



mamapizza

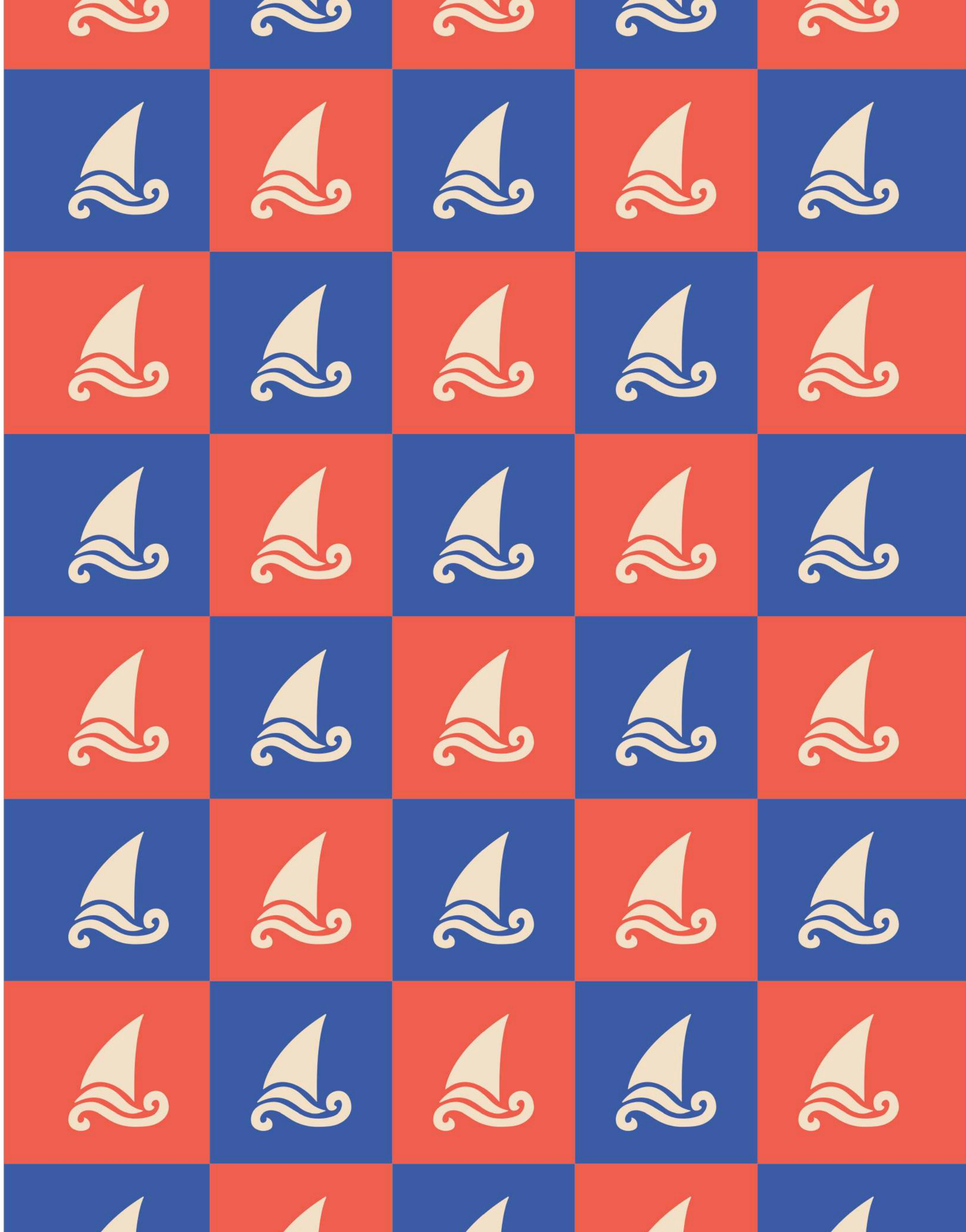
ITA

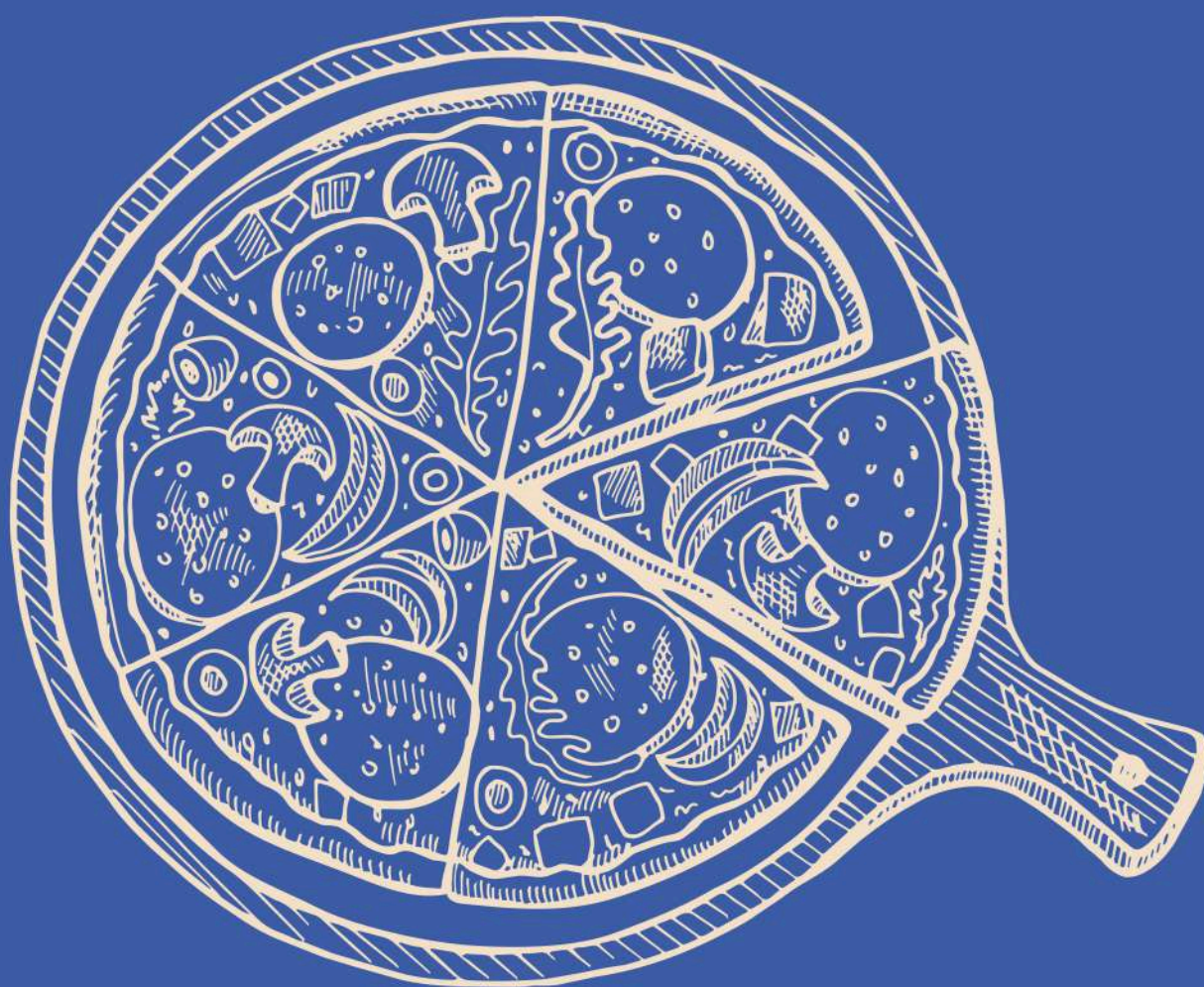
RECOMMENDED ON



Tripadvisor







Fritti & Spizi

CROCCHIE DI PATATE*

€ 10,00

PATATA, FIOR DI LATTE, PECORINO ROMANO, PEPE
ALLERGENI: 1-7

ARANCINO ROSSO*

€ 10,00

RISO CARNAROLI, FIOR DI LATTE, SUGO DI POMODORO,
CARNE MACINATA, PISELLI, PECORINO ROMANO, PEPE
ALLERGENI: 1-7

ANGIOLETTI

€ 10,00

BOCCONCINI DI PIZZA FRITTA CONDITI A CRUDO
CON POMODORINI, RUCOLA, PARMIGIANO
ALLERGENI: 1-7

TRIS DI PANZEROTTI

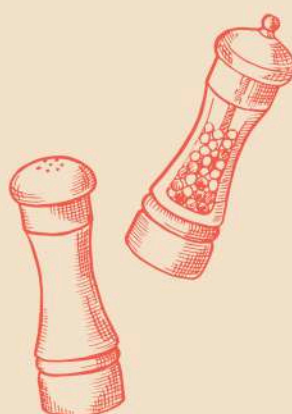
€ 13,00

POMODORO SAN MARZANO DOP, RICOTTA,
FIOR DI LATTE, OLIO EVO
ALLERGENI: 1-7

PATATINE FRITTE*

€ 6,00

ALLERGENI: 1



Specialità

POLPETTE AL SUGO "RICETTA ITALIANA"

€ 12,00

RAGÙ NAPOLETANO, MANZO, PANE, GRANA E BASILICO
ALLERGENI: 1-3-7

PIATTO DEL GIORNO

€ 14,00

ALLERGENI: 1-2-3-4-7-9-14



*IN BASE ALLE ESIGENZE DI MERCATO ALCUNI PRODOTTI
POTREBBERO ESSERE SURGELATI O ABBATTUTI

Insalatone



NIZZARDA

INSALATA VERDE, FAGIOLINI AL VAPORE*, PATATE,
