

Nama 
RESTAURANT & STEAK HOUSE



MAMA STEAK
(LA CARNE / THE MEAT)

TARTARE DI MANZO 18€

su mozzarella di bufala e mousse al basilico

Beef tartare with buffalo mozzarella and basil mousse

TARTARE DI SCOTTONA 20€

scaglie di tartufo, gocce di burrata, pane carasau

*Young beef tartare with truffle shavings,
burrata drops, and carasau bread*

CARPACCIO DI MANZO 17€

agli agrumi di Sicilia, mandorle tostate, cristalli di sale
Maldon e polvere di lattuga

*Beef carpaccio with Sicilian citrus, toasted almonds,
Maldon salt crystals and lettuce powder*

CARPACCIO DI MANZO 18€

al frutto della passione, scaglie di finocchio
e chips di cipolla croccante

*Beef carpaccio with passion fruit, fennel shavings
and crispy onion chips*

SFERE DI FILETTO 18€

su maionese allo zafferano, foglie di cipolla in agrodolce

Beef filet on saffron mayo, with sweet & sour onion leaves

POLPETTA DI CUBEROLL 18€

ripiena di bufala e colata di pistacchio

*Cuberoll meatball filled with buffalo mozzarella
and pistachio sauce*

STRACCETTI DI CONTROFILETTO SCOZZESE 22€

serviti su pietra ollare

Scottish sirloin strips served on a soapstone plate



LE TAGLIATE
(SLICED BEEF - FILET CUT)

TAGLIATA 24€
Sliced beef

TAGLIATA AL GORGONZOLA 24€
Sliced beef with Gorgonzola cheese

TAGLIATA AI FUNGHI 24€
Sliced beef with mushrooms

TAGLIATA AL PEPE VERDE 24€
Sliced beef with green pepper sauce



LE FROLLATE*
(DRY-AGED MEATS)

Taglio / Cut	Razza / Breed	Origine / Origin
SCOTTONA	Sashi	Francia / France
SCOTTONA	Choco Sashi	Finlandia / Finland
CHIANINA		Italia / Italy
PRUSSIAN BLACK		Danimarca / Denmark
GALIZIA		Spagna / Spain
T-BONE	Sashi	America / USA
TOMAHAWK		Irlanda / Ireland
WAGIU		Giappone / Japan

* Costo della carne al chilo, prezzo visibile su richiesta

* Price per kilo, displayed on request



CONTORNI
(SIDE DISHES)

VERDURE GRIGLIATE 7€

Grilled vegetables

PATATINE FRITTE 6€

French fries

INSALATA MISTA 7€

Mixed salad

PATATE AL FORNO 6€

Oven-roasted potatoes



IL PESCE (FISH)

**BURRATA, GAMBERO ROSSO 22€
E SCAGLIE DI TARTUFO**
*Burrata with red prawn
and truffle shavings*

**INSALATA DI GAMBERONE 20€
CON POMPELMO ROSA E CHIPS DI FINOCCHIO E CETRIOLO**
*King prawn salad with pink grapefruit,
fennel and cucumber chips*

**POLPO GRIGLIATO 22€
SULLA SUA MAIONESE, PATATE GRIGLIATE E RIDUZIONE DI BALSAMICO**
*Grilled octopus on its own mayonnaise,
grilled potatoes, and balsamic reduction*

FISH AND CHIPS 18€

**TATAKI DI TONNO 20€
AL SESAMO BIANCO E NERO,
FOGLIE DI CIPOLLA IN AGRODOLCE E MENTA**
*Tuna tataki with white and black sesame,
sweet-and-sour onion leaves and mint*

**MILLEFOGLIE DI MELANZANE 17€
CON PESCE SPADA E POMODORINI CONFIT**
*Eggplant mille-feuille with swordfish
and confit cherry tomatoes*

**SASHIMI DI TONNO 18€
CON EMULSIONE DI LIME, MENTA E PEPE NERO**
*Tuna sashimi with lime emulsion,
mint and black pepper*

**FAGOTTINO DI SPADA 20€
CON UVA PASSA, PINOLI E PISTACCHIO DI BRONTE**
*Swordfish roll filled with raisins,
pine nuts and Bronte pistachios*





DESSERT

MOKA TIRAMISU' 10€

Coffee tiramisù with moka infusion

CANNOLO 8€

**CON RICOTTA, GOCCE DI CIOCCOLATO
E SCORZA D'ARANCIA**

*Cannolo with ricotta,
chocolate shell and orange zest*

SFERA DI CIOCCOLATO 10€

**RIPIENA DI FRUTTI ROSSI
CON COLATA DI CIOCCOLATO FONDENTE**

*Chocolate sphere filled with red berries
and hot dark chocolate sauce*

PARFAIT ALLE MANDORLE E SHOT DI CAFFÈ' 8€

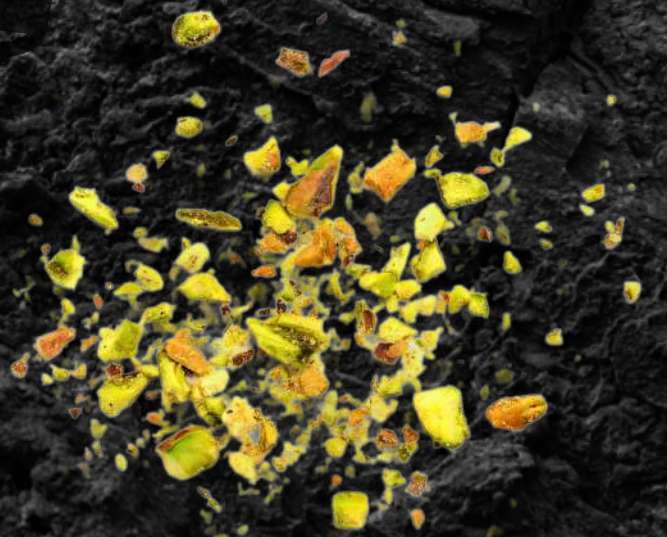
Almond parfait with a shot of espresso

PISTACCHIOSO 8€

Pistachio delight

BON BON AL CIOCCOLATO 8€

Chocolate bon bon



GLI ALLERGENI (ALLERGENS)

Gentile cliente, alcuni piatti potrebbero contenere o venire a contatto con i seguenti allergeni:

Dear guest, some dishes may contain or come into contact with the following allergens:

1. Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and fish-based products
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut-based products
6. Soia e prodotti a base di soia
Soy and soy-based products
7. Latte e prodotti a base di latte
Milk and dairy products
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi...)
Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios...)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and celery-based products
10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and mustard-based products
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l)
Sulphur dioxide and sulphites (above 10 mg/kg or 10 mg/l)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and lupin-based products
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and mollusc-based products

Per maggiori informazioni, rivolgersi al personale di sala.

For more information, please ask our staff.