La Mi Mama

La Mi Mama per noi è **casa**, un luogo accogliente dove ritroviamo le nostre tradizioni che raccontano l'amore per la cucina e per il nostro meraviglioso territorio.

In ogni ricetta, preparata dal nostro Chef Luca Zannoni, potrete "assaggiare" l'eccellenza dei luoghi che tanto amiamo.

Abbiamo selezionato per voi prodotti di qualità trovando fornitori, che come noi, vivono ed amano questa terra.

Abbiamo ricercato e rivisitato vecchie e nuove ricette per raccontarvi chi siamo e dove ci troviamo, desideravamo tutto questo per riuscire a trasmettervi la **passione per cio' che facciamo**.

Questo è il nostro ingrediente principale ed è anche ciò che accomuna i nostri piatti e che ci rende **unici**.

La Mi Mama
IMPASTA

Tutto fatto con le nostre mani

Amiamo metterci la faccia, **ma anche le mani**!...

"Fatto con le nostre mani" per noi non è una semplice frase ma l'espressione della nostra esperienza e del nostro impegno che desideravamo portare non solo sui nostri piatti ma anche sulle **vostre tavole**.
Perché condividere è ciò che più ci piace.
Per questo motivo abbiamo scelto di darvi la possibilità di portarci direttamente con la nostra unicità a casa vostra....

Tagliatelle - 2 porzioni - *320 gr*	**5**
Gnocchi di patate - 2 porzioni - *360 gr*	**5**
Cappellacci allo squacquerone - 2 porzioni - *320 gr*	**10**
Piada all'olio - 5pz - *800 gr*	**5**

La CARNE

Antipasti

Taglierino di salamino romagnolo al sale di Cervia	8
Tagliere di piadine farcite de “La Mi Mama”	11
Val Marecchia... **Crudo del Grigione di San Leo** con pepe nero, Scoparolo e Olio EVO della Roberta Frontali	12
Degustazione di formaggi romagnoli e squacquerone con fichi caramellati e miele del territorio	13
Tavolozza di **crostini misti** con pane casareccio	13
"La Mi Mama" affettati misti con piada a spicchi	15

I nostri grandi piatti tra tradizione e innovazione

Primi Piatti

Tagliatelle al ragù all’antica	9
Spaghetti alla carbonara romagnola	10
Gnocchetti di patate al radicchio, speck e scamorza	11
Cappelletti della Bruna in brodo di gallina	12
Cappellacci allo squacquerone con ragù bianco di salsiccia nostrana e rucola	13

Secondi

Hamburger "La Mi Mama" con patate fritte artigianali	14
Straccetti di pollo saltati con carciofi e grana	15
Galletto nostrano alla brace con patate al forno	16
Cotoletta impanata alla romagnola con patate fritte artigianali	16
Tagliata di manzo con sale grosso e rosmarino (350 gr.)	19
Filetto di manzo "Angus" (250 gr.)	
- alla griglia	22
- al pepe verde	23
Tomahawk di Grigione alla griglia, crema di pecorino, frittelle di finocchio e patate al forno	26

Contorni

Insalata mista	4
Patate fritte artigianali	5
Patate al forno della 'zdora	5
Cicoria e bietole di campo	6
Verdure grigliate **di stagione** (zucca, carciofi, finocchio, pleurotus)	6

I Cappelletti della Bruna

Ingredienti per 4 persone:
Farina 500 gr
Uova 5
Macinato di vitellone 200 gr
Mortadella 50 gr
Ricotta 10 gr
Grana 50 gr
Sale e pepe q. b.

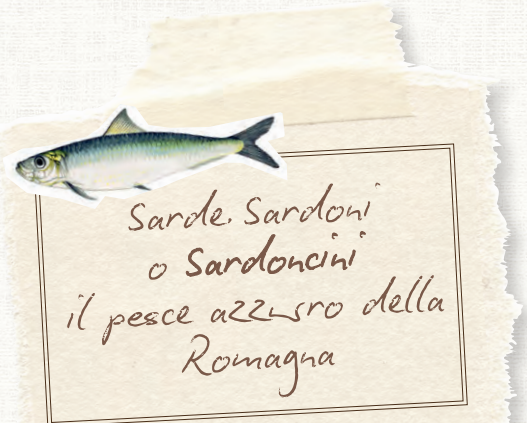
Preparare il ripieno mescolando macinato, ricotta, grana e mortadella (dopo averla macinata), un pizzico di sale e una macinata di pepe. Impastare uova e farina per poi stendere la sfoglia. Bagnare la stessa con tuorlo e latte ed aggiungere il ripieno. Chiudere il cappelletto.

Cottura:
Cuocere per 3 minuti in abbondante brodo di carne bollente e servire con lo stesso.

Il PESCE

Antipasti

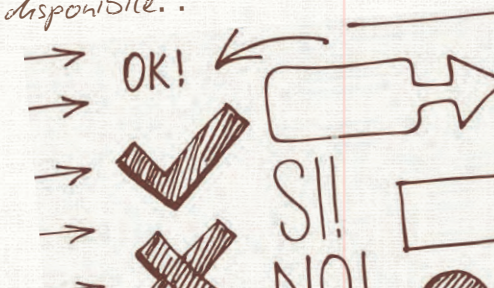
Alici marinate e in carpione con crostoni di pane caldo artigianale	12
Tagliere di piadine con **sardoncini, radicchio e squacquerone fuso**	13
Guazzetto di molluschi, crostacei e filetto di spigola	14
Cannelli e capesante gratinati	14



Primi Piatti

Strozzapreti alle canocchie della "mia mamma"	10
Passatelli con vongole, pendolini e ceci della Valmarecchia	12
Gnocchetti alla carbonara di mare "a modo nostro"	13
Tagliolini allo scoglio	14

Informiamo i nostri clienti che utilizziamo principalmente pesce fresco del nostro mare che viene lavorato e poi abbattuto direttamente nella nostra cucina per cui quando non reperibile potremmo esserne sprovvisti
In alcuni casi verranno utilizzati prodotti surgelati della migliore qualità disponibile. .



Secondi

Sardoncini alla griglia con radicchio e cipolla	13
Baccalà fritto in cartoccio di paglia con patate e maionese artigianale	14
Fritto misto del **pescato del giorno** (senza spine) e verdurine croccanti	16
Spiedini di totani nostrani con misticanza	16

Le nostre tagliatelle

Ingredienti per 4 persone:
Farina 500 gr
Uova 5

Impastare uova e farina, stendere la sfoglia, lasciare asciugare per 10 minuti poi ripiegare su se stessa e tagliare le tagliatelle.

Il VEGANO e VEGETARIANO

Antipasti

Crostatina con ricotta di anacardi, zucca marinata e broccoletti ripassati (**vegano**) 10

Bruschetta di sedano rapa, hummus di cavolo nero e olive taggiasche (**vegano**) 10

Involtino filante di verza, noci e topinambur su crema di cannellini con rosmarino e gomasio (**vegetariano**) 11

Cuore di carciofo con patate rosolate, foglie di pane casereccio all'origano e maionese al timo e limone (**vegano**) 12

il SEITAN è un alimento altamente proteico ricavato dal glutine di grano tenero.
il TOFU è un alimento ricavato dalla cagliatura del latte di soia ed è ricco di calcio.
la PIADA MI VEG è fatta da noi con olio evo e di girasole.

Primi Piatti

Gnocchetti integrali con cime di rapa, olive, uvetta e croccante di paprica dolce (**vegano**) 11

Risotto con formaggio di fossa, rosmarino e carciofi fritti (**vegetariano**) 12

Strozzapreti alla Verna con ragu di tofu, zucca e pomodori confit (**vegano**) 12

Passatelli cacio e spezie, ragu di funghi e sommacco (**vegetariano**) 13

Secondi

Polpettine di cavolfiore, pomodoro piccantino e maionese alla zucca (**vegano**)	10
Piatto vegetariano con verdure di stagione con scamorza fusa (**vegetariano**)	11
Tacos della Mimama con tofu, guacamole, cavolo viola e melagrana, con insalatina di zucca, noci e radicchio rosso (**vegano**)	12
Hamburger di verdure al forno con maionese di soia e patate fritte artigianali (**vegano**)	12
Piatto vegetariano con verdure di stagione con tomino biologico alla piastra (**vegetariano**)	12

Gli ESTRATTI

L'essenziale (mela, pera, zenzero)	5
L'energetico (arancia, carota, limone)	5
Il depurativo (ananas, mela, sedano)	5

INFUSI e THE

The verde giapponese	4
The bancha	4
Infuso di semi di finocchio	4
Infuso di fiori di camomilla	4

La PIADA

Grazia

Piada con prosciutto crudo di Parma **6**

Gina

Piada con prosciutto cotto e fior di mozzarella **7**

Carmela

Piada con **squacquerone e rucola** **6**

Sergio

Piada con **salsiccia** alla griglia e **cipolla** stufata **7**

Robi

Piada con verdure grigliate, speck e scamorza fusa **7**

Mirko

Piada con prosciutto crudo di Parma, squacquerone e rucola **8**

La pida se parsot
la pis un po mia tot

La piada de La Mi Mama

Ingredienti per 10 piade:
Farina 1 kg
Acqua 420 gr
Olio extravergine di oliva 100 gr
Olio di girasole 100 gr
Sale 20 gr

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino a farli ben amalgamare tra loro.
Pesare 180 grammi di impasto e fare con ciascuno una pallina da lasciare riposare per qualche ora.
"Tirare" le palline singolarmente e cuocere sul testo ben caldo

Il DOLCE

Dolci Tradizionali

Pasticceria secca de "La Mi Mama" con mascarpone	5
Crema di mascarpone alla contadina	6
Panna cotta artigianale ristretta a bagnomaria	6
Tortino al cuore caldo con salsa di cioccolato bianco e maggiorana (cott. 15 min.)	6
Cremino al cioccolato bianco, caramello salato e anacardi	7
La **pesca Romagnola** con crema pasticcera	7

Dolci Vegani

Budino d'arancia e cannella con cioccolato fondente e frutta di stagione	6
Crostatina di pere e timo, liquirizia e sorbetto agli agrumi	7
Spalmabile al pistacchio con biscotti artigianali al fondente, arance e sale di cervia	7

La crostata La Mi Mama

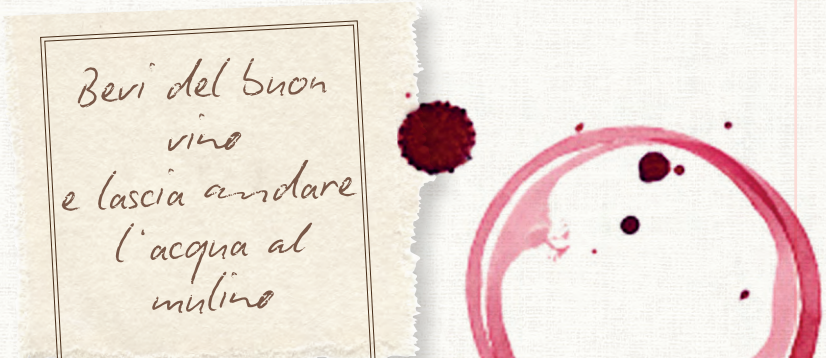
Ingredienti:
1 kg di farina 00
200 Gr zucchero
400 Gr burro
10 Gr lievito baking
4 uova
Latte qb

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino a farli ben amalgamare tra loro. Una volta stesa la pasta frolla guarnire con marmellata a piacimento.

Il VINO

Rossi colli di Rimini

La Mi Mama - Sangiovese doc “Cà Perdicchi”	15
Benedictus - Sangiovese sup. doc “Az. Fiammetta” (**bio**)	16
Sogni - Cabernet Sauvignon doc “Az. Fiammetta” (**bio**)	16
69 - Sangiovese sup. doc “Cà Perdicchi”	18
Aulente rosso - Rubicone igp “San Patrignano”	18
Cabernet Sauvignon - Cabernet Sauvignon igp “Cantina Franco Galli”	18
Complice - Sangiovese sup.doc. “Agricola i Muretti” (**bio**)	20
71 - Cabernet doc riserva “Cà Perdicchi”	21
Noi - Rosso doc colli di Rimini “San Patrignano”	22
Eutyches - Sangiovese "Terre di Fiume" (**bio** - **no solfiti**)	22
Oltre - Cabernet Sauvignon Riserva doc “Agricola i Muretti” (**bio**)	23
Avi - Sangiovese sup. ris. doc “San Patrignano”	25
Montepirolo - Cabernet Sauvignon doc “San Patrignano”	26
Apodiano - Cabernet Sauvignon colli di Rimini dop "Tenuta Sant'Aquilina"	26



Rossi Romagna

I Mandorli - Sangiovese sup. doc “Nicolucci”	17
Sono - Sangiovese sup. doc “Tremonti” (**bio** - **no solfiti**)	18
Petali di Viola - Sangiovese sup. doc "Merlotta"	18
Tutto è Possibile - Sangiovese dop "Terre Cevico" (**bio** - **no solfiti**)	18
S-Cètt - Sangiovese igp “Tenuta Santa Lucia” (**bio** - **no solfiti**)	20
Moro Bendato - Sangiovese igt “Tenuta Santa Lucia” (**bio**)	20
Galante - Sangiovese appassimento “Romandiola”	20
Prugneto - Sangiovese sup. doc “Podere dal Nespoli”	20
Colchico - Centesimino Ravenna igp "Bulzaga"	20
Botrichio - Ciliegiolo Ravenna igp "Bulzaga"	20
Grifaia - Cabernet Sauvignon ris doc "Merlotta"	21
Sassignolo - Sangiovese sup. ris. doc “Tenuta Santa Lucia” (**bio**)	24
Amedeo - Sangiovese sup. ris doc “Zavalloni”	26
Burson - Ravenna uve Longanesi igp etichetta nera "Tenuta Uccellina" (**bio**)	26
Nero di Predappio - rosso Forlì igp “Nicolucci”	26
Michelangiolo - Sangiovese sup. ris. doc “Càlonga”	28
Domus Caia - Sangiovese sup. ris. doc “Ferrucci”	28
Gualdo - Sangiovese doc biosimbiotico "Poderi dal Nespoli" (**bio**)	28
Pietramora - Sangiovese Marzeno sup. ris. doc “Fattoria Zerbina”	30
Vigna del Generale - Sangiovese sup. ris. doc “Nicolucci”	32

Bianchi Romagna

Noemi - Pagadebit doc "Cà Perdicchi"	16
Rebola - Rebola secca dop "Cantina Franco Galli"	18
Aulente – Bianco Rubicone igt "San Patrignano"	18
Sono - Chardonnay igp "Tremonti" (**bio** - **no solfiti**)	18
77 - Rebola doc "Cà Perdicchi"	18
Tutto è Possibile - Chardonnay Rubicone igp "Terre Cevico" (**bio** - **no solfiti**)	18
Fondatori - Albana secca docg "Merlotta"	18
Famoso - Rubicone igp "Agricola i Muretti" (**bio**)	19
Doronico - Famoso Ravenna igp "Bulzaga" (**bio**)	19
Rambela - Famoso Ravena igp "Tenuta Uccellina"	19
Alba Rara - Albana di Romagna secca docg "Tenuta Santa Lucia" (**bio**)	20
Stracciacambiale - Pagadebit "Cantina Franco Galli"	20
Vie – Sauvignon blanc igt "San Patrignano"	21
Amedeo - Albana di Romagna secco docg "Zavalloni"	22
Ferianus - Grechetto gentile "Terre di Fiume" (**bio** - **no solfiti**)	22
Da Maggio - Chardonnay Forlì igt "Poderi dal Nespoli"	22
Dimenticato - Vernaccina riminese "Cantina Franco Galli"	24

