

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Venerdì 12:00 - 15:00 e 19:00 - 23:00

Sabato 19:00 - Domenica chiuso
 23:00

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 21/05/2022, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina:

<https://milano.mymenu.it/ristoranti/mamma-farina-imbonati>

Utilities

Minikit

€ 0,20

Forchetta e coltello di plastica, con piccolo tovagliolo di carta

Facciamo un po' per uno

Arancine Cacio e Pepe

€ 9,00

Piccole arancine di "bucatini cacio e pepe"

Bombette Leccesi - 3 Pezzi

€ 12,00

Involtini di carne "Macelleria Bianchi anni '20 Milano" in ricetta classica con caciocavallo "Alta Murgia" stagionato in grotta

Bombette Piccanti - 3 Pezzi

€ 12,00

Involtini di carne "Macelleria Bianchi anni '20 Milano" con soppressata piccante "San Demetrio Corone"

Braccioline di Spada - 3 Pezzi

€ 12,00

Spiedino di tre involtini di pesce spada e caciocavallo in panure profumata. Cotti alla griglia e serviti con salmoriglio

Caciocavallo di Grotta alla Piastra

€ 8,00

Prodotto tipico dell'Alta Murgia stagionato in grotta arrostito alla piastra, servito su crostone di pane con lievito madre

Crocchette di Melanzane - 3 Pezzi

€ 9,00

Con melanzane viola, pomodoro fresco, mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni" e basilico

Fagottini di Baccalà - 3 Pezzi	€ 10,00
Baccalà mantecato con ceci e menta in crosta di pane carasau	
Gamberi Biscottati - 9 Pezzi	€ 9,00
Avvolti e dorati in tagliatella di pasta fresca artigianale, serviti con salsa agrodolce realizzata dai nostri chef	
Specialità Gourmet Selezione "Renzini"	€ 12,00
Prosciutto di Norcia IGP 18 mesi, porchetta naturale cotta alla brace, mortadella arricchita al Vin Santo, salame di cinghiale in miscela di erbe naturali. Servito con gnocco fritto artigianale	
Spiedini di Calamari	€ 10,00
Calamari arrostiti alla griglia serviti con salmoriglio	

Pasta fresca come a casa

Garganelli al Pesto Trapanese	€ 14,00
Con pomodoro fresco, mandorle, Pecorino al pepe nero di "Sicilia", olio extravergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia", basilico	
Quadrotti Ripieni di Fiori di Zucca e Stracchino di Capra	€ 14,00
Con olio extravergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia" e pecorino "Regno di Sardegna" al tartufo	
Risotto 'Nduja e Stracciatella - Senza Glutine	€ 12,00
Riso Carnaroli Classico "Azienda Agricola Rovere" mantecato all'nduja di maialino nero di "San Demetrio Corone" con stracciatella di burrata "Alta Murgia"	
Tagliolini alla Carbonara di Mare	€ 14,00
Con calamaretti saltati, crema all'uovo al Pecorino al pepe nero di Sicilia e salicornia	
Tonnarelli con Cozze e Cime di Rapa	€ 14,00
Con panure alle alici di Cetara "Armatore" e cime di rapa all'olio extravergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"	
Trecce Ripieni di Ricotta e Limone	€ 16,00
Con fumetto di lupini e gamberi all'olio extravergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"	

Sapori di Mare

Catalana di Tonno	€ 18,00
Tonno rosso leggermente scottato con sedano, pomodorini, cipolla di Tropea, carote, basilico fresco e vinaigrette alla senape	
Filetto di Gallinella	€ 16,00
Gallinella di mare in panure di mandorle servita su crema di zucca al profumo di timo e chips di patate viola	

Fish and Chips € 14,00

Bocconcini croccanti di gallinella di mare con chips di patate e carote. Servito con salsa tartara

Insalata di Salmone € 15,00

Finissima di finocchi con misticanza verde, tartare di salmone, capperi, olive disidratate, mandorle, pompelmo rosa e salsa di mango

Salmon Bowl € 15,00

Tartare di salmone su mix riso di Venere e Carnaroli Classico "Azienda Agricola Rovere", con brunoise di zucchine condita alla citronette di agrumi freschi

Scottata di Tonno € 22,00

Tronchetto di tonno in crosta di pistacchi servito su misticanza verde e salsa all'aglio dolce

Sapori di terra

"Sandwich" Tartare € 15,00

150 gr di scottona "Macelleria Bianchi anni '20 Milano" su patate arrostiti e cavolo nero all'olio extravergine di oliva. Servita con stracciatella di burrata "Alta Murgia" e crema al pistacchio

Gran Panino Gourmet € 16,00

Bun artigianale, 200 gr di scottona, caciocavallo "Alta Murgia" fondente, croccante guanciale al brandy "Renzini", melanzane, insalata fresca, salsa tartara. Servito con le patatine Bionde Croccanti

