



MENÙ

CUCINA ITALIANA DAL 2000



*Tradizione, passione e ospitalità,
ogni giorno per voi.*





RISTORANTE

Pizzeria La Mamma

Più di un ristorante - una famiglia



CUCINA ITALIANA DAL 2000

26 anni di passione italiana

Depuis l'an 2000, La Mamma fait partie de Saarbrücken. 26 années de cuisine italienne, de tables partagées, de rencontres et de souvenirs. Au fil du temps, des clients sont devenus des habitués, des enfants sont revenus avec leurs propres familles et de nouvelles histoires ont commencé autour de nos tables.

Pour nous, un restaurant n'est pas seulement un endroit où l'on vient manger. C'est un lieu où l'on se retrouve, où l'on prend le temps et où un plat peut rappeler l'Italie. Aujourd'hui comme il y a 26 ans, nous cuisinons avec la même idée: des assiettes généreuses, des saveurs sincères et le plaisir de vous recevoir.

Bienvenue chez La Mamma. Benvenuti a casa.

Seit dem Jahr 2000 gehört La Mamma zu Saarbrücken. 26 Jahre italienische Küche, gemeinsame Abende, Begegnungen und Erinnerungen. Aus Gästen wurden Stammgäste, Kinder kamen später mit ihren eigenen Familien zurück und an unseren Tischen entstanden immer wieder neue Geschichten.

Für uns ist ein Restaurant mehr als ein Ort zum Essen. Es ist ein Ort, an dem man zusammenkommt, sich Zeit nimmt und ein Stück Italien genießen kann. Heute wie vor 26 Jahren kochen wir mit derselben Idee: großzügige Gerichte, ehrlicher Geschmack und die Freude, Sie bei uns willkommen zu heißen.

Metzer Str. 118 • 66117 Saarbrücken • 0681 58 95 247 • ristorantelamamma.de



Aperol Spritz 7,90

Aperol, Prosecco, eau pétillante et orange - frais, légèrement amer et résolument italien.

Aperol, Prosecco, Mineralwasser und Orange - prickelnd, feinherb und unverwechselbar italienisch.

L · 1

Hugo 7,90

Prosecco, fleur de sureau, citron vert et menthe fraîche - floral, léger et rafraîchissant.

Prosecco, Holunderblüte, Limette und frische Minze - floral, leicht und herrlich erfrischend.

L · 2,3

Lillet alla Pesca 7,90

Lillet Blanc, pêche fruitée et fraîcheur pétillante - doux, lumineux et délicieusement frais.

Lillet Blanc, fruchtiger Pfirsich und prickelnde Frische - leicht, sommerlich und verführerisch.

L · 1,2,3

Lillet Wildberry 7,90

Lillet Blanc, fruits rouges et fraîcheur pétillante - fruité, élégant et très rafraîchissant.

Lillet Blanc, rote Beeren und prickelnde Frische - fruchtig, leicht und herrlich erfrischend.

L · 1,2,3

Limoncello Spritz 7,90

Limoncello, Prosecco, eau pétillante et citron - un parfum de côte amalfitaine.

Limoncello, Prosecco, Mineralwasser und Zitrone - ein Hauch Amalfiküste.

L · 1,2

Campari Spritz 7,90

Campari, Prosecco et eau pétillante, servis avec une tranche d'orange.

Campari, Prosecco und Mineralwasser mit frischer Orange.

L · 1

Gin Tonic Italiano 7,90

Gin, tonic, orange fraîche et basilic - frais, parfumé et méditerranéen.

Gin, Tonic, frische Orange und Basilikum - frisch, aromatisch und mediterran.

Kir Royal 6,50

Prosecco pétillant et crème de cassis - fruité et délicatement festif.

Prickelnder Prosecco mit Crème de Cassis - fruchtig und fein.

L · 1,2

Prosecco 5,50

Une coupe fraîche et pétillante pour commencer le repas tout en légèreté.

Frisch und prickelnd - der italienische Auftakt für einen genussvollen Abend.

L

Campari Orange 5,90

Campari et jus d'orange - amertume italienne et douceur fruitée.

Campari und Orangensaft - Bitternoten treffen auf fruchtige Orangensüße.

1

Campari Soda 5,50

Campari, eau pétillante et citron - vif, amer et rafraîchissant.

Campari, Mineralwasser und Zitrone - spritzig, herb und erfrischend.

1

Martini Rosso · Bianco

· 5 cl 5,20

Le grand classique italien, aromatique et doux à savourer avant le repas.

Der italienische Aperitif-Klassiker - aromatisch und perfekt vor dem Essen.

L · 1

Ricard · 4 cl 5,20

Le parfum anisé du Sud - frais, intense et intemporel.

Feine Anisnoten und mediterraner Charakter - ein echter Klassiker.

Amer Bière · 0,25 l 3,80

Amer et bière fraîche - simple et rafraîchissant.

Amer mit frischem Bier - herb, unkompliziert und erfrischend.

A3 · L · 1



EISTÈ DELLA MAMMA

0,5 l ·

Pesca & Limone 5,90

Pêche et citron - frais, fruité et désaltérant.

Pfirsich und Zitrone - fruchtig, frisch und erfrischend.

1,2,3

Lampone & Pesca 5,90

Framboise et pêche - doux, fruité et léger.

Himbeere und Pfirsich - fruchtig, mild und frisch.

1,2,3

Mirtillo & Limone 5,90

Myrtille et citron - fruité avec une fine touche acidulée.

Heidelbeere und Zitrone - fruchtig mit feiner Säure.

1,2,3

Maracuja & Menta 5,90

Fruit de la passion et menthe fraîche - exotique et rafraîchissant.

Maracuja und frische Minze - exotisch und herrlich erfrischend.

