

La Famiglia Bracci

vi dá il benvenuto

RISTORANTE ITALIANO



CUCINA
DELLA MAMMA

Para escribir las mejores historias a veces solo hace falta pasión, cinco mil liras, un horno y un pequeño Fiat Cinquecento. Así fue precisamente como en el verano de 1972 abrió sus puertas en plena Costa del Sol O Mamma Mia, el proyecto de mi vida. Con una propuesta sincera y al mismo tiempo pionera, O Mamma Mia llegaba a Málaga para acercar la gastronomía italiana de la forma más auténtica y fiel, homenajeando la cultura culinaria italiana y sus productos autóctonos.

Pero la historia de O Mamma Mia no es solo mi historia, es también la de mis amigos y mi familia, quienes sin dudar un segundo se subieron a nuestro "Cinquecento" para llevar la cocina italiana a lo largo y ancho de la geografía española, y la tuya, que hoy nos acompañas aquí para seguir disfrutando de nuestra propuesta.

¡Esperamos que disfrutes!

Sergio Bracci

STUZZICHINI

Pan focaccia ajo y mozzarella Nuestro delicioso pan de ajo con mozzarella <i>Our delicious garlic bread with mozzarella</i>	5,95 €
Parmigiano Reggiano (21 mesi stagionatura) Trocitos de Parmigiano Reggiano servido con mermelada de higos y naranja amarga <i>Pieces of Parmigiano Reggiano served with fig jam and bitter orange</i>	7,75 €
Supplí di riso Combinado de croquetas de arroz rellenas con salsa alla amatriciana y carbonara, ambas con mozzarella	6,95 €
Olive nostraline Aceitunas típicas del sur de Italia picantes <i>Spicy typical southern Italian olives</i>	3,75 €
Paquetito de grissini <i>Individual grissini pack</i>	0,50 €

ANTIPASTI

Provolone tricolore Típico queso italiano a la plancha con salsa al pomodoro, pesto y orégano <i>Typical Italian grilled cheese with pomodoro sauce, pesto and oregano</i>	9,95 €
Rollitos de berenjenas Rellenos de carne, gratinados con mozzarella y Parmigiano Reggiano <i>Stuffed with meat, gratin with mozzarella and Parmigiano Reggiano</i>	10,25 €
Crostini Rebanada variada de pan focaccia con salmón ahumado, culatello, guanciale, pepperoni, salsa gorgonzola y boscaiola, al horno de piedra <i>Stone-baked assorted slice of focaccia bread with smoked salmon, culatello, guanciale, pepperoni, gorgonzola and boscaiola sauce.</i>	11,95 €
Vitello Tonnato Finas lonchas de ternera asada con mayonesa de atún <i>Thin slices of roast beef with tuna mayonnaise</i>	15,95 €
Burrata, Culatello e Focaccia Burrata y culatello (embutido típico de Parma) sobre nuestra deliciosa focaccia <i>Burrata and culatello (typical Parma sausage) on top of our delicious focaccia</i>	15,95 €
Salumi e formaggi Italiani <i>Culatello di Zibello, pecorino romano, salame di Milano, pepperoni y N'Duja (sobrasada) piccantes con focaccia de ajo</i>	17,95 €

INSALATE

Emiliana

9,95 €

Lechuga variada, rúcula, tomate, Parmigiano Reggiano, champiñones frescos, acompañada de nuestra salsa de la Mamma

Assorted lettuce, arugula, tomato, Parmigiano Reggiano, fresh mushrooms, accompanied by our sauce from Mamma

Capricciosa

10,25€

Lechuga variada, tomate, espárragos, atún, maíz, huevo y aceitunas negras

Assorted lettuce, tomato, asparagus, tuna, corn, egg and black olives

Cesare

11,95€

Lechuga romana, croutons, parmigiano reggiano laminado, pollo empanado y salsa César.

Romaine lettuce, croutons, laminated Parmigiano Reggiano, breaded chicken and Caesar sauce.

Barese

12,75€

Lechuga variada, rúcula, salmón, queso de cabra flambeado, nueces, vinagreta de miel, crema de gorgonzola y crujiente de guanciale (panceta italiana)

Assorted lettuce, arugula, salmon, flambéed goat cheese, walnuts, honey vinaigrette, gorgonzola cream and crunchy guanciale (Italian bacon)

Caprese di bufala D.O.C

11,95€

Mozzarella di bufala D.O.C, tomate, aceitunas negras, aliñada a la italiana

Mozzarella di bufala D.O.C, tomato, olives black, seasoned Italian

Burrata Pugliese

15,95€

Acompañada de rúcula, tomates soleggiati y un toque de pesto

Accompanied by arugula, soleggiati tomatoes and a touch of pesto



CARPACCI

Carpaccio classico

14,95€

Finas lonchas de solomillo de ternera aliñada, cubiertas de Parmigiano Reggiano, alcaparras y champiñones frescos

Thin slices of seasoned veal, covered with Parmigiano Reggiano, capers and fresh mushrooms

Carpaccio rucola e riduzione di aceto balsamico

15,90€

Finas lonchas de solomillo de ternera aliñada cubiertas de rúcula, Parmigiano Reggiano y reducción de aceite

Thin slices of seasoned veal covered with arugula, Parmigiano Reggiano cheese and balsamic cream

Pasta di Grano Duro

Spaghetti

Bolognese	11,95 €
<i>Salsa al pomodoro con carne</i> <i>Pomodoro sauce with meat</i>	
Aglío olio e peperoncino	9,95 €
<i>Ajo, aceite de oliva, guindilla roja y perejil</i> <i>Garlic, olive oil, red chilli and parsley</i>	
Pomodoro e basilico	10,15 €
<i>Salsa al pomodoro con albahaca</i> <i>Pomodoro sauce with basil</i>	
Carbonara	11,95 €
<i>Guanciale (panceta italiana), yema de huevo, Pecorino y pimienta tostada</i> <i>Guanciale (Italian bacon), egg, Pecorino and roasted black pepper</i>	
Al pesto	11,95 €
<i>Ajo, albahaca, piñones y Pecorino</i> <i>Garlic, basil, pine nuts and Pecorino</i>	

Pasta corta

Penne all'arrabbiata	9,95 €
<i>Salsa al pomodoro, ajo y guindilla roja</i> <i>Pomodoro sauce, garlic and chilli</i>	
Rigatoni fumè	11,45 €
<i>Salsa al pomodoro, nata, cebolla y bacon ahumado flambeado con coñac</i> <i>Pomodoro sauce, cream, onion and smoked bacon flambéed with cognac</i>	
Penne alla puttanesca	12,75 €
<i>Salsa al pomodoro, ajo, guindilla roja, anchoas, olive taggiasche y alcaparras</i> <i>Pomodoro sauce, garlic, red chilli, anchovies, olive taggiasche and capers</i>	
Rigatoni Bacon e Gorgonzola	11,95 €
<i>Nata, panceta y gorgonzola</i> <i>Cream, bacon and gorgonzola</i>	
Strozzapreti all Amatriciana	11,95 €
<i>Salsa al pomodoro, guanciale (panceta italiana), cebolla y queso Pecorino</i> <i>Pomodoro sauce, guanciale (Italian bacon), onion and Pecorino cheese</i>	
Strozzapreti asparagi gamberi e pesto	12,75 €
<i>Deliciosa combinación de espárragos trigueros, langostinos y salsa pesto</i> <i>Delicious combination of wild asparagus, prawns and pesto sauce</i>	

Pasta fresca all'Uovo

Tagliatelle

Bolognese	12,95 €
<i>Salsa al pomodoro con carne</i> <i>Pomodoro sauce with meat</i>	
Mare e monti	12,95 €
<i>Ajo, langostinos, champiñones, salsa al pomodoro y nata</i> <i>Garlic, prawns, mushrooms, pomodoro and cream</i>	
Meatball	13,95 €
<i>Plato tipico de Nápoles, con salsa al pomodoro, albóndigas y Parmigiano Reggiano laminado</i> <i>Typical dish of Naples, with sauce al pomodoro, meatball and laminated Parmigiano Reggiano</i>	
Cremolate con culatello di zibello D.O.P	13,95 €
<i>Con una suave crema de queso y culatello (un embutido original de Parma)</i> <i>With a soft cream cheese and culatello (an original sausage from Parma)</i>	
Marinara	15,95 €
<i>Ajo, marisco y salsa al pomodoro</i> <i>Garlic, seafood and pomodoro sauce</i>	

