

# Pizza

Nuestra pizza es típica del **centro de Italia**, como sabrás en Italia hay muchos tipos de masa de pizza, aquí lo hacemos...

## ¡Alla Romana!

Nuestra masa tiene una fermentación de más de

### 20 horas

**+50** Recetas de Pizza que cambian cada día



Agua, aceite, sal y una buenísima harina de fuerza...

... y mucha **PASIÓN!!!**



¡Si vienes sólo, con 2 porciones has comido!

Si vienes con amigos, haced una selección y así probaréis un poquito de cada...

## LAS MÁS VENDIDAS

• Boletus, Parmesano y Pesto

• Brandada de Bacalao

• Berenjena, Parmesano y Tomatitos Secos

• Calabaza, Miel y Gorgonzola

• Boletus, Trufa y Búfala

de **3,5€** a **4€**  
LA PORCIÓN

# Dulces

Prueba nuestro **tiramisú casero** o elige entre nuestras tartas más clásicas.

Suave y Delicioso



## ¿Te gusta Mamma Mia?

Ya puedes tener uno. Infórmate en:  
[franquicias@omammamia.com](mailto:franquicias@omammamia.com)

[WWW.OMAMMAMIA.COM](http://WWW.OMAMMAMIA.COM)

