



mamapiZZa

MENÙ

Fritti & Sfizi

FRIED FOOD & SNACKS

CROCCHÈ DI PATATE* **POTATO CROQUETTES*** € 10,00

Patata, fior di latte, pecorino romano, pepe
Potato, Fior di latte mozzarella, Pecorino Romano cheese, pepper
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

ARANCINO ROSSO* **ARANCINO ROSSO (RICE BALL)*** € 10,00

Riso Carnaroli, fior di latte, sugo di pomodoro, carne macinata, piselli,
pecorino romano, pepe
Carnaroli rice, Fior di latte mozzarella, tomato sauce, ground beef, peas,
Pecorino Romano cheese, pepper
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

ANGIOLETTI **ANGIOLETTI** € 10,00

Bastoncini di pizza frita conditi a crudo con pomodorini, rucola, parmigiano
Fried pizza sticks topped with cherry tomatoes, rocket, and Parmesan
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

TRIS DI PANZEROTTI **TRIO OF PANZEROTTI** € 13,00

Pomodoro San Marzano DOP, ricotta, fior di latte, olio evo
San Marzano tomato PDO, ricotta, Fior di latte mozzarella, extra virgin olive oil
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

PATATINE FRITTE* **FRENCH FRIES*** € 6,00

ALLERGENI - ALLERGENS: 1

*In base alle esigenze di mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti

*Based on market requirements, some products may be frozen or blast chilled

Specialità

SPECIALITIES

POLPETTE DELLA NONNA **MEATBALLS "DELLA NONNA"** € 12,00

Ragù napoletano, manzo, pane, grana e basilico
Neapolitan Ragù, beef, bread, Grana cheese and basil
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-3-7

PIATTO DEL GIORNO **SPECIALTY OF THE DAY** € 14,00

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

Le Insalatone

SALADS

NIZZARDA NICOISE € 12,00

Insalata verde, fagiolini al vapore, patate, tonno, pomodoro, uova sode, acciughe
Green salad, steamed French beans, potatoes, tuna, tomato, boiled eggs, anchovies
ALLERGENI - ALLERGENS: 3-4

CAPRESE CAPRESE SALAD € 14,00

Mozzarella di bufala campana dop, pomodoro, origano e basilico
Buffalo mozzarella from Campania PDO, tomato, oregano and basil
ALLERGENI - ALLERGENS: 7

CAESAR SALAD CAESAR SALAD € 12,00

Insalata verde, crostini di pane, parmigiano, pollo, vinaigrette con salsa worcestershire
Green salad, croutons, Parmesan cheese, chicken, Worcestershire sauce vinaigrette
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7-10

SARDA SARDINIA € 12,00

Insalata verde, ricotta salata, cetriolo, cipolla rossa, pomodoro, peperone
Green Salad, Ricotta Salata (cheese), Cucumber, Red Onion, Tomato, Pepper
ALLERGENI - ALLERGENS: 7

I Taglieri

PLATTERS

MAMA € 14,00

Salumi, formaggi d'eccellenza Sarda con verdure sotto'olio e focaccina calda
Cold cuts, Sardinian cheeses, vegetables in oil served with warm focaccia
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7-9

Pizze Classiche al forno

TRADITIONAL OVEN PIZZA

FOCACCIA BIANCA PLAIN FOCACCIA € 5,00

Origano, olio evo
Oregano, extra virgin olive oil
ALLERGENI - ALLERGENS: 1

MARINARA € 7,00

Pomodoro san marzano dop, aglio, origano, olio evo
San Marzano tomato PDO, oregano, garlic, extra virgin olive oil
ALLERGENI - ALLERGENS: 1

MARGHERITA € 7,00

Pomodoro san marzano dop, fior di latte, basilico, olio evo
San Marzano tomato PDO, Fior di latte mozzarella, basil, extra virgin olive oil
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

DIAVOLA € 10,00

Pomodoro san marzano dop, fior di latte, peperoncino,
salame piccante, basilico, olio evo
*San Marzano tomato PDO, Fior di latte mozzarella, spicy salami,
chili, basil, extra virgin olive oil*
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

4 STAGIONI 4 SEASONS € 13,00

Pomodoro san marzano dop, fior di latte, ¼ cotto, ¼ funghi,
¼ salame, ¼ carciofi e olive, basilico, olio evo
*San Marzano tomato PDO, Fior di latte mozzarella, ¼ Ham, ¼ Mushrooms,
¼ Salami, ¼ artichokes and olives, basil, extra virgin olive oil*
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

DOC € 12,00

Mozzarella di bufala campana dop, pomodoro san marzano dop, basilico, olio evo
*Buffalo mozzarella from Campania PDO, San Marzano tomato PDO,
basil, extra virgin olive oil*
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

4 FORMAGGI 4 CHEESES € 12,00

Fior di latte, gorgonzola, fontina, all'uscita scaglie di grana, basilico, olio evo
*Fior di latte mozzarella, gorgonzola, fontina,
finished with parmesan shavings, basil, extra virgin olive oil*
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

