

Bebidas | Drinks

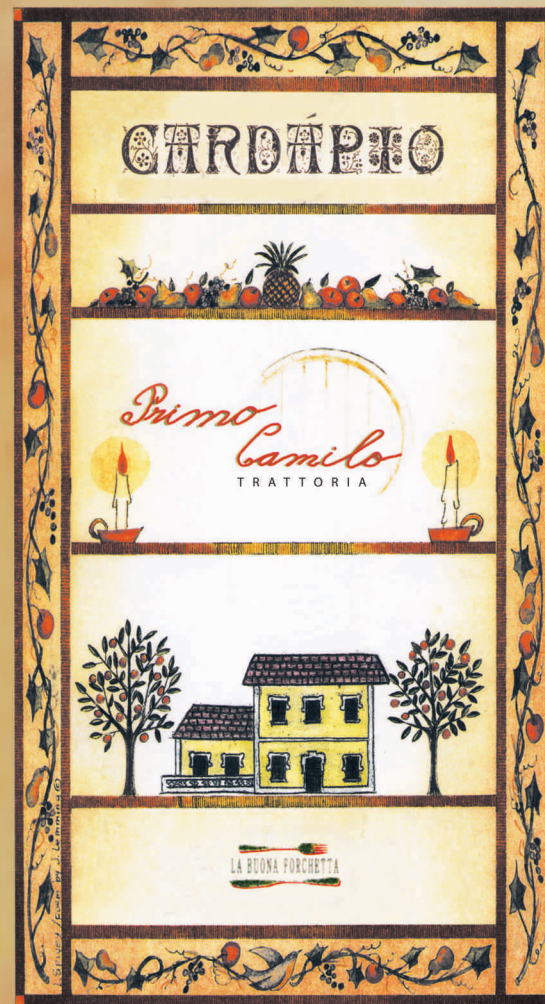
Cachaça Bucco Cachaça Bucco	R\$ 12,00
Caipirinha de Limão Caipirinha Lemon	R\$ 30,00
Caipirinha de Morango Caipirinha Of Strawberry	R\$ 30,00
Cognac Brandy	R\$ 40,00
Grappa Grappa	R\$ 12,00
Whisky 8 anos Whisky 8 years	R\$ 20,00
Whisky 12 anos Whisky 12 years	R\$ 26,00
Spritz Spritz	R\$ 28,00
Água Mineral Mineral water	R\$ 5,00
Cerveja Long Neck Long Neck Beer	R\$ 10,00
Blauth Bier Pilsen 500ml	R\$ 32,00
Blauth Bier Weiss 500ml	R\$ 32,00
Blauth Bier Ipa 500ml	R\$ 32,00
Da casa Pilsen 600ml	R\$ 32,00
Abadessa Export 1l	R\$ 44,00
Licor	R\$ 18,00
Refrigerante Soda	R\$ 6,00
Suco de Uva Integral Whole Grape Juice	R\$ 11,00
Taça Vinho Tinto Red Wine Cup	R\$ 20,00
Taça Vinho Branco White Wine Cup	R\$ 20,00
Taça Espumante Brut Brut Sparklin Cup	R\$ 20,00
Taça Espumante Moscatel Moscatel Sparkling Cup	R\$ 20,00
Café Nespresso Nespresso Coffee	R\$ 6,00
Chá Tea	R\$ 5,00



TRATTORIA | PIZZARIA | ESPAÇO PARA EVENTOS



Est. RS 444 / Km 18,9 / Bento Gonçalves / RS / Brasil
 Vale dos Vinhedos / Serra Gaúcha / Fone: (54) 3459.1392
mammagama@gmail.com / www.mammagama.com.br
[f/trattoriამammagama](https://www.facebook.com/trattoriამammagama)