TONNO, POMODORO, UOVA SODE, ACCIUGHE
ALLERGENI: 3-4

€ 13,00

CAPRESE

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POMODORO,
ORIGANO E BASILICO
ALLERGENI: 7

€ 14,00

CAESAR SALAD

INSALATA VERDE, CROSTINI DI PANE, PARMIGIANO,
POLLO, VINAIGRETTE CON SALSA WORCESTERSHIRE
ALLERGENI: 1-7-10

€ 13,00

SARDA

INSALATA VERDE, RICOTTA SALATA, CETRIOLO,
CIPOLLA ROSSA, POMODORO, PEPERONE
ALLERGENI: 7

€ 13,00

Taglieri

MAMA

SALUMI, FORMAGGI D'ECCELLENZA SARDA
CON VERDURE SOTTO'OLIO E FOCACCINA CALDA
ALLERGENI: 1-7-8-9-10

€ 14,00



Pizze classiche



FOCACCIA BIANCA

ORIGANO, OLIO EVO

ALLERGENI: 1

€ 5,00

MARINARA

POMODORO SAN MARZANO DOP, ORIGANO, AGLIO, OLIO EVO

ALLERGENI: 1

€ 7,00

MARGHERITA

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, BASILICO,
OLIO EVO

ALLERGENI: 1-7

€ 7,00

DIAVOLA

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE,
SPIANATA PICCANTE, BASILICO, OLIO EVO

ALLERGENI: 1-7

€ 10,00

CAPRICCIOSA

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE NERE,
