Fondata di cacio silano e funghi porcini

### **Maritocco Salato<sup>1,3,4,7</sup>**

4,50€

- Filetti di tonno, cipolla rossa di Tropea I.G.P. caramellata, stracciatella

### **Tris di Polpette di Zia Nella<sup>1,3,7</sup>**

4,50€

### **Chips di Patate Silane<sup>1,7</sup>**

4,50€

- Classiche
- Con fondata di Cacio Silano e Pepe
- Con Porcini
- Con Peperoni Cruschi

6,00€

6,00€

6,00€

6,00€

## Pizze in Diverse Cotture

### **Padellino \*<sup>1</sup>**

- Pizza con pre-fermento biga, cotta nel ruoto in forno statico

12,50€

### **Tripla cottura \*<sup>1</sup>**

- Pizza fritta a 180°, ripassati in forno a vapore a 225°, ultimata in forno a gas con fiamma viva a 280°

12,50€



**Senza Glutine** Chiedi al Personale di Sala i prodotti disponibili!

Il Cliente è pregato di comunicare al Personale di Sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere Contaminazioni Crociate. Pertanto i Nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

# *Pizza della Tradizione*

	A ROT' E CARRETT
<b>Margherita<sup>1,7</sup></b> Salsa di pomodoro, Fior di latte, Basilico Fresco, Olio E.V.O.	6,00€ 8,00€
<b>Margherita D.O.P.<sup>1,7</sup></b> Salsa di pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico Fresco, Olio E.V.O.	8,00€ 10,00€
<b>Margherita Gialla<sup>1,7</sup></b> Salsa di pomodoro Giallo, Fior di latte, Pecorino Crotonese D.O.P., Basilico Fresco, Olio E.V.O.	7,00€ 9,00€
<b>Marinara<sup>1</sup></b> Salsa di pomodoro, Aglio, Origano, Basilico Fresco, Olio E.V.O.	5,00€ 7,00€
<b>Marinara Special<sup>1</sup></b> Salsa di pomodoro Giallo, Pomodorini Confit, Aglio, Origano, Menta, Olio E.V.O.	6,00€ 8,00€
<b>Calabrese<sup>1,7</sup></b> Salsa di pomodoro, Fior di latte, Salsiccia stagionata, Olive verdi ammaccate, Olive nere infornate, Basilico Fresco, Olio E.V.O.	8,50€ 10,50€
<b>Non fare i capricci<sup>1,7</sup></b> Salsa di pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Salsiccia stagionata, Funghi porcini, Carciofi, Olive nere infornate, Basilico Fresco, Olio E.V.O.	8,50€ 10,50€
<b>Chiara<sup>1,7</sup></b> Salsa di pomodoro, Fiordilatte, Salsiccia fresca, Funghi porcini, Caciocavallo Silano D.O.P., Basilico Fresco, Olio E.V.O.	11,50€ 13,50€
<b>L'orto di Nonno Espedito<sup>1,7</sup></b> Fiordilatte, Zucchine, Melanzane, Peperoni rossi e gialli, Basilico Fresco, Olio E.V.O.	8,00€ 10,00€

# *Pizze dall'Estro Culinario*

	A ROT' E CARRETT
<b>Mammare<sup>1,4,7</sup></b> Salsa di pomodoro giallo, Fior di latte, Alici di Fuscaldo, Olive verdi ammaccate, Crumble di Pane aromatizzato all'origano, Burrata locale, Basilico Fresco, Olio E.V.O.	11,50€ 13,50€
<b>Ferdinando I<sup>1,7</sup></b> Crema di Zucca, Fior di latte, Guanciale, Olive nere infornate, Peperoni Cruschi di Altomonte, Basilico Fresco, Olio E.V.O.	11,50€ 13,50€
<b>Caruso<sup>1,7,8</sup></b> Salsa di Pistacchio, Fior di latte, Mortadella, Granella di Pistacchio, Burrata locale, Zest di Limoni di Calabria, Basilico Fresco, Olio E.V.O.	11,50€ 13,50€

## *Pizze dall'Estro Culinario*

A ROT' E  
CARRETT

<b>Espedito</b> <sup>1,7,8</sup>	12,00€	—
Cornicione ripieno di Crema ai Funghi Porcini, Fior di latte, Speck, Gorgonzola, Granella di Nocciole Basilico Fresco, Olio E.V.O.		
<b>Sant'Umile</b> <sup>1,7</sup>	12,50€	14,50€
Crema di Tartufo Nero di Calabria, Fior di latte, Guanciale, Fichi secchi di Cosenza D.O.P., Basilico Fresco, Olio E.V.O.		
<b>Mario</b> <sup>1,7</sup>	11,50€	13,50€
Fior di latte, Guanciale, Patate della Sila Aromatizzate, Caciocavallo Silano D.O.P., Gocce di Tartufo Nero di Calabria, Basilico Fresco, Olio E.V.O.		
<b>Prima eri vera</b> <sup>1,7</sup>	11,00€	13,00€
Fior di latte, Rucola, Pomodorini, Prusciutto Crudo, Pecorino Calabrese, Basilico Fresco, Olio E.V.O.		
<b>Arcadia</b> <sup>1,4,7</sup>	12,50€	14,50€
Fior di latte, Filetti di Tonno Callipo, 'Nduja di Spilinga, Confettura di Cipolla Rossa di Tropea I.G.P., Terra d'Ulivo, Basilico Fresco, Olio E.V.O.		
<b>Sogni di latte</b> <sup>1,7</sup>	10,00€	12,00€
Fior di Latte, Gorgonzola, Caciocavallo Silano D.O.P., Pecorino Calabrese, Zest di Limoni di Calabria, Polvere di Caffè Aiello, Basilico Fresco, Olio E.V.O.		
<b>Veggie</b> <sup>1,7</sup>	11,50€	13,50€
Fior di latte, Funghi Porcini, Pomodorini, Gocce di Tartufo Nero di Calabria, Caciocavallo Silano D.O.P. Basilico Fresco, Olio E.V.O.		

