

BIENVENIDO!

MAMASITA
TORINO

MAMASITA
VARAZZE

MAMASITA

Entradas

Nueva
entrada

GAZPACHO

Zuppa fredda di pomodoro, verdure e spezie
Cold soup with vegetables and spices
7,50 €

TORTILLA DE PAPAS

Frittata di patate spagnola, accompagnata con insalata, pico de gallo e sour cream
Spanish potato omelette, served with salad, pico de gallo and sour cream
8,50 €

PAPAS RELLENAS

Patate gratinate ripiene con formaggio e bacon accompagnate con insalata e sour cream

Au gratin potatoes stuffed with cheese and bacon served with salad and sour cream
8,00 €

PROVOLETA

Provola alla griglia accompagnata da tortilla di mais*, insalata, chimichurri e miele
Grilled provola (smoked Italian cheese) served with corn tortilla*, salad, chimichurri and honey
8,00 €

COSTILLAS BBQ

Costine di maiale* con salsa BBQ accompagnate da insalata
Pork ribs* served with BBQ sauce and salad
11,00 €

JALAPENOS RELLENOS

Peperoncini messicani* fritti ripieni di formaggio accompagnati da sour cream e insalata

Fried Mexican hot peppers* filled with cheese served with sour cream and salad
9,50 €

ONION RINGS

Anelli di cipolla* accompagnati da sour cream e insalata
Onion rings* served with sour cream and salad
7,50 €

CROQUETAS DE CHORIZO

Crocchette* di patate e salsiccia messicana, accompagnate con insalata
Potatoes and mexican sausage croquettes*, served with salad
8,50 €

MAXI GUACAMOLE CON CHIPS

Salsa guacamole versione maxi con chips di tortilla di farina
Maxi avocado sauce, served with chips
9,00 €



NACHOS

Chips di mais ricoperte a scelta tra:
Corn chips with:

MAMASITA 11,00 €
ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, jalapenos, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*
melted cheese, cheddar cheese, jalapenos, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*

TIJUANA 12,00 €
ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, pollo, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*
with melted cheese, cheddar cheese, chicken meat, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*

YUCATECA 12,50 €
ricoperte da formaggio fuso, cheddar cheese, chili con carne, fagioli, pico de gallo, jalapenos, sour cream e guacamole*
Corn chips with melted cheese, cheddar cheese, chili con carne, beans, pico de gallo, jalapenos, sour cream and guacamole*





LA MEJOR COMIDA

MEXICO - ARGENTINA - SPAGNA

Entradas

ALITAS DE POLLO


Alette di pollo* con salsa BBQ
accompagnate da insalata
Chicken wings*
served with BBQ sauce and salad
11,50 €



ALITAS DE FUEGO

Alette di pollo* e salsa fuego
accompagnate da insalata
Chicken wings*
served with fuego sauce and salad
11,50 €



EMPANADAS CRIOLLAS

Fagottini di pasta criolla* farciti in cinque modi differenti:
 Criolla folded bread* with five different filling:
(2 pz - 2pcs) 8,00 €

- CARNE carne di manzo e maiale, olive e cipolle
beef and pork meat, olives and onions
- POLLO pollo, olive, cipolle e spezie
chicken meat, olives, onions and spices
- VERDURAS spinaci* e formaggio 
spinach* and cheese
- CHILI carne tritata di manzo piccante, 
pomodori e fagioli messicani
spicy ground beef, tomatoes and Mexican beans

EMPANADAS MIXTAS 14,00 €
Degustazione dei 4 tipi di empanadas
Tasting plate with all type of empanadas



BOTANITAS

(min. 2 persone - min. 2 pers)

Antipasto misto:
empanadas, anelli di cipolla*,
alitas de pollo*, papas e jalapeños* rellenos,
costine di maiale*, croquetas de bacalà*
accompagnati da insalata e salsa BBQ

Mixed appetizer:
empanadas, onion rings*, alitas de pollo*,
papas and jalapeños* rellenos,
pork ribs* and croquetas de salt cod*,
served with salad and BBQ sauce

15,00 € a persona

BEAN DEAP 
Formaggio fuso e fagioli
accompagnato da tortillas*
Melted cheese and beans served
with tortillas*
9,50 €



DIABLO DEAP  
Formaggio fuso e chipotle
accompagnato da tortillas*
Melted cheese and chipotle served
with tortillas*
9,50 €



 PICCANTE - SPICY  VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BIENVENIDO!

