

# Cocktail bar



## LES SIGNATURES

### MOJITO 12

L'original, fraise basilic ou passion

### MAMMARGARITA FRAGOLA 13

Tequila pimentée, fraise, basilic, citron vert

### PORN STAR MARTINI 13

Vodka, passion, Vanille, citron vert, Prosecco

### TI DODO 13

Ti punch au rhum d'exception lazy dodo

### GIN TONIC SA MÈRE 12

Gin artisanal français, basilic frais, concombre, citron vert, fever tonic

### PINACOLADA 13

Pinacolala à l'italienne, onctueuse et glacée

### TROPICAL MULE 13

Gin artisanal français, passion, ginger beer et citron vert

### TIRAMISU MARTINI 12

Amaretto Disaronno, liqueur de café, Bailey's, espresso



## BIBITE FRESCHE

### LIMONATA FATTA IN CASA 7,5

*Fait avec amour, une limonade toute douce aussi fraîche que la plus fraîche de tes copines*

Giallo : citron-passion / Rosso : citron-fruits rouges / Verde : citron-menthe-gingembre

### ARANCIATA ROSSA 5,5

*Une eau fruitée infusée à l'orange sanguine bio de Sicile*

### THÉ NERO Ice tea artisanal Citron ou Pêche 5,5

## LES SPRITZ

### LIMONCELLO SPRITZ 12

Limoncello maison, prosecco, perrier, citron

### HUGO SPRITZ 14

Saint Germain, prosecco, perrier, citron, menthe

### SPRITZ LE VRAI 12

### OBEL MAMMA SPRITZ 13

Manzana, pêche, prosecco, framboises

### MANGO SPRITZ 12

Prosecco, mangue, pêche

## MOCKTAILS

### TUTTI FRUTTI 9

Limonade maison au citron vert, grenadine, framboise

### GREEN DETOX 9

Pomme, concombre, menthe, kiwi

### BORA BORA 9

Ananas, passion, grenadine

### FRENCH KISS 9

Cranberry, pomme, framboise, citron

## Birra

### BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
MORETTI	5,5	9,5
CINEY ( <i>bière belge d'abbaye 7°</i> )	6	10,5
MONACO	6	9,9

### BIÈRES BOUTEILLE

DESPERADOS	33cl	7
CHOUFFE	33cl	7

## Liquori

### GIN 4cl

### Gin del professore 11

*Issu d'une infusion à froid de 16 baies cueillies en Italie*

### RHUM 4cl

### Lazy dodo 11

*Son nom vient de l'oiseau emblématique disparu de l'Île Maurice, le dodo*

### Relicario Supremo 13

*Assemblage de rhums dominicains âgés de 10 à 15 ans, c'est un rhum 100% pur jus de canne aux notes de fruits secs*

### Malecon Rare Proof 20 ans 15,5

*Originaire du Panama, c'est un incontournable avec sa puissance (48,4%) et ses 20 ans de vieillissement*

### WHISKEY 4cl

### Monsieur Fernand 11

### Loch lomond 12 ans inchmurrin 10

*Whiskey du capitaine Haddock, ce single malt écossais est vieilli dans trois types de fûts*

### Old Ballantruan 10 ans 15

*Un profil authentique de Speyside, avec une typicité extrêmement tourbée pour un single malt*

# Antipastis

CŒUR DE BURRATA ET LÉGUMES GRILLÉS	13
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE FINE	14
Et focaccia maison	
FRITURES DE CALAMARS ET GAMBAS	17
ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS	10
MILLEFEUILLE D'AUBERGINE ET BURRATA FUMÉE	12
CAPPUCCINO DE POTIRON ET TRUFFE	11
Velouté mousseux, noisettes torréfiées, truffe, écume de parmesan	
BURRATA DOLCI	13,5
Coulis de fruit de saison, réduction de balsamique et crumble parmesan	
RAVIOLE GAMBAS YUZU	14
Grande raviole maison, gambas, crème citronnée, yuzu et menthe	



## DA DIVIDIRE



### ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 24

Charcuterie fines,  
fromages et burrata

### ASSORTIMENT D'ANTIPASTI OBEL MAMMA 36

Légumes grillés,  
Arancini, Parmigiana,  
Assortiment de charcuteries,  
Burrata

## Carne & Pesce

**MAMMA'S BBQ SECRET** ..... 29,9  
L'unique bœuf fumé d'Obel Mamma

**OSSO BUCCO** ..... 32  
Servi avec rigatoni tomates

**CORDON BLEU** ..... 25  
Escalope de dinde, champignon de Paris,  
fontina affiné et porchetta,  
écrasé de pomme de terre

**TAGLIATA DE BOEUF (200gr)** ..... 25  
Sur un lit de roquette, copeaux de parmesan  
et son pesto de basilic, écrasé de pommes  
de terre

**FILET DE BAR PISTACHIO** ..... 28  
Filet de bar farci aux gambas en croûte  
de pistache, servi avec tagliatelles pistache

35

## Pasta

Pâtes faites à base de semoule de blé dur

**TAGLIATELLES PISTACHE GAMBAS** ..... 24  
Spécialité sicilienne du chef, pesto  
de pistache et gambas

**RAVIOLES GAMBAS YUZU** ..... 26  
Raviolis maison, crème citronnée,  
gambas yuzu et menthe

**CARBONARA, LA VRAIE** ..... 21

**GNOCCHI DE LA MAMMA** ..... 18  
Bolognaise au veau ... comme la mamma

**LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE 2.0 ✓** ..... 27  
Asperge, speck, stracciatella

**LINGUINE CACIO E PEPE ✓** ..... 19  
Le classique des classiques  
Crème de Pecorino, parmesan,  
poivre et zeste de lime

## Formule obel mamma



35

### ENTRÉES

Assortiment de charcuteries  
Millefeuille d'aubergines et burrata fumée  
Assortiment de légumes grillés  
Cappuccino de potiron truffé  
Burrata dolci

### PLATS

Tagliatelles pistache gambas  
Linguine cacio e pepe  
Gnocchi de la mamma  
Pizza au choix : Diavolita ou Yellow queen ou Sous le soleil

### DESSERTS

Le Gourmand  
Tartelette citron yuzu  
Glaces artisanales

### PASTA DANS LA MEULE 29

Tous les mardis et vendredis soirs, à partir de 2 personnes  
Pâtes flambées à la grappa dans sa meule de parmesan, crème de truffe  
et jambon truffé

# pizzas

## PIZZA NAPOLITAINE CONTEMPORAINE

<b>YELLOW QUEEN</b>	18
Base tomate jaune, mozzarella fior di latte, jambon porchetta, champignons	
<b>SEXY MARGHERITA</b>	19
Tomates, mozzarella fior di latte, stracciatella et pesto de basilic	
<b>DIAVOLITA</b>	22
Tomates, mozzarella fior di latte, poivrons, Ndujia (saucisse picante), stracciatella, piments	
<b>POLPETTE</b>	24
Tomates, mozzarella fior di latte, polpette de veau, stracciatella, poivrons	
<b>MAMMA BIANCA 2.0</b>	21
Ricotta, gorgonzola, mozzarella fior di latte, brunoise de poire, noix	
<b>SOUZ LE SOLEIL DE SICILE</b>	19
Base ricotta, mozzarella fior di latte, straciata, pesto de pistache, mortadelle	
<b>BURRATA MULTICOLORE</b>	22
Pesto basilic, datterino rouge et jaune confits, stracciatella et Burrata des Pouilles, basilic	
<b>CALZONE MY REGINA</b>	24
La regina de la night en version calzone (tomates jaunes, mozzarella, jambon de parme 20 mois et burrata)	



Obel Mamma c'est une cuisine authentique italienne à base de produits frais et de saison, 100% fait maison, concoctée sur place par notre chef napolitain Roberto Ialongo.

# Dolci

Nos desserts sont fabriqués sur place par notre pâtissier.

<b>MILLEFEUILLE ROYAL PISTACHE</b>	13
Gelée de framboise	
<b>TARTELETTE CITRON YUZU</b>	10
<b>TIRAMISU OBEL MAMMA</b>	14,5*
Tiramisu minute monté à table, la vrai recette ancestrale <i>*pour 2 personnes minimum, prix par personne</i>	
<b>FLAN PATISSIER PRALINÉ</b>	12
Vanille de Madagascar et noisette	
<b>LE GOURMAND</b>	11
Tiramisu, choux maison et surprise du pâtissier	
Avec Café	13,5
Avec Thé d'exception	15
<b>GLACES ARTISANALES</b>	9,5
2 boules, crumble maison et fruits frais Parfums: pistache, vanille, noisette, café, mangue, framboise, citron, poire	

## Salon de thé

### OBEL MAMMA DOLCI

Pâtisseries maison, thés & glaces d'exception

Ouvert du Mercredi au Dimanche  
14h-18h