VEGETARIANA VEGETARIAN € 12,00

Pomodoro san marzano dop, fior di latte, peperoni, zucchine, melanzane, olio evo
San Marzano tomato PDO, Fior di latte mozzarella, peppers, zucchini, aubergines,
extra virgin olive oil

ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

LA VIENNESE € 12,00

Fior di latte, wüstel, all'uscita patate fritte, basilico, olio evo
Fior di latte mozzarella, frankfurters, finished with French fries, basil, extra virgin olive oil

ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

CALZONE RIPIENO STUFFED CALZONE € 14,00

Pomodoro san marzano dop, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto, pepe, basilico, olio evo
San Marzano tomato PDO, Fior di latte mozzarella, ricotta, cooked ham,
pepper, basil, extra virgin olive oil

ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

SECONDO IL PIZZAIOLO CHEF'S SURPRISE PIZZA... € 16,00

...A sorpresa

ALLERGENI - ALLERGENS: 1-3-4-7-8

Pizze Gourmet

GOURMET PIZZA

SORRISO € 14,00

Fior di latte, all'uscita prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, basilico, olio evo
Fior di latte mozzarella, finished with cured ham, rocket, Parmesan shavings,
extra virgin olive oil

ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

CAPRERA € 12,00

Fior di latte, ricotta, pomodorini, basilico, olio evo
Fior di latte mozzarella, ricotta, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil

ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

PORCINI & SPECK € 14,00

Fior di latte, funghi porcini, speck, basilico, olio evo
Fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, speck, basil, extra virgin olive oil

ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

CARRETTIERA € 14,00

Salsiccia di maialino, friarielli, provola di Agerola, basilico, olio evo
Pork sausage, wild broccoli (friarielli), provola di Agerola cheese, basil, extra virgin olive oil
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

CETARA € 15,00

Mozzarella di bufala campana dop, pacchettelle gialle, origano,
capperi, acciughe, basilico, olio evo
*Buffalo mozzarella from Campania PDO, slices of yellow tomato, oregano,
capers, anchovies, basil, extra virgin olive oil*
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-4-7

NORCINA € 15,00

Fior di latte, funghi porcini, salsiccia, all'uscita carpaccio di tartufo, basilico, olio evo
*Fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, sausage, finished with Truffle carpaccio,
basil, extra virgin olive oil*
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

BRONTE € 15,00

Mozzarella di bufala campana dop, ricotta, all'uscita crema di pistacchio,
mortadella, basilico, olio evo
*San Marzano tomato PDO, buffalo mozzarella from Campania PDO,
ricotta, pistachio cream, mortadella, basil, extra virgin olive oil*
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7-8

NERANO € 14,00

Provola di Agerola, vellutata di zucchine, chips di zucchine, grana padano,
menta fresca, basilico, olio evo
*Provola di Agerola cheese, zucchini cream, zucchini chips
Grana Padano cheese, fresh mint, basil, extra virgin olive oil*
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

VESUVIO € 14,00

Fior di latte, pomodorini gialli e rossi, all'uscita rucola,
bocconcini di bufala campana dop, basilico, olio evo
*Fior di latte mozzarella, red and yellow cherry tomatoes, finished with rocket
and mini buffalo mozzarella from Campania PDO, basil, extra virgin olive oil*
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

STELLA 5 RIPIENI DIVERSI STAR 5 DIFFERENT TOPPINGS € 16,00

Salsiccia, friarielli e provola | Prosciutto cotto e ricotta
Fior di latte e salame | Fior di latte e funghi | Fior di latte e melanzane
All'uscita prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, olio evo
*Sausage, wild broccoli (friarielli) and provola cheese
Cooked ham and ricotta | Fior di latte mozzarella and salami
Fior di latte mozzarella and mushrooms | Fior di latte mozzarella and eggplant
Finished with cured ham, rocket, Parmesan shavings, extra virgin olive oil*
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7



**LA TUA PIZZA MERITA DI ESSERE VISTA DA TUTTI I TUOI AMICI. FAI UNA FOTO,
TAGGA MAMAPIZZALAMADDALENA E CONDIVIDI LA TUA ESPERIENZA**

**YOUR PIZZA DESERVES TO BE SEEN BY ALL YOUR FRIENDS. TAKE A PHOTO,
TAG MAMAPIZZALAMADDALENA AND SHARE YOUR EXPERIENCE**

Pizze Fritte

FRIED PIZZA

CLASSICA € 14,00

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, ricotta, cicoli napoletani, pepe nero, basilico, olio EVO
*San Marzano tomato PDO, Fior di latte mozzarella, ricotta, pork rinds,
black pepper, basil, extra virgin olive oil*
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7

Le pizze presenti nel menù si possono richiedere con farina integrale **SENZA SUPPLEMENTO**
All our pizzas can be made with wholemeal flour at **NO EXTRA COST**

AGGIUNTE VARIE VARIOUS ADDITIONS € 2,00

AGGIUNTE DI CRUDO, SPECK, BRESAOLA, MOZZARELLA DI BUFALA € 3,00
EXTRA CURED HAM, SPECK, BRESAOLA, AND BUFFALO MOZZARELLA

Dessert

DOLCI SFIZIOSI DEL GIORNO SPECIAL DESSERTS OF THE DAY € 8,00
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-3-5-7-8

