

Cocktail bar



LES SIGNATURES

Nos cocktails sont de saison
et dans un esprit de découverte de l'Italie

LIMONCELLO TONIC 11
Limoncello maison, tonic, basilic

NEGRONI DE PEPE 11
Gin infusé au poivre noir, vermouth rouge, campari

MEDITERRANEO 12
Vodka, jus de citron, sirop de romarin maison,
eau gazeuse, mousse crémeuse romarin

VALENTINO 12
Jack Daniel's fire, pomme, citron pressé,
cannelle, épices relevées

LOLIPOP 13
Rhum brun, jus orange sanguine,
lait de coco, sirop de romarin maison

MOJITO SICILIEN 12
Rhum, menthe, orange sanguine,
basilic

LES INCONTOURNABLES

SPRITZ LE VRAI 12

HUGO SPRITZ 14

Liqueur de sureau Fiorente, prosecco,
perrier, citron, menthe

MOJITO 12



KIWI KICK 9

Kiwi, pomme, basilic, gingembre

TUTTI FRUTTI 9

Limonade maison au citron vert,
grenadine, framboise

VIRGIN SPRITZ 9

L'esprit du spritz ... sans alcool

BORA BORA 9

Ananas, passion, grenadine

Les cocktails classiques peuvent être réalisés



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 / Verde : citron vert-romarin-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

Birra

BIÈRES PRESSION

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

Liquori

GIN 4cl

Malfy Originale 10

Gin italien cristallin, hommage à la genièvre. Sobre, droit, efficace.

Costiera Gin 10

Notes d'agrumes de Sorrente, fraîches et lumineuses.

De quoi faire oublier l'hiver...

RHUM 4cl

Clément VSOP 12

La star martiniquaise, parfaitement équilibrée.

Zacapa Solera Grand Reserva 17

Rhum guatémaltèque d'exception, soyeux,
notes de caramel et d'épices. Le préféré du directeur.

Plantation Pineapple 9

Rhum infusé à l'ananas Victoria, gourmand et joyeux.

WHISKEY 4cl

The Sexton 9

Single malt irlandais aux accents secs et élégants.

Woodford Reserve Double Oaked 15

Bourbon riche du Kentucky,
profil vanillé et profond

Akashi 12

Whisky japonais blended de la distillerie Eigashima Shuzo,
l'une des plus anciennes du Japon.

Antipasti

ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS ✓	10
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE FINE	14
Et focaccia maison	
ASSORTIMENT DE FROMAGES ITALIENS ✓	14
FRITURES DE CALAMARS ET GAMBAS	17
ARANCINI AU SAUMON ET COURGETTE	11
MILLEFEUILLE D'AUBERGINE ET BURRATA FUMÉE ✓	12
ŒUF COCOTTE À LA TRUFFE	13
Crèmeux de pomme de terre, champignons	
LA BURRATA ✓	13
Tomates confites, roquette et pesto maison	
PARMIGIANNO 30 MOIS ET JAMBON SAN DANIELE	15



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

Spécialité du chef, bœuf fumé
en triple cuisson et mariné au poivre

CORDON BLEU 25

Escalope de dinde, champignon de Paris,
fontina affiné et porchetta,
écrasé de pomme de terre

TAGLIATA DE BŒUF (200gr) 26

Sur un lit de roquette, copeaux de parmesan
et son pesto de basilic, écrasé de pommes
de terre

SAN GIACOMO 26

Noix de saint Jacques poêlées,
purée de patate douce, petits légumes
crumble de speck et parmesan

Pasta

Pâtes faites à base de semoule de blé dur

CALAMARATA PISTACHE GAMBAS 24

Spécialité sicilienne du chef
Pâtes fraîches pistache et gambas

RAVIOLES FOIE GRAS 26

Ravioles maison, foie gras poêlé,
champignons en persillade,
crèmeux champignon foie gras

CARBONARA, LA VRAIE 21

GNOCHI ALLA NORMA 16

Aubergines, ricotta salée, tomates et basilic

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

RISOTTO SEXY FUNGHI 22

Champignons, speck, fondue de pecorino



35

ENTRÉES

Assortiment de charcuteries

Millefeuille d'aubergines et burrata fumée

Assortiment de légumes grillés

Arancini Saumon courgette

PLATS

Calamarata Pistache Gambas

Gnocchi alla Norma

Risotto Sexy Funghi

Cordon bleu

Pizza au choix : Sexy veggie ou Margherita ou Bianca

DESSERTS

Tiramisu

Tartelette Tatin

Brioche perdue

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

MARGHERITA	14
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, tomates cerises	
SEXY VEGGIE	18
Sauce tomate secrète, mozzarella fior di latte, roquette, pesto de basilic, tomates confites	
DIAVOLA	19
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, spianata piccante, piments	
REGINA DE LA NIGHT	23
Sauce tomate jaune, burrata, mozzarella fior di latte, prosciutto (jambon de pays)	
BIANCA	21
Ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, noix, champignons	
SOUS LE SOLEIL	22
Base pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle, stracciatella	
TRUFFE MY CALZONE	26
Base ricotta truffée, mozzarella fior du latte , stracciatella, roquette, parmesan 30 mois	
PERSONNALISE TA PIZZA	
1 ingrédient en supplément maximum par pizza ... pour la survie du Pizzaiolo	
Champignons / Roquette / Tomates cerises ou confites / Poivrons	1,5
Prosciutto (jambon de pays) / Porchetta (jambon blanc) / Spianata piccante / Mortadelle / Gorgonzola	2,5
Burrata / Stracciatella (cœur de burrata) / Jambon San Daniele / Parmesan 30 mois	4



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 Lalongo.

Dolci

Nos desserts sont fabriqués sur place par notre pâtissier.

TIRAMISU	9
TARTELETTE TATIN	10
BRIOCHE OBEL MAMMA	12
Brioche perdue du pâtissier, caramel beurre salé	
LE CHOCOLAT	15
Le chocolat dans tous ses états, quadruple textures	
ÉCLAIR FRAMBOISE CHOCOLAT	11
(quantité limitée, fait tous les matins)	
ASSORTIMENT DE FROMAGES ITALIEN	14
GLACES ARTISANALES	9,5
2 boules, crumble maison et fruits frais Parfums: pistache, vanille, noisette, café, mangue, framboise, citron, poire	
MON PETIT CHOUX	5
1 choux pâtissier du moment. Idéal pour accompagner son café. (quantité limitée, fait tous les matins)	

Salon de thé

OBEL MAMMA DOLCI

Pâtisseries maison, thés & glaces d'exception

Ouvert du Mercredi au Dimanche
14h-18h