

PIZZA E COCKTAIL

MADRE

CUCINA ITALIANA

APPERITIVO

Caponata <i>Vegetales salteados con Vinagreta.</i>	\$5
Focaccia <i>Masa de pizza al horno, aceite de Oliva, sal y pimienta.</i>	\$5
Olive Verdi Sicilia <i>Aceitunas verdes de Sicilia.</i>	\$5

PARA COMPARTIR:

Carpaccio Di Tono <i>Tiradito de tuna acompañado con una vinagreta de yuzu kosho y cromesquis</i>	\$18
Cavolfiore Madre <i>Coliflor rostizado sobre crema de queso feta con perejil, coronado con crema de coliflor y chips de ajos.</i>	\$12
Insalata Burrata e Acciughe <i>Burrata, pesto rojo de tomates secos y anchoas frescas del Cantábrico.</i>	\$23
Insalata Cesare <i>Cogollos de lechuga, parmesano, crutones y Aderezo Cesar de la casa.</i>	\$16
Insalata Cesare e Granchio <i>Cogollos de lechuga, centollo confitado, parmesano, crutones y aceite de trufa y aderezo cesar de la casa.</i>	\$28
Insalata italiana <i>Mix de Lechugas, Stracciatella, Prosciutto Speck, Aceitunas Kalamata, Tomates Cherrys, Sal Maldo, Glaze de Aceto Balsámico, Almendras Fileteadas y Oleo de Oliva.</i>	\$18
Insalata Verde e Formaggio Feta <i>Mix de lechugas, berro, espinaca, tomate cherry, queso feta y vinagreta de la casa</i>	\$12
Raviolis di Gamberonni <i>Raviolis: relleno de langostinos y queso crema, sobre bisque de langostinos y salsa holandesa</i>	\$20
Tortellini di Zucca <i>Tortellini: relleno de calabaza ahumada y mantequilla de salvia.</i>	\$16

PASTAS

Fetuccini Vongole e Bottarga <i>Fetuccini: con almejas salteadas en su jugo, aceite de oliva, ajo, vino blanco, tomate cherry y botarga</i>	\$22
Fusilli Vegetariana <i>Pasta tipo tomillo: en salsa de tomate San Marzano, mix de vegetales. y parmesano reggiano de 48 meses</i>	\$14
Lasagna <i>Lasaña: tradicional con Ragú de la Nona coronado con salsa Pomodoro y queso parmesano</i>	\$18
Linguine al Ragú della Nonna <i>Linguini: en salsa roja y una combinación de carne de res y de cerdo preparada durante 4 horas.</i>	\$20
Linguine all'aragosta <i>Linguini: Cola de langosta en salsa Pomodoro y bisque de langosta</i>	\$39
Linguine alla Carbonara Madre <i>Linguini salteado en carbonara tradicional con panceta coronado con espuma de queso parmesano.</i>	\$18
Ñoquis alla Sorrentina <i>Ñoquis al graten: salsa Pomodoro, mozzarella y albahaca</i>	\$21
Pappardelle Short Rib <i>Pappardelle: sobre un Ragú de short rib y parmesano reggiano de 48 meses.</i>	\$31
Rigatoni Lomo di Pomodoro <i>Rigatoni, Filete De Res, Salsa Pomodoro, Tomate Cherry, Ajo, Albahaca, Queso Parmesano, Aceite De Oliva</i>	\$18
Rigatoni Trombette dei Morti <i>Rigatoni: trompetas de la muerte salteadas con hongos Bunapi y crema de trufas emulsionadas.</i>	\$26
Spaghetti all'amatriciana <i>Espaguetis: salteados con cebolla y panceta en salsa Pomodoro.</i>	\$18

PASTAS GLUTEN FREE

Fusilli alla Trapanese <i>Pasta tipo tomillo: con pesto de Pomodoro, aceite de oliva, ajo, tomate cherry, albahaca y almendras</i>	\$16
Penne Monte Vesuvio <i>Penne: en salsa Pomodoro con mix de vegetales, hongos Crimini, Bunapi, camarones, coronado con berros</i>	\$18
Spaguetti ai funghi e Salsa Rossa <i>Spaguetti: combinación con tres tipos de hongos en salsa de Pomodoro y albahaca; coronado con berenjenas asadas</i>	\$18

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Il pesce del giorno <i>Filete de (mero, pargo, corvina o cobia) mantequilla emulsionada de proseco, acompañado con kale salteado y coronado con menta y cebollitas perlas</i>	\$26
Saltimboca a la Romana <i>Filete De Res, Fondo Oscuro, Estragon, Mantequilla, Tomillo, Risotto Vitelo Y Pomodoro, Papas, Queso Parmesano.</i>	\$28
Tagliata di Mucca (Entraña) <i>Entraña grillada con salsa Pomodoro y pesto de albahaca, acompañada de Cacio e Pepe y queso pecorino</i>	\$35