Insalata Caesar € 13,00

Insalata di pollo "Macelleria Bianchi anni '20 Milano" cotto a bassa temperatura, lattuga, pomodori ciliegini, carote, con crema leggera al parmigiano reggiano e crostini di pane con lievito madre

Insalata Greca - Horiatiki € 13,00

Pomodori, cetrioli, peperoni, feta, cipolla rossa di Tropea, capperi, olive nere di Cerignola "La Bella Di Daunia" DOP, olio extravergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia", origano e pepe

Panino Grande Classico € 15,00

Bun artigianale, 200 gr di scottona, cheddar cheese, bacon croccante, fettina di cetriolo in agrodolce, insalata, pomodoro fresco, salsa BBQ artigianale. Servito con patatine "bionde croccanti"

Tagliata al Rosmarino € 18,00

Tagliata di fresca e pura scottona "Macelleria Bianchi anni '20 Milano" al rosmarino, servita con le nostre patate arrostiti al forno

Tarte Tatin di Cipolle € 9,00

Cipolla ramata di Montoro caramellata su base di pasta sfoglia con gelato di parmigiano reggiano

Sapori dell'Orto

Bionde Croccanti € 4,00
Patatine fritte

Caponata Messinese € 6,00
Melanzane, peperoni, sedano, cipolle, olive nere di Cerignola "La Bella Di Daunia" DOP, capperi di Pantelleria, uvetta, pinoli, il tutto in agrodolce

Cavolo Nero € 5,00
Saltato all'olio extravergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

Chips di Patate Viola € 5,00
Preparate con fresche patate Vitelotte

Crema di Zucca € 6,00
Al profumo di timo e crostini di pane al lievito madre

Patate Arrostiti € 5,00
Al forno con la paprika dolce

Peperoni Friggirelli € 5,00
All'olio extravergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

Pizze Gourmet Rosse

Bella Napoli € 10,00
Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", mozzarella di bufala DOP "Collebianco", basilico e olio extravergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

Cuore Matto € 13,00
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame di cinghiale in miscela di erbe naturali, funghi cardoncelli trifolati al timo, peperoncini dolci friggirelli e olio extravergine di oliva

Fattorie Sociali € 14,00
Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alla brace con rosmarino, rucoletta selvatica, scaglie di parmigiano reggiano DOP, olive nere DOP e olio extravergine di oliva

Forza Ringhio € 12,00
Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", soppressata piccante, ricotta fresca di bufala DOP, olive nere di Cerignola DOP e tabasco

Lui di Norcia € 13,00
Polpa di pomodoro, prosciutto di Norcia IGP 18 mesi, stracciatella di Burrata "Alta Murgia", rucoletta selvatica e olio al tartufo nero

Migrazione di Gusto € 12,00

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, capocollo di alta Norcineria, caciocavallo, zucchine fritte al profumo di menta e olio extravergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

Notte da Leoni € 12,00

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", 'nduja di maialino nero di "San Demetrio Corone", stracciatella di Burrata "Alta Murgia", filetti di pomodoro e basilico

Regina Margherita € 8,00

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì", mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", basilico e olio extravergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

Signorsì € 10,00

Polpa di pomodoro di agricoltura biologica "Valgrì, mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", alici di Cetara "Armatore", capperi di Pantelleria e origano di Cava d'Ispica

Vera Umbra € 12,00

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, porchetta alla brace, medaglioni di melanzane fritte, filetti di pomodoro, lamelle di pecorino al pepe nero 9 mesi, basilico e olio extravergine di oliva

Pizze Gourmet Bianche

Inverno al Sud € 14,00

Mozzarella fior di latte, guanciale con di pepe bianco e cannella, funghi cardoncelli trifolati al timo, ricotta fresca di bufala DOP, cavolo nero saltato all'olio EVO e olio extravergine di oliva

Novembre per Sempre € 14,00

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto con rosmarino, stracciatella di burrata "Alta Murgia", pinoli tostati, zeste di arancia e olio al tartufo nero

Ritorno da Lei € 14,00

Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", mortadella "Lei" di alta Norcineria "Renzini" in ricetta arricchita al Vin Santo, stracciatella di burrata "Alta Murgia", crema di pistacchio e basilico

Serata da Amici € 12,00

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto con rosmarino, scaglie di parmigiano reggiano DOP, filetti di pomodoro, peperoncini dolci friggittelli e olio extravergine di oliva

Su e Giù per l'Appennino € 12,00

Mozzarella fior di latte "F.lli Martignoni", caciocavallo "Alta Murgia" stagionato in grotta, ricotta fresca di bufala DOP di "Collebianco" e pecorino al pepe nero di "Sicilia" stagionato 9 mesi

Terre e Tradizioni € 13,00

Mozzarella fior di latte, alici di Cetara, ricotta fresca di bufala DOP, olive nere DOP, peperoncini dolci friggittelli, olio extravergine di oliva e pepe nero di Cipro

