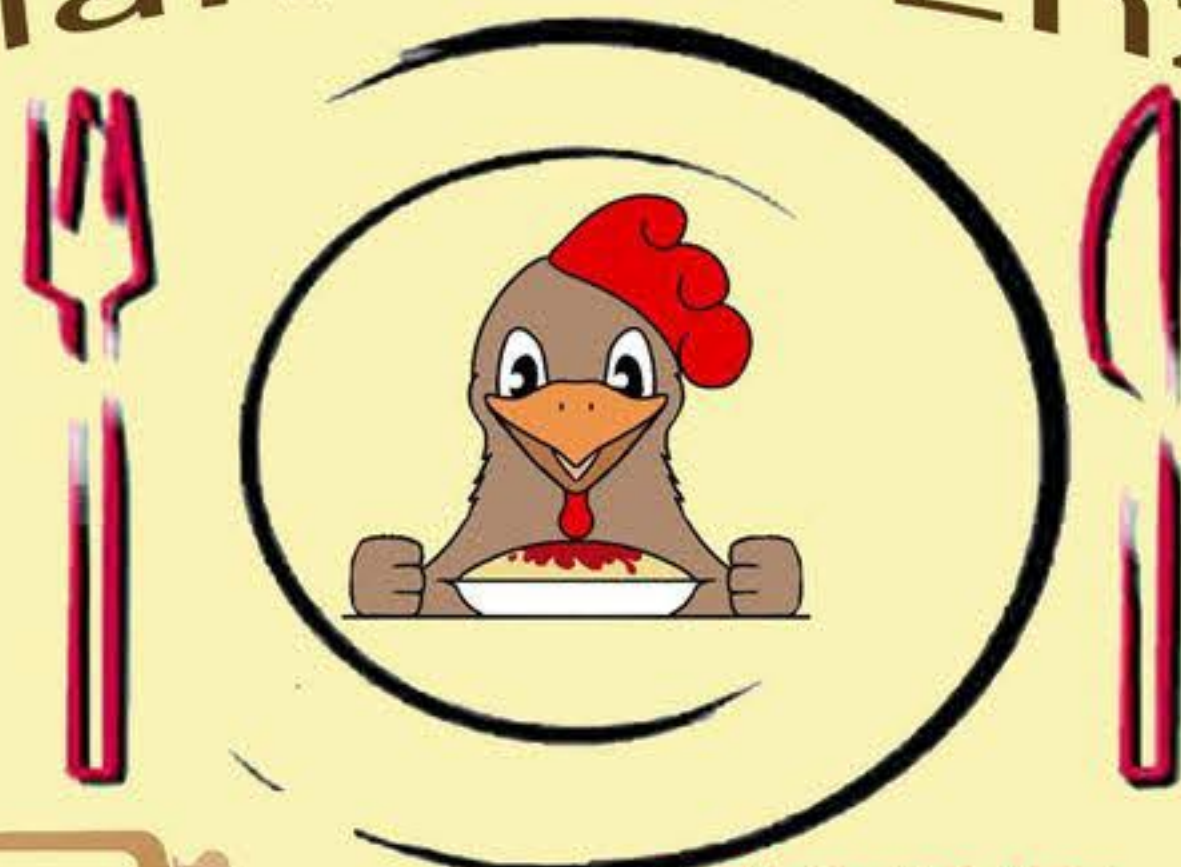


# Mamma Enza



## NATALE SAN SILVESTRO

Per il giorno di NATALE oltre al pranzo nel nostro locale effettueremo anche il servizio d'asporto.

Per il CENONE di SAN SILVESTRO invece si potrà fare solo servizio d'asporto.

In questo opuscolo siamo a proporvi il menu valido per queste due festività dove oltre ai nostri classici e storici piatti vi presentiamo delle novità stuzzicanti e particolari da potere assaggiare in queste feste un po' diverse dal solito.

Potrete inoltre scegliere di acquistare prodotti da preparare personalmente a casa vostra.

