

Spuntini *Kleinigkeiten*

Alle Spuntini werden mit frischem Brot und Olivenöl gereicht.

Feines Pizzabrot <i>v</i>	2,50
Oliven, Kapernäpfel, Sardinen	5,50
Rucolapesto, Olivenpaste, Kräuterricotta, Tomatenpesto <i>v</i>	5,00
Salame Napoli piccante, Prosciutto	6,50
pikante italienische Salami, Bauernschinken	

Antipasti *Vorspeisen*

Bruschetta <i>v</i>	4,70
geröstetes Brot, aromatische Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl	
Verdure miste <i>v</i>	6,50
gegrillte Paprika, Auberginen, Champignons, Kräuteroiliven, süß-saure Karotten	
Vitello tonnato	11,00
zartes Bio-Kalbfleisch, Thunfischcreme, gebackene Kapern	
Carpaccio classico	10,50
frisches Bio-Rindfleisch, Rucola, Parmesan, Balsamicoreme	
Carpaccio di Tonno	10,50
frischer Thunfisch, Babyleaf-Salat, Kapernäpfel	
Antipasti misti	9,50
Vitello tonnato, verschiedene Pestos, Paprika, Champignons, Caprese	
Calamaretti	7,00
gebratene Calamaretti, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Zitrone	

Zuppe *Suppen*

Minestrone <i>v</i>	5,00
Gemüsesuppe mit Nudeln, frischen Kräutern, Parmesan	
Zuppa di Pomodoro <i>v</i>	4,50
traditionelle Tomatensuppe mit frischem Basilikum	

L'insalate *Salate*

Caprese <i>v</i>	6,70
Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl	
Insalata mista <i>v</i>	7,00
bunte Blattsalate, Tomate, Karotte, Gurke, wahlweise mit italienischem, Joghurt- oder Balsamicodressing	
Insalata mista piccola <i>v</i>	3,90
kleiner gemischter Salat, wahlweise mit italienischem, Joghurt- oder Balsamicodressing	
Insalata Cesare <i>v</i>	6,50
knackiger Römersalat, geröstete Brochips, Parmesan, Caesardressing	
Insalata Nizzarda	9,00
bunte Blattsalate, Thunfisch, Ei, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Sardinen, Balsamicodressing	
Insalata Rucola <i>v</i>	6,50
Rucola, frischer Parmesan, geröstete Pinienkerne, Balsamicodressing	
Alle Salate können zusätzlich mit Huhn, Bio-Rindfleisch oder Scampi bestellt werden.	+ 2,90

Pasta *Nudeln*

Pasta ist nicht gleich Pasta. Unsere Nudeln stellen wir täglich frisch her. Mit Bedacht wählen wir zu unseren frischen Zutaten und Saucen die geeignete Nudelform.

Penne all'Arrabbiata <i>v</i>	6,50
pikante Tomatensauce, Chili	
Tagliatelle al Pesto <i>v</i>	7,00
Rucolapesto, Parmesan, Knoblauch, Olivenöl	
Spaghetti Bolognese	7,70
traditionelle Fleischsauce	
Tagliatelle Aglio Oglio	9,00
Olivenöl, Knoblauch, Peperoni, gebratene Garnelen, Petersilie	
Spaghetti Carbonara	8,50
knuspriger Pancetta, Sahne, Ei, Petersilie	
Spaghetti ai Gamberi	10,50
fruchtige Tomatensauce, Garnelen, Knoblauch, frischer Basilikum	
Spaghetti al Salmone	9,70
gebeizter Lachs, Sauerrahm, frische Kräuter, Weißwein	
Penne di Manzo	11,00
Bio-Rindfleisch, Rosmarin, Zucchini, geschmorte Zwiebeln, Rucola, Parmesan	
Tagliatelle Saltimbocca	12,00
Bio-Kalbfleisch, Bauernschinken, Salbei, Weißwein, Parmesan	
Fusilli con Pollo	9,50
Huhn, Frühlauch, Oliven, Parmesan, Weißwein	
Fusilli con Verdure <i>v</i>	8,00
gebratenes Gemüse, frische Kräuter, Parmesan, Weißwein	
Fusilli al Gorgonzola e Spinaci <i>v</i>	8,50
Gorgonzolasauce, junger Blattspinat	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen jedes Pasta-Gericht mit Bio-Dinkel-Vollkorn Fusilli.

Pizza Classica

Für unsere klassische Pizza verwenden wir ausschließlich Teig aus Bio-Mehl. Übrigens exakt 225 Gramm. Nur so können wir garantieren, dass die Pizza dünn und kross bleibt.

Margherita <i>v</i>	7,00
fruchtige Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	
Mozzarella <i>v</i>	8,00
Mozzarella, Tomatenstücke, frischer Basilikum	
Prosciutto e Rucola	9,70
Bauernschinken, Mozzarella, Rucola, Parmesan	
Tonno	9,00
Thunfisch, Kirschtomaten, Kapern, frischer Thymian	
Salame Piccante	9,50
pikante italienische Salami, Mozzarella, frischer Thymian	
Diavola: mit frischer Peperoni und schwarzen Oliven	+ 1,00
Capricciosa	10,50
gekochter Schinken, Champignons, schwarze Oliven, Artischockenherzen, Mozzarella	
Scampi e Spinaci	10,50
Garnelen, Knoblauchöl, frischer junger Blattspinat	
Gorgonzola e Pera <i>v</i>	9,00
Gorgonzola, dünne Birnenscheiben, Mozzarella	

Pizza Bianca *helle Pizza*

Die Pizza bianca, die helle Pizza, ist eine köstliche original italienische Pizzavariante. Dabei wird der Pizzaboden anstelle von Tomatensauce dünn mit Frischkäse-Creme bestrichen.

Bianca e Verdure <i>v</i>	9,00
gebratenes Gemüse, frische Kräuter, Parmesan, Mozzarella	
Bianca Pollo e Funghi	10,50
Huhn, Champignons, Frühlauch, Parmesan, Mozzarella	
Bianca Asparagi e Caprino <i>v</i>	9,70
grüner Spargel, Ziegenkäse, frischer Thymian, getrocknete Tomaten, rosa Pfeffer	

Pizza Fina *dünne Pizza*

Eine Besonderheit von mama, denn diese Pizzavariante kommt ganz ohne Hefe aus. Ein leichter Genuss, der sich perfekt mit frischen Salaten oder Zutaten kombinieren lässt. Basis ist eine leichte Frischkäse-Creme anstelle der Tomatensauce.

Patata <i>v</i>	7,00
hauchdünne Kartoffelscheiben, frischer Rosmarin, Sauerrahm	
Cesare <i>v</i>	8,50
knackiger Römersalat, Caesardressing, Parmesan	
Nizzarda	10,50
bunte Blattsalate, Thunfisch, Ei, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Sardinen, Balsamicodressing	
Carpaccio	11,50
frisches Bio-Rindfleisch, Rucola, Parmesan	
Vitello	12,50
zartes Bio-Kalbfleisch, Babyleaf-Salat, Thunfischcreme, gebackene Kapern	
Pescaccio	11,50
frischer Thunfisch, Rucola, Thunfischcreme, Kapernäpfel	
Salmone	11,00
gebeizter Lachs, Babyleaf-Salat, Sauerrahm	

Dolci *Nachspeisen*

Gelato	Kugel	1,90
wechselnde Bio-Eisorten		
Panna Cotta al Cocco e Mango		2,50
Kokosmilchcreme mit Mangosugo		
Tiramisù classico		3,50
Löffelbiskuits, Mascarponecreme, hergestellt ohne Ei		
Torta al Cioccolato		5,00
warmer Schokoladenkuchen, ca. 20 Minuten Zubereitungszeit		
Pizza Fina con Mela e Cannella		3,50
leichte dünne Pizza mit Apfel und Zimt		
Pizza Fina con Cioccolato		3,50
leichte dünne Pizza mit Schokoladencreme		
Crema di Mascarpone con frutti fresca di stagione		3,50
Mascarponecreme mit frischen Früchten der Saison		
Crème Brulée		3,50
Vanillecreme mit Karamellkruste		



mama Restaurants GmbH

Schauenburgerstraße 44, 20095 Hamburg, T. 040-36 09 99 93, hh-city@mama.eu
Mittelweg 138, 20148 Hamburg, T. 040-53 77 97 99, mittelweg@mama.eu

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag 11.30 – 23.30 Uhr

www.mama.eu

v bezeichnet vegetarische Speisen.