BASILICO, OLIO EVO

ALLERGENI: 1-7

€ 14,00

BUFALINA

POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP, BASILICO, OLIO EVO

ALLERGENI: 1-7

€ 12,00

DOC

POMODORINI ROSSI, MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP, BASILICO, OLIO EVO

ALLERGENI: 1-7

€ 12,00

4 FORMAGGI

GORGONZOLA, PROVOLA, ALL'USCITA CIUFFI DI RICOTTA,
SCAGLIE DI GRANA, NOCI, BASILICO, OLIO EVO

ALLERGENI: 1-7-8

€ 12,00



PUB

FIOR DI LATTE, WÜRSTEL, ALL'USCITA PATATE FRITTE*,
BASILICO, OLIO EVO
ALLERGENI: 1-7

€ 12,00

ORTOLANA

MELANZANE, ZUCCHINE, FUNGHI, PROVOLA, BASILICO,
OLIO EVO
ALLERGENI: 1-7

€ 12,00

PRIMAVERA

FIOR DI LATTE, ALL'USCITA RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO,
SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO
ALLERGENI: 1-7

€ 13,00

CALZONE RIPIENO NAPOLI

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, RICOTTA,
SALAME NAPOLI, MACINATA DI PEPE, BASILICO, OLIO EVO
ALLERGENI: 1-7

€ 14,00

SECONDO IL PIZZAIOLO A SORPRESA...