Tesori d'Entroterra

€ 13,00

Crema di zucca al timo, mozzarella fior di latte, porchetta, pecorino alle scaglie di tartufo stagionato 10/12 mesi e olio extravergine di oliva fruttato intenso "Frantoio Muraglia"

Veggie Lovers

€ 12,00

Mozzarella fior di latte, crema di zucca al timo, filetti di pomodoro, zucchine fritte al profumo di menta, melanzane fritte, cavolo nero, olio extravergine di oliva e scaglie di mandorle

Le Cartoons

Acqua Bob

€ 7,00

La tua pizza a forma di pesciolino

Little Connie

€ 7,00

La tua pizza a forma di coniglietto

Roger Cat

€ 7,00

La tua pizza a forma di gattino

Zi Peppa

€ 7,00

La tua pizza a forma di maialino

Dolci

Cheesecake ai frutti di bosco

€ 6,00

Mousse di formaggio fresco su fondo biscottato con fragoline e coulis di frutti di bosco

Cheesecake al Caramello Salato

€ 6,00

Mousse di formaggio fresco su fondo biscottato, ricoperto da crema di caramello salato e scaglie di cioccolato bianco

Sogni d'Oro

€ 6,00

Delicata fusione di mascarpone, zabaione, panna e cioccolato con mix di frutta secca

Tiramisù

€ 6,00

Crema di mascarpone con pan di spagna imbevuto nel caffè e ricoperto da polvere di cacao

Tortino di Cioccolato Fondente

€ 6,00

Soufflé al cioccolato caldo con cuore fondente di cioccolato

Bibite

Acqua Gasata - San Pellegrino 50cl PET

€ 1,50

Acqua Gasata - San Pellegrino 50cl Vetro	€ 2,50
Acqua Naturale - Panna 50cl PET	€ 1,50
Acqua Naturale - Panna 50cl Vetro	€ 2,50
Coca Cola 33cl	€ 3,00
Coca Cola Zero 33cl	€ 3,00
Fanta 33cl	€ 3,00
Sprite 33cl	€ 3,00
Tè al Limone	€ 3,00
Tè alla Pesca	€ 3,00
Tree Cents Dry Tonic 20cl	€ 4,00
Tree Cents Dry Water 20cl	€ 4,00

Bollicine

Prosecco DOC Treviso Giusto Fuoco	€ 21,00
<small>Veneto - Casa Vinicola Divine Ignis</small>	
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG	€ 22,00
<small>Veneto Valdobbiadene - Casa Vinicola Divine Ignis</small>	
Spumante Cuvee Extra Dry Fuoco Segreto	€ 19,00
<small>Veneto - Casa Vinicola Divine Ignis</small>	
Spumante Rosato Extra Dry Primo Fuoco	€ 19,00
<small>Veneto - Casa Vinicola Divine Ignis</small>	

Vini Bianchi

Falaghina Capranera Fiano IGP	€ 19,00
<small>Campania – Cantine Capranera</small>	

Gavi di Gavi DOCG Piemonte - Azienda Vinicola Monchiero Carbone	€ 22,00
Gewurztraminer Kossler Alto Adige - Azienda Vinicola Kossler	€ 24,00
Pecorino Spinelli Serranella Pecorino IGT Bio Abruzzo - Azienda Vinicola Cantine Spinelli	€ 19,00
Pinot Bianco Kossler DOC Alto Adige - Azienda Vinicola Kossler	€ 24,00
Pinot Grigio Ronco dei Tassi DOC Friuli - Azienda Ronco dei Tassi	€ 24,00
Roero Arneis Re Cit DOCG Piemonte - Azienda Vinicola Monchiero Carbone	€ 22,00
Verdicchio Classico "Villa Bianchi" DOC Marche - Azienda Umani Ronchi	€ 19,00

Vini Rosati

Bardolino Chiaretto Gorgo DOC Bio Veneto – Azienda Vinicola Gorgo	€ 19,00
Lagrein Rosè Kossler DOC Alto Adige - Azienda Vinicola Kossler	€ 21,00
Primitivo Rosato W'Heart! Puglia – Cantine Barsento	€ 21,00

Vini Rossi

Chianti Classico Lilliano DOCG Toscana – Cantine Lilliano	€ 24,00
Dolcetto d'Alba la Ganghija DOC	€ 19,00
Marzemino della Vallagrina IGT "La Rua" IGT Trentino - Azienda Agricola Roeno	€ 19,00

Montepulciano d'Abruzzo Spinelli DOC Bio € 19,00
Abruzzo – Cantine Spinelli

Morellino di Scansano Ceretto DOCG € 22,00
Toscana - Azienda Agricola Terenzi

Pinot Nero Kossler DOC € 24,00
Alto Adige - Cantina Keller Kossler

Primitivo W'Heart! € 24,00
Puglia – Cantine Barsento

Syrah dei Principi di Spadafora IGP Bio € 19,00
Sicilia – Cantine Principi di Spadafora