MAMMARELLE € 8,00
Riccioli di pizza fritta serviti con nutella e granella di pistacchio
Fried pizza curls served with Nutella and pistachio crumble
ALLERGENI - ALLERGENS: 1-7-8

FRUTTA DEL GIORNO FRUIT OF THE DAY € 10,00

Bibite

DRINKS

SMERALDINA 75 CL	€ 4,00
naturale o frizzante <i>Still or Sparkling Water</i>	
BIBITE ANALCOLICHE SOFT DRINKS 33 CL	€ 4,00
LEMONADE 18 CL	€ 5,00
SAN BITTER 10 CL	€ 4,00
CAMPARI SODA 10 CL	€ 5,00
SPRITZ	€ 7,00

Birre

BEERS

ICHNUSA ALLA SPINA DRAUGHT ICHNUSA	
0,20 CL	€ 3,50
0,40 CL	€ 5,00
ICHNUSA 33 CL	€ 4,00
ICHNUSA NON FILTRATA	€ 5,00
ICHNUSA UNFILTERED BEER 33 CL	
ICHNUSA AMBRA LIMPIDA 33 CL	€ 6,00
ICHNUSA LIMONE 33 CL	€ 5,00
FRISKA BIÈRE BLANCHE - SARDEGNA 37,5 CL	€ 7,00
CORONA 35 CL	€ 5,00

Vini Bianchi

WHITE WINES

SOFFIO

Cantina Mulleri - Vermentino di Sardegna DOC

BOTTIGLIA | BOTTLE € 35,00

CALICE | GLASS € 7,00

SABBIE D'ORO

Cantina del Bovale - Vermentino di Sardegna DOC

BOTTIGLIA | BOTTLE € 30,00

CALICE | GLASS € 7,00

MA & MA BLANCO IGT

BOTTIGLIA | BOTTLE € 25,00

CALICE | GLASS € 6,00

Vini Rossi

RED WINES

CENERE

Cantina Mulleri - Carignano 100%

BOTTIGLIA | BOTTLE € 35,00

CALICE | GLASS € 7,00

TERRA PINTADA

Cantina del Bovale - Cannonau

BOTTIGLIA | BOTTLE € 35,00

CALICE | GLASS € 7,00

MA & MA ROJO IGT

BOTTIGLIA | BOTTLE € 25,00

CALICE | GLASS € 6,00

Vini Rosè

ROSÉ WINES

SINNO

Cantina del Bovale - Isola dei Nuraghi

BOTTIGLIA | BOTTLE € 30,00

CALICE | GLASS € 7,00

Bollicine

SPARKLING WINES

BOTTEGA

Bottega Prosecco D.O.C. Brut

BOTTIGLIA | BOTTLE € 25,00

CALICE | GLASS € 7,00

BOTTEGA ROSÈ

Spumante Brut

BOTTIGLIA | BOTTLE € 30,00

CALICE | GLASS € 7,00

FERRARI MAXIMUM

Brut Blanc De Blancs

BOTTIGLIA | BOTTLE € 45,00

CALICE | GLASS € 10,00

Servizio per persona

COVER CHARGE PER PERSON

€ 2,50

Amari & Caffè

AMARI & CAFFÈ

ESPRESSO	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO DECAFFEINATED COFFEE	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 4,00
AMARI DIGESTIFS	€ 5,00
GRAPPA BIANCA WHITE GRAPPA	€ 5,00
GRAPPA BARRICATA	€ 6,00

Indicazione Allergeni - Legenda

ALLERGENIC INDICATION - KEY NUMBERS INDICATION (LEGEND)

Gentile Ospite, per la sua opportuna consapevolezza, circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie e intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014. Per Sua comodità, nel menu troverà riportati, sotto la descrizione di ogni piatto, i numeri di riferimento alla legenda

Dear Guest, for your awareness we wish to inform you about the ingredients that may cause allergies and intolerances and that may be contained in the recipes presented in our menu. Please find below the list of the 14 categories of allergens catalogued by the regulation UE No° 1169/2011 in effect from October 25th 2014; in the following menu the key numbers next to each course indicate the presence of the matching allergen categories

- | | |
|--|--|
| 1 Glutine e cereali <i>Gluten and cereals</i> | 7 Latticini <i>Dairy products</i> |
| 2 Crostacei <i>Crustaceans</i> | 8 Frutta a guscio <i>Nuts</i> |
| 3 Uova <i>Eggs</i> | 9 Sedano <i>Celery</i> |
| 4 Pesce <i>Fish</i> | 10 Senape <i>Mustard</i> |
| 5 Arachidi <i>Peanuts</i> | 11 Sesamo <i>Sesame</i> |
| 6 Soia <i>Soy</i> | 12 Molluschi <i>Shellfish</i> |
-



RECOMMENDED ON



Tripadvisor



**SEGUICI SUI SOCIAL
FOLLOW US**



MAMAPIZZALAMADDALENA



MAMAPIZZA