MAMASITA
TORINO

MAMASITA
VARAZZE

MAMASITA



TEX MEX

TACOS

Tortilla di mais* farcita con formaggio, pico de gallo, sour cream e guacamole*, accompagnata da insalata e riso. Ripieno a scelta:

Corn tortilla* filled with cheese, sour cream, guacamole* sauce and pico de gallo, served with salad and rice. Filling at the option:

VERDURE - VEGGIES

POLLO - CHICKEN

CARNITAS

CHILI CON CARNE

14,00 €

CHIMICHANGA

Tortilla* di farina fritta ripiena di formaggio, servita con fagioli, riso, insalata, pico de gallo, sour cream, guacamole* e a scelta:

Fried flour tortilla* filled with cheese, served with beans, rice, salad, pico de gallo, sour cream, guacamole* and at the choice:

CARNITAS

POLLO - CHICKEN

CHILI CON CARNE

PULLED PORK

Nueva entrada

16,00 €

BURRITOS

Tortilla* di farina cotta al forno arrotolata, accompagnata da insalata, riso, fagioli, pico de gallo, sour cream e guacamole*. Farcite a scelta con:

Rolled up flour tortilla* served with salad, rice, beans, pico de gallo, sour cream and guacamole*. Filling at the option:

CHILI chili con carne, fagioli e

formaggio fuso

chili con carne, beans and melted cheese

CARNITAS carnitas (carne di maiale sfilacciata, dolce e affumicata) e formaggio fuso

carnitas (sweet and smoked pulled pork meat) and melted cheese

POLLO pollo piccante, formaggio e

jalapeños (peperoncini messicani)

spicy chicken meat, cheese and mexican hot peppers

PULLED PORK .. punta di petto di maiale affumicata, formaggio e salsa barbeque

smoked pork meat, cheese and bbq sauce

VEGETARIANO.. spinaci*, formaggio e noci

spinach*, cheese and nuts

16,00 €

CHILI CON CARNE

Piatto tipico messicano di carne, fagioli, pomodori, sour cream e chili chipotle, accompagnato da riso, insalata e tortillas* di farina

Traditional Mexican dish with meat, beans, tomatoes, sour cream and chili chipotle served with rice, salad and tortillas*

15,00 €

HAMBURGERS

HAMBURGUESA

Maxi hamburger* servito con insalata, formaggio cheddar, onion rings*, bacon, accompagnato da patatine fritte*

Maxi hamburger* with salad, cheddar cheese, onion rings*, bacon, served with fried potatoes*

15,00 €



BURRITOS

Quesadillas

Tortillas* di farina passate alla piastra, accompagnate da insalata, farcite a scelta tra:

Grilled flour tortillas* stuffed, served with salad, with different filling:

GUADALAJARA

pollo, gamberi*, zucchine e formaggio fuso

chicken meat, shrimp*, zucchini

and melted cheese

15,50 €

MAMASITA

pollo, peperoni, bacon e formaggio fuso

chicken meat, peppers, bacon

and melted cheese

15,50 €

DE LOMO

lomo iberico, formaggio fuso e jalapeños

lomo iberico, melted cheese and mexican hot peppers

16,00 €



FAJITAS

Piatto tipico della cucina messicana a base di carne marinata tagliata a striscioline
Accompagnato da tortillas*, pico de gallo, insalata, formaggio, guacamole* e sour cream

Traditional Mexican dish with marinated meat cut into strips
served with tortillas*, pico de gallo, salad, cheese, guacamole* and sour cream.

