

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 19/01/2019, 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-via-valtorta>

## Utilities

**Set posate** € 0,20  
2 posate in plastica trasparente più un piccolo tovagliolo

## Per cominciare bene

**BUONA COME IN PUGLIA** € 10,50  
Burratina servita con Pesto Genovese e Pomodorini Confit

**COSTA DEL SOL** € 13,00  
Polpo alla griglia servito su Gazpacho Andaluso e Stracciatella di Burrata

**SE NON E' ZUPPA E'...** € 10,50  
Frisella inzuppata con Crema di Pomodoro, Cime di Rapa saltate, Acciughe di Cetara, Origano di Cava d'Ispica e Mozzarella di Bufala DOP

## In compagnia è più divertente

**SIRTAKI MEDITERRANEO** € 12,00  
Polpettine di Salmone Marinato al Lime e Menta in Crosta di Bulgur con salsa Tzatziki accompagnato da insalatina di misticanza e ravanello

**W L'ITALIA A FETTE** € 18,00  
Tagliere di Crudo di Parma Doppia Corona 24 mesi, Salame Finocchiona IGP, Mortadella Favola, Gorgonzola DOP servito con Gnocco Fritto artigianale

**ZUCCHINE IN FIORE** € 12,00  
Fiori di Zucca in Pastella farciti con Ricotta di Bufala, Gamberi su Crema di Zucca e Guanciale Romano Croccante

## Le Sfiziose

**ANGUS SALAD** € 14,00  
Insalata di stagione, Pomodori Confit, Straccetti di Angus Irlandese saltati alla Demi Glace, Pinoli tostatati

**CESARINA CICCHEN** € 13,00  
Insalata di stagione, Pomodoro fresco, Filetti di Pollo Nostrano cotti a bassa temperatura con erbe di Provenza, Parmigiano Reggiano DOP, Crostini di pane Mamma Farina, Salsa Caesar

**L'ESTATE CHE VORREI**

€ 14,00

Insalata di stagione, finissima di Finocchi, Bocconcini di Tonno al Sesamo, Olive Nere, spicchi di Arance fresche

## L'orto ghiotto

**GOLDEN QUEEN**

€ 5,00

La Regina delle Patatine fritte

**BUONISSIMA AL FORNO**

€ 5,00

Selezione di Patate tagliate a spicchi, Olio Extravergine d'Oliva, Aglio, Rosmarino, Sale, Pepe Nero

**DOLCE METÀ**

€ 6,00

Due metà di Patata con buccia ripiene di Pecorino Sardo DOP, Salsiccia Mantovana, Semi di Finocchietto

**GRIGLIA CHI TI PIGLIA**

€ 5,00

Radicchio rosso al forno, Melanzane, Zucchine, Olio Extravergine d'Oliva

**IN CIMA**

€ 6,00

Cime di Rapa saltate in padella leggermente piccanti

**MODA CATALANA**

€ 6,00

Pomodorini di Pachino DOP, Carote, Sedano, Cipolla Ramata di Montoro, Olio Extravergine d'Oliva, Aceto Balsamico, Sale, Pepe Nero

## Gli Special burgers

**BLACK BURGER**

€ 14,00

200 gr di pura razza Irlandese Black Angus, Cheddar cheese, Bacon croccante, Insalata di stagione, Pomodoro fresco, Cetriolo in agrodolce

**ITALIAN CICCHEN**

€ 14,00

Cotolettina di Pollo Nostrano, Bacon croccante, Insalata di stagione, Pomodoro fresco, Cetriolo in agrodolce

**SEITAN BURGER**

€ 14,00

Burger di Seitan di nostra produzione, Scarola, Pesto Genovese, Pomodoro

## I primi saranno... buoni

**GIRO D'ITALIA**

€ 12,00

Strascinati Freschi con Cime di Rapa leggermente piccanti, Guanciale Romano croccante, Pecorino di Pienza, Acciughe di Cetara

**L'INTRAMONTABILE**

€ 12,00

Paccheri Freschi con Pomodoro del Piennolo DOP, Stracciatella di Andria, Basilico

**ROSOTTO**

€ 15,00

Risotto alla Crema di Barbabietola con Ricotta di Bufala, scorza di limone di Sorrento, Gamberi\* leggermente piccanti

