

INSALATE

Serveres med olivenolje og pizza brød.

Caprese della Mamma (hv,m,n,by)  **265,-**
Salat, cherrytomat, mozzarella fior di latte, svarte oliven, Parmigiano DOP, basilikum og pesto.

Insalata Fantasia (hv,m,n,ma,by) **279,-**
Salat, cherrytomat, Burrata, artisjokk, mandler, parmaskinke 18mnd. og pesto.

Insalata Scampi e Burrata (hv,m,su,sk,by) **279,-**
Salat, chili-marinert scampi, reker, cherry tomater, Burrata, svarte oliven og sitron.

BAMBINI

Pizza Margherita (hv,by,m)  **140,-**
Tomatsaus og mozzarella fior di latte.

+ 40 Cooked ham
+ 40 Diavola

Pasta Pomodoro (hv,m,by,e)  **130,-**
Caserecce med tomatsaus og Parmigiano.

+40 Ragù
+40 Carbonara
+45 Lasagna

Buon appetito!

TRATTORIA DI FAMIGLIA BASED ON TRADITION

Inneholder disse allergenene:
Hv:Hvete, M:Melk, E:Egg, Fs:Fisk, N:Nøtter, P:Peannøtt, Ma:Mandel
Su:Sulfitt. Se: selleri Sk:skalldyr By:bygg So:soya

Gluten free pizza +50 (ingrediensene kan være forurenset med gluten) | Vegansk ost +30 | Extra ingrediensene +20 / +40

Follow us on Instagram: @mammapizzaoslo
Mammas Wi-Fi: "Mamma Pizza Gjest"

CAFFÉ E TÉ

Espresso 44,-
Americano 44,-
Cortado (m) 47,- Dobbel +7
Latte (m) 57,- Laktosefri +10
Macchiato (m) 45,-
Cappuccino (m) 48,-
Tea 44,- Spør servitøren din om de tilgjengelige smakene
Chocolate (m) 57,-
Mocca della Mamma (m) 59,-

DOLCI

Tiramisù (hv,e,m) **169,-**
Mascarponekrem med Savoiardi dynket i kaffe.

Coppa Gelato (m,n,hv,e) **169,-**
3 kuler av den beste italienske isen i Norge. Servert med rullekjeks.

Tortino al Cioccolato (hv,e,m) **179,-**
Mørk sjokoladecake med flytende kjerne, servert med italiensk iskrem.

Cannolo Siciliano (hv,m,n) **169,-**
Bakverk fylt med søt ricottaost, sjokolade og pistasj.

Bignè (hv,m,e,n,ma) **145,-**
Italiensk profitterol fylt med egg krem. Toppet med pistachios, mandler og mørk sjokoladesaus.

Crema Brule' (e,m) **159,-**
Husets "creme brulee" med kandisert appelsin og fersk jordbær.

Coppa Amarena (m,hv,e,so)  **139,-**
2 vanilje is kuler servert med fersk skogbær saus og kirsebær.

Affogato (m,hv,e) **129,-**
Espresso med italiensk gelato og rullekjeks.

TRATTORIA DI FAMIGLIA

Menu



ANTIPASTI

Bruschetta

(hv,m)



Et utvalg av bruschetta med cherrytomat, pesto og «melanzane alla parmigiana» (stekt og bakt aubergine).

199,-

Arancine di Famiglia

(hv,m,e,su,se)



Hjemmelagede fritert risboller fra Palermo, fylt med speck (røkt skinke fra Alpene) og Scamorza. Serveres med parmesan fondue.

215,-

Capesante

(hv,sk,su,m,fs,se)

Grillède kamskjell og scampi rullet med parmaskinke og speck (røkt skinke fra Alpene), i en kremet purreløkssaus.

220,-

Tagliere Mamma

(hv,m,by,n)

Fin å dele til 2

Et utvalg av deilige italienske formaggi, prosciutto og mortadella. Serveres med pizzabrød.

350,-

Carpaccio di Manzo

(p,hv,by)

Tynne skiver av oksekjøtt marinert i timianolje, sitron, pinjekjerner, cherrytomater, ruccola og parmesan. Serveres med pizzabrød.

245,-

Stuzzichino

(m,hv,by)



Pizzabrød med olivenolje, servert med pesto og svarte oliven.

149,-

Scampi in Guazzetto

(hv,sk,su,se)



Pannestekt scampi marinert med chilli og hvitvin i tomatsaus.

220,-

PASTA FRESCA

Pasta del Mese

Spør servitøren om dagens pasta og allergener.

275,-

Gnocchi alle Sorrentina

(hv,m,e)



Potetgnocchi i vår hjemmelagde tomatsaus, mozzarella fior di latte og Parmigiano DOP. Gratinert i ovnen.

249,-

Carbonara

(hv,m,e)

Spaghetti alla chitarra, pancetta bacon, egg, sort pepper og Grana Padano.

275,-

Ragù di salsiccia

(hv,e,m,se,su)

Tagliatelle med "Ragù" (bolognesesaus) av italiensk "salsiccia" og Parmigiano DOP.

270,-

Tagliatelle Calabrese

(hv,m,e,su)



Tagliatelle med fersk gronnsaker, ‘Nduja, tomatosaus og Burrata.