DE LA VEGA

striscioline di pollo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle

Strips of chicken marinated in the beer and Mexican spices, grilled with peppers and onions

15,50 €



FUEGO DE FELIX

Striscioline di pollo grigliate con Adobados (peperoncino messicano), marinate nella birra e spezie messicane

Strips of chicken grilled with Adobados (mexican chilli), marinated in the beer and Mexican spices

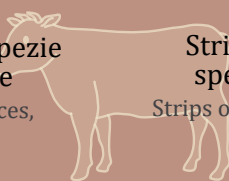
16,00 €

FRANCHITOS

Striscioline di manzo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle

Strips of beef marinated in the beer and Mexican spices, grilled with peppers and onions

16,00 €



MAMASITA

Striscioline di manzo e pollo marinate nella birra e spezie messicane, grigliate con peperoni e cipolle

Strips of beef and chicken marinated in the beer and Mexican spices, grilled with peppers and onions

16,00 €

DE CERDO B.B.Q.

Striscioline di maiale alla piastra con cipolla, caramellate con salsa B.B.Q.

BBQ caramelized strips of pork cooked on the grill with onions

15,50 €



DE ALEJANDRO

Striscioline di pollo e gamberetti* grigliati con zucchini, marinate nella birra e spezie messicane

Strips of chicken and shrimp*, grilled with zucchini, marinated in the beer and Mexican spices

16,50 €

VEGETARIANA

Striscioline di peperoni, zucchini, carote*, fagiolini* e cipolla

Strips of peppers, zucchini, carrots*, string beans* and onions

14,00 €



FAJITAS DE ALEJANDRO



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BIENVENIDO!

MAMASITA
TORINO

MAMASITA
VARAZZE

MAMASITA

LA MEJOR COMIDA



DE ESPAÑA

Specialità
SPAGNOLE



PATA NEGRA

50 gr - solo da maiali allevati
allo stato brado

18,00 €

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA

50 gr

7,00 €

JAMÓN SERRANO

50 gr

8,50 €

ACCIUGHE DEL CANTÀBRICO

9,00 €

LOMO IBÉRICO DE BELLOTA

50 gr

8,50 €



Paellas

PIATTO SPAGNOLO DI RISO
SPANISH RICE DISH

min. 2 persone - min. 2 persons



PAELLA DE PESCADO

crostacei*, molluschi*, verdure, zafferano
vegetables, crustaceans* and molluscs*, saffron

20,00 €
a persona

PAELLA A LA VALENCIANA

crostacei*, molluschi*, salsiccia, pollo, verdure, zafferano
crustaceans*, molluscs*, sausage, chicken meat, vegetables.saffron

19,00 €
a persona

PAELLA DE CARNE

salsiccia, pollo, verdure, zafferano
sausage, chicken meat, vegetables.saffron

18,50 €
a persona

PAELLA VEGETARIANA

zucchine, carote, mais, piselli*, zafferano
zucchini, carrots, corn and peas*, saffron

15,00 €
a persona

INFORMIAMO I NOSTRI CLIENTI CHE AL FINE DI GARANTIRNE
LA QUALITA', LA NOSTRA PAELLA VIENE PREPARATA AL MOMENTO
PER QUESTO POTREBBE ESSERCI UN'ATTESA DAI 25 AI 35 MINUTI
FOR PAELLAS FROM 25 TO 35 MINUTES STANBY



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

A LA PARILLA

Nueva
entrada

BARBEQUE RIBS 18,00 €

600 gr di costine alla griglia
con insalata e patatine fritte*

600 gr barbequed ribs, with salad and fried potatoes*

BIFE DE CHORIZO 20,00 €

Sottofiletto di Angus argentino da 280 gr alla griglia,
servito con tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*

280 gr grilled Angus entrecote served with tortilla*,
chimichurri, salad and fried potatoes*

TOMAHWK 45,00 €

Costata da 1 kg di Black Angus cotta lasciando
intatta la costola, servita con insalata e patatine fritte*

1 kg on the bone rib steak with the entire rib bone left,
served with salad and fried potatoes*

BIFE ANCHO 24,00 €

280 gr di entrecote di carne argentina servita
con tortilla*, chimichurri, insalata e patatine fritte*

280 gr Argentines entrecote served with tortilla*,
chimichurri, salad and fried potatoes*

FILETTO 25,00 €

Filetto da 250 gr grigliato e servito con tortilla*,
chimichurri, insalata e patatine fritte*

