

*Benvenuto alla  
Trattoria – Pizzeria  
“Da Mamo”*



*Welcome to  
Trattoria – Pizzeria  
“Da Mamo”*



*Bienvenu chez  
Trattoria – Pizzeria  
“Da Mamo”*

Tasse e Servizio 12% - Tax & Service charge 12%  
Le pietanze con \* prevedono uso di prodotti surgelati

# Cucina Classica & Storica Veneziana

## Antipasti

Appetizers - Hors d'oeuvres



**Bruschettine al pomodoro aglio e olio e origano.....€ 6,00**  
Bruschettine with tomato olive oil and garlic  
Bruschettine avec tomate a ' l'oil et a l'huile d' olive

**Prosciutto crudo e melone.....€ 12,00**  
Raw ham with melon  
Jambon cru de Parma et melon

**\*Scampi & Sarde in Saor con polenta.....€ 13,00**  
Sweet & Sour Scampi and Sardines with polenta  
Langoustines et Sardines in Saor... aigre-doux avec farine de mais boillie

**Baccala'Mantecato -Gamberi e rucola.....€ 14,00**  
Puree of dried cod with shrimp and arugula  
Brandade de merluche et crevettes et roquette

**\*Mazzancolle in Savor Aranzato (agrodolci).... € 15,00**  
su giardinetto di verdure julienne  
Browned King prawns in a Orange & Honey sauce  
with sauteed vegetables  
Gambas rissoles au Miel et jus d'Orange, julienne de legumes poeles

**Capesante grigliate con verdure e carpaccio di pescespada. 15,00**  
Grilled scallops with vegetables and carpaccio of sword fish  
Coquilles saint Jacques grilles avec legumes et du carpaccio de l' espadon

# Cucina Classica & Storica Veneziana

First Course .. Primi Piatti .. Entree

**Tagliolini coe Sepe in Nero - Cucina Classica..€ 14,00**

Tagliolini with Cuttlefish, venetian style

Tagliolini aux seiches Noir a la venitienne

**Rafiofi de Herbe.. Vantazati - Cucina Storica..€ 14,00**

Ravioli alle erbe, spezie dolci e mandorle...14esimo sec.

Ravioli stuffed with cheese, herbs and saffron sauce...14th century

Raviolis au fromage, sauce aux herbes, safran, amandes...14eme siecle

**Primo del giorno dello Chef Davide Busetto...€ 13,00**

Today's Special... by Chef Davide Busetto

Plat du Jour... Chef Davide Busetto

**Spaghetti allo scoglio..€ 14,00**

Pasta spaghetti with seafood

Pates spaghetti aux fruits de mer

**\*Bigoli coi Scampi in Buzara - Cucina Storica..€ 16,00**

Spaghettoni con Scampi in salsa Schiavona piccante...18esimo sec.

Spaghetti with Scampi (Light Chilli Pepper)...18th century

Spaghetti aux langoustines (piquant)...18eme siecle



**Gnocchi capesante e porcini..€ 15,00**

Gnocchi scallops and porcini mushrooms

Gnocchis Saint-Jacques et champignons



**Pasta alla Carbonara Classica alla Romana..€ 13,00**

Pasta alla Carbonara...the Original One

Pates alla Carbonara...poitrine,pecorino,ouef et poivre noir

**Linguine al Pesto Classiche alla Genovese..€ 13,00**

Linguine with Pesto sauce (basil, parmesan, french beans and pinenuts)

Pates au Pesto, (basilique,parmesan et haricots verts)

**Pasta Corta al ragù di "Mamo"...€13.00**

Short cut to meat sauce homemade

Raccourci a la viande maison

# Cucina Classica & Storica Veneziana

Main Course .. Secondi Piatti .. Plat Principal

## Fish -Pesce-Poisson



**Filetto di Branzino con pomodorini.. € 17,00**  
**frutti di capperi, olive Taggia e patate al Rosmarino**

Sea-Bass fillet with cherry tomato,capers fruits, black olives and potatoes

Filet de loup de mer avec tomate cherise,fruits de capres, olives de taggia et pdterre au romarin