Entradas | Appetizers

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Couvert	R\$ 36,00
(crostata; massa de pizza crocante com azeite de oliva, queijo parmesão e orégano) Acompanha queijo cremoso de ervas finas.	
Crostata, crunchy pizza dough with olive oil, parmesan and oregano served with fine herbs cream cheese.	
Pão Colonial recheado	R\$ 35,00
Molho 4 queijos	
Prato Especial Special Dish	R\$ 69,00
Alcachofras, aspargos verdes, presunto parma e parmesão. Artichokes, green asparagus, parma ham and parmesan.	
Provoleta	R\$ 45,00
Massa de pizza crocante com queijo parmesão, orégano, azeite de oliva e queijo provolone levemente derretido. Crunchy pizza dough with parmesan, oregano, olive oil and slightly melted provolone.	

Saladas | Salads

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Salada de Folhas e Frios Green Leaves Salad and Cold Meat	R\$ 39,00
Mini folhas hidropônicas, mussarela, salame e tomate seco. Hydroponic mini leaves, mozzarella, salami and sundried tomatoes.	
Salada com Alcachofra Salad with Artichoke	R\$ 42,00
Mini folhas hidropônicas, alcachofra e parmesão. Hydroponic mini leaves, artichoke and parmesan.	
Salada à La Marguerita Marguerita Slad	R\$ 39,00
Mini folhas hidropônicas, tomate uva, ricota e manjericao. Hydroponic mini leaves, grape tomatoes, ricotta and basil.	



Massas | Pasta

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Capeletoni de Pato Capeletoni by Pato	R\$ 129,00
Manteiga, sálvia e parmesão. Butter, sage and Parmesan.	
Nhoque com Ragù de cordeiro Gnocchi with lamb ragout	R\$ 135,00
Recheado com mussarela, cordeiro desfiado, cebola, tomate pelati, molho vermelho, vinho tinto, especiarias, parmesão e salsa. stuffed with mozzarella, shredded lamb, onion, pelatti tomato, red sauce, red wine, spices, parmesan and parsley.	
Sorrentino com Gorgonzola e Nozes Ravioli with Gorgonzola	R\$ 129,00
Recheado com frango, gorgonzola, nata e nozes. Stuffed with chicken, gorgonzola, cream and walnuts	
Pappardelle com Porcini Pappardelle with porcini	R\$ 140,00
Cebola, cogumelos, salsa, cúrcuma e óleo de oliva. (opcional bacon e nata) Onion, mushrooms, parsley, turmeric and olive oil. (optional bacon and cream)	
Tortéi à Moda da Casa Home Style Tortéi	R\$ 129,00
Recheado com abóbora, tomate seco, nata, cebola e castanhas. Stuffed with pumpkin, sundried tomatoes, cream, onions and nuts.	
Talharim com Alcachofras Tagliatelle With Artichoke	R\$ 129,00
Manteiga, alcachofras, azeitonas, nata, bacon, alcaparras e berinjela. Butter, artichokes, olive cream, bacon, capers and eggplant.	

* Consulte nossas opções de massas sem glúten e sem lactose.

Peixe | Fish

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Salmão Salmon	R\$ 196,00
Molho de nata e alcaparras ou molho gorgonzola. (Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação.) Cream sauce and capers or gorgonzola sauce. (It accompanies risotto with herbs and season vegetables.)	

Risotos | Risotos

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Alcachofras Artichoke	R\$ 119,00
Manteiga, alcachofra, azeitonas, nata, bacon, alcaparras, berinjela. Butter, artichokes, olives, cream, bacon, capers and eggplant.	
Aspargos Verdes Green asparagus	R\$ 119,00
Aspargos e brodo. (Sugestão do Chef, adicionar parma tostadinho e queijo parmesão) Asparagus and brodo. (Chef's suggestion: add roasted parma and parmesan)	
Cordeiro Lamb	R\$ 119,00
Cordeiro desfiado, alho, cebola, alecrim, brodo, manteiga, salsa e parmesão. Shredded lamb, garlic, onion, rosemary, brodo, butter, parsley and parmesan.	
Porcini Porcini	R\$ 129,00
Cebola, cogumelos, salsa, cúrcuma, manteiga e parmesão. (opcional bacon) Onion, mushrooms, parsley, turmeric, butter and parmesan. (optional bacon)	
Tomate Seco com Rúcula Dried Tomatoes	R\$ 119,00
Nata, tomate seco, castanhas, rúcula e cebola. Cream, dried tomatoes, chestnuts, rockets and onions.	

