

MAMMA-MIA

bistrot italien

Toute la Dolce Vita italienne à Béziers



PIZZAS

Les Classiques

- Margarita:** tomate mozzarella après cuisson: tomates cerises, 12,00€
bufala, basilic frais.
- Marinara:** sauce tomate, olives taggiasches et ail confit. 9,90€
- Gioia:** tomate, mozzarella, prociotto. 13,50€
- Regina:** tomate, mozzarella, prociotto, champignons. 13,90€
- 4 formagi:** mozzarella, provolone, taleggio, gorgonzola 16,90€
après cuisson: roquettes et poivre de madagascar.
- Napoli:** tomate, mozzarella, câpres après cuisson: filet anchois 12,50€
marinés, olives taggiasches, citron bergamote confit.
- Veggie:** mozzarella, légumes grillées après cuisson: tomates 13,50€
cerises, bufala, herbes fraîches.
- Fumghi:** crème de champignons, saucisse tirabuix des pyrénées, oignons 16,90€
confit, origan
- Mamma:** tomate, mozzarella, saucisse tirabuix des pyrénées, tombée 16,90€
d'épinard, ail et échalotte après cuisson: ricotta.
- Spianata:** tomate, mozzarella, spianata, nduja, pimentos de padrons. 14,50€
- L'estate:** mozzarella, après cuisson: provolone, citron bergamote, ricotta et 15,50€
poivre de Madagascar.

Les Gourmandes

- Parma:** base crème, mozzarella après cuisson: jambon de parme, bufala, 17,50€
roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, réduction de vinaigre
balsamique.
- Anatra:** base crème, mozzarella après cuisson: bufala, mâche, 17,50€
magret fumé, figues, pignons de pins, réduction au vin rouge.
- Manganita:** base pesto, mozzarella après cuisson: bufala, 15,50€
tomates cerises, amandes torréfiées.
- Romagnola:** base pesto, mozzarella, chèvre après cuisson: pomme, 16,90€
roquette, cerneaux de noix, huile de noisette.
- Di la mare:** tomate, mozzarella, coques et moules à la marinières, 16,90€
citron bergamote confit

Les calzones

- Classique:** tomate, mozzarella, prociotto, champignons 16,00€
- Campagnarde:** ricotta, courgettes, thym et romarin, saucisse tirabuix des 16,00€
pyrénées mozzarella

LACARTE

Salade repas

- Notre César:** Filet de volaille pané maison, salade romaine, copeaux de parmesan, anchois marinés, tomate cerise, oeuf dur, sauce césar maison. 17,90€
- Bowl MAMA:** Pâtes Orzo aux pesto rosso, légumes grillés, tomate cerise, burratina, chutney de pêche, vinaigrette de basilic. 18,50€

Entrata (Entrées)

- Caponata et provolone:** ratatouille italienne froide et chiffonnade de fromage provolone. 9,50€
- Arancini** ricotta épinard et jambon de parme, crème d'herbes. 9,50€
- Les coquillages à l'italienne:** palourdes, moules et coques sautées. 9,50€

Piatti (plats)

- Vitello tonnato:** émincé de veau poché dans un bouillon, servi froid, câpres frites et palet de polenta, sauce à base de mayonnaise et de thon. 22,50€
- Tagliata de boeuf:** pièce de boeuf marinée, roquette, tomate cerise, copeaux de parmesan, aubergine à la parmigiana et pain à la romana. 22,50€
- Saumon à la Toscane:** pavé de saumon, tombée d'épinard, copeaux de parmesan, tomates cerises, crème de scamorza et riz vénéré 18,50€
- Courgetti:** spaghettis de courgettes, tomates séchés, perles de mozza et pesto 17,50€

Les Pasta (pâtes fraîches maison faite sur place)

- Cacio e pepe:** pâtes fettuccine, fromage pecorino, poivre de madagascar, accompagné de jambon prosciutto. 17,50€
- Moule à la calbresse:** pâtes rigatoni, moules, sauce tomates aux nduja. 18,50€
- Pomodoro de la MAMA:** pâtes fettuccine, sauce tomate, saucisse tirabuixio des pyrénées, copeaux de parmesan, et basilic. 18,50€

Menu per bambini (menu enfant)

9,50€

Petite Pizza Gioia ou Margarita
ou
Pasta Pomodoro (pâtes à la sauce tomate)
et
1 boule de glace aux choix



LA CARTE

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Météor Pils	3,50€	6.50€
Météor Abbaye	3,90€	7,80€
Météor IPA	3.90€	7,80€
Monaco	3.90€	6.90€
Picon Bière	4.50€	8.90€
Panaché	3.70€	6,90€

BIÈRES BOUTEILLES

Météor IPA sans alcool (33cl)	4,50€
Desperados (33cl)	5,90€
Grimbergen blanche (33cl)	5,90€
La George fraîche IPA	5,90€
La George fraîche AMBRE	5,90€
La George fraîche BLANCHE	5,90€

LES APERITIFS

Suze (4cl)	4.20€
Martini blanc, rouge	4.20€
Pastis, Ricard (2cl)	2,80€
Porto rouge (4cl)	4,20€
Kir vin blanc	4,20€
(Cassis, Pêche, Mure)	
Muscat de Frontignan	4.20€

LES SOFTS

Coca cola / coca zéro (33 cl)	3,90€
Sirop (grenadine, menthe, orgeat, pêche, citron, fraise)	3,00€
fuze tea (25cl)	3,90€
Schweppes tonic (25cl)	3,90€
Schweppes agrumes (25cl)	3,90€
Limonade (33cl)	3,50€
Limonade + Sirop	3,90€
Perrier (33cl)	3,90€
Perrier + Sirop	4,00€
Orangina (33cl)	3,90€
Oasis (25cl)	3,90€
Jus de fruit (25cl)	3,90€
(orange, ananas, abricot, pomme, tomate)	
Orange presser / Citron presser	5,00€

LES EAUX

Vittel	(50cl)	3.90€
	(100cl)	4,90€
San pelegriano	(50cl)	3.90€
	(100cl)	4,90€



Limon Sprit	7,90€
(limoncello, procecco, eau gazeuse)	
Apérol Spriz	7,90€
(Apérol, procecco, eau gazeuse)	
Hugo Spritz	7,90€
(liqueur st Germain, procecco, eau gazeuse)	
Campari spritz	7,90€
(Campari, procecco, eau gazeuse)	
Spritz à la française	7,90€
(Lillet rosé, procecco, eau gazeuse)	

LES COCKTAILS

sans alcool

BELLA LUNA	Jus d'orange, Citron pressé, jus d'ananas, sirop de fraise	8,00€
BORA-BORA	Jus d'ananas, glace passion, citron pressé, sirop de grenadine	8,00€
VIRGIN MOJITO	Citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse	8,00€
PINA CON NADA	Jus d'ananas, glace coco	8,00€

avec alcool

MOJITO	Rhum, citron vert, menthe, eau gazeuse, angostura, cassonade	9,80€
PINA COLADA	Rhum blanc, rhum ambré, glace coco, jus d'ananas	9,50€
BORA - BORHUM	Rhum, jus d'ananas, glace passion, citron pressé, sirop de grenadine	10.50€
MARGARITA	Téquila, Cointreau, jus de citron vert	9,50€
CAÏPIRINHA	Cachaça, citron vert, cassonade	9,00€
LONDON MULE	Gin, ginger beer, jus de citron vert	9,50€
GIN TONIC	Gin Bombay ,Schweppes Indian Tonic	10.00€

Les Vins

-Verre	ROUGE, ROSE, BLANC	15cl	3,80€
-Pichet	ROUGE, ROSE, BLANC	25cl	4,30€
		50cl	6,90€

LES ROSÉS

-La Tour de Cessenon	12,00€
-Château Grézan "O SUD"	14,00€
-Domaine d'Epid'elle AOP Faugère	17,50€
-Mas de Pierril "Recambis" AOP Saint chinian	22,50€
-Château Puech haut Argali rosé	36,00€
-Lambrusco frizzante	35,00€

LES BLANCS

-La Tour de Cessenon	12,00€
-Château Grézan "O SUD"	14,00€
-Mas de Pierril "Recambis" AOP Saint chinian	22,50€
-Les Vignerons de Cessenon 100% Viognier	18,90€
-Les Vignerons de Cessenon 100% Chardonnay	18,90€
-Prosecco Brut Maison "Sensi"	23,00€

LES ROUGES

-La tour de Cessenon (grenache, merlot, carignan)	12,00€
-Château Grézan "O sud"	14,00€
-Mas de Pierril "Recambis" AOP Saint-chinian (grenache, syrah)	22,50€
-Les vigneron de Cessenon "Le puech viala" AOP saint-chinian (Syrah, grenache)	15,50€
-Domaine d'Epid'elle AOP faugères (Grenache, syrah)	17,50€
-Mas de Jon AOP Pic saint loup (Syrah, grenache, mourvèdre, cinsault)	29,50€

Les Desserts

-Parfait glacé au spritz et marmelade à l'orange	9,50€
-Tiramisu à la pistache	8,50€
-Affogato: Boule de glace vanille noyée dans un café expresso	5,50€
-Panettone façon pain perdu, glace citron et crème de mascarpone au citron confit	9,50€

Gelato (les Glaces)

-Glaces:	1 boule: 4,00€
	2 boules: 7,50€
	Supplément chantilly 1,00€

Les parfums:

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, passion, pistache, rhum-raisin, café, marron, nougat, yaourt, citron, fraise, coco, framboise.

Coupes de Glaces

- **Dame Blanche:** Vanille, vanille, coulis de chocolat, chantilly 8,50€
- **La Pistachio:** Pistache, pistache, chocolat, coulis de chocolat, chantilly 9,50€
- **Café Liégeois:** café, café, vanille, chantilly 9,50€
- **Chocolat liégeois:** Chocolat, chocolat, vanille, coulis chocolat,chantilly 9,50€
- **L'italienne:** glace vanille, sorbet citron, sorbet citron, limoncello et chantilly 9,50€
- **La Sicilienne:** sorbet citron, sorbet framboise, sorbet framboise, pignons de pins, framboise fraiche, chantilly 9,50€