1,2,3

NOVITÀ · NEU

Limone & Basilico 5,90

Citron frais et basilic parfumé, une combinaison vive et inattendue qui devient la signature rafraîchissante de La Mamma.

Frische Zitrone und duftendes Basilikum - lebendig, ungewöhnlich und die erfrischende Signatur von La Mamma.

1,2,3

LIMONATE DELLA CASA

0,5 l ·

Basilico & Lime 6,20

Citron vert et basilic frais - vif, léger et très rafraîchissant.

Limette und frisches Basilikum - lebendig, leicht und erfrischend.

1,2,3

Lampone & Limone 6,20

Framboise et citron - fruité, frais et légèrement acidulé.

Himbeere und Zitrone - fruchtig, frisch und fein-säuerlich.

1,2,3

Pesca & Lime 6,20

Pêche et citron vert - doux, frais et estival.

Pfirsich und Limette - mild, frisch und sommerlich.

1,2,3

NOVITÀ · NEU

Maracuja & Limone 6,20

Fruit de la passion et citron frais - exotique, lumineux et très désaltérant, notre limonade coup de cœur.

Maracuja und frische Zitrone - exotisch, lebendig und besonders erfrischend, unser Limonaden-Favorit.

1,2,3

Mirtillo & Menta 6,20

Myrtille et menthe fraîche - fruité et délicatement frais.

Heidelbeere und frische Minze - fruchtig und angenehm erfrischend.

1,2,3



BEVANDE ANALCOLICHE

	0,25 l	0,40 l
Coca-Cola · Light · Zero · Fanta · Sprite 1 · 9 · 11 selon boisson	2,90	3,90
Apfelsaft	3,20	4,20
Apfelschorle	2,90	3,90
Traubensaft	3,20	4,20
Orangensaft	2,90	4,20
Bitter Lemon 1 · 3	2,90	3,90
San Pellegrino	2,90	5,80
Wasser ohne Kohlensäure	2,90	4,20
Sirupwasser 1 · 2 · 3	2,90	3,90
Eistee Klassisch 1 · 2 · 3	2,90	3,90
Kalter Kaffee G	2,90	3,90

BIRRE

	0,25 l	0,40 l
Fassbier A3	2,90	4,20
Gespritztes · Colabier A3 · 1	2,90	4,20
Radler · Panaché A3 · 1,2,3	2,90	4,20
Monaco A3 · 1,2,3		4,50
Weizenbier 0,5 l A1 · A3		4,50
Colaweizen 0,5 l A1 · A3 · 1		4,50
Weizenbier alkoholfrei 0,5 l A1 · A3		4,50
Alkoholfreies Bier A3		4,50



ANTIPASTI

Entrées · Vorspeisen

LA MAMMA CONSIGLIA

Burrata al Pistacchio e Prosciutto di Parma 16,90

Burrata fondante, jambon de Parme, crème de pistache et pistaches torréfiées - fraîche, généreuse et faite pour ouvrir l'appétit en beauté.

Cremige Burrata, Parmaschinken, Pistaziencreme und geröstete Pistazien - frisch, großzügig und ein besonders feiner Auftakt.

G · H7 · F · 1,2,3

Crostino Parma e Pesto 9,90

Pain croustillant au four, huile d'olive et pesto, garni de Prosciutto di Parma, roquette fraîche et Parmigiano - simple, généreux et plein d'Italie.

Knusprig im Ofen geröstetes Brot mit Olivenöl und Pesto, belegt mit Parmaschinken, frischem Rucola und Parmigiano - mediterran und voller Italien.

A1 · G · H4

Bruschetta al Pomodoro 9,90

Pain grillé, tomates, oignon rouge de Tropea, ail, basilic et huile d'olive.

Knuspriges Brot mit Tomaten, Tropea-Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl.

A1

Carpaccio alla Parmigiana 16,90

Filet de bœuf finement tranché, roquette, Parmigiano, huile d'olive et balsamique.

Hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola, Parmigiano, Olivenöl und Balsamico.

G · L

Antipasto Speciale 13,90

Légumes grillés, charcuteries italiennes et fromages - un voyage à travers l'Italie.

Gegrilltes Gemüse, italienische Wurstwaren und Käse - eine Reise durch Italien.

G · A1 · J · L · 2,3,4c,5

Prosciutto di Parma e Melone 14,90

Jambon de Parme finement affiné et melon doux, basilic et touche de citron.

Fein gereifter Parmaschinken mit süßer Melone, Basilikum und Zitrone.

2,3

Cocktail di Gamberetti 12,90

Crevettes délicates, sauce cocktail fruitée et salade fraîche.

Zarte Garnelen mit fruchtiger Cocktailsauce und frischem Salat.

B · C · J · 1,2,3

Insalata Caprese 11,90

Tomates mûres, mozzarella et basilic frais, simplement relevés d'huile d'olive.

Reife Tomaten, Mozzarella und frisches Basilikum, verfeinert mit Olivenöl.

G

ZUPPE

Soupes · Suppen

LA MAMMA CONSIGLIA

Crema di Porcini 9,90

Velouté de cèpes parfumé, lié à la crème - profond, chaud et généreux.

Feine Steinpilzcremesuppe mit Sahne - aromatisch, warm und vollmundig.

G · I · L · 5

Minestrone 7,90

Légumes de saison, herbes fraîches et petites pâtes.

Saisonales Gemüse, frische Kräuter und kleine Pasta.

A1 · I · 5

Crema di Pomodori 7,90

Velouté de tomates maison, basilic frais et pain grillé.

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Basilikum und geröstetem Brot.

A1 · I · 5

Soupe à l'Oignon Gratinée 8,90

Oignons caramélisés, vin blanc et fromage gratiné.

Karamellisierte Zwiebeln, Weißwein und gratinierter Käse.

A1 · G · I · L · 5



INSALATE

Salades · Salate

Insalata Chef 14,90

Salade, tomates, mozzarella, œuf, maïs, poulet pané et olives.

Salat, Tomaten, Mozzarella, Ei, Mais, paniertes Hähnchen und Oliven.

A1 · C · G · J · 2,3,5

Insalata di Rucola, Grana e Pomodorini 13,90

Roquette, tomates cerises et copeaux de Grana - croquante, fraîche et très méditerranéenne.

Rucola, Cherrytomaten und Grana-Späne - knackig, frisch und herrlich mediterran.

G · L

Insalata Rusticana 15,90

Salade mêlée, pommes de terre rôties, lardons croustillants et œufs au plat.

Gemischter Salat mit Bratkartoffeln, knusprigem Speck und Spiegeleiern.

C · J · 2,3,4c

Insalata Italiana 13,90

Salade verte, tomates, œuf, jambon, fromage, olives et poivrons.

Grüner Salat mit Tomaten, Ei, Schinken, Käse, Oliven und Paprika.

C · G · J · 2,3,4c,6

Insalata Nizzarda 13,90

Salade, thon, tomates, œuf, oignons et olives.

Salat mit Thunfisch, Tomaten, Ei, Zwiebeln und Oliven.

C · D · J · 6

Insalata di Tacchino 17,90

Salade fraîche, filet de dinde, tomates, basilic, Parmigiano et balsamique.

Frischer Salat mit Putenbrust, Tomaten, Basilikum, Parmigiano und Balsamico.

G · L · J

Beilagensalat 5,50

Petite salade fraîche pour accompagner votre plat.

Kleiner frischer Beilagensalat.

J · L

PER I BAMBINI

Pour nos petits gourmands · Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes 8,90

Croustillant à l'extérieur, tendre à l'intérieur - avec frites et ketchup.

Außen knusprig, innen zart - mit Pommes und Ketchup.

A1 · C · G · J · 2,3,5

Chicken Nuggets mit Pommes 8,90

Nuggets dorés et frites croustillantes - toujours un succès.

Goldbraune Nuggets mit knusprigen Pommes - ein Favorit.

A1 · C · F · G · J · 2,3,5,8

Minipizza nach Wahl 7,90

Margherita, Salami ou Prosciutto - ta pizza préférée en petite version.

Margherita, Salami oder Schinken - deine Lieblingspizza in klein.

A1 · G · 2,3,4c,8

Tortellini Burro e Parmigiano 7,90

Tortellini au beurre et Parmigiano - doux et délicieux.

Tortellini mit Butter und Parmigiano - mild und lecker.

A1 · C · G · I

Spaghetti Bolognese 6,90

Petite portion avec Bolognese maison au bœuf et au porc.

Kleine Portion mit hausgemachter Rind-Schwein-Bolognese.

A1 · G · I · L · 5

Penne al Pomodoro 6,90

Penne et sauce tomate maison - simple comme les enfants l'aiment.

Penne mit hausgemachter Tomatensauce - einfach und lecker.

A1 · I · 5

Pommes Frites 4,50

Dorées et croustillantes.

Goldgelb und knusprig.

A1



LA MAMMA CONSIGLIA

Tagliolini Pistacchio e Garnelen 20,90

Tagliolini, Garnelen juteuses, crème de pistache et pistaches croquantes - la mer rencontre la Sicile dans une assiette crémeuse et parfumée.

Tagliolini mit saftigen Garnelen, Pistaziencreme und knusprigen Pistazien - Meer trifft Sizilien, cremig und aromatisch.

A1 · B · C · F · G · H7 · L · 1,2,3

Tagliolini con Garnelen, Rucola e Pomodori 20,90

Crevettes, roquette et tomates cerises - frais, coloré et méditerranéen.

Garnelen, Rucola und Cherrytomaten - frisch, leicht und mediterran.

A1 · B · C · G · L

Rigatoni alla Vodka 15,90

Rigatoni, sauce tomate veloutée, crème, Parmigiano et une touche de vodka - moderne, généreux et très gourmand.

Rigatoni mit samtiger Tomatensauce, Sahne, Parmigiano und einem Hauch Vodka - modern, cremig und herzhaft.

A1 · G · I · 5

Spaghetti Carbonara 13,90

Œuf, lardons, crème et Parmigiano - généreuse et pleine de caractère.

Ei, Speck, Sahne und Parmigiano - herzhaft und cremig.

A1 · C · G · 2,3,4c

Spaghetti Bolognese 13,90

Sauce maison mijotée avec bœuf, porc, tomates et aromates.

Hausgemachte Bolognese aus Rind, Schwein, Tomaten und Gewürzen.

A1 · G · I · L · 5

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 12,90

Ail, huile d'olive et peperoncino - trois ingrédients, un grand classique.

Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino - einfach und typisch italienisch.

A1

Rigatoni all'Amatriciana 13,90

Sauce tomate, lardons, oignons et Parmigiano - corsée et généreuse.

Tomatensauce, Speck, Zwiebeln und Parmigiano - kräftig und herzhaft.

A1 · G · I · L · 2,3,4c,5

Gnocchi Gorgonzola e Noci 15,90

Gnocchi fondants, sauce au Gorgonzola et noix croquantes.

Zarte Gnocchi mit Gorgonzolasauce und knackigen Walnüssen.

A1 · C · G · H3

Spaghetti Napoli 12,90

Sauce tomate maison et basilic - la simplicité italienne.

Hausgemachte Tomatensauce und Basilikum - italienische Einfachheit.

A1 · I · 5

Spaghetti Frutti di Mare 15,90

Fruits de mer, anchois, thon et sauce tomate maison - tout le goût de la mer.

Meeresfrüchte, Sardellen, Thunfisch und Tomatensauce - Meer auf dem Teller.

A1 · B · D · N · L · 3

Tagliatelle al Salmone 15,90

Saumon frais dans une sauce tomate-crème délicate.