250 gr grilled filet served with tortilla*, chimichurri,
salad and fried potatoes*

ASADO 17,50 €

Grigliata di carne composta da manzo,
salsicciotti, pollo e capocollo di maiale,
accompagnata da insalata, chimichurri
e patatine fritte*

Mixed grilled meat selection: beef, sausages, chicken and pork neck,
served with salad, chimichurri and fried potatoes*

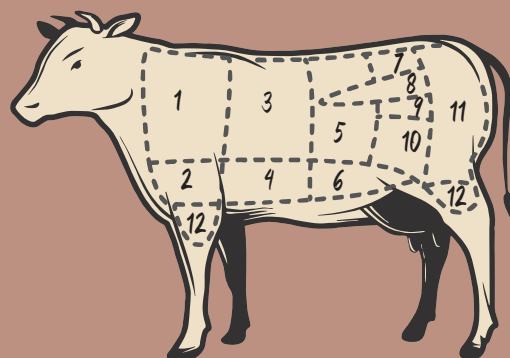
ABANICO IBERICO 20,00 €

Taglio di suino iberico a forma di ventaglio posto sulle
costole, accompagnato da insalata e patatine fritte*

Fan-shaped iberian pork cut placed on the ribs,
served with salad and fried potatoes*



L'ANGUS ARGENTINO È UNA DELLE
RAZZE BOVINE PIU' ANTICHE E CELEBRI,
FAMOSA PER LA SUA CARNE PREGIATA E SUCCULENTA



TAGLIO AMERICANO

- | | | |
|-----------------|------------------|-------------------|
| 1. Spalla | 5. Lombata | 9. Controfiletto |
| 2. Petto | 6. Pancia | 10. Controfiletto |
| 3. Costato | 7. Controfiletto | 11. Girello, Fesa |
| 4. Taglio reale | 8. Filetto | 12. Garretti |



Scegliamo per voi
solo carne di qualita'
dai migliori allevamenti



Parilla
DE MAR

CAMMARONES A LA PARILLA 18,00 €

Griglia di gamberoni* argentini, sfumati al vino
bianco e serviti con insalata e riso

Grilled Argentines prawns* drizzled with white wine,
served with salad and rice



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

CONTORNOS

FRIJOLES Fagioli neri messicani - Black Mexican beans	2,00 €
ARROZ Riso alla messicana - Mexican rice	2,00 €
TORTILLAS*	1,00 €
CHIPS DI MAIS* corn chips*	3,00 €
JALAPENOS*	3,00 €
PATATINE FRITTE* - Fried potatoes*	3,00 €
VERDURE ALLA GRIGLIA Grilled vegetables	6,00 €

Salsas

GUACAMOLE* Salsa a base di avocado - Avocado sauce	3,00 €
CHIPOTLE Salsa molto piccante a base di adobados (peperoncino messicano) Very hot sauce made of adobados (Mexican chili)	3,00 €
CHIMICHURRI Olio aromatizzato con spezie argentine Oil flavoured with Argentine spices	2,50 €
SOUR CREAM	3,00 €
SALSA BARBECUE (BBQ)	3,00 €
CHEDDAR CHEESE	3,00 €
PICO DE GALLO Cubetti di pomodori, cipolla e prezzemolo Chopped tomatoes, onion and parsley	2,50 €

DULCES Y FRUTAS



**ANANAS
AL NATURALE**
4,50 €

**ANANAS
TEQUILA Y MENTA**
5,00 €

**CREMA
CATALANA**
4,50 €

SORBETTO
5,00 €

TORTA BROWNIE
5,00 €

ALFAJORES
5,00 €

**CHEESECAKE
MAMASITA**
5,00 €

"IL BARATTOLO"
5,00 €

DIA DE LOS MUERTOS

E' UNA FORMA PARTICOLARE DI FESTA DEI DEFUNTI TIPICA DELLA CULTURA MESSICANA.

LA FESTA VIENE CELEBRATA CON MUSICA, BEVANDE E CIBI TRADIZIONALI DAI COLORI VIVI, COMBINATI A NUMEROSE RAPPRESENTAZIONI CARICATURELLI DELLA MORTE



OGNI ANNO, DAL 30 OTTOBRE AL 2 NOVEMBRE, IN ONORE DEI PROPRI CARI DEFUNTI, OGNI FAMIGLIA MESSICANA ERIGE IN CASA UN ALTARE CHE VIENE VISITATO DAI PARENTI E CHE SOLITAMENTE È DECORATO CON PAPEL PICADO, LA TIPICA CARTA VELINA PERFORATA, E CON I PIATTI PREFERITI DAL DEFUNTO



PICCANTE - SPICY



VEGETARIANO - VEGETARIAN

*In assenza del prodotto fresco il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine - Frozen products may be used

BIENVENIDO!

MAMASITA
TORINO

MAMASITA
VARAZZE

MAMASITA

BEBIDAS Y CAFE

piccola media caraffa 0,5 lt caraffa 1 lt calice bottiglia lattina

SANGRIA / SANGRIA FROZEN

4,00 € 7,50 € 14,00 €

BIRRE ALLA SPINA - DRAFT BEERS

Bionda 3,00 €
Doppio malto 5,00 €
Rossa 10,00 €
Blanche

BIRRE IN BOTTIGLIA - BOTTLED BEERS

Corona 4,00 €
Desperados 5,00 €
Quilmes 4,00 €
Sol 4,00 €
Buenos Aires - birra artigianale argentina (0,5 lt) 7,50 €

VINO SFUSO - WINE FROM CASK

Rosso - Bianco 4,00 €
Red - White 7,00 € 11,00 €

MARGARITA

Shakerata 7,00 €
Shakerata gold (con tequila reposada) 7,50 €
Tommy's Margarita 8,50 €
Frozen (lime o fragola) 6,50 € 12,00 € 19,00 €

BIBITE ALLA SPINA - DRINK ON TAP

Pepsi cola 3,00 €
Schweppes lemon 4,50 €
Schweppes tonica 8,50 €

BIBITE IN BOTTIGLIA - SOFT DRINKS

Coca cola 3,50 €
Coca cola light
Coca cola zero
Fanta
Sprite

ACQUA - WATER

Naturale - Frizzante 1,00 € 0,5 lt

CAFFE' - COFFEE 1,50 €

Normale - regular
Macchiato
D'orzo - barley
Decaffeinato - decaf

CAFFE' CORRETTO 2,00 € CORRETTED COFFEE

CAFFE' SHAKERATO 3,00 €

CAFFE' MEX 3,50 €

AMARI E GRAPPE 3,00 €

LEGUI (amaro alle erbe argentino) 4,00 €

PASSITO ARGENTINO 5,00 €

RUM

TEQUILA REPOSADA da 6,50 €

WHISKEY a 9,50 €

MEZCAL

- Il prezzo varia a seconda dell'invecchiamento -
- The price differs according to aging -

TEQUILA BOOM-BOOM 2,00 €

TEQUILA SALE E LIMONE 3,00 €

Tequila, salt and lemon

COPERTO

1,00 €

SI PREGA DI RICHIEDERE IL CONTO AL TAVOLO

Please, ask
for the bill
at the table



Etichetta disegnata da Steven Noble, ispirata all'arte e a momenti reali della storia messicana