Carnes | Meat

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Pato ao Forno à Lenha Duck to the Wood Oven	R\$ 196,00
Coxa / sobrecoxa de pato assada no forno à lenha, acompanha purê de batatas e calda de laranja com alecrim. Duck thigh / overcooked in a wood-fired oven, served with mashed potatoes and orange syrup with rosemary.	
Filé com Alho Poró e Gorgonzola Filet with Leek and Gorgonzola	R\$ 196,00
Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação. Accompanies risotto with herbs and season vegetables.	
Filé com Molho de Quatro Queijos Four Cheese Filet.	R\$ 196,00
Acompanha risoto de ervas finas e legumes da estação. Accompanies risotto with herbs and season vegetables.	
Filé com Porcini Filet with porcini	R\$ 199,00
Acompanha legumes grelhados, risoto de parmesão e pimenta preta. Accompanies grilled vegetables, parmesan risotto and black pepper.	

Sobremesas | Desserts

Cassata	R\$ 32,00
Sorvete de creme, sorvete de doce de leite, amêndoas e doce de leite. Vanilla ice cream, milk jam ice cream, almonds and milk jam.	
Mini Fondue	R\$ 32,00
Mini fondue de chocolate meio amargo com morangos e uvas. Mini bittersweet chocolate fondue with strawberries and grapes.	
Sorvete de Forno servido na Xícara	R\$ 24,00
Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve. Oven vanilla ice cream with strawberries, walnuts and beaten egg whites served in the cup.	
Sorvete de Forno	R\$ 34,00
Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve. Oven vanilla ice cream with strawberries, walnuts and beaten egg whites.	
Taça de Sorvete de creme com calda de Uva	R\$ 18,00
Cup of vanilla ice cream with grape sauce.	



Prato da Boa Lembrança

Bigoli "osso baucu" Bigoli é uma massa típica da região de Veneza, de onde vieram muitos imigrantes desbravar nossa Serra Gaúcha. Lembra muito o espagete e é feita de forma artesanal. O ragù de ossobucco é preparado lentamente (15 horas de cozimento) em nosso forno à lenha, com temperos e especiarias da horta do Cheff Pessali. O nome do prato "osso baucu" é uma sátira que fizemos com a palavra baucu, muito utilizada no dialeto talian, que expressa uma pessoa atrapalhada, ingênua, confusa.

Investimento individual R\$ 115,00

Bom apetite!

Entradas | Appetizers

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Couvert	R\$ 36,00
(crostata, massa de pizza crocante com azeite de oliva, queijo parmesão e orégano) Acompanha queijo cremoso de ervas finas.	
<i>Crostata, crunchy pizza dough with olive oil, parmesan and oregano served with fine herbs cream cheese.</i>	
Pão Colonial recheado	R\$ 35,00
Molho 4 queijos	
Prato Especial Special Dish	R\$ 69,00
Alcachofras, aspargos verdes, presunto pama e parmesão. <i>Artichokes, green asparagus, parma ham and parmesan.</i>	
Provoleta	R\$ 45,00
Massa de pizza crocante com queijo parmesão, orégano, azeite de oliva e queijo provolone levemente derretido. <i>Crunchy pizza dough with parmesan, oregano, olive oil and slightly melted provolone.</i>	

Saladas | Salads

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Salada de Folhas e Frios Green Leaves Salad and Cold Meat	R\$ 39,00
Mini folhas hidropônicas, mussarela, salame e tomate seco. <i>Hydroponic mini leaves, mozzarella, salami and sun-dried tomatoes.</i>	
Salada com Alcachofra Salad with Artichoke	R\$ 42,00
Mini folhas hidropônicas, alcachofra e parmesão. <i>Hydroponic mini leaves, artichoke and parmesan.</i>	
Salada à La Marguerita Marguerita Slad	R\$ 39,00
Mini folhas hidropônicas, tomate uva, ricota e manjeriço. <i>Hydroponic mini leaves, grape tomatoes, ricotta and basil.</i>	



Pizzas

Porções para duas pessoas - Portion for two people
1/2 porção, 70% do valor

Alcachofra Artichokes	R\$ 114,00
Molho vermelho mussarela alcachofras molho pesto damasco gorgonzola e orégano. <i>Red sauce, mozzarella, artichokes, pesto sauce, apricot, gorgonzola and oregano.</i>	
Atum Tuna	R\$ 108,00
Molho de tomate, mussarela, atum e orégano (catupiry opcional). <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna and oregano. (optional Brazilian Cream cheese)</i>	
Baiana Baiana	R\$ 108,00
Molho de tomate, mussarela, calabresa moída, pimenta e orégano. <i>Tomato sauce, mozzarella, ground pepperoni, pepper and oregano.</i>	
Calabresa Calabresa	R\$ 108,00
Molho de tomate, mussarela, calabresa, orégano e cebola (opcional). <i>Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, oregano and onions. (optional)</i>	
Copa com Pesto Copa with Pesto	R\$ 114,00
Molho de tomate, mussarela, copa e molho pesto. <i>Tomato sauce, mozzarella, copo and pesto sauce.</i>	
Cordeiro Desfiado com Cebola Caramelizada	R\$ 114,00
<i>Shredded lamb with caramelized onions</i> Molho de tomate, mussarela, cordeiro desfiado, cebola caramelizada e orégano. <i>Tomato sauce, mozzarella, shredded lamb, caramelized onions and oregano.</i>	
Do Pessali Pessali's	R\$ 114,00
Molho de tomate, mussarela, manjeriço, tomate, presunto Tipo Parma e orégano. <i>Tomato sauce, mozzarella, basil, tomato, Parma ham and oregano.</i>	

Do Pizzaiolo Pizzaiolo's	R\$ 114,00
Molho de tomate, mussarela, pimentões, calabresa e cebola. <i>Tomato sauce, mozzarella, bell peppers, pepperoni and onions.</i>	
Filé Mignon Filet Mignon	R\$ 114,00
Molho de tomate, mussarela, filé mignon e orégano. <i>Tomato sauce, mozzarella, filet mignon and oregano.</i>	
Frango Chicken	R\$ 108,00
Molho de tomate, mussarela, frango desfiado e catupiry. <i>Molho de tomate, mussarela, shredded chicken and Brazilian Cream cheese.</i>	
Margherita Margherita	R\$ 114,00
Molho de tomate, mussarela e mussarela de búfala, tomate, manjeriço e orégano. <i>Tomato sauce, mozzarella and buffalo mozzarella, tomato basil and oregano.</i>	
Moda da Casa Home Style	R\$ 114,00
Molho de tomate, mussarela, bacon, aspargos, tomate seco e orégano. <i>Tomato sauce, mozzarella, bacon, asparagus, dried tomatoes and oregano.</i>	
Picanha Trop sirlon cap	R\$ 114,00
Molho de tomate, mussarela, picanha e orégano. <i>Tomato sauce, mozzarella, picanha and oregano.</i>	
Portuguesa Portuguesa	R\$ 108,00
Molho de tomate, mussarela, presunto, ovos cozidos, cebola, azeitona e orégano. <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, boiled eggs, onions, olives and oregano.</i>	
Quatro Queijos Four Cheese	R\$ 114,00
Molho de tomate, mussarela, gorgonzola, provolone e catupiry. <i>Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, provolone and Brazilian Cream cheese.</i>	
Rota dos Espumantes Rota dos Espumantes	R\$ 114,00
Molho de tomate, mussarela, presunto Tipo Parma, figos e orégano. <i>Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, figs and oregano.</i>	
San Danielle San Danielle	R\$ 114,00
Molho de tomate, mussarela, presunto cru, alcachofra e molho pesto. <i>Tomato sauce, mozzarella, raw ham, artichokes and pesto sauce.</i>	
Stroganoff de frango Chicken stroganoff	R\$ 114,00
Molho de tomate, mussarela, batata palha, stroganoff de frango e orégano. <i>Tomato sauce, mozzarella, shoestring potatoes, chicken stroganoff and oregano.</i>	
Texana Texana	R\$ 108,00
Molho de tomate, mussarela, calabresa moída, ovos, cebola e orégano. <i>Tomato sauce, mozzarella, ground pepperoni, eggs, onion and oregano.</i>	