Frischer Lachs in einer feinen Tomaten-Sahnesauce.

A1 · C · D · G · I · L · 5

Ravioli Pomodoro e Mozzarella 15,90

Ravioli tomate-mozzarella, sauce tomate-crème et Parmigiano.

Ravioli mit Tomato-Mozzarella, Tomaten-Sahnesauce und Parmigiano.

A1 · C · G · I · L · 5

Tagliatelle Speciale 15,90

Roquette, tomates cerises, Parmigiano et sauce tomate maison.

Rucola, Cherrytomaten, Parmigiano und hausgemachte Tomatensauce.

A1 · C · G · I · L · 5

Tortellini alla Panna 13,90

Tortellini, jambon et sauce à la crème - un classique doux et généreux.

Tortellini mit Schinken und Sahnesauce - mild und cremig.

A1 · C · G · I · 2,3,4c,8

Penne Pollo Broccoli 16,90

Poulet tendre, brocoli et champignons dans une sauce crémeuse à l'ail.

Zartes Hähnchen, Brokkoli und Champignons in cremiger Knoblauch-Sahnesauce.

A1 · G · I · 5



AL FORNO

Gratins · Aus dem Ofen

Lasagna della Casa 13,90

Lasagne maison, Bolognese au bœuf et au porc, crème et fromage gratiné. Un vrai classique de maison, gratiné juste avant le service.

Hausgemachte Lasagne mit Rind-Schwein-Bolognese, Sahne und gratiniertem Käse. Ein echter Hausklassiker, frisch überbacken.

A1 · C · G · I · L · 5

Pasta Chef 14,90

Mélange de pâtes, jambon, champignons et sauce tomate-crème, gratiné au four.

Verschiedene Pasta mit Schinken, Champignons und Tomaten-Sahnesauce, gratiniert.

A1 · C · G · I · L · 2,3,4c,5,8

Rigatoni Speciale 13,90

Rigatoni, jambon, sauce crémeuse et fromage gratiné.

Rigatoni mit Schinken, cremiger Sauce und Käse überbacken.

A1 · C · G · I · L · 2,3,4c,5,8

Spaghetti Bolognese al Forno 13,90

Bolognese maison au bœuf et au porc, crème et fromage gratiné.

Hausgemachte Rind-Schwein-Bolognese mit Sahne und Käse.

A1 · G · I · L · 5

Cannelloni 13,90

Cannelloni farcis à la viande, béchamel et fromage gratiné.

Cannelloni mit Fleischfüllung, Béchamel und Käse überbacken.

A1 · C · G · I · L · 5

Combinazione 14,50

Lasagne, spaghetti, rigatoni et cannelloni sous une croûte de fromage dorée.

Lasagne, Spaghetti, Rigatoni und Cannelloni unter goldbraunem Käse.

A1 · C · G · I · L · 5

Cannelloni Ricotta e Spinaci 15,90

Ricotta, épinards, sauce tomate-crème et Parmigiano.

Ricotta, Spinat, Tomaten-Sahnesauce und Parmigiano.

A1 · C · G · I · L · 5

RISOTTI

NOVITÀ · NEU

NOVITÀ · NEU

Risotto al Limone con Garnelen 19,90

Risotto crémeux, Garnelen juteuses, citron frais et Parmigiano - fini à la minute, brillant, frais et délicatement parfumé.

Cremiges Risotto mit saftigen Garnelen, frischer Zitrone und Parmigiano - à la minute vollendet, frisch und aromatisch.

B · G · I · L · 3,5

Risotto ai Funghi Porcini 17,90

Cèpes parfumés, Parmigiano et beurre - profond, crémeux et boisé.

Aromatische Steinpilze, Parmigiano und Butter - kräftig und samtig.

G · I · L · 5

Risotto Salsiccia e Funghi Misti 18,90

Salsiccia italienne et champignons variés - généreux et rustique.

Italienische Salsiccia und gemischte Pilze - herzhaft und vollmundig.

G · I · J · L · 2,3,4c,5,8

Risotto d'Oro allo Zafferano e Burrata 18,90

Risotto au safran, beurre et Parmigiano, couronné de burrata et citron.

Safranrisotto mit Butter, Parmigiano, Burrata und einem Hauch Zitrone.

G · I · L · 5

Risotto Pomodoro e Basilico 14,90

Tomate, basilic et Parmigiano - simple, lumineux et italien.

Tomate, Basilikum und Parmigiano - leicht, frisch und italienisch.

G · I · L · 5





LA MAMMA CONSIGLIA

Scaloppina della Casa 21,90

Escalope panée, jambon, fromage, champignons et sauce à la crème.

Panierte Scaloppina mit Schinken, Käse, Champignons und Sahnesauce.

A1 · C · G · I · L · 2,3,4c,5,8

Scaloppina Parmigiana 20,90

Escalope panée, Bolognese maison et fromage gratiné.

Panierte Scaloppina mit Bolognese und gratiniertem Käse.

A1 · C · G · I · L · 5

Cordon Bleu 23,90

Escalope panée farcie de jambon et fromage fondant.

Paniertes Schnitzel mit Schinken und geschmolzenem Käse.

A1 · C · G · J · 2,3,4c,8

Scaloppina alla Crema 20,90

Escalope tendre, champignons frais et sauce crème-jus.

Zarte Scaloppina mit Champignons und Rahm-Jus.

G · I · L · 5

Scaloppina Milanese 19,90

Escalope panée, dorée et servie avec citron.

Knusprig panierte Scaloppina mit Zitrone.

A1 · C · G

Jägerschnitzel 21,90

Escalope panée, lardons, champignons, oignons et sauce brune.

Paniertes Schnitzel mit Speck, Champignons, Zwiebeln und Bratensauce.

A1 · C · G · I · L · 2,3,4c,5

Scaloppina Gorgonzola e Noci 22,90

Sauce au Gorgonzola et noix croquantes - caractère et douceur réunis.

Gorgonzolasauce und knackige Walnüsse - würzig und cremig.

G · H3 · I · L · 5

Scaloppina al Pepe Verde 21,90

Sauce au poivre vert, jus brun, vin blanc et touche de crème.

Grüne Pfeffersauce mit Jus, Weißwein und einem Hauch Sahne.

G · I · L · 5

LA MAMMA CONSIGLIA

Scaloppina ai Porcini 23,90

Escalope tendre, cèpes parfumés et sauce crémeuse - intense et généreuse.

Zarte Scaloppina mit Steinpilzen und cremiger Sauce - aromatisch und vollmundig.

G · I · L · 5

Scaloppina al Limone 21,90

Sauce légère au citron et vin blanc - fraîche et délicate.

Feine Zitronensauce mit Weißwein - frisch und ausgewogen.

G · I · L · 5

Piccata Milanese 23,90

Escalope en croûte d'œuf et Parmigiano, dorée à la poêle.

Scaloppina in Ei-Parmesan-Hülle, goldbraun gebraten.

A1 · C · G · I · 5



Toutes nos Scaloppine sont servies avec une salade fraîche et, au choix, des frites ou des pâtes. Sur demande, préparation avec filet de poulet: +3,00.

Alle Scaloppine servieren wir mit einem frischen Beilagensalat und wahlweise Pommes frites oder Nudeln. Auf Wunsch auch mit Hähnchenbrustfilet: +3,00.



Rumpsteak Maître d'Hôtel 25,90

Rumpsteak grillé et beurre aux herbes parfumé. Grillé à la commande pour préserver le jus de la viande et tout son caractère.

Gegrilltes Rumpsteak mit feiner Kräuterbutter. Auf Bestellung gegrillt, damit Saftigkeit und Charakter des Fleisches erhalten bleiben.

G

Bistecca Rucola 32,90

Rumpsteak, roquette, tomates cerises et copeaux de Parmigiano. Le goût du grill au premier plan, avec une viande tendre et juteuse.

Rumpsteak mit Rucola, Cherrytomaten und Parmigiano-Spänen. Grillgeschmack im Mittelpunkt - zartes, saftiges Fleisch und klare Aromen.

G · L

Bistecca ai Porcini 31,90

Rumpsteak argentin, cèpes parfumés et sauce crémeuse. Grillé à la commande pour garder une viande juteuse et pleine de caractère.

Argentinisches Rumpsteak mit aromatischen Steinpilzen und cremiger Sauce. Auf Bestellung gegrillt, damit das Fleisch saftig bleibt.

A1 · C · G · I · L · 5

Bistecca Gorgonzola e Noci 29,90

Rumpsteak grillé, Gorgonzola fondant et noix croquantes. Le goût du grill au premier plan, avec une viande tendre et juteuse.

Gegrilltes Rumpsteak mit Gorgonzolasauce und Walnüssen. Grillgeschmack im Mittelpunkt - zartes, saftiges Fleisch und klare Aromen.

G · H3 · I · L · 5

Rumpsteak al Pepe Verde 27,90

Rumpsteak argentin et sauce au poivre vert - puissant et classique. Le goût du grill au premier plan, avec une viande tendre et juteuse.

Argentinisches Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce - kräftig und klassisch. Grillgeschmack im Mittelpunkt - zartes, saftiges Fleisch und klare Aromen.

G · I · L · 5

Bistecca Cipolla 26,90

Rumpsteak grillé et oignons doucement caramélisés. Grillé à la commande pour préserver le jus de la viande et tout son caractère.

Gegrilltes Rumpsteak mit langsam karamellisierten Zwiebeln. Auf Bestellung gegrillt, damit Saftigkeit und Charakter des Fleisches erhalten bleiben.

I · L · 5

Bistecca ai Finferli 32,90

Rumpsteak argentin, girolles fraîches et sauce à la crème. Une pièce généreuse, saisie au grill et servie selon votre cuisson préférée.

Argentinisches Rumpsteak mit Pfifferlingen und Rahmsauce. Ein großzügiges Steak vom Grill, nach Ihrem gewünschten Gargrad serviert.

G · I · L · 5

Mixed-Grill Deluxe 32,90

Black Angus, agneau, dinde et porc - généreuse sélection grillée. Une pièce généreuse, saisie au grill et servie selon votre cuisson préférée.

Black Angus, Lamm, Pute und Schwein - Auswahl vom Grill. Ein großzügiges Steak vom Grill, nach Ihrem gewünschten Gargrad serviert.

I · J · L · 5

TOMAHAWK

La pièce spectaculaire · Das Highlight

PIATTO FIRMA · SIGNATURE

Tomahawk Steak 8,90 / 100 g

Une pièce spectaculaire à partager, saisie au grill pour une belle croûte et un cœur juteux. Servie selon votre cuisson préférée; le poids exact vous est communiqué avant préparation.

Ein spektakuläres Steak zum Teilen, kräftig angegrillt und innen saftig. Nach Ihrem gewünschten Gargrad zubereitet; das genaue Gewicht teilen wir Ihnen vor der Zubereitung mit.



Tous nos steaks sont servis avec une salade fraîche et, au choix, des frites ou des pâtes.

Alle Steaks servieren wir mit einem frischen Beilagensalat und wahlweise Pommes frites oder Nudeln.



FILETTO DI MAIALE

Filet de porc · Schweinefilet

Filetto al Pepe

Verde 23,90

Médallions de porc, sauce au poivre vert et touche de cognac.

Schweinefiletmedallions mit grüner Pfeffersauce und Cognac.

G · I · L · 5

Filetto ai Finferli 25,90

Médallions tendres, girolles fraîches et sauce crémeuse.

Zarte Schweinefiletmedallions mit Pfifferlingen und Rahmsauce.

G · I · L · 5

Filetto Gorgonzola e Noci 24,90

Médallions de porc, Gorgonzola et noix - corsé et fondant.

Schweinefiletmedallions mit Gorgonzola und Walnüssen.

G · H3 · I · L · 5



PESCE

Poisson · Fisch

NOVITÀ · NEU

Salmone in Crosta di Pistacchio 27,90

Saumon tendre sous une croûte de pistaches et Parmigiano, sauce citronnée - nouveau, élégant et délicatement croustillant.

Zarter Lachs unter Pistazien-Parmesan-Kruste mit Zitronensauce - neu, elegant und fein knusprig.

D · G · H7 · J · L

Seezungenfilet alle Mandorle 23,90

Filet de sole, sauce au vin blanc et amandes grillées.

Seezungenfilet mit Weißweinsauce und gerösteten Mandeln.

D · G · H1 · I · L · 5

Gamberoni alla Griglia al Pastis 26,90

Cinq gambas géantes grillées et flambées au Pastis.

Fünf Riesengarnelen vom Grill, mit Pastis flambiert.

B · G · L · 3

AGNELLO

Agneau · Lamm

Costolette d'Agnello alla Griglia 28,90

Côtelettes d'agneau grillées, ail, thym et huile d'olive.

Gegrillte Lammkoteletts mit Knoblauch, Thymian und Olivenöl.

J · L

Costolette d'Agnello alla Provenzale 29,90

Côtelettes d'agneau dans une sauce provençale aux herbes.

Lammkoteletts in provenzalischer Kräutersauce.

G · I · L · 5

Filetto, Pesce et Agnello sont servis avec une salade fraîche et, au choix, des frites ou des pâtes.
Filetto, Fisch und Lamm servieren wir mit einem frischen Beilagensalat und wahlweise Pommes frites oder Nudeln.



LA MAMMA CONSIGLIA

Pizza Diavola 14,50

Salami, pepperoni-salami, champignons, ail et une belle touche piquante.

Salami, Peperoni-Salami, Champignons, Knoblauch und feurige Schärfe.

A1 · G · 2,3,4c,5,8

Pizza Speciale 13,90

Tomates cerises, roquette, fromage et crème de balsamique.

Cherrytomaten, Rucola, Käse und Balsamicocreme.

A1 · G · L

Pizza alla Mamma 13,20

Tomate, fromage, jambon et salami - comme chez Mamma.

Tomatensauce, Käse, Schinken und Salami - wie bei Mamma.

A1 · G · 2,3,4c,8

Pizza Salami 12,90

Tomate, fromage et salami épicé - le classique.

Tomatensauce, Käse und würzige Salami - der Klassiker.

A1 · G · 2,3,4c,8

Pizza Margherita 11,90

Tomate et fromage fondant - simple et toujours juste.

Tomatensauce und Käse - einfach und zeitlos.

A1 · G

Pizza Quattro Stagioni 13,90

Jambon, champignons, artichauts, anchois et poivrons.

Schinken, Champignons, Artischocken, Sardellen und Paprika.

A1 · D · G · L · 2,3,4c,8

Pizza Sophia Loren 13,90

Salami, champignons, fromage et œuf - généreuse et gourmande.

Salami, Champignons, Käse und Ei - herzhaft und reichhaltig.

A1 · C · G · 2,3,4c,8

Pizza Romana 13,90

Jambon, salami et champignons sur tomate et fromage.

Schinken, Salami und Champignons auf Tomatensauce und Käse.

A1 · G · 2,3,4c,8

Pizza Vegetaria 13,50

Poivrons, courgettes, artichauts, brocoli et champignons.

Paprika, Zucchini, Artischocken, Brokkoli und Champignons.

A1 · G · 2,3

Pizza Parma 14,50

Jambon de Parme, champignons et Parmigiano.

Parmaschinken, Champignons und Parmigiano.

A1 · G

Pizza Peperoni 13,20

Pepperoni-salami, piments verts et fromage.

Peperoni-Salami, grüne Peperoni und Käse.

A1 · G · 2,3,4c,8



LA NOSTRA PIZZA

Une pâte de 32 cm, préparée à la commande, cuite jusqu'à obtenir une base dorée et un bord légèrement croustillant - simple, généreuse et faite pour être partagée.

32 cm Teig, frisch belegt und goldbraun gebacken - leicht knusprig, großzügig und am besten gemeinsam genossen.



PIZZE CLASSICHE

32 cm

Pizza Hawaii 13,20

Jambon, ananas et fromage - douce et salée à la fois.
Schinken, Ananas und Käse - süß und herzhaft zugleich.
A1 · G · 2,3,4c,8

Pizza Frutti di Mare 14,90

Fruits de mer, anchois, thon et fromage.
Meeresfrüchte, Sardellen, Thunfisch und Käse.
A1 · B · D · G · N · L · 3

Pizza Casanova 14,50

Salami, pepperoni-salami, jambon, poivrons, oignons, câpres et ail.
Salami, Peperoni-Salami, Schinken, Paprika, Zwiebeln, Kapern und Knoblauch.
A1 · G · 2,3,4c,8

Pizza Casa 13,90

Jambon, salami, champignons et olives - chaleureuse comme chez Mamma.
Schinken, Salami, Champignons und Oliven - wie bei Mamma.
A1 · G · 2,3,4c,6,8

Pizza Capricciosa 13,90

Artichauts, œuf, jambon et champignons.
Artischocken, Ei, Schinken und Champignons.
A1 · C · G · 2,3,4c,8

Pizza Calabria 14,50

Thon, oignons et fromage - simple et savoureuse.
Thunfisch, Zwiebeln und Käse - herzhaft und aromatisch.
A1 · D · G

LE PIZZE SPECIALI

NOVITÀ · NEU



PIATTO FIRMA · SIGNATURE

Vulcano di Burrata 18,90

Aubergines grillées, tomates cerises, Parmigiano et roquette, couronnées d'une burrata entière au cœur fondant - le spectacle commence lorsqu'on la partage.
Gegrillte Auberginen, Cherrytomaten, Parmigiano und Rucola, gekrönt von einer ganzen cremigen Burrata - der Genuss beginnt beim Anschneiden.
A1 · G

NOVITÀ · NEU

Burrata e Pistacchio 17,90

Mozzarella, burrata, crème de pistache, pistaches croquantes et basilic.
Mozzarella, Burrata, Pistaziencreme, Pistazien und Basilikum.
A1 · F · G · H7 · 1,2,3

NOVITÀ · NEU

Quattro Formaggi e Noci 16,90

Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, Edamer et noix croquantes.
Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano, Edamer und Walnüsse.
A1 · G · H3

Pollo Mediterranea 16,90

Poulet grillé, tomates cerises, courgettes, oignons rouges, mozzarella et herbes.
Gegrilltes Hähnchen, Cherrytomaten, Zucchini, rote Zwiebeln, Mozzarella und Kräuter.
A1 · G · I · J · L · 5



DOLCI

Desserts · Nachspeisen

LA MAMMA CONSIGLIA

Panna Cotta al Pistacchio 7,90

Panna cotta soyeuse, crème de pistache et pistaches croquantes - une fin de repas douce, fraîche et résolument italienne.

Samtige Panna Cotta mit Pistaziencreme und knusprigen Pistazien - ein feiner, typisch italienischer Abschluss.

F · G · H7 · 1,2,3

Tiramisu della Nonna 6,90

Espresso, mascarpone et cacao - le goût d'un vrai classique italien, crémeux et préparé avec simplicité.

Espresso, Mascarpone und Kakao - ein cremiger italienischer Klassiker, schlicht und voller Geschmack.

A1 · C · G · L

Crème Brûlée aux Fruits Rouges 7,90

Vanille Bourbon, fine croûte caramélisée et fruits rouges.

Bourbon-Vanille, Karamellkruste und rote Beeren.

C · G · L

Sorbetto al Limone e Grappa 7,50

Sorbet citron et Grappa - frais et vif.

Zitronensorbet mit Grappa - frisch und lebendig.

L · 1,2,3

Lamponi Caldi con Gelato alla Vaniglia 7,50

Glace vanille, framboises chaudes et chantilly.

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne.

C · F · G · 1,2

Coupe Amarena 6,90

Glace et cerises Amarena.

Eis mit Amarenakirschen.

C · F · G · H1 · H2 · H7 · 1,2,3

Dame Blanche 6,90

Glace vanille, chocolat chaud et chantilly.

Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne.

C · F · G · 1

Gelato Misto 5,90

Quatre boules au choix avec chantilly.

Vier Kugeln nach Wahl mit Sahne.

C · F · G · H1 · H2 · H3 · H7 · 1,2,3

CAFFÈ

Julius Meinl

Espresso 2,70

Espresso Macchiato 2,90

G

Cappuccino 3,50

G

Latte Macchiato 4,20

G

Caffè Americano 2,70

Espresso Doppio 3,80

Vanilla Latte 4,50

G · 1,2

Caramel Macchiato 4,60

G · 1,2

Hazelnut Cappuccino 4,60

G · H2 · 1,2

Affogato al Caffè 5,20

C · F · G

Cioccolata Calda 4,50

F · G

Tè & Infusioni 3,20





VINI ROSSI

Rouges · Rotweine

Primitivo Puglia 32,50

Rouge souple et généreux, notes de fruits mûrs et d'épices.

Weicher, vollmundiger Rotwein mit reifer Frucht und feiner Würze.

L

Primitivo di Manduria

DOC 36,90

Intense et velouté, fruits noirs et épices, idéal avec les viandes.

Intensiv und samtig, dunkle Früchte und Gewürze, ideal zu Fleisch.

L

Chianti Classico DOCG 31,90

Toscan structuré, cerise, épices et belle fraîcheur.

Strukturierter Toskaner mit Kirsche, Würze und Frische.

L

Valpolicella Superiore 31,90

Rouge vénitien harmonieux, cerise mûre et structure élégante.

Harmonischer Rotwein aus Venetien mit reifer Kirsche.

L

Valpolicella Ripasso

Superiore 36,90

Soyeux et intense, cerise noire, fruits mûrs et épices.

Samtig und intensiv mit dunkler Kirsche und reifer Frucht.

L

Montepulciano d'Abruzzo

DOC 29,90

Rond, fruité et chaleureux - très italien.

Rund, fruchtig und vollmundig - typisch italienisch.

L

Barolo 65,00

Vin rouge piémontais structuré, élégant et long en bouche.

Strukturierter, eleganter Rotwein aus dem Piemont mit langem Abgang.

L

VINI BIANCHI

Blancs · Weißweine

Frascati DOP 28,90

Blanc léger, frais et floral, parfait avec antipasti.

Leichter, frischer und floraler Weißwein, ideal zu Antipasti.

L

Pinot Grigio DOC 29,90

Sec, frais et délicatement fruité.

Trocken, frisch und feinfruchtig.

L

Lugana DOC 34,90

Frais, minéral, agrumes - superbe avec poisson et risotto.

Frisch, mineralisch und zittrisch - hervorragend zu Fisch und Risotto.

L

Vermentino di Sardegna

DOC 38,90

Blanc méditerranéen vif, sec, notes d'agrumes et d'herbes.

Lebendiger, trockener Mittelmeer-Weißwein mit Zitrus- und Kräuternoten.

L

VINI ROSATI

Rosés · Roséweine

Bardolino Chiaretto DOC 29,90

Rosé léger, frais et fruité, parfait pour l'été.

Leichter, frischer und fruchtiger Rosé.