## *Pizze Ripiene*

Al Forno o Fritte

<b>Zia Nella</b> <sup>1,7</sup>	6,00€
Salsa di Pomodoro, Fior di latte, Basilico Fresco, Olio E.V.O.	
<b>Nonna Lucia</b> <sup>1,7</sup>	9,00€
Fior di latte, Salsiccia Stagionata, Ricotta, Pepe Nero, Basilico Fresco, Olio E.V.O.	
<b>Monia</b> <sup>1,7,8</sup>	9,00€
Crema di Pistacchio, Fior di latte, Mortadella, Basilico Fresco, Olio E.V.O.	

## Bibite

- Acqua Naturale 75cl**
- Acqua Frizzante 75cl**
- Coca-Cola 33cl**
- Coca-Cola Zero 33cl**
- Aranciata 33cl**

## Birre

- Birra alla spina 33cl**

## Dessert

- Dessert della Casa**
- Maritozzo Dolce**

(chiedi al personale di sala i gusti del giorno)

Powered by:



[thatscreative.it](http://thatscreative.it)

## Carta dei Vini

<b>2,00€ ROSSI</b>	
2,50€ Azienda Agricola Serracavallo	
<b>2,50€ Settechiese 75cl 13,5%vol</b>	<b>15,00€</b>
2,50€	
2,50€ Tenuta luzzolini	
<b>Cirò DOC 75cl 13%vol</b>	<b>12,50€</b>
<b>Belfresco 75cl 12,5%vol</b>	<b>15,00€</b>
<b>4,00€ Calice 20cl</b>	<b>4,50€</b>
<b>ROSATI</b>	
Tenuta luzzolini	
<b>Lumare 75cl 13%vol</b>	<b>17,00€</b>
5,00€ Ippolito 1845	
<b>5,00€ Pescanera 75cl 13%vol</b>	<b>16,00€</b>
Tenute Ferrocinto	
<b>Dolcedorme 37,5cl 13,5%vol</b>	<b>10,00€</b>
<b>Calice 20cl</b>	<b>4,50€</b>
<b>BIANCHI</b>	
Tenuta luzzolini	
<b>Madregoccia 75cl 12,5%vol</b>	<b>17,00€</b>
<b>Calice 20cl</b>	<b>4,50€</b>

## ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENTENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segalo, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati	<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati	<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	<b>11</b>		<b>SEMI DI SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati	<b>12</b>		<b>ANIDRIDE CARBONICA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati	<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso il lattosio	<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati, incluso il lattosio

# Carta Dei Liqueuri

<b>Amaro Silano 4cl</b>	3.00€
Un amaro dal carattere deciso, prodotto nel cuore della Sila con erbe e radici locali. Perfetto per chi cerca un gusto autentico e corposo.	
<b>Amaro Jefferson 4cl</b>	4.50€
Un amaro artigianale calabrese, dal profilo aromatico complesso che combina agrumi, erbe e spezie. Vincitore di premi internazionali.	
<b>Dopo Lavoro 4cl</b>	6.00€
Liquore dal gusto intenso e aromatico, ideale per concludere la giornata con una nota rilassante. Ricetta tradizionale reinterpretata con sapienza.	
<b>Rupes 5cl</b>	4.50€
Amaro calabrese dal sapore intenso, con note di erbe aromatiche e agrumi. Un classico moderno dal gusto equilibrato.	
<b>Pornocino 4cl</b>	4.00€
Liquore calabrese dal gusto deciso, con note di funghi porcini e noci. Un'eccellenza unica dal sapore avvolgente e ricercato.	
<b>Conzativicci 4cl</b>	4.00€
Un amaro calabrese dal gusto inconfondibile, con erbe locali e aromi bilanciati. Una vera espressione del territorio.	
<b>Vecchio Amaro del Capo 2cl</b>	3.00€
Un'icona calabrese, celebre per il suo gusto armonioso e bilanciato, ottenuto da un blend di 29 erbe, fiori e radici.	
<b>Vecchio Amaro del Capo (Piccante) 5cl</b>	4.50€
La variante piccante dell'amaro simbolo della Calabria, arricchita da una nota speziata che ne esalta l'intensità.	
<b>Mini Liquorice 3cl</b>	3.00€
Liquore artigianale alla liquirizia calabrese, con una consistenza densa e un gusto autentico e deciso.	
<b>Limoncino dell'Isola 5cl</b>	4.50€
Liquore di limoni calabresi, dal profumo fresco e vivace. Perfetto per un fine pasto rinfrescante.	
<b>Clementino 3cl</b>	4.00€
Liquore aromatico ottenuto dalle migliori clementine calabresi, con un gusto dolce e agrumato.	
<b>Grappa Bianca 3cl</b>	3.00€
Grappa tradizionale ottenuta dalla distillazione di vinacce selezionate, dal sapore pulito e autentico.	
<b>Grappa Barrique 3cl</b>	4.00€
Grappa affinata in botti di rovere, con note morbide e vanigliate che si fondono con il carattere deciso delle vinacce.	



"La pizza veste lo spazio di colori e profumi  
e quando arriva in tavola si innamora il mondo."

*Fabrizio Caramagna*



AIUTACI A CRESCERE  
LASCIA LA TUA RECENSIONE