ALLERGENI: 1-3-4-7-8

€ 16,00



LE PIZZE PRESENTI NEL MENÙ SI POSSONO RICHIEDERE
CON FARINA INTEGRALE SENZA SUPPLEMENTO

Pizze Gourmet

SOLE MIO

€ 15,00

FIOR DI LATTE, FIORI DI ZUCCA, POMODORINI GIALLI, ALL'USCITA
ALICI DI CETARA, GEL AL LIMONE, FIORI EDULI, BASILICO, OLIO EVO
ALLERGENI: 1-4-7

LA CROCCANTE

€ 14,00

PROVOLA AFFUMICATA, SALSICCIA SBRICCIOLATA, ALL'USCITA
FONDUTA DI FORMAGGIO, CIPOLLA CROCCANTE, BASILICO, OLIO EVO
ALLERGENI: 1-7

TRICOLORE

€ 15,00

POMODORINI GIALLI E ROSSI, PROVOLA, ALL'USCITA PESTO
DI BASILICO, BACON CROCCANTE, STRACCIATA DI BUFALA,
BASILICO, OLIO EVO
ALLERGENI: 1-7-8

CARRETTIERA

€ 14,00

CREMA DI FRIARIELLI, SALSICCIA SBRICCIOLATA,
POMODORINI GIALLI, PROVOLA, BASILICO, OLIO EVO
ALLERGENI: 1-7

MARGHERITA GOURMET

€ 15,00

POMODORO SAN MARZANO DOP ALL'USCITA STRACCIATA DI
BUFALA, CORNICIONE COPERTO DI FORMAGGIO GRATTUGIATO A
NEVE, CIUFFI DI PESTO DI BASILICO, OLIO EVO
ALLERGENI: 1-7-8

PUGLIESE

€ 15,00

POMODORINI GIALLI, PROVOLA ALL'USCITA RUCOLA,
STRACCIATA DI BUFALA, ROSE DI PROSCIUTTO CRUDO, OLIO EVO
ALLERGENI: 1-7

COME UNA NOCE

€ 15,00

PATÉ DI NOCI, PROVOLA ALL'USCITA ROSE DI SPECK,
CIUFFI DI RICOTTA, NOCI E NOCCIOLINE, BASILICO, OLIO EVO
ALLERGENI: 1-5-7-8



Pizze Fritte

RIPIENO FRITTO

POMODORO SAN MARZANO DOP, RICOTTA, CICCIOLI
NAPOLETANI, PROVOLA, MACINATA DI PEPE, OLIO EVO
ALLERGENI: 1-7

€ 14,00



LE PIZZE PRESENTI NEL MENÙ SI POSSONO RICHIEDERE
CON FARINA INTEGRALE SENZA SUPPLEMENTO

AGGIUNTE DI CRUDO, SPECK, BRESAOLA
E MOZZARELLA DI BUFALA

€ 3,00



Dessert

DOLCI SFIZIOSI DEL GIORNO
ALLERGENI: 1-3-5-7-8

€ 8,00

MAMMARELLE

BOCCONCINI DI PIZZA FRITTA SERVITI CON
NUTELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO
ALLERGENI: 1-7-8

€ 8,00

FRUTTA DEL GIORNO



€ 10,00



Bibite

SMERALDINA 75 CL — NATURALE O FRIZZANTE	€ 4,00
BIBITE ANALCOLICHE 33 CL	€ 4,00
LEMONADE 18 CL	€ 5,00
SAN BITTER 10 CL	€ 4,00
CAMPARI SODA 10 CL	€ 5,00
APEROL SPRITZ	€ 7,00