Cocktails

SPRITZ

aperol, prosecco, soda
€ 5.00

AMERICANO

campari, vermut rosso, soda
€ 6.50

NEGRONI

campari, vermut rosso, gin
€ 6.50

NEGRONI SBAGLIATO

campari vermut rosso prosecco
€ 6.50

SANGRIA

SANGRIA FROZEN

 3,50 €
  7,50 €
  14,00 €

MEZCALITA

succo di lime, triple sec, mezcal
€ 7.00

MARGARITA

succo di lime, triple sec, tequila bianca
€ 7.00

MEZCALITA GOLD

succo di lime, triple sec,
mezcal premium
€ 9.50

MARGARITA GOLD

succo di lime, triple sec,
tequila reposada
€ 7.50

TEQUILA SUNRISE

succo d'arancia, tequila,
granatina
€ 6.50

MARGARITA FROZEN

A scelta tra LIME o FRAGOLA
succo di lime, triple sec,
tequila, lime o fragola

 € 6.50
  € 12,00
  € 19,00

TOMMY'S MARGARITA

€ 8.50

ORGASMO

Amaretto disaronno, kahlua,
baileys, panna
€ 6.50

NICOLE

lime a cubetti, zucchero di canna,
creme de cassis, cranberry, vodka
€ 6.50

SEX ON THE BEACH

succo d'arancia, succo d'ananas,
peach tree, vodka, cranberry
€ 6.50

LONG ISLAND ICE TEA

sweet & sour, triple sec, vodka,
rum bianco, gin, coca cola
€ 6.50

MIAMI BEACH

sweet & sour, curaçao blu, vodka,
rum bianco, gin, sprite
€ 6.50

DAIQUIRI

(FROZEN O SHAKERATO)
sweet & sour rum bianco
€ 6.50

PINA COLADA

succo d'ananas, rum scuro,
malibù, cocco, panna
€ 6.50

COSMOPOLITAN

sweet & sour, triple sec, vodka,
cranberry
€ 6.50



CAIPIRINHA

lime a cubetti, zucchero di canna,
cachaca
€ 6.50

MOJITO

lime a cubetti, zucchero di
canna, menta, rum, soda
€ 6.50

CAIPIROSKA

lime a cubetti, zucchero di
canna, vodka
€ 6.50

MOJITO DIABLO

lime a cubetti, zucchero di canna, menta,
creme de cassis, tequila, sprite
€ 6.50

CAIPIMEX

lime a cubetti, zucchero di canna,
tequila, papaya
€ 6.50





Vini rossi argentini

DON DAVID RESERVE MALBEC

Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane. Aroma di marmellata di prugne, con note di tabacco, vaniglia, cioccolato e pane tostato. Al palato è morbido ed armonico. **€ 30.00**

FAMILIA ZUCCARDI LA MECHITA MALBEC

Medrano, Agrelo e Santa Rosa, Mendoza. Invecchiato tra i 4 e i 6 mesi in rovere francese. Aromi di frutta rossa come le prugne, le more e il cassis. Al palato è corposo, con tannini dolci, una buona struttura e un finale persistente. **€ 22.00**

ESCORIHUELA GASCÒN 1884 MALBEC

Agrelo (Lujón de Cuyo), Mendoza. Invecchiato per 8 mesi in barrique francesi e americane. Colore rosso porpora intenso. Al naso presenta aromi di frutti neri e Rossi, anche se prevale la nota di prugna. Concentrato, elegante persistente, con tannini morbidi. **€ 28.00**

SAURUS MALBEC

San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. Riserva: 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barriques francesi. Aromi di frutti neri come more ciliegie nere. Gusto intenso, con note affumicate e speziate. Tannini morbidi. **€ 25.00**

ESCORIHUELA FAMILIA GASCÒN SYRAH

Agrelo (Lujón de Cuyo), Mendoza. Invecchiato per quattro mesi in barrique francesi e americane. Aromi di frutta nera matura e sentori di vaniglia e cioccolato tostato donati dal leggero passaggio in rovere. Buona struttura tannica e finale lungo e persistente. **€ 25.00**

DON DAVID RESERVE CABERNET SAUVIGNON

Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Riserva 12 mesi in barrique francesi e americane. Aromi di peperoncino, con note di fumo, rovere e tabacco. Al palato è elegante ed equilibrato, con tannini maturi ed importanti. **€ 28.00**

SAURUS MERLOT

San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per quattro mesi in barrique francesi e americane. Ottima acidità e piacevoli tannini, con un finale morbido e persistente. Aromi di frutta rossa, anice, menta e spezie. **€ 25.00**


SAURUS SPECIAL PINOT NOIR

San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per 12 mesi in barrique francesi e americane. Al naso si presenta con aromi di frutta rossa virgola lamponi e fragole. Corposo, con gusto molto fruttato, con tannini dolci acidità rotonda. Vino stabilizzato naturalmente. **€ 25.00**