RISOTTOS

Risotto ai Funghi <i>Risotto con mix de hongos (porcini, crimini y bunapi) con crema trufada</i>	\$19
Risotto Boillabaisse <i>Risotto en base de bisque de langostinos, camarones, calamares, coronado con mejillones, pescado y vieiras salteadas</i>	\$22
Risotto Di Verdure <i>Risotto en base de zucchini, pimientos asados, berenjenas, hongos Porcini espárragos y topping de queso parmesano</i>	\$16
Risotto Nero di Seppia e Gamberetti <i>Risotto en tinta de calamares, sepia y camarones; chip de ajos, decorado con queso parmesano, brotes y mejillones con espuma anisada</i>	\$22

PIZZAS CLÁSICAS ROJAS

Calzone Tradicional <i>Pomodoro (DOP), mozzarella, queso pecorino y albahaca</i>	\$12
Caprese <i>Pomodoro, Mozzarella Di Bufalo, Cherry Amarillo, Pesto de albahaca, Aceite De Oliva, Pecorino</i>	\$16
Cotto Funghi <i>Pomodoro (DOP), mozzarella, jamón cocido y hongo porcini salteado</i>	\$16
La Mamma dei Peperoni <i>Pomodoro (DOP), mozzarella fresca y peperoni de alta calidad</i>	\$14
Margherita <i>Pomodoro (DOP) y mozzarella fresca, albahaca y aceite de oliva</i>	\$14
Margherita di Bufalla <i>Pomodoro (DOP), mozzarella de búfala, albahaca y aceite de oliva</i>	\$18
Marinara <i>Pomodoro (DOP), anchoas del Cantábrico, ajo, orégano y aceite de oliva</i>	\$12
Panini di la Mamma <i>Jamón Speck, Stracciatella, Arrugula, Pecorino, Reducción Balsámica</i>	\$18
Prosciutto e Arúgula <i>Pomodoro (DOP), mozzarella, prosciutto Speck, arúgula, stracciatella, queso pecorino y aceite de oliva</i>	\$19
Salamino <i>Pomodoro (DOP) mozzarella fresca, salami y aceite de oliva</i>	\$14
Vegetariana <i>Pomodoro (DOP), mozzarella, tomates, verduras variadas, albahaca, alcachofas, arúgula y aceite de oliva</i>	\$16

PIZZAS CLÁSICAS BLANCAS

Al Tartufo <i>Queso Asiago, mozzarella, crema de trufa, queso pecorino</i>	\$19
Calzone Lungo <i>Queso asiago, pecorino, gorgonzola y mozzarella, prosciutto Speck, arúgula y reducción balsámica</i>	\$18
Carbonara <i>Queso Asiago, panceta, pimienta, huevo y queso pecorino</i>	\$16
Pizza Giallo e Prosciutto <i>Jamon Speck, Mozzarella, Gorgonzola, Tomate Cherry Amarillo, Queso Pecorino, Aceite De Oliva</i>	\$16
Quattro Formaggi <i>Queso Asiago, Gorgonzola, Pecorino y mozzarella.</i>	\$16
Vegana <i>Crema de coliflor, pimentón confitado, tomate confitado, cebolla salteada, alcachofas y arúgula</i>	\$16

PIZZAS SCROCCHIARELLA (GOURMET)

La Sexy Mamma <i>Stracciatella, crema de cebolla y camote morado, prosciutto speck, tomates deshidratados en casa, rúgala bebé, pecorino y aceite extra virgen</i>	\$18
Salmone <i>Stracciatella, Salmón ahumado hinojo y alcaparras</i>	\$20
Short Rib e Stracciatella <i>Stracciatella, Short Rib, queso pecorino, aceite de oliva y perejil</i>	\$32
Stracciatella e Mortadela <i>Stracciatella y Mortadela italiana de pistacho</i>	\$20
Vegana <i>Crema de coliflor, pimentón confitado, tomate confitado, cebolla salteada, alcachofas y arúgula</i>	\$16

POSTRES

Calzone Nutella e Pasticho <i>Fagotino Madre</i>	\$12
Panna Cotta in Fruto Rosso <i>Tiramisu</i>	\$9
	\$9

MADRE **COME IN AND GRAB A SLICE** PANAMÁ CITY

DELICIOUS PIZZA

EVERYDAY FRESH INGREDIENTS

Have a drink from our bar