L

Cirò Rosé 31,90

Rosé du Sud, sec, fruité et légèrement épicé.

Trockener, fruchtiger Rosé aus Südtalien mit feiner Würze.

L

PROSECCO

Spumante

Prosecco Superiore DOCG 32,90

Bulles fines, pomme fraîche et fleurs blanches.

Feine Perlage mit Apfel und weißen Blüten.

L



Il vino racconta il territorio.

Nos descriptions suivent le style et l'appellation du vin, afin de rester fidèles même lorsque le producteur change.

Unsere Beschreibungen orientieren sich an Stil und Herkunft des Weines - unabhängig vom jeweiligen Weingut.



VINI ROSSI

Rouges · Rotweine

	0,25 l	0,50 l
Montepulciano d'Abruzzo	8,90	16,90

L

Chianti

L

8,90 16,50

Barbera d'Asti

L

9,50 17,50

Valpolicella

L

9,50 17,50

VINI ROSATI

Rosés · Roséweine

	0,25 l	0,50 l
Bardolino Rosé	8,90	16,50

L

Cirò Rosé

L

9,50 17,50

VINI BIANCHI

Blancs · Weißweine

	0,25 l	0,50 l
Pinot Grigio	8,90	16,90

L

Frascati

L

8,50 15,90

Un bicchiere d'Italia · Ein Glas Italien



DIGESTIVI

Digestifs

**Amaretto
Disaronno · 2 cl**
H1 · 1 3,00

**Sambuca
Molinari · 2 cl** 3,00

**Ramazzotti
Amaro · 4 cl**
1 4,20

**Averna Amaro
Siciliano · 4 cl**
1 4,20

**Fernet-Branca ·
2 cl**
1 3,00

Limoncello · 2 cl
1,2 3,00

**Baileys Irish
Cream · 2 cl**
G · 1 3,20

**Jägermeister · 2
cl**
1 3,00

**Marsala Dolce ·
4 cl**
L 3,00

Kahlúa · 2 cl
1 3,00

GRAPPA

L'essenza d'Italia

Vecchia Grappa Prosecco

Fine, claire, légèrement fruitée.

Fein, klar, leicht fruchtig.

Grappa Barbera Gran Cuvée

Ronde, ample, légèrement boisée.

Vollmundig, rund, fein holzig.

Grappa Uve Bianche

Souple, florale, poire et pomme.

Weich, floral, Birne und Apfel.

Grappa Riserva Barrique

Élevée en fût, chaude et vanillée.

Im Fass gereift, warm und fein
vanillig.

SPIRITI

Spiritueux · Spirituosen

**Johnnie Walker
Black Label · 4
cl 3,80**

**Jack Daniel's
Old No. 7 · 4 cl 6,50**

**Ballantine's
Finest · 4 cl 6,20**

**Tullamore
D.E.W. · 4 cl 6,30**

**Rémy Martin
VSOP · 2 cl 7,20**

**Absolut Vodka ·
4 cl 5,90**

**Tanqueray
London Dry Gin ·
4 cl 6,50**

**Williams Birne ·
2 cl 6,80**

Kirsch · 2 cl 5,80

Mirabelle · 2 cl 6,50

Framboise · 2 cl 6,80

ALLERGÈNES · ALLERGENE

- A1** Blé / Weizen
- A2** Seigle / Roggen
- A3** Orge / Gerste
- A4** Avoine / Hafer
- B** Crustacés / Krebstiere
- C** Œufs / Eier
- D** Poisson / Fisch
- E** Arachides / Erdnüsse
- F** Soja / Soja
- G** Lait / Milch
- H1** Amandes / Mandeln
- H2** Noisettes / Haselnüsse
- H3** Noix / Walnüsse
- H4** Noix de cajou / Cashewnüsse
- H5** Noix de pécan / Pekannüsse
- H6** Noix du Brésil / Paranüsse
- H7** Pistaches / Pistazien
- H8** Noix de macadamia / Macadamianüsse
- I** Céleri / Sellerie
- J** Moutarde / Senf
- K** Sésame / Sesam
- L** Sulfites / Schwefeldioxid & Sulfite
- M** Lupin / Lupinen
- N** Mollusques / Weichtiere

ADDITIFS · ZUSATZSTOFFE

- 1** avec colorant / mit Farbstoff
- 2** avec conservateur / mit Konservierungsstoff 
- 3** avec antioxydant / mit Antioxidationsmittel
- 4a** avec sel nitrité / mit Nitritpökelsalz
- 4b** avec nitrate / mit Nitrat
- 4c** avec sel nitrité et nitrate / mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 5** avec exhausteur de goût / mit Geschmacksverstärker
- 6** olives noircies / geschwärzt
- 7** ciré / gewachst
- 8** avec phosphate / mit Phosphat
- 9** avec édulcorant(s) / mit Süßungsmittel(n)
- 11** contient une source de phénylalanine / enthält eine Phenylalaninquelle
- 12** une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs / kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Différents allergènes sont utilisés dans notre cuisine. Malgré toutes nos précautions, des contaminations croisées ne peuvent être totalement exclues.

In unserer Küche werden verschiedene allergene Zutaten verarbeitet. Trotz größter Sorgfalt können Kreuzkontakte nicht vollständig ausgeschlossen werden.



RISTORANTE

Pizzeria La Mamma

Più di un ristorante - una famiglia



Cucina Italiana dal 2000

Grazie per essere parte della nostra storia.

RISERVA IL TUO TAVOLO



Réserver une table

Tisch reservieren

LA TUA OPINIONE CONTA



Laisser un avis

Bewerten Sie uns

Metzer Str. 118 · 66117 Saarbrücken

Tel. 0681 58 95 247

ristorantelamamma.de

Dienstag - Sonntag · 11:30-14:30 · 17:30-22:30

BENVENUTI A CASA