**SOLA, SOLETTA... AL MARE**

€ 15,00

Spaghetti alla Chitarra Freschi con Vongole, Prezzemolo, Aglio

**E i secondi... lo saranno di più!**

**...IO AMO LA REGGAE!**

€ 20,00

Tagliata di controfiletto di bovino di pura razza Fassona Piemontese, Rucola, Parmigiano Reggiano DOP, Olio Extravergine d'Oliva, Sale di Maldon, Rosmarino

**A MODO NOSTRO**

€ 19,00

Cubo di Carne Cruda di pura razza Irlandese Black Angus battuta al coltello, Capperi di Pantelleria, Cipolla Ramata di Montoro, Limone, Salsa Worcester, Tuorlo d'Uovo, Senape Antica, Olio EVO al Limone, Sale di Maldon, Pepe

**DALLE ALPI ALLE... LANGHE**

€ 24,00

Filetto di Scottona in salsa al Barolo con Asparagi in camicia allo Speck, Olio Extravergine d'Oliva, Sale di Maldon

**IO AMO LA CLASSICA...**

€ 19,00

Tagliata di controfiletto di bovino di pura razza Fassona Piemontese, Olio Extravergine d'Oliva, Sale di Maldon, Rosmarino

**SE TUTTO VA BENE... SIAMO FRITTI**

€ 18,00

Frittura di Calamari e Gamberi con Verdure

**TUTTI AL MARE**

€ 22,00

Tagliata di Tonno in Crosta di Semi di Papavero e la sua Salsa, servito con Zenzero marinato in agrodolce

**Le pizze rosse**

**MAMMA BUFFA**

€ 13,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala DOP, Caprino, Pomodorini di Pachino DOP, Speck Alto Adige IGP

**MAMMA CONCETTA**

€ 13,00

Polpa di Pomodoro, Filetti di Pomodoro da Agricoltura Biologica, 'Nduja di Calabria, Stracciatella di Burrata

**MAMMA GENNARINA**

€ 13,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala DOP, Salsiccia Mantovana, Cime di Rapa leggermente piccanti

**MAMMA IMBUFALITA**

€ 13,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala DOP, Filetti di Pomodoro da Agricoltura Biologica, 'Nduja di Calabria, Basilico

**MAMMA TONINA**

€ 14,00

Polpa di Pomodoro, Mozzarella FUORI COTTURA: Mozzarella di Bufala DOP, Pomodorini di Pachino DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Rucola

## Le pizze bianche

**MAMMA BURINA**

€ 13,00

Mozzarella, Fiori di Zucca, Caprino, Acciughe di Cetara

**MAMMA CASARA**

€ 13,00

Mozzarella, Gorgonzola DOP, Scamorza affumicata, Caprino, Ricotta salata

**MAMMA FARINA**

€ 14,00

Mozzarella, Pomodorini di Pachino DOP, Pomodorini Gialli Extra Dolci, Pomodoro Camone di Sardegna, Mozzarella di Bufala DOP, Cipolla Ramata di Montoro, Origano di Cava d'Ispica

**MAMMA FARINA duplicate (1)**

€ 14,00

Mozzarella, Pomodorini di Pachino DOP, Pomodorini Gialli Extra Dolci, Pomodoro Camone di Sardegna, Mozzarella di Bufala DOP, Cipolla Ramata di Montoro, Origano di Cava d'Ispica

**MAMMA FAVOLOSA**

€ 14,00

Mozzarella, Stracciatella di Burrata, Culatello Cotto con Tartufo Nero, Pinoli tostati, Olio EVO all'Arancia

**MAMMA FRANCESCA**

€ 13,00

Mozzarella, Gorgonzola DOP, Pere Williams, Noci

**MAMMA MONTANARA**

€ 13,00

Mozzarella, Guanciale Romano, Porcini saltati al Timo, Ricotta di Bufala

**MAMMA NATURA**

€ 14,00

Mozzarella, Mozzarella di Bufala DOP, Filetti di Pomodoro da Agricoltura Biologica, Scarola, Melanzane e Zucchine grigliate, Prezzemolo

**MAMMA ORONZA**

€ 14,00

Mozzarella, Stracciatella di Burrata, Crudo di Parma Doppia Corona 24 mesi, Rucola, Funghi Porcini trifolati al profumo di Timo

**MAMMA PAOLA** € 13,00  
Mozzarella, Stracciatella di Burrata, Scarola Brasata, Acciughe di Cetara

**MAMMA SPARAGINA** € 13,00  
Mozzarella, Asparagi freschi, Fettine di Pomodoro Camone di Sardegna, Olive Taggiasche, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

**MAMMA ZUCCONA** € 14,00  
Crema di Zucca, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Salsiccia Mantovana, Scaglie di Pecorino Romano, Timo

## Le pizze classiche

**MAMMA CARMELA** € 10,50  
Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Acciughe di Cetara, Capperi di Pantelleria, Origano

**MAMMA COME PIZZICA** € 10,50  
Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Spianata piccante, Olive nere infornate, Tabasco

**MAMMA COSTANZA** € 10,50  
Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Pancetta Piacentina DOP, Scamorza affumicata

**MAMMA EMILIA** € 10,50  
Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Crudo di Parma Doppia Corona 24 mesi

**MAMMA FELICIA** € 10,50  
Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, Rucola

**MAMMA MARINA** € 10,50  
Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla Ramata di Montoro

**MAMMA OLINDA** € 10,50  
Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto Biancospino, Funghi Champignon

**MAMMA OLIVIA** € 8,00  
Polpa di Pomodoro, Olive Taggiasche, Aglio, Origano

**MAMMA RITA** € 8,00  
Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Basilico

**MAMMA TOSCA** € 10,50  
Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Salame Finocchiona IGP

## Dolci

**CHEESECAKE SCOMPOSTA** € 7,00  
Crema di Ricotta, Crumble Croccante al Lime e coulis di Fragole

**FRUTTA DI STAGIONE** € 6,00

**PANNA COTTA AL MANGO** € 7,00  
con Confettura di Mango fresco e Granella di Pistacchi

**TIRATISÙ** € 7,00  
Piccolo Savoiaro inzuppato al caffè ricoperto da una delicata mousse di Mascarpone e Cacao

**TORTINO MORBIDO AL LAMPONE** € 7,00  
Tortino caldo al Cioccolato con cuore tenero di Lampone

## Bevande

**ACQUA GASSATA 50 cl** € 2,00

**ACQUA NATURALE 50 cl** € 2,00

**COCA COLA 33 cl** € 3,00

**FANTA 33 cl** € 3,00

**SPRITE 33 cl** € 3,00

## Bibite

**COCA COLA 33 CL** € 2,50

**COCA COLA ZERO 33 CL** € 2,50

**FANTA 33 CL** € 2,50

**SPRITE 33 CL** € 2,50

## Birre

**MORETTI LA BIANCA (5% VOL.) 50 CL** € 7,00

<b>ICHNUSA LA CLASSICA (4,6% VOL.) 33 CL</b>	€ 5,00
<b>ICHNUSA LA NON FILTRATA (5% vol.)</b>	€ 7,00
<b>MORETTI LA DOPPIO MALTO (7% VOL.) 33 CL</b>	€ 6,00
<b>MORETTI LA ZERO (0,05% VOL.) 33 CL</b>	€ 5,00

## Vini rossi

<b>MARZEMINO della Vallagrina IGT "La Rua"</b> Trentino - Azienda Agricola Roeno bottiglia - 75 cl	€ 18,00
<b>MONTEPULCIANO d'Abruzzo</b> Piane di Maggio, Abruzzo - Azienda Agricola Agriverde bottiglia - 75 cl	€ 18,00
<b>MORELLINO DI SCANSANO DOCG - 75CL</b> Cerreto Piano, Toscana - Azienda Agricola Terenzi	€ 18,00
<b>PINOT NERO DOC - 75CL -</b>	€ 24,00

## Vini bianchi

<b>FALANGHINA DEL BENEVENTANO IGT - 75CL -</b> Campania - De Falco Vini	€ 18,00
<b>PECORINO "VELLODORO" DOC - 75CL -</b> Marche - Azienda Vinicola Umani Ronchi	€ 18,00
<b>PINOT GRIGIO Collio DOC - 75CL -</b> Piemonte - Monchiero Carbone	€ 21,00
<b>VERDICCHIO Classico "Villa Bianchi" DOC - 75CL -</b> Piane di Maggio, Abruzzo Azienda Agricola Agriverde	€ 18,00

## Bollicine & Rosè

<b>LAGREIN ROSE' Kretzen</b> Alto Adige - Cantina Keller Kossler bottiglia - 75 cl	€ 21,00
---	---------



**Mamma farina - Via  
Valtorta**  
[milano.mymenu.it](http://milano.mymenu.it)

**SPUMANTE CUVÉE Extra Dry**

Casa Vinicola Divine Ignis bottiglia - 75 cl

€ 18,00

---

**SPUMANTE ROSATO Extra Dry**

Casa Vinicola Divine Ignis bottiglia - 75 cl

€ 18,00

---