**\*Gran fritto di Scampi, Calamari e Verdure.. € 17,00**

The big mix of fried Scampis & Squids & Vegetables

Grande Friture de Langoustines & Calmars & Legumes

**Filetto di San Pietro alla mugnaia con spinaci.. € 17,00**

Fillet of St. Peter (Dory) the miller with spinach

Filet de Saint -Pierre le meunier aux epinaeds

## Meat-Carne-Viande

**Fegato di Vitello alla veneziana, con polenta.. € 15,00**

Old-fashioned Veal liver with onions and polenta

Foie de Veau classique a la Venitienne avec polenta

**Filetto di Manzo al Raboso e Uva nera,con tortino di**

**Patate....€ 22,00**

Beef Fillet in a Raboso wine & black grape sauce small potatoes pie

Filet de Boeuf, sauce au vin Raboso et raisins noirs avec petite tourte de pommes de terre

**Tagliata di carne con insalata e aceto balsamico.. € 16,00**

Thinly sliced beef steak with salad balsamic vinegar

Entrecote de boeuf en fines tranches au salade vinaigre balsamique

**Petto di pollo alla pizzaiola con patate fritte €15,00**

Chicken breast with tomato ,cheese and chips

Blanc de poulet au sauce de tomate et fromage,pommes frites

# Le Grandi Insalate

Our Big Salads -Les Grandes Salade

“Classica” ....€ 12,00

Insalata verde con pomodoro, carota, mozzarella,  
prosciutto cotto, olive di taggia e mais

Classic with tomato, carrot, mozzarella, ham, olives and mais

Classique avec tomate, carotte, mozzarella, jambon, olives et mais

”Insalata di Piovra” ....€ 14,00

Insalata con piovra , patate, fagiolini ,frutti di capperro  
,olive ,riduzione di aceto balsamico

Salad with octopus ,potatoes,green beans,cappers fruit,olives and  
balsamic vinegar

Salade au poulpe avec pomme de terre et haricots verts fruits de  
capres et olives et vineagre

“Caprese” ....€ 12,00

con Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Basilico

Caprese with Buffalo Mozzarella, Tomato and Basil

Caprese avec Mozz. de Buflonne, Tomate et Basilique

Salads.....Contorni.....Legumes

Verdure miste alla Griglia... € 6,00

Mixed grilled vegetables

Plat de Legumes grilles

Insalata verde mista con Pomodori e Carote...€5,00

Mixed green salad with tomato and carrots

Salade verte avec tomates et carottes

Patate Fritte.....€ 5,00

Fried potatoes

Pommes de terre frites

## Dessert a Cucchiaino

### Dessert

**Coppa allo yogurt bianco con frutta  
e mandorle..... €5,00**

White cup yogurt with fruit and almonds

Fruits tasse de yogurt blanc et amandes



**Gelato vaniglia e cioccolato..... €5,00**

Ice cream two scoops of vanilla or chocolate

Glace a la vanille et chocolat



**Semifreddo vaniglia e fragola..... €6,00**

Ice cream sponge base soaked with vanilla and strawberry flavour

Glace a la fraise genoise au gout de vanille et fraise



**Crema di mascarpone e amaretti.... €6,00**

Mascarpone cream with amaretti

Crème aux mascarpone et amaretti



**Tiramisù Originale fatto in Casa... €7,00**

Home made Tiramisu

Tiramisu de la maison

# Dessert a Cucchiaino

Dessert



**Fragole al Balsamico, Crema di Mascarpone**

€7,00

Strawberries scented with Balsamic Vinegar, Mascarpone Cream

Fraises au vinaigre Balsamique sur creme au Mascarpone



**Scrigno di mele e mandorle.....€ 7,00**

Filo Pastry filled with almonds cream and apples cubes

Pate fillo farcie de creme aux amandes et cubes de pommes



**Tortino tiepido al Cioccolato fondente.....€ 7,00**

Chocolate souffle with liquid chocolate heart

Souffle au chocolat avec coeur die chocolat liquid



**Charlotte, Caramello, Pan di Spagna..€ 7,00**

Charlotte scented with caramel and sponge cake

Charlotte, caramel et genoise



**Sorbetto ai Frutti di Bosco, gelato Vaniglia € 7,00**

Wildberries & Vanilla ice cream sherbet, Raspberry sauce

Sorbet au fruits de bois et vanille, sauce aux framboises

Tasse e Servizio 12% - Tax & Service charge 12%