262,-

Tortelloni Ricotta e Spinaci

(hv,e,m)



Tortelloni fylt med ricotta og spinat, servert med parmesankrem, spinatpesto og halvtørkede cherrytomater.

269,-

Spaghetti ai Frutti di Mare

(hv,e,su,se,fs,sk)

Spaghetti alla chitarra med scampi, blåskjell, vongole og reker med hvitvin, persille, chili og tomatsaus.

272,-

Lasagna Bolognese

(hv,e,m,su,se)

Tradisjonell lasagne al "Ragù" (bolognesesaus) og Parmigiano DOP.

270,-

Nettuno

(hv,e,m,se,fs,su)

Tagliatelle med scampi, reker og blåskjell i hvitløk fløtesaus.

267,-

SECONDI

Cotoletta Bolognese

(hv,m,su,se)

Panert og fritert svinekotelett og 24 måneder gammel parmaskinke, toppet med parmesanfondue. Serveret med stekte rosmarinpoteter.

319,-

Filetto Mangia e Bevi

(m,su,se)

Grillet svin indrefilet og vårløk sautert med pancetta-bacon, servert med husets peppersaus, sesongens grønnsaker og rosmarinpoteter.

315,-

Tagliata al Rosmarino

(hv,m,su,se)

Okse indrefilet «tagliata» og rosmarinskiver av poteter servert med urter, rødvinssaus og grønnsaker.

415,-

Pollo alla Boscaiola

(m,su,se)

Marinert kyllingfilet med sopp og steinsoppsaus, krydrede grønnsaker og rosmarinpoteter.

299,-

Agnello alle Erbe

(hv,m,su)



Grillet får indrefilet, marinert med urter og hvitløk, servert med rødvin saus og søt potet puree. Servert med rosmarinpoteter.

395,-

Lupo di Mare

(hv,sk,fk,se)

Pannestekt steinbit filet i hvitvin, tomatosaus og chili med scampi vongole og blåskjell. Servert med pizza brød.

329,-

Nero d’Avola e Gorgonzola

(m,su)



To medaljonger av okse indrefilet, med Nero d’Avola rødvin og gorgonzola saus. Serveret med rosmarinpoteter.

410,-

PIZZA

Pizza del Mese

Spør din servitør om dagens pizza og allergenene.

275,-

Regina Margherita

(hv,m,by,e)



Tomatsaus, mozzarella fior di latte, basilikum og parmigiano.

219,-

Capricciosa

(hv,m,by)

Tomatsaus, mozzarella fior di latte, italiensk kokt skinke, oliven, oregano og sopp.

275,-

Diavola

(hv,m,by)

Tomatsaus, mozzarella fior di latte, krydret salami fra Napoli.

279,-

Pollo

(hv,m,by,e,su)

Tomatsaus, mozzarella fior di latte, marinert kylling, cherrytomat, ruccola og Parmigiano DOP.

299,-

Vegetariana

(hv,m,by,e)



Tomatsaus, mozzarella fior di latte, sesongens grønnsaker, parmigiano og ruccola.

270,-

Napoli

(hv,m,fs,by)

Tomatsaus, burrata, marinerte ansjos, oliven, cherrytomater, basilikum og peperoncino chili.

280,-

Formaggi

(hv,m,e,by)



Mozzarella fior di latte, Gorgonzola dolce, røkt Scamorza, Parmigiano. Persille på toppen.

280,-

‘Nduja

(hv,m,by,e)

Mozzarella fior di latte, ‘Nduja, italiensk salsiccia, cherrytomat, karamellisert løk og parmigiano.

295,-

Alto Adige

(hv,by,m,e)

Mozzarella fior di latte, grillet paprika, speck (røkt skinke fra Alpene), gorgonzola dolce, rødlok, ruccola og parmesan.

289,-

Valtellina

(hv,m,by,e)

Tomatsaus, mozzarella fior di latte, cherrytomat, fersk Bresaola fra Valtellina, ruccola og flak av Parmigiano.

295,-

Crudo di Parma

(hv,m,by,e)

Tomatsaus, mozzarella fior di latte, 18 måneders parmaskinke, ruccola og parmigiano.

290,-

Tre Salumi

(hv,by,m)

Tomatsaus, fior di latte mozzarella, krydret salame fra Napoli, kokt skinke, italiensk salsiccia og basilikum.

290,-

Parmigiana

(hv,m,by,e)



Tomatsaus, mozzarella fior di latte, "melanzane alla parmigiana" fra Sicilia (stekt og bakt aubergine, parmesan og basilikum), Parmigiano og basilikum.

280,-

Emiliana

(hv,m,n,by)

Mozzarella fior di latte, pestokrem, Mortadella, Burrata, cherrytomater, pistasjnøtter, basilikum.

309,-

Calzone

(hv,m,by,e)

Tomatsaus, Mozzarella fior di latte, italiensk kokt skinke, sopp, ruccola og Parmigiano.

280,-

Principessa

(hv,m,by,n,e)

Mozzarella fior di latte, mascarpone, speck (røkt skinke fra Alpene), valnøtter, honning, ruccola og Parmigiano.

295,-

Tartufo

(hv,m,by,e)

Mozzarella fior di latte, speck (røkt skinke fra Alpene), Burrata, trøffelkrem, ruccola og Parmigiano.

295,-