Pizzas Doces | Sweet Pizzas

Banana com Gemada Banana with eggnog	R\$ 70,00	R\$ 108,00
Banana, mussarela, chocolate branco, canela e gemada. <i>Banana, mozzarella, white chocolate, cinnamon and eggnog.</i>		
Morango Moreno Strawberries and chocolate	R\$ 70,00	R\$ 108,00
Doce de leite, chocolate preto, morangos e creme de leite. <i>Milk jam, chocolate, strawberries and cream.</i>		
Nozes Caramelizadas Caramelized Nuts	R\$ 70,00	R\$ 108,00
Doce de leite, chocolate branco e nozes. <i>Milk jam, white chocolate and nuts.</i>		
Vale dos Vinhedos Vineyards Valley	R\$ 70,00	R\$ 108,00
Doce de leite, chocolate branco, uvas e creme de leite. <i>Milk jam, white chocolate, grapes and cream.</i>		
Vindima Grape Harvest	R\$ 70,00	R\$ 108,00
Chocolate branco, sorvete de creme artesanal, com calda de uva. <i>White chocolate, handcrafted cream ice cream with grape syrup.</i>		

Sobremesas | Desserts

Cassata	R\$ 32,00
Sorvete de creme, sorvete de doce de leite, amêndoas e doce de leite. <i>Vanilla ice cream, milk jam ice cream, almonds and milk jam.</i>	
Mini Fondue	R\$ 32,00
Mini fondue de chocolate meio amargo com morangos e uvas. <i>Mini bittersweet chocolate fondue with strawberries and grapes.</i>	
Sorvete de Forno servido na Xicara	R\$ 24,00
Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve. <i>Oven vanilla ice cream with strawberries, walnuts and beaten egg whites served in the cup.</i>	
Sorvete de Forno	R\$ 34,00
Sorvete de creme com morangos, nozes e claras em neve. <i>Oven vanilla ice cream with strawberries, walnuts and beaten egg whites.</i>	
Taça de Sorvete de creme com calda de Uva	R\$ 18,00
<i>Cup of vanilla ice cream with grape sauce.</i>	



Prato da Boa Lembrança

Bigoli "osso baúco" Bigoli é uma massa típica da região de Veneza, de onde vieram muitos imigrantes desbravar nossa Serra Gaúcha. Lembra muito o espaguete e é feita de forma artesanal. O ragù de ossobucco é preparado lentamente (15 horas de cozimento) em nosso forno à lenha, com temperos e especiarias da horta do Cheff Pessali. O nome do prato "osso baúco" é uma sátira que fazemos com a palavra baúco, muito utilizada no dialeto talian, que expressa uma pessoa atrapalhada, ingênua, confusa. Investimento individual R\$ 115,00

Bom apetite!