

Antipasti

Entrées | Starters

Peperoni Dolci all'Olio d'Olive 24 €

Poivrons grillés à l'huile d'olive,
câpres, anchois

*Roasted sweet peppers,
caper berries, anchovies*

Melanzane alla Parmigiana al fior di latte 32 €

Aubergines gratinées au parmesan
et a la mozzarella fior di latte

*Baked eggplant, tomato sauce,
parmesan and mozzarella fior di latte*

Insalata di Carciofi alla Siciliana 34 €

Salade d'artichauts au parmesan
et anchoïade

*Artichokes salad aged parmesan,
lemon and anchoïade*

Vitello Tonnato 36 €

Veau, sauce thonnée,
anchois et câpres

*Slow cooked veal loin
with tuna sauce, caper berries*

Insalata di Polpo Mediterraneo 36 €

Poulpe, tomates cerises,
pommes de terre, cébettes

*Octopus, cherry tomatoes,
potatoes, spring onions*

Burrata Pugliese (add fresh truffle m.p.) 34 €

Burrata crémeuse des Pouilles,
tomates cerises et basilic

*Creamy Apulian burrata,
cherry tomatoes, basil*

Calamari alla Mamo 36 €

Calamars façon Mamo

Char-grilled squid in Mamo style

Bresaola punta d'anca rucola e Parmigiano 33 €

Bresaola, parmesan
et roquette

*Bresaola, parmesan cheese
and arugula*

Pizze

Pizzas

Margherita 29 €

Sauce tomate, cantal et origan

Tomato sauce, cantal, oregano

Diavola 34 €

Sauce tomate, cantal, spianata et nduja
(saucisses piquantes calabraises)

Tomato sauce, cantal, Calabrian spicy sausage

Bufalina 38 €

Sauce tomate, cantal, mozzarella di bufala

Tomato sauce, cantal, bufala mozzarella

Napoletana 32 €

Sauce tomate, Cantal, anchois, câpres, olives, ail et origan

*Tomato sauce, Cantal cheese anchovies, capers,
olives, garlic and oregano*

Focaccia al tartufo fresco

Truffe fraîche - prix suivant arrivage, origine et cours du jour

Fresh truffle - price depending on origin and market price

Paste

Pâtes | Pastas

Gnocchi artigianali al pesto genovese 36 €

Gnocchis artisanaux à l'authentique pesto génois

Handmade gnocchi with authentic Genoese pesto

Ravioli di ricotta e spinaci con burro e salvia 36 €

Raviolis à la ricotta et aux épinards et au beurre de sauge

Ricotta and spinach ravioli with sage butter

Linguine all'arrabbiata 29 €

Linguines à la sauce pimentée

Linguine with chili sauce

Linguine alle Vongole veraci 47 €

Linguines aux palourdes, ail et piment

Linguine with clams sauce, garlic and fresh chili

Calamarata alla pescatora 49 €

Calamarata à la sauce du pêcheur

Calamarata with fisherman's sauce

Rigatoni alle polpette 46 €

Rigatonis boulettes de viande et sauce tomate

Rigatoni, meat balls, tomato sauce

Tagliatelle fresche alla bolognese 43 €

Tagliatelles fraîches à la bolognaise

Tagliatelles with ragu sauce

Rigatoni cacio e pepe 44 €

Rigatoni poivre noir et pecorino

rigatoni black pepper and pecorino cheese

Ravioli al tartufo nero

Ravioli à la truffe noire - prix suivant arrivage, origine et cours du jour

Ravioli with black truffle - price depending on origin and market price

Pesce

Poissons | Fish

Filetto di branzino con salsa vergine Filet de loup sauce vierge <i>Sea bass fillet with virgin sauce</i>	68 €
Branzino selvaggio Loup sauvage <i>Sea bass</i>	les 100g : 18 €
Sogliola alla mugnaia Sole meunière <i>Sole meunière</i>	les 100g : 18 €
Polpo alla luciana Poulpe façon Luciana <i>Octopus Luciana style</i>	55 €

Caviar by PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920



Caviar Ossetra

Blinis, concassé de tomates, beurre citronné,
sauce citron et ciboulette

*Blinis, crushed tomatoes, lemon butter
lemon and chives sauce*

30 g 190 € - 50 g 295 €

Carne

Viandes | Meat

Pollo alla Brace Coquelet entier, cuit au Josper <i>Whole baby chicken cooked in the Josper oven</i>	53 €
Ossobuco <i>Slowly cooked veal shin with orange and "San Marzano" tomatoes</i>	55 €
Piccata al Limone Piccata de veau au citron <i>Veal escalope with lemon</i>	48 €
Scaloppa di Vitello alla Milanese Escalope de veau à la Milanaise <i>Breaded veal cutlet</i>	68 €
Spalla di Agnello confit Epaule d'agneau confite <i>Candied lamb shoulder</i>	69 €
Filetto di Manzo al pepe (250 g) Filet de bœuf, sauce poivre <i>Beef fillet black pepper sauce</i>	68 €
Tournedos Rossini (250 g) Filet de bœuf au foie gras et sauce truffe <i>Beef tenderloin served with foie gras and truffle sauce</i>	78 €

Contorni

Accompagnements | Sides

Broccoli, aglio e peperoncino fresco Brocolis, ail et piment frais <i>Broccoli, garlic and fresh chilli</i>	16 €	Caponata <i>Vegetables with olives and capers</i>	18 €
Fritte fatte in casa Frites maison <i>Fresh French fries</i>	12 €	Insalata del Giardino <i>Salad, tomatoes, fresh onions</i>	14 €
Purée maison <i>Homemade mash potatoes</i>	16 €	Linguine pomodoro Linguines à la tomates <i>Linguine with tomato sauce</i>	14 €
Supplément truffe +12 € <i>Additionnal Fresh black truffle +12 €</i>		Patate arrosto Pommes de terre rôties <i>Roasted potatoes</i>	16 €

Prix nets en Euros, taxes et service compris

Pour toutes contraintes allergiques ou alimentaires, merci d'informer le serveur. Tableau des allérgènes sur QR code.

Net prices in Euros, taxes and service included.

For any allergies or dietary restrictions, please inform the server. Allergen information on QR code.



Dolci

Torta al Limone	18 €
<i>Tarte au citron meringuée</i>	
<i>Lemon meringue tart</i>	
Tiramisu	22 €
<i>Mamo's famous coffee and mascarpone torte</i>	
Crème Brûlée “ di Mamo ”	18 €
You die for it!	22 €
<i>Mousse chocolat noir, praliné maison, crumble noisette</i>	
<i>Dark chocolate mousse, homemade praliné, hazelnut crumble</i>	
Torta di mele	18 €
<i>Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, servie avec une glace vanille</i>	
<i>Thin apple tart, salted caramel, Calvados, served with vanilla ice cream</i>	
Limone di Sorrento givré	20 €
<i>Citron givré, panacotta citron vert et sorbet citron jaune</i>	
<i>Frosted lemon, lime panacotta and lemon sorbet</i>	
Torta di pistacchi e frutti di bosco	22 €
<i>Tarte aux pistaches et aux fruits rouges</i>	
<i>Pistachio and red fruit tart</i>	
Semifreddo al dolcè e Gianduja	22 €
<i>Semifreddo dolcè et Gianduja</i>	
<i>Semifreddo with dolcè and Gianduja</i>	
Fragole e panna à partager / To share	45 €
<i>Fraises à la crème</i>	
<i>Strawberries and cream</i>	

La Farandola di dolci di Mamo

La Farandole de desserts de Mamo

Mamo's Farandole of desserts

A partager - To share

140 €

Gelati e sorbetti

Gelati la boule / per scoop 6 €
Selection de glaces artisanales et sorbets
Artisanal ice creams and sorbets

Affogato 14 €
Café et glace vanille
Vanilla ice cream with Italian coffee

Colonel 20 €
Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

General 20 €
Sorbet mandarine, liqueur de mandarine
Mandarin sorbet, mandarin liquor

Irish coffee 25 €
Café, whisky, crème
Coffee, whisky, cream

Expresso Martini 22 €
Vodka Beluga, liqueur de Café, expresso
Vodka Beluga, coffee liquor, espresso

Antica Grapperia

Grappa "Grand cru"

Tignanello	Toscana	29 €
Sassicaia	Toscana	48 €
Pergole Torte	Toscana	60 €