### ORARI DI RITIRO

**GIORNO DI NATALE 11.00 - 13.00**

**SAN SILVESTRO 16.00 - 21.30**

**E' CONSIGLIABILE PRENOTARSI PER TEMPO PER AVERE PRIORITA' SULL'ORA DELL'ASPORTO**



## Buon Anno

## ANTIPASTI

**Tagliere "Versilia" ..... 8.00**  
con affettati misti della casa e tris di formaggi

**TAGLIERE "REALE" ..... 10.00**  
come versilia con crostini di gots di maiale e frittatina

**PROSCIUTTO DI MAIALE GRIGIO ..... 7.00**  
da allevamento semibrado

**Tagliere formaggioso ..... 8.00**  
con formaggi particolari e stagionati barricati e accompagnati da gelatine alla frutta

**CARPACCIO DI MANZO ..... 10.00**  
con rucola e parmigiano e petali di tartufo

**TARTARE DI MANZO "FASSONA" ..... 10.00**

**ACCIUGHE DEL CANTABRICO ..... 7.00**  
in vari condimenti:  
alla burrata al pesto all'olio EVO  
alla povera con cipolle rosse

**COZZE RIPIENE ..... 10.00**

**BUTTERFLY PRAWNS ..... 8.00**  
gamberetti impanati fritti

**SPADELLATA DI MARE ..... 12.00**  
zuppetta di pesce con pane abbrustolito

**CARPACCIO DI BACCALA "RAFOLS" ..... 12.00**

**CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO ..... 12.00**

**TARTARE DI GAMBERO ROSA ..... 10.00**

**TARTARE DI SALMONE "BALIK" ..... 10.00**



Balik: l'eccellenza del salmone secondo l'antica ricetta degli Zar di Russia

## PRIMI PIATTI

**TORTELLI DELLA CASA AL RAGU' ..... 9.00**

**RAVIOLI ALLO "SCOPPOLOTTO" ..... 9.00**  
ripieni con scoppolato di Pedona con pomodoro fresco

**TAGLIATELLE aromatizzate ai funghi ..... 8.00**  
con FUNGHI PORCINI E SALSICCIA

**TAGLIATELLE AL RAGU' DI ANATRA ..... 8.00**

**PENNE ALLA BARROCCIAIA ..... 7.00**

**LASAGNE AL FORNO ..... 7.00**

**CANNELLONI AL FORNO ricotta e spinaci ..... 7.00**

**PENNE AGLI SCAMPI ..... 8.00**

**GNOCCHI ALLA POLPA DI SURIMI ..... 8.00**

**PACCHERI AROMATIZZATI all'ananas ..... 9.00**  
con frutti di mare



## SECONDI PIATTI CARNE

**GRAN PIATTO "MEX" ..... 12.00**  
con rosticciana alette e fusi di pollo marinati al forno

**"HAPPY RIBS" COSTINE INTERE DI MAIALE .... 12.00**  
con rosmarino al forno con patate  
o nella versione salsa barbecue con patate

**ROASTBEEF DI MANZO ..... 8.00**

**STINCO DI MAIALE INTERO AL FORNO ..... 10.00**

**FETTE TONNATE DI FESA DI TACCHINO ..... 8.00**

**TAGLIATA DI POLLO ALLA MEXICANA ..... 7.00**  
con fagioli rossi e salsa chili

**CONIGLIO RIPIENO INTERO ARROSTO ..... 25.00**  
a porzione ..... 8.00

**FARAONA RIPIENA INTERA ARROSTO ..... 18.00**  
a porzione ..... 6.00

**ARISTA DI MAIALE RIPIENO ARROSTO intero 12.00**

## SECONDI PIATTI PESCE

**FRITTURA TOTANI E GAMBERI ..... 10.00**

**FILETTO DI ORATA AL FORNO ..... 12.00**  
su letto di verdure fresche

**TENTACOLO DI POLPO LESSATO ..... 12.00**  
CON PATATE

**TAGLIATA DI TONNO SASHIMI ..... 15.00**

**FILETTO DI BACCALA' "MORO RAFOLS" .. 12.00**  
con pomodoro e cipolla bianca



Rafols è un'impresa familiare che, da oltre 70 anni, si dedica alla preparazione di Baccalà dissalato tradizionale. È in Islanda che il pregiato merluzzo Atlantico (Gadus Morhua) viene pescato ad amo da piccole barche, aperto a "farfalla" per l'eviscerazione e lasciato sotto il sale per almeno 3 mesi.

## PIATTI SPECIALI

I SEGUENTI PIATTI PER SICUREZZA DI DISPONIBILITA'  
VANNO PRENOTATI ENTRO IL 20 DICEMBRE

**FOIE GRAS fegato grasso d'oca vari gusti**  
porzione da 100g ..... 7.00

**GUSTI: Fagiano e funghi - Anatra all'arancia**  
**Quaglia e uva - Piccione e anatra**  
**Verdure - Fegatelli**

Il Caviale Beluga è originario dell'area Caspio-Danubiana ed è lo storione più raro e pregiato, proviene dallo Storione Beluga Huso huso. Dal sapore eccellente, morbido, cremoso e deciso. La grandezza dei suoi grani e la delicatezza della pelle, lo rendono inimitabile.