EL PORVENIR LABORUM AMAUTA CORTE INNOVACIÒN BLEND

Finca Rio Seco, Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Invecchiato per 8 mesi in barrique francesi e americane. Produzione limitata di 17.000 bottiglie. 50% Malbec e 50% Cabernet Franc. Colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso evidenzia aromi di frutti Rossi, prugne e pepe, tipici del Cabernet Sauvignon. Note affumicate di pane tostato donate dall'invecchiamento in rovere. Al palato è strutturato, robusto, con tannini morbidi. Finale lungo e persistente. **€ 38.00**





Vini Bianchi argentini

SAURUS CHARDONNAY

San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 40% del vino invecchiato per tre mesi in barrique americane. Aromi di agrumi che si abbinano a note floreali e fruttate. Ottimo il bilanciamento e l'acidità, con note di vaniglia e cacao. **€ 22.00**

DON DAVID RESERVE TORRONTÉS

Cafayate (Valles Calchaquies), Salta. Parzialmente invecchiato per tre mesi in barriques americane. Vino molto elegante con un intrigante aroma di acqua di rose e note di arancio e pane tostato. **€ 25.00**

PATAGONIA SELECT SAUVIGNON BLANC

San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagonia. 30% del vino invecchiato per quattro mesi in barrique francesi americane. Complesso e morbido, con tracce di frutta in armonia col livello di acidità. **€ 27.00**

Vini Messicani

L.A. CETTO PETITE SYRAH (Valle de Guadalupe, Messico). **€ 25.00**

L.A. CETTO ZINFANDEL (Valle de Guadalupe, Messico). **€ 22.00**

L.A. CETTO RESERVA PRIVADA Nebbiolo (Valle de Guadalupe, Messico). **€ 30.00**

L.A. CETTO CHENNIN BLANC (Valle de Guadalupe, Messico). **€ 22.00**

Vini Rossi Spagnoli

CANTA MAÑANAS TEMPRANILLO (Ribera del Duero) **€ 17.00**

ALTOS DE TAMARON ROBLE (Ribera del Duero) **€ 20.00**

ALTOS DE TAMARON CRIANZA (Ribera del Duero) **€ 25.00**

EL PUGIL TEMPRANILLO (Toro) **€ 16.00**

TORO CAÑO BLEND TEMPRANILLO Garnacha (Toro) **€ 22.00**

EL ADIVINO RED BLEND VECCHI VIGNETI EDICIÓN LIMITADA (Rioja, Ribera del Duero, Val de P.) **€ 25.00**

VIÑA ALBALI GRAN RESERVA COLECCION PRIVADA (Valdepeñas - La Mancha) **€ 28.00**

CASA ALBALI TEMPRANILLO SHIRAZ (Valdepeñas - La Mancha) **€ 18.00**

Vini Bianchi Spagnoli

ARNEGUI VIURA (Rioja) **€ 17.00**

ANALIVIA SAUVIGNON BLANC (Rueda) **€ 20.00**

ANALIVIA VERDEJO (Rueda) **€ 18.00**

PULPO ALBARIÑO (Galicia) **€ 22.00**

Vini Portoghesi

HERDADE DOS LAGOS (Biologico, Vegano) 100% Aragonez, Prod. Max. 4800 bott. **€ 22.00**

ANTONIÒ LOPES RIBEIRO (Vinho Verde) Loureiro, Avesso, Avinto. **€ 19.00**

Bollicine dal Mondo

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBIADENE **€ 25.00**


CAVA MONT-FERRANT BLANES LA SENYORA BRUT NATURE **€ 25.00**

SPUMANTE MOSCATO LA CAMIONETA **€ 14.00**

SPUMANTE VIÑA ALBALI SEC ROSE' **€ 16.00**


SPUMANTE VIÑA ALBALI BRUT. **€ 16.00**

CHAMPAGNE FRANCOIS DUBOIS PURE RESERVE **€ 55.00**



MAMASITA TORINO
Corso Carlo e Nello Rosselli 1
Torino


www.mamasitatorino.it

 fb.com/ristorantemamasitatorino

MAMASITA VARAZZE

Piazza dei Calafati 2/3
Marina di Varazze (SV)

www.mamasitavarazze.it

 fb.com/mamasitaristorante