Tagliolini

Marco Polo	10,95 €
<i>Con ajo, langostinos, guindilla roja, calabacines y nata</i> <i>With garlic, prawns, chillies, zucchini and a drop of cream</i>	
Ciao Ciao	10,95 €
<i>Con verduras salteadas, langostinos y un toque asiático</i> <i>With sautéed vegetables, prawns and an asian touch</i>	
Nero di seppia con bottarga di Muggine	14,95 €
<i>Ajo, aceite de oliva, langostinos, pomodorini del Piennolo y guindilla roja</i> <i>Garlic, olive oil, prawns, pomodorini del Piennolo and red chilli pepper</i>	
Al tartufo	12,95 €
<i>Boletus, champiñones, trufa negra y nata</i> <i>Boletus, mushrooms, black truffle and cream</i>	

Pasta ripiena

Ravioli al plin delle Langhe	12,95 €
<i>Pasta rellena de carne del Piemonte con mantequilla aromatizada con hierbas silvestres, culatello y Parmigiano Reggiano</i> <i>Pasta stuffed with meat from Piedmont with butter flavored with wild herbs, culatello and Parmigiano Reggiano</i>	
Mezzelune giganti alla boscaiola	12,95 €
<i>Pasta rellena de setas con salsa de boletus, champiñones, guanciale (panceta italiana) y nata</i> <i>Pasta stuffed with meat with boletus, mushroom, guanciale (Italian bacon) and cream sauce</i>	
Panciotti de berenjenas	12,95 €
<i>Pasta rellena de berenjenas con una deliciosa salsa de gorgonzola, pesto, trufa y crujiente de speck</i> <i>Pasta stuffed with aubergines with a delicious sauce gorgonzola, pesto, truffle and crunchy speck</i>	
Fagottini gorgonzola e tartufo	14,95 €
<i>Pasta rellena de pera y queso con salsa de queso gorgonzola y trufa negra</i> <i>Pasta stuffed with pear and cheese with sauce gorgonzola cheese and black truffle</i>	
Ravioli al plin fonduta e tartufo	14,95 €
<i>Pasta rellena de queso fontina y trufa blanca con mantequilla aromatizada de hierbas silvestres, Parmigiano Reggiano y trufa negra</i> <i>Pasta stuffed with fontina cheese and white truffle with butter flavored with wild herbs, Parmigiano Reggiano and black truffle</i>	

Pasta al forno

Maccheroni al forno	11,95 €
<i>Salsa al pomodoro, bechamel, jamón cocido, champiñones gratinados con mozzarella y Parmigiano Reggiano</i> <i>Pomodoro sauce, béchamel, cooked ham, mushrooms gratin with mozzarella and Parmigiano Reggiano</i>	
Rigatoni al forno	11,95€
<i>Salsa al pomodoro, bechamel, mozzarella, parmigiano Reggiano y oregano</i> <i>Pomodoro sauce, bechamel, mozzarella, parmigiano reggiano and oregano</i>	
Lasagna vegetale	12,95 €
<i>Capas finas de pasta fresca con salsa al pomodoro y verduras gratinadas con bechamel</i> <i>Thin layers of fresh pasta with pomodoro sauce and vegetables gratin with béchamel</i>	
Lasagna classica	12,95 €
<i>Capas finas de pasta fresca con salsa boloñesa, bechamel y Parmigiano Reggiano</i> <i>Thin layers of fresh pasta with bolognese sauce, bechamel and Parmigiano Reggiano</i>	
Cannelloni con carrillada iberica	14,95 €
<i>Los clásicos canelones rellenos de carrillada ibérica, ricotta y mozzarella di bufala</i> <i>The classic cannelloni stuffed with cheeks Iberian and ricotta. Gratin with bechamel sauce</i>	

Gnocchi di patate

Alla bava	10,95 €
<i>A los 4 quesos At 4 cheeses</i>	
Alla Sorrentina	10,95 €
<i>Salsa al pomodoro, mozzarella fresca, ajo y guindillas rojas Pomodoro sauce, fresh mozzarella, garlic and red chillies</i>	
Con crema di burrata guanciale e asparagi	11,95 €
<i>Crema de burrata, guanciale (panceta italiana) y espárragos verdes Burrata cream, guanciale (Italian bacon) and green asparagus</i>	



CARNI

Pollo Nino	13,95 €
<i>Pechuga de pollo con salsa de setas, champiñones, nata y pomodoro Chicken breast with mushroom sauce, mushrooms, cream and pomodoro</i>	
Cotoletta alla milanese	14,95 €
<i>Filete de ternera empanado. Con rúcula y pomodorini Breaded beef fillet. With arugula and pomodorini</i>	
Ossobuco alla milanese	17,95 €
<i>Al puro estilo milanés, acompañado de risotto allo zafferano In the pure Milanese style, accompanied by risotto allo zafferano</i>	

RISOTTI

Funghi Porcini	13,95 €
<i>Arroz cremoso con crema de boletus y champiñones Creamy rice with boletus cream and mushrooms</i>	
Gorgonzola e Zafferano	14,95 €
<i>Arroz cremoso con crema de queso gorgonzola y azafrán Creamy rice with gorgonzola cheese cream and saffron</i>	
Pescatora	15,95 €
<i>Todos los sabores del mar se unen en esta salsa de mariscos, ajo y pomodori del Piennolo All the flavors of the sea come together in this seafood, garlic and cherry pomodoro sauce</i>	



PIZZE

Margherita

9,50 €

Pomodoro, mozzarella y orégano
Pomodoro, mozzarella and oregano

Diavolo

9,95 €

Pomodoro, mozzarella, ajo, guindilla verde y orégano
Pomodoro, mozzarella, garlic, green chilli and oregano

Porcini e Grana

10,25 €

Pomodoro, mozzarella, porcini, rúcula y Parmigiano Reggiano laminado
Pomodoro, mozzarella, porcini, arugula and laminated Parmigiano Reggiano

Ortolana

12,50 €

Pomodoro, mozzarella, champiñones, calabacines, espárragos verdes, berenjenas, pimientos verdes y orégano
Pomodoro, mozzarella, mushrooms, zucchini, asparagus greens, aubergines, green peppers and oregano

Primavera

12,75 €

Pomodoro, mozzarella, salami picante, cebolla, pimienta verde y orégano
Pomodoro, mozzarella, spicy salami, onion, green pepper and oregano

Prosciutto

11,00 €

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido y orégano
Pomodoro, mozzarella, cooked ham and oregano

O mamma mia

13,00 €

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido, champiñones frescos, huevo y orégano
Pomodoro, mozzarella, cooked ham, fresh mushrooms, egg and oregano

Siciliana

12,75 €

Pomodoro, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas negras y orégano
Pomodoro, mozzarella, anchovies, capers, olives black and oregano

Fumè

11,95 €

Mozzarella, nata, salsa pomodoro, cebolla, bacon ahumado y coñac flambeado
Mozzarella, cream, pomodoro sauce, onion, smoked bacon and flambé cognac

Pepperoni

13,00 €

Pomodoro, mozzarella, salami italiano picante y orégano
Pomodoro, mozzarella, spicy Italian salami and oregano

Imola	14,00 €	5 Terre	14,50 €
Pomodoro, mozzarella, carne picada, bacon y orégano <i>Pomodoro, mozzarella, minced meat, bacon and oregano</i>		Pomodoro, mozzarella, boletus, Parmigiano Reggiano y salsa pesto <i>Pomodoro, mozzarella, boletus, Parmigiano Reggiano and pesto sauce</i>	
4 Stagioni	13,00 €	Barbacoa	14,50 €
Pomodoro, mozzarella, espárragos, anchoas, jamón cocido, champiñones, aceitunas negras y orégano <i>Pomodoro, mozzarella, asparagus, anchovies, cooked ham, mushrooms, black olives and oregano</i>		Pomodoro, mozzarella, carne picada, bacon, pollo y salsa barbacoa <i>Pomodoro, mozzarella, minced meat, bacon, chicken and barbecue sauce</i>	
Carbonara	13,75 €	Elena di Troia	14,75 €
Mozzarella, champiñones, salsa carbonara, bacon y Parmigiano Reggiano <i>Mozzarella, mushrooms, carbonara sauce, bacon and Parmigiano Reggiano</i>		Pomodoro, mozzarella, crema de gorgonzola, salmón, alcaparras, aceitunas negras y orégano <i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola cream, salmon, capers, black olives and oregano</i>	
4 Formaggi	13,00 €	Frutti di mare	15,00 €
Pomodoro, mozzarella, provolone, Parmigiano Reggiano, gorgonzola y orégano <i>Pomodoro, mozzarella, provolone, Parmigiano Reggiano, gorgonzola and oregano</i>		Pomodoro, almejas, mejillones, langostinos y orégano <i>Pomodoro, clams, mussels, shrimps and oregano</i>	
Tartufella	15,00 €	Buonissima	16,00 €
Mozzarella, crema de gorgonzola, speck y tartufo nero <i>Mozzarella, gorgonzola cream, speck y black truffle</i>		Base de pomodoro con finas lonchas de culatello (embutido típico de Parma) Burrata fresca y pomodorini soleggiati <i>Pomodoro base with thin slices of culatello (sausage typical of Parma) fresh Burrata and pomodorini soleggiati</i>	
Tonnara e cipolla	13,00 €		
Pomodoro, mozzarella, atún, cebolla y orégano <i>Pomodoro, mozzarella, tuna, onion and oregano</i>			

Bebidas *Drinks*

VINO

Lambrusco Rosato o Rosso	15,00
Chardonnay Puglia Santoro	12,00
Vermentino del Salento Timo	15,00
Primitivo di Manduria Talo	17,00
Primitivo il Pumo Tinto	17,00
Arienzo de Marques de Riscal Rioja. Crianza	14,00
Viña Salceda Rioja. Crianza	16,00
Traslascuestas Rivera	17,00
Viña Salceda Rueda. Verdejo	16,00
Marques de Riscal Rueda. Verdejo	19,00
Pazo San Mauro Albariño	27,00
Reciente Rioja. Semidulce	15,00
Frizzante Hacienda Casa del Valle. Moscato	15,00
Prosecco Cinzano to Spritz	16,00

JARRA DE SANGRIA

Tinto	11,95
Prosecco	14,50

VINO COPA

Rioja	3,45
Rivera	3,65
Verdejo	3,45
Albariño	3,95
Rioja Semidulce	3,45
Frizzante	3,45
Sangría tinto	3,45
Sangría Prosecco	3,95
Tinto de Verano (limón, Casera)	3,25

COCKTAILS

Aperol	8,00
Negroni	8,00
Bellini	7,00
Mojito (con / sin alcohol)	8,00
Mojito de fresa	8,00
Vermut	5,00

CERVEZA

Peroni	3,25
Voll-Damm	3,25
Victoria Sin	3,25
Free Tostada	3,35
Copa Victoria ó Turia	3,35
Copa Clara	3,25

AGUA, REFRESCOS & ZUMOS

Coca Cola, Fanta, Nestea, Aquarius	3,25
Agua Mineral	2,20
S. Pellegrino	2,95
Zumos: Naranja, Piña, Melocotón	2,50

CAFÉ & TE

Espresso	2,00
Café con Leche	2,50
Capuccino	2,95
Té Dharma	3,50

COMBINADOS

Larios, Beefeater, Tanqueray, Master, Puerto de Indias	8,00
Hendrix, Glenfiddich	12,00
Barceló, Habana	8,00
Barceló Imperial	12,00
Cutty Shark, Red Label, Ballantine's	8,00

DOLCI

Tiramisú	4,50 €
Pannacotta	4,50 €
Tarta de limón <i>Lemon cake</i>	4,50 €
Tarta de queso <i>Cheese cake</i>	4,50 €
Helados vainilla, fresa, chocolate, sorbete de limón <i>Ice creams: Vanilla, strawberry, chocolate, lemon sorbet</i>	2,00 €
<i>Precio por bola/ Price per ball</i>	
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	6,50 €



Menú per Bambini

Maccheroni / Spaghetti Bolognese (*Carbonara, Pomodoro*)

ó

Pollo empanado con patatas fritas

Breaded chicken with fries

+

Agua o refresco

Drink, water or soft drink

+

Bola de helado

Scoop of ice cream

10,90 € Hasta 8 años

Up to 8 years old