**CAVIALE "BELUGA" fresco Huso Huso ... 140.00**  
selezione AAA scatoletta metallica 30 g



**CAVIALE "BELUGA" fresco Huso Huso ..... 80.00**  
SELEZIONE A scatoletta metallica da 20 g



**CAVIALE "PRUNIER" ..... 30.00**  
Caviale fresco da Storione Acipenser  
Baerii d'allevamento scat. metall. 20g



**CHAMPAGNE BRUT ..... 65.00**  
"CAVIAR HOUSE & PRUNIER"

**SARDINE SELEZIONE "PRUNIER" ..... 15.00**  
scatola metallo 115 g

**SALMONE BALIK 4.1 (FOR ONE) 120g .... 49.00**

**PERLE DI SALMONE (UOVA DI SALMONE)**  
vasetto vetro 100g con astuccio ..... 33.00

**SALMONE "LOCK FINE" LOVESEEFood**  
fettine affumicate 100 g ..... 13.00

**SALMONE "LOCK FINE" LOVESEEFood**  
FETTINE AFFUMICATO E MARINATO AL WHISKY 200g .... 21.00

**SALMONE "LOCK FINE" LOVESEEFood**  
FETTINE AFFUMICATO E MARINATO AL GIN 200g ..... 23.00

**FILETTI DI ACCIUGHE "DON TONINO"**  
**PORTO SANTO SPIRITO ..... 16.50**  
IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA vaschetta 100 g

**VENTRESCA DI TONNETTO "DON TONINO"**  
**porto santo spirito ..... 12.50**  
IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

## PIATTI SPECIALI

**CULATELLO DI ZIBELLO ..... 12.00**  
"PODERE CADASSA" affettato 80 g

**PROSCIUTTO IBERICO ..... 20.00**  
100% BELLOTA BUSTA  
PATA NEGRA affettato 50 g

**PROSCIUTTO IBERICO PALETA ..... 15.00**  
100% BELLOTA BUSTA  
PATA NEGRA affettato 40 g

**ASSORTIMENTO 16 PRALINE "VALRHONA"**  
cioccolato fondente e al latte ..... 19.00



## PIATTI da cuocere

**MANZO BLACK ANGUS ..... 12.00**  
porzionato circa 300 g

**GABERONI ARGENTINA L1 ..... 10.00**  
5 pezzi

**TORTELLI DELA CASA + RAGU' ..... 7.00**  
12 a porzione compreso ragu

**BISTECCA MANZO NAZIONALE al kg 30.00**





**IPS456**  
**VENTRESCA DI TONNETTO "DON TONINO"** F  
**IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA**

120 g - ct. da 6 vasetti da 120 g  
(80 g sgocciolato)

BELUGA selezione A Caviar House



Seconda disponibilità

**Caviale fresco da Storione Huso Huso**

BELUGA selezione AAA Caviar House



Seconda disponibilità

**Caviale fresco da Storione Acipenser Baerii d'allevamento**  
shelf life 90 giorni

PRUNIER selezione Prunier



Seconda disponibilità



(12,5% vol.)

**AL001**  
**CHAMPAGNE BRUT "CAVIAR HOUSE & PRUNIER"**  
750 ml - bottiglia in vetro

**SARDINE SELEZIONE PRUNIER**



**PEC061**  
**SARDINE**  
**IN OLIO D'OLIVA**  
115 g - scatola in metallo



**CI470**  
**ASSORTIMENTO 16 PRALINE** ☎  
cioccolato fondente e al latte



**SM526**  
**BALIK 4.1 (FOR ONE)** ☎  
120 g - conf. da 1 pz. s/v con astuccio



**IPS430**  
**FILETTI DI ACCIUGHE "DON TONINO"**  
**IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

vaschetta da 100 g - 8 vaschette da 100 g (10 filetti cadauna)



**SM009**  
**PERLE DI SALMONE (UOVA DI SALMONE)**  
100 g - vasetto vetro con astuccio



**SM022**  
**SALMONE FETTINE**  
**AFFUMICATO E MARINATO** ☎  
**AL WHISKY**  
200 g - ct. da 10 conf. s/v con astuccio



**SM037**  
**SALMONE FETTINE**  
**AFFUMICATO E MARINATO**  
**AL GIN**  
200 g - ct. da 10 conf. s/v