

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.

Famiglia Brunner

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.

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.

Famiglia Brunner

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

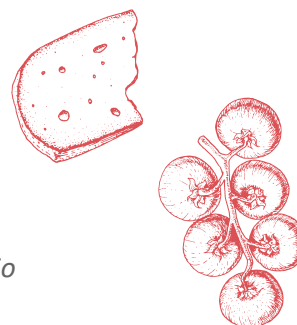
Warme Vorspeisen - Entrées chaudes

- ✓ **Minestrone di legumi e verdure alla Ticinese** 15.00
Gemüse-Minestrone nach Tessiner Art - Minestrone de légumes à la tessinoise
- ✓ **Vellutata di zucca** al profumo di mandarino e semi di zucca 15.00
Kürbiscremesuppe mit Mandarinduft und Kürbiskernen verfeinert
Velouté de potiron à la mandarine avec graines de potiron
- ✓ **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



Tagliere misto con salumi e formaggi ticinesi	28.00
<i>Tessinerplatte mit Aufschnitt und Käse - Planche de charcuterie et fromages tessinois</i>	
Culatta di Parma con gnocco fritto	26.50
<i>Parma Rohschinken mit frittiertem Gnocco - Jambon cru de Parme avec gnocco frit</i>	
Battuta di filetto di fassona piemontese al coltello	150 g 42.00
<i>Handgeschnittenes piemontesischen Fassona-Rindsfilet</i>	100 g 28.00
Filet de bœuf piémontais fassona coupé au couteau	
Con tartufo nero fresco - <i>mit frischen schwarzen Trüffeln</i> - avec truffe noire fraîche	+ 7.00

Primi piatti Risotti, Paste & Gnocchi

✓	Risotto alla milanese	<i>Safranrisotto - Risotto au safran</i> Con funghi porcini - <i>mit Steinpilzen</i> - avec cèpes		1/2	1/1
				18.50	24.00
				+ 4.00	
	Risotto allo Zincarlin della Valle di Muggio Presidio Slow Food, luganiga nostrana e pesto di prezzemolo	<i>Risotto mit Zincarlin aus dem Muggio-Tal Presidio Slow Food, Luganiga Nostrana und Petersilienpesto</i> Risotto au Zincarlin de la Vallée de Muggio Presidio Slow Food, luganiga nostrana et pesto de persil		19.00	25.00
✓	Cavatelli alla Norma - con pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata e basilico	<i>Cavatelli alla Norma - mit Tomaten, frittierten Auberginen, gesalzenem Ricotta und Basilikum</i> Cavatelli alla Norma - avec tomate, aubergines frites, ricotta salée et basilic		18.50	23.50
	Tagliatelle alla Bolognese	<i>Tagliatelle mit Rindsragoutsauce - Tagliatelle à la Bolognese</i>		18.50	23.50
	Spaghetti alla carbonara	<i>Mit der bekannten Sauce aus Ei, Guanciale (Schweinebacke), Pecorino-Käse und Pfeffer</i> Avec la célèbre sauce à base d'œuf, de guanciale (joue de porc), de fromage pecorino et de poivre		18.50	23.50
	Gnocchi di patate al ragù di polpo con olive taggiasche e capperi di Pantelleria	<i>Kartoffelgnocchi mit Oktopusragout mit Taggiasche-Oliven und Pantelleria-Kapern</i> Gnocchi de pommes de terre au ragoût de poulpe avec olives Taggiasche et câpres de Pantelleria		19.00	24.00
	Calamarata allo scoglio	<i>Calamarata mit Muscheln - Calamarata au moules</i>		21.00	25.00
✓	Orecchiette alle cime di rapa e tarallo sbriciolato	<i>Orecchiette mit Rübengrün und zerbröseltem Tarallo - Orecchiette aux fanes de navet et tarallo émietté</i>		19.00	24.00
✓	Tagliolini all'uovo con tartufo nero fresco di stagione	<i>Eiertagliolini mit frischen schwarzen Trüffeln - Tagliolini aux œufs avec truffe noire fraîche</i>		19.00	25.00
✓	Piatti vegetariani - <i>Vegetarische Gerichte</i> - Plats végétariens		✓	Piatti vegani - <i>Vegane Gerichte</i> - Plats véganes	



