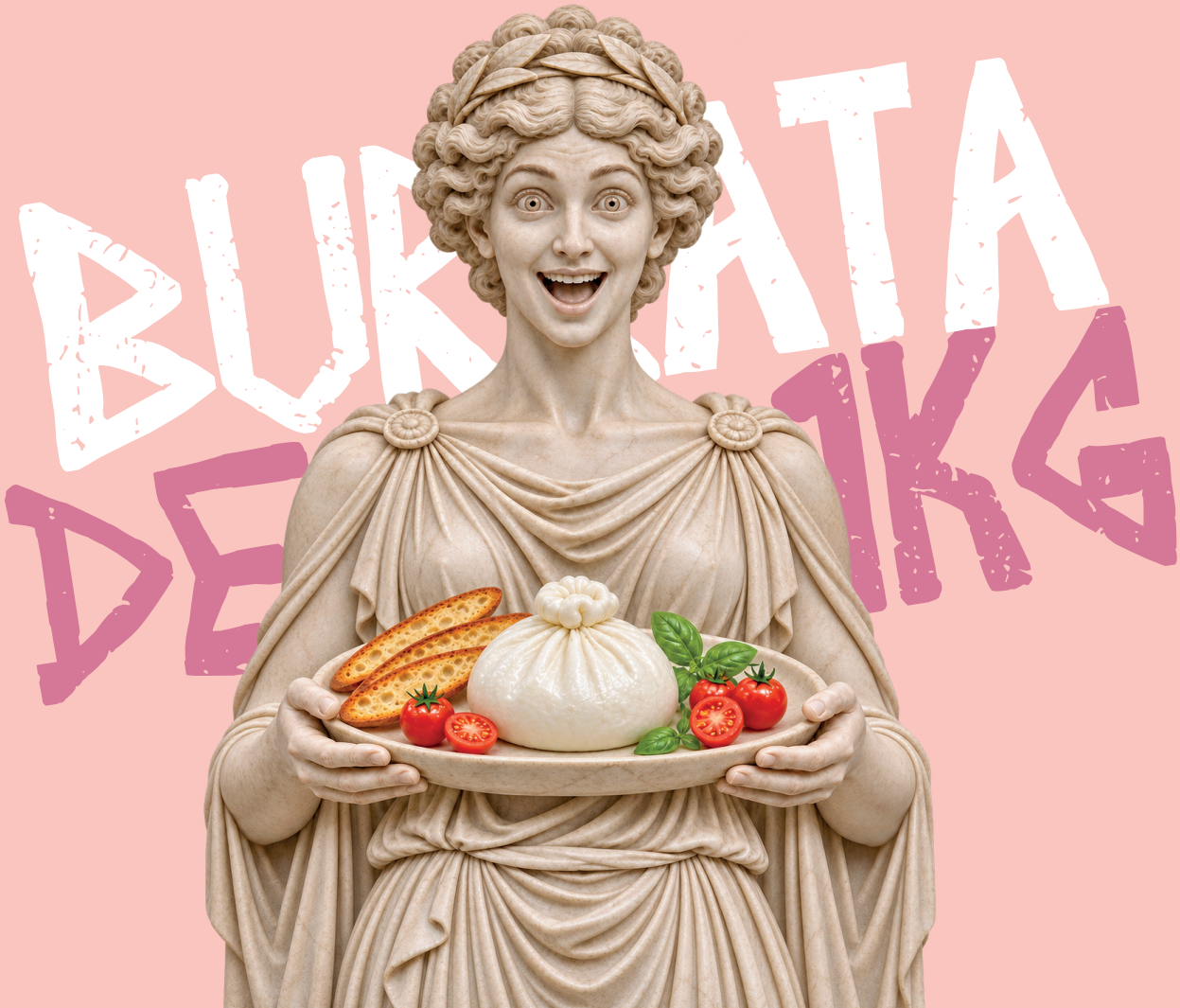
DA CONDIVIDERE

NOS SPÉCIALITÉS À PARTAGER

IL TAGLIERE ROSE MAMMA 49,00 €
Assortiment d'antipasti soigneusement sélectionnés en Italie.

LA BURRATA DELLA MAMMA ARTIGIANALE 49€
Généreuse burrata de 1 kg, délicatement farcie de son cœur crémeux et de mozzarellas cerises fondantes, d'un chutney de tomates cerises, pesto maison, crostinis (selon les stocks disponibles)



AL APERITIVO
ANTIPASTI !

LA VERA STRACCIATELLA ARTIGIANALE 12,90 €
Façonnée à la main dans les Pouilles, cœur crémeux d'une burrata artisanale, fleur de sel, huile d'olive extravierge, accompagnée de crostinis et son chutney de tomates cerises.

FRITTO MISTO DELL'ORTO 12,90 €
Beignets de courgettes et d'aubergines.

CARPACCIO ROSE MAMMA 12,90 €
Carpaccio de bœuf (70 g), échalotes, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, basilic pesto, citron, pignons de pin, roquette.

CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO 16,90 €
Carpaccio de bœuf (70 g), copeaux de truffe huilés, ricotta artisanale, tartufata, roquette, copeaux de Grana Padano.

TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI PREGIATI E CROSTINI 15,90 €
Assortiment de charcuteries et de fromages soigneusement sélectionnés en Italie, accompagné de crostinis.

IL PATTO DI SALMONE 19,90 €
Assiette de saumon fumé, billes de citron yuzu, groseille, ricotta artisanale, crostinis.

SCAMORZA AFFUMICATA IMPANATA E SPECK 16,90 €
Une recette familiale inspirée de Rose. Scamorza fumée artisanale du Caseificio Montrone délicatement panée et dorée, accompagnée de speck des montagnes italiennes.

BURRATA ARTIGIANALE DEL CASEIFICIO MONTRONE CON POMODORO CIGLIEGINO 12,90 €
avec tomates cerises, roquette, oignons rouges et huile d'olive, crème de balsamique.

FOIE GRAS 21,90 €
Panettone italien grillé, crostini, gelée de zibibbo IGP, confiture de figue, confit d'oignons, figues séchées.

Rose Mamma
TRATTORIA

L'ESSENZIALE

FOCACCIA ROSE MAMMA CON MORTADELLA DI BOLOGNA IGP 17,50 €
Focaccia croustillante, fourrée à la stracciatella artisanale des Pouilles, mortadelle, pesto maison, pignons de pin, accompagnée d'un cœur de laitue romaine.

FOCACCIA ROSE MAMMA CON SALMONE 17,50 €
Focaccia croustillante, fourrée à la stracciatella artisanale des Pouilles, pesto maison, pignons de pin, accompagnée de saumon fumé.

BRUSCHETTA ANTICO FORNO 19,90 €
Pain de campagne à l'ancienne grillé, ricotta artisanale, jambon cru italien, tomates cerises confites.

BRUSCHETTA DELL' INVERNO 20,90 €
Pain de campagne à l'ancienne grillé, caciocavallo des Pouilles gratiné, miel, speck grillé.

ARANCINI AL TARTUFO 17,00 €
Authentiques arancinis à la Tartufata, pecorino, accompagnés de salade verte. Servi avec une sauce Cacio e pepe.

GRATINATO DI PATATE AL CACIOCAVALLO DELL' CASEIFICO MONTRONE 20,90 €
Pommes de terre grenailles, sauce crémeuse au Pecorino, speck des montagnes italiennes, caciocavallo gratiné.

PASTICCIO DI TROFIE FRESCHE E COPPA PIACENTINA DOP 21,90 €
Gratin de pâtes fraîches trofie, sauce crémeuse à la citrouille, caciocavallo gratiné, éclats de châtaigne, Coppa Piacentina grillée

INSALATA

INSALATA CESAR 19,50 €
Il y a celle de César et celle de Rose, elle est juste plus généreuse !

INSALATA CAMPAGNA 20,90 €
Cœur de laitue romaine, tomates, oignons, croûtons, guanciale grillé, ricotta, miel.

INSALATA DELLE FESTE 24,90 €
Salade festive au foie gras, gelée de Zibibbo IGP, magret de canard et crostinis.

MENU BAMBINI 10,90€

PLAT
Linguines polpettes
Ou
Pizza margherita
Ou
Poulet pané
DESSERT
Une boule de glace au choix

PRIMO PIATTO

LINGUINI POLPETTES DELLA MAMMA 21,90 €
Polpettes de bœuf farcies à la sauce tomate, façon Rosine.

LINGUINI CON SCAMPI IMPREZIOSITI DA BOTTARGA 22,90 €
Pâtes aux scampis, ail, huile d'olive, basilic, tomates cerises, bottarga râpée.

LINGUINI ALLA CONTADINA (CARBO REVISITÉE) 19,50 €
Sauce crème de pecorino, chapelure, guanciale grillé, jaune d'œuf, pignons de pin.

LINGUINI AGLIO PEPERONCINO A LA CALABRIA 15,00 €
Ail et piment façon calabrais !

MAFALDINE AL TARTUFO 23,00 €
Sauce tartufata, carpaccio de truffe, huile de truffe, pecorino.

MAFALDINE CACIO E PEPE 16,90 €
Sauce pecorino, poivre et copeaux de Grana Padano.

MAFALDINE ROSSINI 29,90€
Sauce au foie gras, copeaux de caciocavallo, éclats de figues séchées, crostinis.

TROFIES AL PESTO E BURRATA DEL CASEIFICIO MONTRONE 19,50 €
Pignons de pin, roquette, tomates cerises, tomates séchées, pesto, burrata artisanale des Pouilles.

TROFIES ALLA ZUCCA E SCAMORZA AFFUMICATA 18,90 €
Trofies enrobées d'une crème onctueuse de potiron, scamorza fumée et éclats de châtaignes, oignons frits.

TROFIES DI NONNO 19,90 €
Pâtes à l'ail, salsiccia fraîche au fenouil, 'nduja artisanale de Calabre, chapelure, persil.

Rose Mamma
TRATTORIA

SECONDO PIATTO

TAGLIATA DI BISTECCA DI MANZO 27,90 €
Pièce de bœuf tranchée env. 250 g, romarin, roquette, copeaux de Grana Padano.

COSTATA DI MANZO ≈ 500 g 39,00 €
Côte de bœuf, fleur de sel, romarin.

CARPACCIO DI MANZO FAÇON ROSE MAMMA 140 g 21,50 €
Échalotes, tomates cerises, basilic, roquette, pignons de pin, pesto, citron, copeaux de Grana Padano.

BURGER « PUCCIA » DELL' INVERNO 23,00 €
Steak haché smashé de 200 g, caciocavallo fondu,
coppa DOP grillée, roquette, tomates, oignons rouges.

POLLO ALLA MILANESE 21,90 €
Escalope de poulet milanaise panée au panko et beurre.

PESCE SPADA ALLA SICILIANA 27,90 €
Espadon cuit à l'huile d'olive, tomates cerises, ail, câpres, olives.

TAGLIATA DI MANZO TIPO ROSSINI 39,90 €
Pièce de bœuf tranchée (env. 250 g), pain grillé, sauce foie gras,
copeaux de foie gras, roquette, tomates fraîches.

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :
frites, pâtes, légumes frais, salade ou pommes de terre grenailles

sauce tartufo +5€ ou Cacio e Pepe ou crème champignon : +3€

Rose Mamma
TRATTORIA

PIZZA

PIZZA MARGHERITA 12,90 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, parmigiano, basilic.

PIZZA REGINA 14,90 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, parmigiano, champignons de Paris, jambon cuit.

PIZZA AL TARTUFATA 21,00 €
Base crème à la tartufata, mozzarella fior di latte, champignons,
carpaccio de truffe, huile de truffe blanche, roquette, copeaux de Grana Padano.

PIZZA BURRATINA 18,50 €
Base tomate, burrata, jambon cru italien, roquette, tomates confites,
pesto maison, copeaux de Grana Padano.

PIZZA AL FORMAGGIO 17,00 €
Base crème, mozzarella fior di latte, parmigiano, gorgonzola, scamorza affumicata.

PIZZA MORTADELLA CON PISTACHE 18,50 €
Mozzarella Fior di latte, mortadelle, crème pistache, pistaches concassées, basilic, burrata.

PIZZA POLLO 16,90 €
Base pesto, mozzarella fior di latte, poulet, roquette, tomates cerises, crème balsamique.

PIZZA SICILIA 16,90 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, thon, anchois, pointe de crème fraîche, câpres, oignons.

PIZZA CALZONE 15,50 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, jaune d'œuf.

PIZZA DIAVOLA 18,00 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquante,
'nduja, olives noires, poivrons caramelisés, roquette.

PIZZA SALMONE 18,00 €
Base crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé,
roquette, oignons, câpres, tomates cerises.

PIZZA MONTAGNA 18,00 €
PDT, Caciocavallo gratiné, mozzarella fior di latte,
Coppa Piacentina DOP grillée, oignons rouges.

PIZZA DI GIARDINO (VÉGÉ) 15,50 €
Base tomate, aubergines, courgettes, artichauts, olives noires,
poivrons, stracciatella, tomates confites.

SUPPLÉMENTS
Jambon cru italien, saumon fumé : 5 €, Burratina : 4 €
Fromage italien : 3,50 €, Œuf, olives, champignons, oignons : 1,50 €



DOLCE

TIRAMISU 9,00 €
Le grand classique de la botte adriatique façon Rose Mamma (sans alcool).

PANE PERDUTO DI PANDORO 9,00 €
Pandoro perdu, boule de glace vanille, caramel laitier, chantilly.

FONDANT DU MOMENT 9,90 €
Accompagné d'une boule de glace et de chantilly.

BABA AL LIMONCELLO 9,90 €
Baba au limoncello.

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI 9,90 €
Panna cotta, coulis de fruits rouges et fruits rouges.

CANNOLO SICILIANO 9,90 €
Spécialité sicilienne.

TORTA DI NOCI PECAN 9,90 €
Tarte aux noix de pécan, glace vanille, sirop d'érable, chantilly.

LE ROSE MAMMA 9,90 €
Biscuit sablé, pistache, insert framboise, mousse de fruits rouges, velours rouge.

COPPA DI GELATO ***1 boule : 3 € / 2 boules : 5,50 € / 3 boules : 7,90 €.***
Chocolat, vanille, pistache, caramel, café, fraise, framboise, citron, nocciola, fior di latte, stracciatella.

COPPA DI CIOCCO-NOCCIO 9,50 €
2 boules fior di latte, praliné crémeux, coulis choco, brisures de Gavottes, noisettes caramélisées, chantilly.

COPPA CAPPUCINO 9,50 €
1 boule fior di latte, 1 boule café, expresso (chaud), chantilly.

COPPA DI NONNO 9,90 €
2 boules café, expresso chaud, grappa, chantilly.

COPPA BUONA NOCCIA 9,90 €
2 boules nocciola, liqueur ruggeri, noisette, chantilly.

COLONNELLO AL LIMONCELLO 9,90 €
2 boules sorbet citron, limoncello.

CAFÉ GOURMAND 9,90 €
Mini baba au limoncello, mini panna cotta, mini crème brûlée, mini cannolo.

CAFÉ AFFOGATO 5,00 €
Boule de glace vanille noyée dans son expresso chaud, parfait pour la digestion !

Rose Mamma
TRATTORIA

LES VINS AU VERRE

ROUGE

Vipra (Umbria) 5.00 €
Lilium (Toscane) 6.00 €
Montepulciano (Abruzze) 7.00 €
Monte Pietroso (Sicile) 8.00 €
Pilùma Primitivo (Pouilles) 9.00 €

BLANC SEC

Soave Bolla (Vénétie) 5.00 €
Le Grillaie «VERNACCIA» (Toscane) 6.00 €
Piano Maltese (Sicile) 7.00 €

BLANC MOELLEUX

Zibibbo (Sicile) 7.00 €

ROSÉ

Pinot Grigio Blush (Venise) 4.50 €
Rosato del Estate (Venise) 5.50 €

SPUMANTÉ

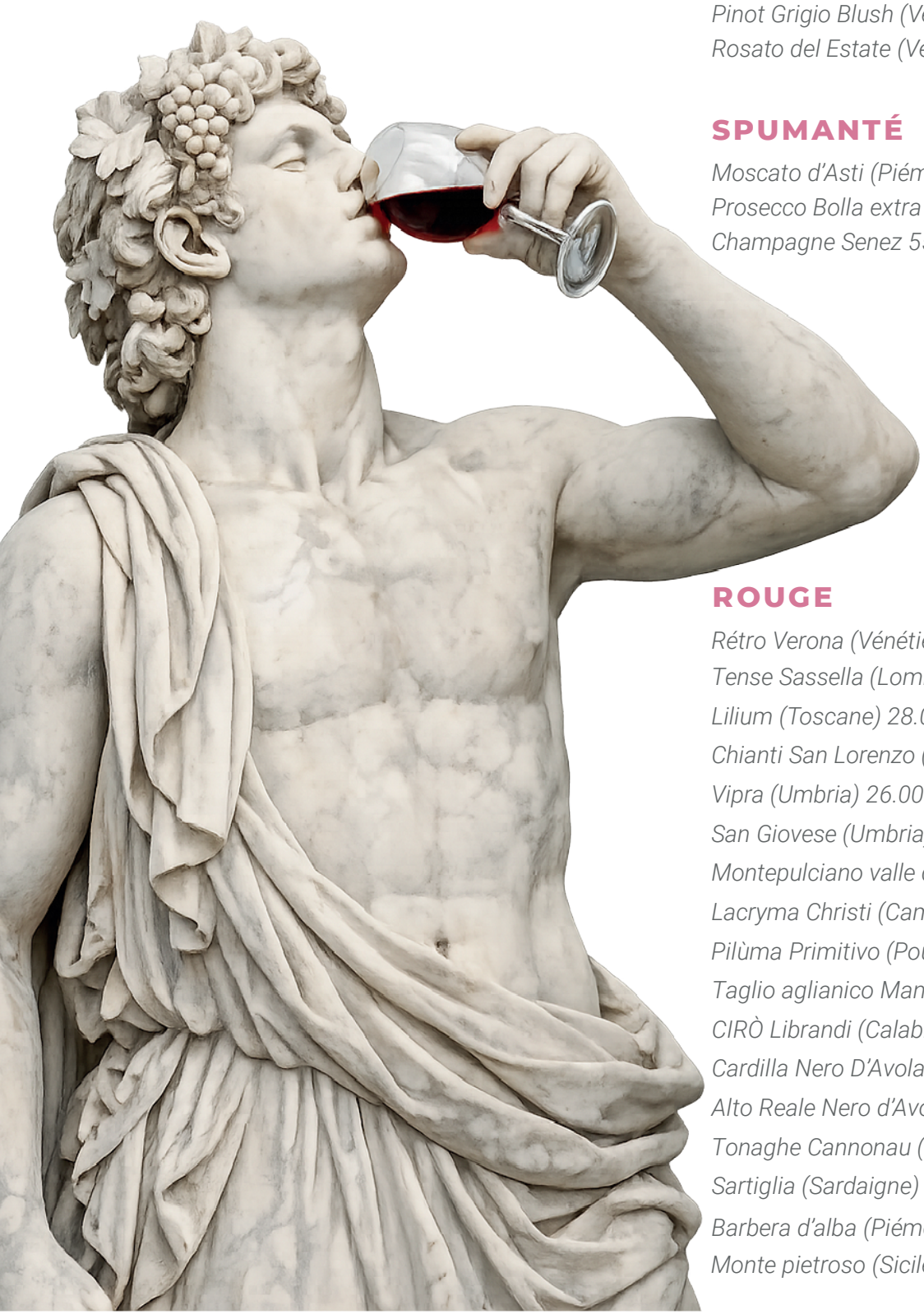
Moscato d'Asti (Piémont) 9.00 €
ProSecco Bolla extra dry 6.90 €
Champagne Senez 9.20 €

Rose Mamma
TRATTORIA

LES VINS EN BOUTEILLE

BLANC SEC

Soave Bolla (Vénétie) 26.00 €
le Grillaie «vernaccia» (Toscane) 28.00 €
Piano Maltese (Sicile) 36.00 €



BLANC MOELLEUX

Zibibbo (50cl) (Sicile) 28.00 €

ROSÉ

Pinot Grigio Blush (Venise) 24.00 €
Rosato del Estate (Venise) 34.00 €

SPUMANTÉ

Moscato d'Asti (Piémont) 45.00 €
Prosecco Bolla extra dry 35.00 €
Champagne Senez 55.00 €

ROUGE

Rétro Verona (Vénétie) 26.00 €
Tense Sassella (Lombardie) 65.00 €
Lilium (Toscane) 28.00 €
Chianti San Lorenzo (Toscane) 32.00 €
Vipra (Umbria) 26.00 €
San Giovese (Umbria) 30.00 €
Montepulciano valle d'oro (Abruzze) 32.00 €
Lacryma Christi (Campanie) 35.00 €
Pilùma Primitivo (Pouilles) 40.00 €
Taglio aglianico Manfredi (Basilicate) 55.00 €
CIRÒ Librandi (Calabre) 34.00 €
Cardilla Nero D'Avola (Sicile) 28.00 €
Alto Reale Nero d'Avola (Sicile) 40.00 €
Tonaghe Cannonau (Sardaigne) 44.00 €
Sartiglia (Sardaigne) 52.00 €
Barbera d'alba (Piémont) 42.00 €
Monte pietroso (Sicile) 38.00 €

LES VINS D'EXCEPTION

ARTAS PRIMITIVO - POUILLES 90 €
Artas offre une symphonie de saveurs typiques du Primitivo, célèbre raisin « ancien » du Salento. Récolté après maturation, il incarne une richesse unique.

MONTEPULCIANO SAN CLEMENTE - ABRUZZO 100 €
Ce rouge abruzzais rubis offre des arômes de fruits rouges, d'épices et de notes balsamiques. En bouche, il séduit par son caractère, ses tanins intégrés et un final aux herbes méditerranéennes.

BRUNELLO DI MONTALCINO - TOSCANA 110 €
Ce vin offre une expérience unique avec un bouquet de fruits rouges mûrs, d'épices exotiques, des tanins soyeux et une finale persistante. Une rare célébration d'élégance et de raffinement.

AMARONE ORIGINI BOLLA - VENETIE 120 €
La cuvée Origini incarne la passion de Bolla pour le Valpolicella et l'Amarone Classico. Créée en 1950, elle provient des meilleurs raisins et reflète un soin minutieux et une quête de perfection.

BAROLO ROCCHE DEI MANZONI - PIÉMONT 150 €
Issus des collines de Monforte d'Alba, les raisins vieillissent en bois, ciment, puis en bouteille. Idéal avec des pâtes, de la viande rouge et des fromages affinés.

SFURSAT 5 STELLE NINO NEGRI - LOMBARDIE 190 €
La Valtellina, île alpine unique, offre au Nebbiolo, ou « Chiavennasca » un terroir exceptionnel, même lors de millésimes froids et difficiles.

Rose Mamma
TRATTORIA

NOUVEAU PARTENARIAT

La famille Rose Mamma s'agrandit 💚

Rose Mamma × Sapori di Puglia

Chez Rose Mamma, quand un ami devient un habitué,
on finit toujours par lui dire : "Ici, tu es chez toi."
Et aujourd'hui, c'est à Sapori di Puglia que nous avons envie de le dire.

Nous lui avons confié l'ensemble de notre approvisionnement.
Son équipe sélectionne soigneusement nos produits à travers l'Italie.

Parmi nos coups de cœur, la burrata venue tout droit d'Andria (Pouilles),
la 'nduja artisanale et le caciocavallo fondant.

Côté charcuterie, place au speck des montagnes italiennes et à la Coppa Piacentina DOP.

Et le reste ? À vous de le savourer au fil de notre carte d'hiver.

Chez nous, la famille comprend ceux qui choisissent les produits,
ceux qui les cuisinent et ceux qui s'installent pour en profiter.

Alors à Sapori di Puglia, benvenuti in famiglia.
Et à vous qui venez de prendre place, buon appetito !

Rose Mamma
TRATTORIA

Prix nets en euros TTC – Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool aux mineurs est interdite. La liste des allergènes est disponible par écrit auprès de notre personnel.
Les informations relatives à l'origine de nos viandes sont disponibles auprès de notre personnel.
De l'eau potable est mise gratuitement à votre disposition.

LA FORMULE DU MIDI!

HORS SAMEDI, DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS

ENTREE + PLAT + DESSERT

24,90 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

19,90 €

LES ENTRÉES

STRACCIATELLA DES POUILLES, SERVIE AVEC CROSTINIS

OU

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

LES PLATS

LINGUINES À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS AU POULET GRILLÉ

OU

TROFIES À LA PUTTANESCA (THON, OLIVES, ANCHOIS)

OU

MAFALDINE CACIO E PEPE

OU

LASAGNES

OU

PIZZA RÉGINA

LES DESSERTS

TIRAMISU OU AFFOGATO

Rose Mamma
TRATTORIA