

## ANTIPASTI / APPETIZERS

**BURATA CAPRESE** ..... €12

Burrata, fresh tomatoes and basil */7/*

**CATALANA DI GAMBERO SCOTTATO  
CON MAYO AI CROSTACEI** ..... €16

Seared prawns in Catalan style with shellfish mayo */2, 9/*

**MARINARA DI COZZE** ..... €14

Mussels marinara */14/*

**INSALATA DI SALMONE AL SALE BILANCIATO E ARANCIA** ..... €14

Salt-cured salmon salad with orange */4/*

**FILETTO DI FASSONA IN TARTARE** ..... €18

Fassona beef Tenderloin in tartare */3, 10/*

## PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

**CALAMARATA CON PESCE SPADA AROMATIZZATO ALLA MENTA,  
SALSA AL POMODORO, MELANZANE E MANDORLE** ..... €14

Calamarata with swordfish, mint, eggplant, tomato sauce and toasted almonds */1, 4, 8/*

**CAVATELLI CON CREMA DI PATATE,  
COZZE E RICOTTA SALATA** ..... €14

Cavatelli pasta with potatoes, mussels and salted ricotta cheese */1, 7, 14/*

**CARBONARA** ..... €12

Classic Carbonara */1, 3, 7/*

**TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON TARTUFO E ALICI  
DEL CANTABRICO** ..... €14

Homemade tagliolini with truffle and Cantabrian anchovies */1, 4, 7/*

**LASAGNA FATTA IN CASA CON PASTA FRESCA** ..... €16

Homemade lasagna with fresh pasta */1, 3, 7/*

## SECONDI PIATTI / MAINCOUSE

**TORTINO DELLA NONNA CON PATATE,  
COZZE E MOLLIKA DI PANE** ..... €12

Traditional potato and mussel pie with crispy bread crumbs /1, 14/

**FILETTO DI PESCE IN GUAZZETTO** ..... €16

Fish fillet in stew (cherry tomatoes and tomato sauce) /4/

**TRANCIO DI SALMONE IN CROSTA DI PANE AROMATIZZATO  
SU CREMA DI PISELLI** ..... €14

Salmon fillet in flavored bread crust searved on pea cream /1, 4/

**TONNO SCOTTATO** ..... €16

Seared tuna /4/

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA,  
POMODORINI E PARMIGIANO** ..... €16

Sliced beef with rocket salad and cherry tomatoes /7/

**Mamaioa  Bistrò**

📍 [mamaioa.lecco](https://www.instagram.com/mamaioa.lecco) | 🌐 [www.mamaioa.it](http://www.mamaioa.it)