Pesci e frutti di mare

Fische und Meeresfrüchte - Poissons et fruits de mer

<p>Zuppetta di pesce Mama Mia Con filetto di orata, cozze, vongole, gamberoni, calamari, seppioline, pescato del giorno, verdure, salsa pomodoro e crostini all'aglio <i>Fischsuppe "Mama Mia" mit Seebrassenfilet, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Kalmar, Tagesfang, Gemüse, Tomatensauce und Knoblauchcroutons</i> Soupe de poisson "Mama Mia" avec filet de daurade, moules, palourdes, crevettes, calamars, seiches, poisson du jour, légumes, sauce tomate et croûtons à l'ail</p>	41.00
<p>Fritto misto Con anelli e ciuffi di calamaro, seppie, gamberi e patatine fritte <i>Frittierte Meeresfrüchte mit Kalmarringe, Tintenfisch, Garnelen und Pommes Frites</i> Fruits de mer frits avec anneaux et amas de calamars, seiches, crevettes et pommes frites</p>	ca 400 g 38.00
<p>Filetti di orata alla Ligure in guazzetto di patate, olive taggiasche e pomodorini datterini <i>Seebrassenfilets nach ligurischer Art mit Kartoffel, Taggiasca-Oliven und Datteltomaten-Guazzetto</i> Filets de daurade à la ligurienne au guazzetto de pommes de terre, olives taggiasche et tomates dattes</p>	39.00
<p>Gamberoni alla piastra con patate fritte e salsa tartara <i>Gegrillte Riesengarnelen mit Pommes Frites und Tartarsauce</i> Gambas grillées avec pommes frites et sauce tartare</p>	36.00
<p>Pavé di lucioperca del Lago Maggiore al burro e salvia con risotto alla Piemontese <i>Zander-Pavé vom Lago Maggiore mit Butter und Salbei, serviert mit Risotto alla Piemontese</i> Pavé de sandre du Lago Maggiore au beurre et à la sauge, avec risotto à la Piemontese</p>	42.00
<p>Pesce del giorno, secondo mercato <i>Fisch des Tages, je nach Fang</i> Poisson du jour, selon le marché</p>	

Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte - Provenance des produits

Calamari - <i>Kalmare</i> - Calmar	FAO71	Vongole - <i>Venusmuscheln</i> - Palourdes	IT
Seppie - <i>Tintenfisch</i> - Seiche	FAO 061	Orata - <i>Goldbrasse</i> - Dorade	IT, CZ
Gamberi - <i>Garnelen</i> - Crevettes	IT, ARG, VN	Sarde - <i>Sardinen</i> - Sardines	IT
Cozze - <i>Muscheln</i> - Moules	IT, ES	Lucioperca - <i>Zander</i> - Sandre	CH, IT



Specialità di carne Fleischgerichte - Spécialités de viande

Cotoletta di vitello alla milanese con spinacini al burro e patate fritte <i>Kalbskotelett nach Mailänder Art mit Spinat und Pommes Frites</i> Escalope de veau à la milanaise, épinards au beurre et pommes frites	ca 300 g	42.50
Fegato di vitello alla veneziana Con patate arrosto al rosmarino o risotto alla Parmigiana <i>Kalbsleber nach venezianischer Art mit Rosmarin-Bratkartoffeln oder Risotto alla Parmigiana</i> Foie de veau à la vénitienne avec pommes de terre rôties au romarin ou risotto alla Parmigiana	ca 200 g	32.00
Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano <i>Kalbshaxe mit Safranrisotto</i> Ossobuco de veau avec risotto au safran	ca 300 g	41.00
Guancetta di maiale al Merlot con purè di patate e verdure di stagione <i>Schweinebacke an Merlot-Sauce mit Kartoffelpüree und Saisongemüse</i> Joue de porc au Merlot avec purée de pommes de terre et légumes de saison	ca 200 g	35.00
Abbacchio alla scottadito Costolette d'agnello con spinacino saltato e patate arrosto al rosmarino <i>Lammkoteletts mit sautiertem Spinat und Rosmarin-Bratkartoffeln</i> Côtelettes d'agneau avec épinards sautés et pommes de terre rôties au romarin	ca 250 g	43.00
Filetto di manzo ai funghi porcini con verdure e patate arrosto <i>Rindsfilet mit Steinpilzen, Gemüse und Bratkartoffeln</i> Filet de bœuf aux cèpes avec légumes et pommes de terre rôties	ca 220 g	48.00
Tagliata di manzo Su letto di rucola, con pomodorini, scaglie di parmigiano e patate arrosto al rosmarino <i>Aufgeschnittenes Entrecôte auf Raukebett mit Kirschtomaten, Parmesanspäne und Rosmarin-Bratkartoffeln</i> Entrecôte coupé sur un lit de roquette, avec tomates cerises, copeaux de parmesan et pommes de terre rôties au romarin	ca 220 g	43.00

Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte - Provenance des produits

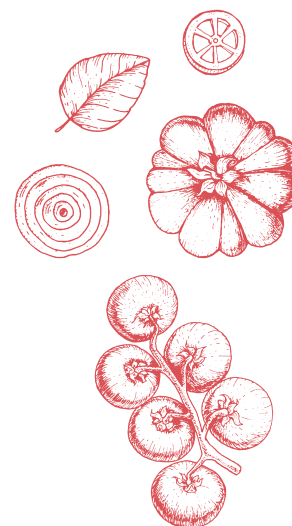
Manzo - Rindfleisch - Bœuf	IT, AU
Vitello - Kalbfleisch - Veau	CH, IT
Agnello - Lamm - Agneau	NZ
Maiale - Schwein - Porc	CH



Pizze come a Napoli

Pizzen wie in Neapel - Pizzas comme à Naples

<p>✓ Margherita Pomodoro, mozzarella e basilico <i>Tomate, Mozzarella und Basilikum</i> Tomato, mozzarella et basilic</p>	17.00
<p>✓ Marinara Pomodoro, aglio, origano <i>Tomate, Knoblauch, Oregano</i> Tomato, ail, organ</p>	15.50
<p>Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>Tomate, Mozzarella, Anchovis, Oregano</i> Tomato, mozzarella, anchois et organ</p>	18.50
<p>✓ Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cherry, basilico <i>Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum</i> Tomato, mozzarella de buffle, tomates cerises, basilic</p>	24.50
<p>Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami</i> Tomato, mozzarella, salami épicé</p>	21.00
<p>Mama Mia Pomodoro, mozzarella fior di latte, aglio, basilico, cozze, vongole, gamberi, seppioline, calamari <i>Tomate, Mozzarella fior di latte, Knoblauch, Basilikum, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelen, Tintenfisch, Kalmare</i> Tomato, mozzarella fior di latte, ail, basilic, moules, palourdes, crevettes, seiches, calamars</p>	32.00
<p>Tirolese Pomodoro, mozzarella, speck, cipolle, uovo <i>Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Ei</i> Tomato, mozzarella, bacon, oignons, œuf</p>	24.50
<p>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</p>	26.00



✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte* - Plats véganes



Il segreto delle pizze come a Napoli

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	24.50
Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, peperoni, carciofi, champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika, Artischocken, Champignons</i> Tomates, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, artichauts, champignons	
Bresaola	26.00
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	
Quattro stagioni	24.50
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	
✓ Quattro formaggi	24.50
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano <i>Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano</i> Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano	
Salsiccia e friarielli	24.50
Mozzarella fior di latte, luganighetta sbriciolata, friarielli <i>Mozzarella fior di latte, zerbröckelte Luganighetta, Friarielli</i> Mozzarella fior di latte, luganighetta émiettée, friarielli	
Prosciutto crudo e bufala	27.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola, prosciutto crudo <i>Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rauke, Rohschinken</i> Tomate, mozzarella de buffle, tomates cerises, roquette, jambon cru	
Calzone	26.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons, carciofini, uovo <i>Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Ei</i> Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, œuf	
Su richiesta possiamo preparare la vostra pizza con un impasto senza glutine e/o mozzarella senza lattosio. Per una pizza divisa e servita su due piatti c'è un supplemento di Sfr. 3.-	+ 3.00
<i>Auf Wunsch können wir Ihre Pizza mit glutenfreiem Teig und/oder laktosefreier Mozzarella zubereiten. Für eine geteilte Pizza, die auf zwei Tellern serviert wird, gibt es einen Aufpreis von Sfr. 3.-</i>	
Sur demande, nous pouvons préparer votre pizza avec une pâte sans gluten et/ou de la mozzarella sans lactose. Pour une pizza servie sur deux assiettes, il y a un supplément de Sfr. 3.-	


Das Geheimnis der Pizzen wie in Neapel

Der Teig für unsere Pizzen wird 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

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

<p>Bonet Budino di cacao, amaretti e caramello <i>Kakao, Amaretti und Karamell-Pudding</i> - Pudding au cacao, amaretti et caramel</p>	11.00
<p>Tiramisù <i>Mascarponecreme mit Kaffeegetränkten Löffelbiskuits</i> Biscuits à la cuillère noyés au café et recouverts d'une crème au mascarpone</p>	11.50
<p>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</p>	12.00
<p>Semifreddo alla vaniglia con salsa allo Zabaione al Limoncello <i>Vanille-Semifreddo mit Zabaglione-Limoncello-Sauce</i> Semifreddo à la vanille avec sauce Zabaglione au Limoncello</p>	12.50
<p>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</p>	12.50
<p>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</p>	12.50
<p> Torta caprese - Torta di cioccolato, mandorle e farina di riso <i>Schokoladentorte mit Mandeln und Reismehl</i> - Tarte au chocolat, amandes et farine de riz</p>	12.00
<p>Gelato artigianale <i>Hausgemachtes Eiscreme</i> Glace artisanale</p>	o 3.80 oo 7.00 ooo 9.00
<p>Pizza alla Nutella</p>	16.00

 Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens

 Piatti vegani - *Vegane Gerichte* - Plats véganes

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.