Birre

ALLA SPINA ICHNUSA 0,20 CL	€ 3,50
ALLA SPINA ICHNUSA 0,40 CL	€ 5,00
ICHNUSA 33 CL	€ 4,00
ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL	€ 5,00
ICHNUSA LIMONE 33 CL	€ 5,00
TUBORG 33 CL	€ 5,00
HEINEKEN 33 CL	€ 5,00
SELLA DEL DIAVOLO BIERE DE GARDE 37,5 CL	€ 7,00
FRISKA BIERE BLANCHE 37,5 CL	€ 7,00
CORONA 35 CL	€ 5,00

Bollicine

BOTTEGA PROSECCO D.O.C. BRUT	
BOTTIGLIA	€ 25,00
CALICE	€ 7,00
BOTTEGA ROSÈ SPUMANTE BRUT	
BOTTIGLIA	€ 30,00
CALICE	€ 7,00
FERRARI MAXIMUM BRUT	
BOTTIGLIA	€ 45,00
CALICE	€ 10,00



Vini Bianchi

SOFFIO CANTINA MULLERI

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

BOTTIGLIA

CALICE

€ 35,00

€ 7,00

SABBIE D'ORO CANTINA DEL BOVALE

NURAGUS DI CAGLIARI

BOTTIGLIA

CALICE

€ 30,00

€ 7,00

KARMIS CANTINA CONTINI IGT

BOTTIGLIA

CALICE

€ 30,00

€ 6,00

MA & MA BLANCO-IGT

BOTTIGLIA

CALICE

€ 25,00

€ 6,00

Vini Rossi

CENERE CANTINA MULLERI

CARIGNANO 100%

BOTTIGLIA

CALICE

€ 35,00

€ 7,00

TERRA PINTADA CANTINA DEL BOVALE

CANNONAU

BOTTIGLIA

CALICE

€ 35,00

€ 7,00

MA & MA ROJO-IGT

BOTTIGLIA

CALICE

€ 25,00

€ 6,00

Vini Rosè

SINNOS CANTINA DEL BOVALE

ISOLA DEI NURAGHI

BOTTIGLIA

CALICE

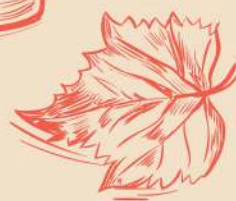
€ 30,00

€ 7,00



Amani & caffè

ESPRESSO	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 4,00
AMARI	€ 5,00
GRAPPA BIANCA	€ 5,00
GRAPPA BARRICATA	€ 6,00
COPERTO PER PERSONA	€ 2,50



INDICAZIONE ALLERGENI

Legenda

GENTILE OSPITE,
AL FINE DI GARANTIRE LA MASSIMA TRASPARENZA E LA TUTELA DEI
NOSTRI CLIENTI, INFORMIAMO CHE NEI PIATTI PREPARATI DALLA NOSTRA
CUCINA POSSONO ESSERE PRESENTI INGREDIENTI CHE POTREBBERO
CAUSARE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.
DI SEGUITO È RIPORTATO L'ELENCO DELLE 14 CATEGORIE DI ALLERGENI
INDIVIDUATE DAL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011, IN VIGORE DAL 25
OTTOBRE 2014. PER SUA COMODITÀ, NEL MENU TROVERÀ INDICATI,
SOTTO LA DESCRIZIONE DI CIASCUN PIATTO, I NUMERI CORRISPONDENTI
ALLA LEGENDA DEGLI ALLERGENI.
IL NOSTRO PERSONALE DI SALA RESTA A SUA COMPLETA DISPOSIZIONE
PER QUALSIASI ULTERIORE INFORMAZIONE O ESIGENZA ALIMENTARE.

- | | |
|---------------------|---------------------------------------|
| 1 GLUTINE E CEREALI | 8 FRUTTA A GUSCIO |
| 2 CROSTACEI | 9 SEDANO |
| 3 UOVA | 10 SENAPE |
| 4 PESCE | 11 SESAMO |
| 5 ARACHIDI | 12 MOLLUSCHI |
| 6 SOIA | 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI |
| 7 LATTICINI | 14 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI |