



Mammarà in dialetto siciliano significa «Grande mamma».

L'idea della Chef Anna è quella di portare, dal pranzo alla cena, come una grande Mamma, una cucina semplice, genuina, fatta di tradizione, radici e contaminazioni della terra della sua origine: la Sicilia, cercando di farvi sentire come a casa.



MENU

ANTIPASTI

Alici a beccafico ripiene e fritte con cipolle caramellate (1,3,4,12)	16 euro
Granfie di polpo fritto su pesto di basilico con quenelle di patate aromatizzate al prezzemolo (1,2,7,8,14)	19 euro
Zuppetta di moscardini con pane tostato (1,9,12,14)	16 euro
Tartare di tonno con spuma di mozzarella di bufala e olio al limone (7)	18 euro
Flan di melanzane su fonduta di parmigiano e pancetta croccante (1,3,7)	15 euro

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra fatti in casa alla carbonara di mare (1,3,4,12, 13, 14)	19 euro
Lasagnetta al forno al ragù di polpo (1,7,9,12,14)	21 euro
Spaghetti alla Siciliana con alici, pomodorini, uva passa, pinoli, finocchietto e mollica croccante (1,4,8)	17 euro
Tagliolino fatto in casa al ragù di mazzancolle con burro ai crostacei e la sua bisque (1,2,3,7,12)	19 euro
Mezzelune Mamarà ripiene di parmigiana di melanzane, crema di burrata e olio al basilico (1,3,7,9)	17 euro



SECONDI PIATTI

Pescato del giorno (4)	7 euro/etto
Filetto di baccalà alla mediterranea con olive nostraline, pomodorini, capperi e patate al forno (4)	21 euro
Frittura di totani e mazzancolle con maionese al lime (1,2,4)	19 euro
Tataki di tonno in crosta di erbe aromatiche su letto di insalatina fresca e maionese ai pomodori confit (1,4)	22 euro
Coniglio in porchetta con pancetta, semi di finocchio e patate al forno (1,12)	18 euro

VERDURE

Caponata di melanzane alla siciliana in agrodolce (9)	6 euro
Patate rustiche al forno / Patate rustiche fritte	6 euro
Brunoise di verdure (9)	6 euro

I DOLCI FATTI IN CASA

Cannolo scomposto (1,3,7,12)	8 euro
Tiramisù di Anna (1,3,7)	7 euro
Cheesecake al caramello salato o cioccolato fondente (1,3,7)	7 euro
Semifreddo al pistacchio (3,7,8)	7 euro



I NOSTRI VINI

BOLLICINE

Ribolla Gialla	20 euro
Az. Agr. Giorgio Meletti Cavallari - Rosato Brut	20 euro

BIANCHI

Petricci e Del Pianta - Fabula 2023 - Toscana IGT (100% Vermentino)	20 euro
Tenuta di Vaira - Caccia al Palazzo - Bolgheri D.O.C - 2022 (100% Vermentino)	22 euro
Marchese Antinori - Scabrezza - Toscana IGT - 2023 (100% Pinot Grigio)	22 euro
Marchese Antinori - Guado al tasso - Bolgheri D.O.C - 2023 (100% Vermentino)	24 euro
Az. Agr. Giorgio Meletti Cavallari - Borgeri Bianco - Bolgheri D.O.C - 2023 (70% Vermentino, 30% Viognier)	25 euro
Az. Agr. Brancatelli - Sangiovese vinificato in bianco - IGT Costa Toscana BIO (100% Sangiovese)	30 euro

ROSATI

Az. Agr. Le Querce - Annette Rosato - Toscana IGT - 2022 (100% Syrah)	25 euro
---	---------

ROSSI

Vignaioli del Morellino di Scansano - Mascherone - Morellino di Scansano D.O.C.G - 2022 (100% Sangiovese)	20 euro
Poggio al Tesoro - Il Seggio - Bolgheri Rosso D.O.C - 2020 (50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, Petit Verdot 10%)	30 euro
Marchese Antinori - Il Bruciato - Bogheri D.O.C - 2022 (Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 24%, Cabernet Franc 18%, Syrah 17%, Petit Verdot 4%)	38 euro

VINI DELLA CASA



Bianco Fermo (Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano)

4 euro 8 euro 12 euro

Bianco Frizzante (Az. Agr. Le Vigne Verdi)

4 euro 8 euro 12 euro

Rosso I.G.T (Az. Agr. Brancatelli)

4 euro 8 euro 12 euro

BEVANDE

ACQUA

3 euro

BIRRA alla spina (0,4 L)

6 euro

BIBITE in lattina (0,33 L)

3.50 euro

CAFFÈ

2 euro

AMARI

3 euro

SPECIAL

ALEATICO PASSITO - Petricci e Del Pianta - Val Di Cornia - Stillo

5 euro

ANSONICA PASSITO - Petricci e Del Pianta - Val Di Cornia - Stilloro

5 euro

GRAPPA GRAN RISERVA - Brancatelli - Magica (invecchiata cinque anni)

5 euro

AMARO CAMATTI - Amaro alle Erbe (Miglior amaro del mondo ai World Liqueur Awards)

5 euro

COPERTO

3 euro



ALLERGENI

1 - GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro)

2 - CROSTACEI

3 - UOVA E DERIVATI

4 - PESCE

5 - ARACHIDI E DERIVATI

6 - SOIA

7 - LATTE E DERIVATI

8 - FRUTTA A GUSCIO

9 - SEDANO

10 - SENAPE

11 - SEMI DI SESAMO

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale)

13 - LUPINI

14 - MOLLUSCHI



“Mammarà” means «Great Mama» in Sicilian dialect.

Chef Anna’s idea is to bring to the table, from lunch to dinner, like a Great Mother, a simple, genuine cuisine, made of tradition, roots and fusions of the land of her origin: Sicily, trying to make you feel like at home.



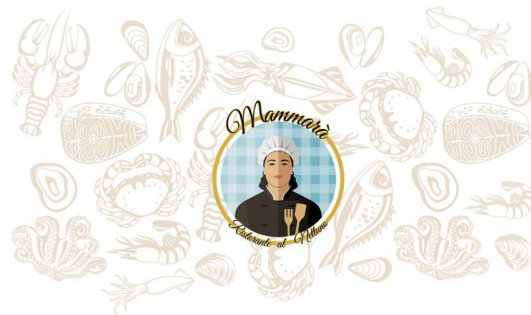
MENU

STARTERS

“Beccafico“ style anchovies (stuffed and fried) with caramelized onions (1,3,4,12)	16 euro
Fried octopus tentacles on basil pesto with potato quenelle flavored with parsley (1,2,7,8,14)	19 euro
Baby octopus soup with toasted bread (1,9,12,14)	16 euro
Tuna tartare with buffalo mozzarella and lemon oil (7)	18 euro
Eggplant flan on parmesan fondue and crispy bacon (1,3,7)	15 euro

FIRST COURSES

Seafood carbonara with homemade “Chitarra” Spaghetti (1,3,4,12, 13, 14)	19 euro
Oven Lasagna with octopus ragù (1,7,9,12,14)	21 euro
Spaghetti Sicilian style with anchovies, cherry tomatoes, raisins, pine nuts, fennel and crunchy crumbs (1,4,8)	17 euro
Homemade tagliolini with shrimp sauce with crustacean butter and its bisque (1,2,3,7,12)	19 euro
Mammarà stuffed mezzelune pasta with eggplant parmesan filling, burrata creame and basil oil (1,3,7,9)	17 euro



MAIN COURSES

Fresh catches of the day (4)	7 euro/100 gr
Codfish filet Mediterranean style with olives, cherry tomatoes and capers on roasted potatoes (4)	21 euro
Fried squid and shrimps with fresh lime mayonnaise (1,2,4)	19 euro
Tuna tataki in aromatic herb crust on fresh salad and confit tomatoes mayonnaise (1,4)	22 euro
Rabbit in porchetta with bacon, garnished with fennel seeds and baked potatoes (1,12)	18 euro

SIDE DISHES

Sicilian sweet & sour eggplant caponata (9)	6 euro
Baked potatoes / French fries	6 euro
Vegetable brunoise (9)	6 euro

HOME MADE DESSERTS

Crumbled cannolo (1,3,7,12)	8 euro
Anna's tiramisù (1,3,7)	7 euro
Cheesecake with salted caramel/dark chocolate (1,3,7)	7 euro
Pistacchio parfait (3,7,8)	7 euro



OUR WINES

SPARKLING WINES

Ribolla Gialla	20 euro
Az. Agr. Giorgio Meletti Cavallari - Rosato Brut	20 euro

WHITE WINES

Petricci e Del Pianta - Fabula 2023 - Toscana IGT (100% Vermentino)	20 euro
Tenuta di Vaira - Caccia al Palazzo - Bolgheri D.O.C - 2022 (100% Vermentino)	22 euro
Marchese Antinori - Scabrezza - Toscana IGT - 2023 (100% Pinot Grigio)	22 euro
Marchese Antinori - Guado al tasso - Bolgheri D.O.C - 2023 (100% Vermentino)	24 euro
Az. Agr. Giorgio Meletti Cavallari - Borgeri Bianco - Bolgheri D.O.C - 2023 (70% Vermentino, 30% Viognier)	25 euro
Az. Agr. Brancatelli - Sangiovese vinificato in bianco - IGT Costa Toscana BIO (100% Sangiovese)	30 euro

ROSÈ WINES

Az. Agr. Le Querce - Annette Rosato - Toscana IGT - 2022 (100% Syrah)	25 euro
---	---------

RED WINES

Vignaioli del Morellino di Scansano - Mascherone - Morellino di Scansano D.O.C.G - 2022 (100% Sangiovese)	20 euro
Poggio al Tesoro - Il Seggio - Bolgheri Rosso D.O.C - 2020 (50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, Petit Verdot 10%)	30 euro
Marchese Antinori - Il Bruciato - Bogheri D.O.C - 2022 (Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 24%, Cabernet Franc 18%, Syrah 17%, Petit Verdot 4%)	38 euro

HOUSE WINES



Bianco Fermo (Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano)

4 euro 8 euro 12 euro

Bianco Frizzante (Az. Agr. Le Vigne Verdi)

4 euro 8 euro 12 euro

Rosso I.G.T (Az. Agr. Brancatelli)

4 euro 8 euro 12 euro

BEVERAGES

WATER

3 euro

DRAFT BEER (0,4 L)

6 euro

CANNED DRINK (0,33 L)

3.50 euro

ESPRESSO

2 euro

BITTER

3 euro

SPECIAL

ALEATICO PASSITO - Petricci e Del Pianta - Val Di Cornia - Stillo

5 euro

ANSONICA PASSITO - Petricci e Del Pianta - Val Di Cornia - Stilloro

5 euro

GRAPPA GRAN RISERVA - Brancatelli - Magica (five years aged)

5 euro

AMARO CAMATTI - Herbs Bitter (World's Best Bitter at the World Liqueur Awards)

5 euro

SERVICE (Bread and setting)

3 euro



ALLERGENS

- 1 - CEREALS containing gluten
- 2 - CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
- 3 - EGGS AND PRODUCTS THEREOF
- 4 - FISH AND PRODUCTS THEREOF
- 5 - PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
- 6 - SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF
- 7 - MILK AND PRODUCTS THEREOF
- 8 - NUTS
- 9 - CELERY AND PRODUCTS THEREOF
- 10 - MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
- 11 - SESAME SEED AND PRODUCTS THEREOF
- 12 - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES > 10 mg/kg or 10mg/l SO₂
- 13 - LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
- 14 - MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF



Mammaià im sizilianischen Dialekt bedeutet "Große Mutter".

Die Idee von Chefköchin Anna ist es, vom Mittag- bis zum Abendessen wie eine große Mutter eine einfache, authentische Küche aus Tradition, Wurzeln und Einflüssen des Landes ihrer Herkunft auf den Tisch zu bringen: Sizilien, damit Sie sich wie zu Hause fühlen.



MENU

VORSPEISEN

Anchovies nach „Beccafico“ Art (gefüllt und frittiert) mit karamellisierten Zwiebeln (1,3,4,12)	16 euro
Frittierte Tintenfischtentakel auf Basilikumpesto mit Kartoffel-Quenelle, aromatisiert mit Petersilie (1,2,7,8,14)	19 euro
Babykrakensuppe mit geröstetem Brot (1,9,12,14)	16 euro
Thunfisch-Tartar mit Buffelmozzarellaschaum und Zitronenöl (7)	18 euro
Auberginen-Flan auf Parmesanfondue mit knusprigem Speck (1,3,7)	15 euro

NUDELGERICHTE

Hausgemachte Spaghetti mit Fischcarbonara (1,3,4,12, 13, 14)	19 euro
Ofenlasagne mit tintenfischragout (1,7,9,12,14)	21 euro
Sizilianische Spaghetti mit Anchovies, Kirschtomaten, Rosinen, Pinienkernen, Fenchel und knusprigen Brotkrümeln (1,4,8)	17
Hausgemachte Tagliolini mit Krabbensauce mit Meeresfrüchtebutter und ihrer Bisque (1,2,3,7,12)	19 euro
Teigtaschen „Mammarà“ gefüllt mit Auberginen-Parmigiana, Burrata und Basilikumöl (1,3,7,9)	17 euro



HAUPTGERICHTE

Frischer Fang des Tages (4)	7 euro/100 gr
Mediterranes Stockfischfilet mit oliven, kirschtomaten und kapern auf bratkartoffeln (4)	21 euro
Frittierte Tintenfische und Krabben mit frischer Lime-Maionese (1,2,4)	19 euro
Thunfisch-Tataki mit Kräuterkruste auf frischem Salat und Maionese mit konfierten Kirschtomaten (1,4)	22 euro
Kaninchen im Porchettamantel mit Speck, Fenchelsamen und Ofenkartoffeln (1,12)	18 euro

BEILAGEN

Süß-saure Auberginen-Caponata nach Sizilianischer Art (9)	6 euro
Ofenkartoffeln / Pommes frites	6 euro
Gemüse-Brunoise (9)	6 euro

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Zerbrochenes sizilianisches Cannolo (1,3,7,12)	8 euro
Annas Tiramisù (1,3,7)	7 euro
Käsekuchen Salzkaramell/Zartbitterschokolade (1,3,7)	7 euro
Pistazien-Halbgefrorenes (3,7,8)	7 euro



UNSERE WEINE

SEKT UND PROSECCO

Ribolla Gialla	20 euro
Az. Agr. Giorgio Meletti Cavallari - Rosato Brut	20 euro

WEIßWEINE

Petricci e Del Pianta - Fabula 2023 - Toscana IGT (100% Vermentino)	20 euro
Tenuta di Vaira - Caccia al Palazzo - Bolgheri D.O.C - 2022 (100% Vermentino)	22 euro
Marchese Antinori - Scabrezza - Toscana IGT - 2023 (100% Pinot Grigio)	22 euro
Marchese Antinori - Guado al Tasso - Bolgheri D.O.C - 2023 (100% Vermentino)	24 euro
Az. Agr. Giorgio Meletti Cavallari - Borgheri Bianco - Bolgheri D.O.C - 2023 (70% Vermentino, 30% Viognier)	25 euro
Az. Agr. Brancatelli - Sangiovese vinificato in bianco - IGT Costa Toscana BIO (100% Sangiovese)	30 euro

ROSÈ

Az. Agr. Le Querce - Annette Rosato - Toscana IGT - 2022 (100% Syrah)	25 euro
---	---------

ROTWEINE

Vignaioli del Morellino di Scansano - Mascherone - Morellino di Scansano D.O.C.G - 2022 (100% Sangiovese)	20 euro
Poggio al Tesoro - Il Seggio - Bolgheri Rosso D.O.C - 2020 (50% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, Petit Verdot 10%)	30 euro
Marchese Antinori - Il Bruciato - Bolgheri D.O.C - 2022 (Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 24%, Cabernet Franc 18%, Syrah 17%, Petit Verdot 4%)	38 euro

HAUSWEINE



Bianco Fermo (Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano)

4 euro 8 euro 12 euro

Bianco Frizzante (Az. Agr. Le Vigne Verdi)

4 euro 8 euro 12 euro

Rosso I.G.T (Az. Agr. Brancatelli)

4 euro 8 euro 12 euro

GETRÄNKE

WASSER

3 euro

BIER (0,4 L)

6 euro

DOSENGETRÄNKE (0,33 L)

3.50 euro

ESPRESSO

2 euro

BITTER

3 euro

SPECIAL

ALEATICO PASSITO - Petricci e Del Pianta - Val Di Cornia - Stillo

5 euro

ANSONICA PASSITO - Petricci e Del Pianta - Val Di Cornia - Stilloro

5 euro

GRAPPA GRAN RISERVA - Brancatelli - Magica (gereifteir funf jahre)

5 euro

AMARO CAMATTI - Kräuterlikör (Beste'r Likör der Welt bei dem World Liquer Awards)

5 euro

BROT UND GEDECK

3 euro



ALLERGIE REGISTER

- 1 - Glutenhaltiges
- 2 - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 - Schalenfrüchte
- 9 - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 - Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg or 10mg/l SO₂
- 13 - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse