

Mà Mà Bistrot

ANTIPASTI/ APPETIZERS/ APÈRITIFS

Uovo pochè, crema di piselli e crumble di olive nere €8.00

*Poached egg, cream of pea and black olive crumble/Oeuf pochè crème de pois et crumble
d'olives noires*

(3)

**Millefoglie di pane carasau con caponatina di verdure in agrodolce e mozzarella di
bufala €12.00**

*Carasau bread slices, vegetable caponata and mozzarella bufala cheese/ Mille feuille de
'Carasau', avec caponata de légumes et mozzarella de bufflone*

(1-7-9)

Tacos serviti con tartare di salmone e salsa tzatziki €14.00

*Tartare salmon tacos and tzatziki sauce/Tacos avec tartare de saumon et accompagnes
d'une sauce 'tzatziki'*

(1-7-4)

Caprese di bufala €12.00

Tomato and mozzarella bufala cheese/Tomates et mozzarella de bufflone

(7)

Prosciutto e mozzarella di bufala €12.00

Ham and mozzarella bufala cheese/Jambon et mozzarella de bufflone

(7)

Roastbeef servito con citronette e zeste di limone €14.00

*Roastbeef with orange and lemon citronette sauce/Roastbeef servi avec une citronette et
des zestes de citron*

PRIMI/ FIRST COURSE/ PREMIER COURS

Orzotto, crema di zucchine, il suo fiore e polvere di prosciutto €12.00

Barley with zucchini sauce, courgette flower and ham powder/ Orge avec sauce aux courgettes et poudre de jambon

(1-7)

Tonnarello alla carbonara e asparagi €14.00

Carbonara tonnarello - eggs, guanciale and asparagus/ Carbonara tonnarello – Oeufs, asperges et guanciale

(1-3-7)

Fettuccina burro, alici e crumble di pane al timo €13.00

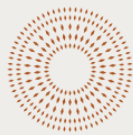
Fettuccine pasta with butter and anchovies/Fettuccine au beurre, aux anchois et cruble de pain au thym

(1-4-7)

Tonnarello con salsa di datterino fresco, burrata basilico e limone €12.00

Tonnarello pasta with tomato sauce, burrata cheese and lemon/ Tonnarello avec sauce tomate, burrata et basilic

(1-7)



OMNIA

DONNA LAURA
PALACE

SECONDI/ SECOND COURSE/ DEUXIÈME COURS

Spigola agli agrumi servita con zucchine marinate alla menta €20.00

Sea bass fillet with orange and lemon sauce, marinated zucchini/ Filet de bar aux agrumes avec des cougettes marinées à la menthe

(4)

Caesar salad €14.00

Lettuce salad with chicken, bread croutons, parmigiano cheese and caesar sauce.

Salade de laitue avec poulet, de croutons, de parmesan et de sauce cesar

(1-7)

Pesce spada alla siciliana con caponata di verdure € 25.00

Swordfish with olive tomatoes, capers and caponata vegetable/ Filet espadon aux 'siciliana' (tomatoes, olives, capers) accompagné di une 'caponata' de légumes

(9-4)

Entrecote di manzo con patate € 26.00

Beef entrecote with roasted potatoes/ Entrecote avec pommes de terre sautées

CONTORNI / SIDE DISH / PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Cicoria ripassata €6.00

Sautéed chicory / Chicorée sautée

Insalata di pomodori di stagione e basilico fritto € 6.00

Seasonal tomatoes salade/Salade de tomates

Insalata misticanza €6.00

Mixed salad/Salade composée

Zucchine grigliate marinate alla menta €6.00

Marinates zucchini/ Cougettes marinées

Patate arrosto €6.00

Roasted potatoes/ Pommes de terre sautées

DOLCI/ DESSERT

Fragole con gelato €8.00

Strawberry with vanilla ice cream/Fraises à la crème glacée

(7)

Tagliata di ananas e melone €7.00

Fresh fruits salada with pineapple and melon/ Fruits Frais avec melon et ananas

Tortino Cocco e nocciola €8.00

Coconut and hazelnut cake.

Gâteau à la noix de coco et aux noisettes.

(1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12)

Tiramisù €8.00

(1 - 3 - 7 - 8)

Cremoso ai frutti rossi €8.00

Soft red fruits cake.

Gâteau crémeux au fruits rouges.

(1 - 3 - 7 - 8)

Elenco allergeni / Allergen List

Si avvisa la clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Customers are advised that ingredients or adjuvants considered allergens may be contained in the dishes prepared and administered in this exercise and in the drinks.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg. 1169/2011 UE

List of ingredients or adjuvants considered allergens used in this exercise and present in Annex II – “Substances or products causing allergies or intolerances” Reg. 1169/2011 UE.”

1= Cereali contenenti glutine/ Cereals Cotaining Gluten

8= Frutta a guscio/ Nuts

2 = Crostacei/ Crustaceans

9= Sedano / Celery

3 = Uova/ Eggs

10 = Senape/ Mustard

4 = Pesce / Fish

11 = Semi di Sesamo/ Sesame Seed

5 = Arachidi/ Peanuts

12 = Anidride Solforosa/ Sulphur Dioxide And Sulphites

6 = Soia/ Soya

13 = Lupino/ Lupins

7= Latte e Latticini/ Milk and Lactose

14 = Molluschi/ Molluscs

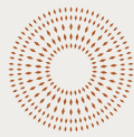
Il nostro pesce ed alcuni prodotti artigianali vengono abbattuti in loco per prevenzione sanitaria.

Mantenere la freschezza e le caratteristiche organolettiche.

***Prodotto Abbattuto**

Our fish and some artisanal products are blast chilled in our premises for sanitary prevention and to keep the freshness.

**Product Blast Chilled*



OMNIA
DONNA LAURA
PALACE

Mà Mà Bistrot

MENÙ APERITIVO

**Bun home made, salmone affumicato, creme fraichè ed insalata
misticanza €10**

*Bun burger home made, creme fraichè and salade/ Bun burger home made,
saumon fumé, crème fraiches et salade
(1-3-4-7-11-12)*

**Bruschette miste con pomodori secchi e basilico, zucchine marinate
grigliate e cicoria €7**

*Bruschetta with dry tomatoes and basil, marinated zucchini, sautéed chicory
Bruschetta avec tomates séchées, courgettes marinées et chicorée
(1)*

**Quadrucchio di pinsa romana servito con Mortadella, burrata e granella
di pistacchi €8**

*Pinsa with mortadella, stracciatella cheese and chopped pistachios/ Pinsa
avec Mortadella, burrata et grains de pistache
(1-7-8-12)*

Quadrucchio di pinsa romana servito con pesto e pomodorini secchi €8

*Pinsa with pesto sauce and tomatoes dry/ Pinsa avec pesto et tomates séchées
(1-8)*

Pinzimonio di verdure di stagione €3

Vegetable crudité/ Crudité de légumes

LISTA DEI VINI / WINE LIST

Spumante - Champagne

Spumante Incrocio Manzoni Brut Maschio De Cavalieri <i>(Riesling Renano – Pinot bianco)</i>	22€
Prosecco De Faveri millesimato Brut – De Faveri <i>(Glera)</i>	24€
Spumante Rosè Extra Dry Akenta – Santa Maria La Palma <i>(Cagnulari)</i>	23€
Prosecco Ed.Spago DOCG – Mionetto <i>(Glera)</i>	35€
Trento DOC Rosè Brut – Altemasi <i>(Chardonnay, Pinot nero)</i>	40€
Franciacorta Brut Nature ‘ Freccianera’Berlucchi - F.lli Berlucchi <i>(85% Chardonnay, 15% Pinot nero)</i>	45€
Franciacorta Alma Pas Dosè – Bellavista <i>(76% Chardonnay, 24% Pinot nero)</i>	55€
Champagne Moet&Chandon R�serve Imp�riale <i>(Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier)</i>	95€
Champagne Veuve Cliquot Cuv�e Saint Petersburg <i>(Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier)</i>	110€

Vini Bianchi - White Wines

Piemonte DOC Sauvignon Tra Donne Sole – Vite Colte Cantine in Barolo <i>(100% Sauvignon)</i>	25€
Sauvignon DOC Friuli Colli orientali – La Magnolia <i>(100% Sauvignon)</i>	22€
Chardonnay – Casale Del Giglio <i>(100% Chardonnay)</i>	24€
Traminer aromatico Friuli DOC – Forchir <i>(100% Traminer aromatico)</i>	26€
Pinot grigio Friuli Isonzo DOC – I Feudi di Romans <i>(100% Pinot grigio)</i>	26€
Trebbiano D’Abruzzo DOC – Marramiero <i>(100% Trebbiano)</i>	24€
Vermentino Di Sardegna DOC Costamolino – Argiolas <i>(100% Vermentino)</i>	26€
Viognier Pierluca – Cantine Amaranto <i>(100% Viognier)</i>	20€
Etna bianco DOC – Cottanera <i>(100% Carricante)</i>	35€
Greco Di Tufo DOCG Devon – Cantine Antonio Caggiano <i>(100% Greco Di Tufo)</i>	30€

Vini Rossi - Red Wines

Langhe DOC Nebbiolo Occhetti – Prunotto <i>(100% nebbiolo)</i>	33€
Pinot Nero Patricia – Girlan <i>(100% Pinot nero)</i>	28€
Cesanese Pierluca – Cantine Amaranto <i>(100% Cesanese)</i>	20€
Morellino di Scansano Lohsa – Poliziano <i>(85% Sangiovese, 15% Ciliegiolo)</i>	22€
Montepulciano D’Abruzzo DOC Marina Cvetic – Masciarelli <i>(100% Montepulciano)</i>	42€
Primitivo di Manduria DOP – Agricola Le Feline <i>(100% Primitivo)</i>	25€
Valpolicella classico DOC – Stefano Accordini <i>(65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara)</i>	24€

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

Le Rose Regaleali – Tasca D’Almerita <i>(100% Nerello Mascalese)</i>	22€
Rosato Del Salento IGP – Rosa Del Golfo <i>(100% Negramaro)</i>	24€
San Greg – Feudi di San Gregorio <i>(100% Aglianico)</i>	26€
Cerasuolo D’Abruzzo Superiore Villa Gemma – Masciarelli <i>(100% Montepulciano)</i>	24€
Lagrein Kretzer – Kossler <i>(100% Lagrein)</i>	30€

Vino alla mescita - Wine by the glass

SPUMANTE

Spumante Incrocio Manzoni Brut – Maschio Dei Cavalieri 7€

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Pinot grigio DOC Friuli Colli Orientali – I Feudi di Romans 7€

Viognier Pierluca – Cantine Amaranto 7€

VINI ROSSI / RED WINES

Morellino di Scansano Lohsa – Poliziano 7€

Cesanese Pierluca – Amaranto 7€