Le Bolle di Romagna

Clarinetto - Bianco Romagna igp "Az. Fiammetta"	16
Start - Sangiovese vinificato in bianco metodo charmat "San Patrignano"	17
Almadira - Spumante brut "Agricola i Muretti" (**bio**)	18
Prèdio - Spumante brut pinot nero e chardonnay "Merlotta"	20
Almanini Rosè 12 mesi - Sangiovese metodo classico "Tenuta Sant'Aquilina"	22
Santa Lucia - Famoso metodo classico "Tenuta Santa Lucia" (**bio**)	24
Almanini 36 mesi Pas Dosè - Bombino bianco metodo classico "Tenuta Sant'Aquilina"	30

Federico Fellini

Un buon vino è come un buon film: dura un istante e ti lascia in bocca un sapore di gloria: è nuovo ad ogni sorso e. come avviene con i film nasce e rinasce in ogni assaggiatore.

Le BIRRE

Birre artigianali

La Fresca - chiara (birrificio riminese)	0.33 l	5,5
La Mara - American Pale Ale (birrificio riminese)	0.33 l	5,5
La Gagia - rossa scozzese (birrificio riminese)	0.33 l	5,5
Kermesse - blanche (birrificio Beha)	0.50 l	9
Spasso - ambrata (birrificio Beha)	0.50 l	9

Birra alla Spina

"Baldoria" - Beha (Rimini)
(keller pils)

Piccola 0,3 lt	4
Media 0,5 lt	6

I LIQUORI

Passiti

Art - passito di rebola "Cà Perdicchi" - S. Paolo (RN)	6
Arrocco - passito di albana "Fattoria Zerbina" - Faenza (RA)	6
Occhio di starna - passito di sangiovese "Tenuta Santa Lucia" - Mercato Saraceno (FC)	6

Grappe

Primalba - sangiovese bianca "Enio Ottaviani" - San Giovanni in Marignano (RN)	4
Sole Rosso - sangiovese invecchiata "Enio Ottaviani" - San Giovanni in Marignano (RN)	4
Grappone alla pera - "Il Grappone" - San Clemente (RN)	4
Gentile - bianca "Il Grappone" - San Clemente (RN)	4
Dodici - Invecchiata "Il Grappone" - San Clemente (RN)	4
Lulona - sangiovese bianca "Agricola i Muretti" - Monte Colombo (RN)	4

Liquori

Nocino "Leonardo Spadoni" - Coccolia (RA)	5
Fernet "Leonardo Spadoni" - Coccolia (RA)	5
Rendez Vous - vermouth bianco "Franco Galli" - Rimini (RN)	7
Baravelli - vermouth di Sangiovese "Calonga" - Forlì (FC)	7

Il BAR

Acqua

Acqua Kangen Mimama	2
Acqua S.Bernardo	2,5

Vino in Caraffa

(vini locali)

un quartino	4
mezzo litro	7
trequarti (Sangiovese e Chardonnay)	10
un litro (bianco frizzante)	12
vino al calice	5

L'acqua Kangen è un elemento vivo e dinamico. Spillata direttamente in questo locale è alcalina, di alta qualità e aiuta la digestione.

I prodotti di casa nostra vengono da

F.lli Frontali Azienda Agricola e Agrituristica

Case Mori Azienda Agricola

Il Giuggiolo

Apicoltura Marcaccini

Caseificio Il Trovatore

Terre Biologiche Valmarecchia Bio Natura

Cà Perdicchi

Centrale del latte di Cesena