

# MENU



**MAMITA  
CLUB**

# Ay Mamita, bienvenidos



Qui c'è **buona musica, cibo inedito, i drink da WOW.**

“**Ay Mamita**” è **slang sudamericano**, un'espressione capace di raccogliere in due parole un ventaglio unico di emozioni: **sorpresa, affetto, ammirazione.**

Puoi dire “**Ay Mamita**” quando succede **qualcosa di bello.**

E qui sta succedendo qualcosa di **muy especial.**

Chiedi a **Julio**, il padrone di casa, **estro creativo e calore argentino.**

Innamorato della **Puglia** e di una **pugliese**, ha portato la sua **idea di cucina** nel cuore di **Conversano.**

**Mamita Club** è dove puoi “perdere tempo”

tra una **empanadas** e una **jam session di musicisti**, un **burger** e una **birra**, un **drink** e una **performance artistica improvvisata.**

Qui succedono cose **belle**, ispirate dall'**arte pop** che adorna le pareti e gli angoli del **Club.**

L'atmosfera è **vibrante**, lo **spirito** prende vita, **il cuore batte a tempo di musica.**



## Bienvenidos a Mamita Club

**MAMITA  
CLUB**



# FOOD

## Empanadas (2 pezzi)

*Non è possibile ordinare la porzione mista*

---

Sembra un panzerotto ma non è.  
Fagottino di pasta ripieno di sapore argentino.  
**Ideale come aperitivo o per cena.**

**RICOTTA E SPINACI** € 5,00

*ricotta, spinaci e parmigiano*

*SPEZIE: noce moscata e pepe*

**BACCALÀ E PATATE** € 6,00

*baccalà, patate fresche, cipolla, prezzemolo e pepe*

**CARNE** € 6,50

*carne di vitello, cipolla, peperoni e uovo*

*SPEZIE: cumino, paprika e peperoncino*

**POLLO** € 6,50

*sovracoscia di pollo, cipolla e peperoni*

*SPEZIE: cumino, paprika e peperoncino.*

**CAPOCOLLO** € 7,00

*capocollo cotto a bassa temperatura 24 ore, cipolla,*

*peperoni e carote | SPEZIE: cumino, paprika e peperoncino*

**GAMBERI** € 7,00

*mazzancolle e cipolla*

*SPEZIE: paprika, peperoncino e limone*

# Gli sfizi di Mamita

Gustose voglie da soddisfare.

*Ideale come aperitivo, antipasto o contorno.*

**Tapas (5 pezzi)** € 7,00  
Fantasie dello chef con prodotti freschi su pane tostato. Chiedi cos'ha creato oggi

**Verdure pastellate** € 7,00  
*(fiori di zucca, salvia, pomodoro datterino, melanzane, zucchine e peperoni)*

**Pastel de papa** € 10,00  
*(sformato di patate, carne di vitello e verdure)*

**Terrina di provola affumicata** € 12,00  
*(formaggio, basilico e pomodoro)*

**Tagliere di salumi e formaggi** € 16,00  
*(diversi tipi di formaggi e salumi regionali)  
ideale per 2 persone*

**Tris** € 3,50  
*(mandorle-arachidi, taralli e olive)*

**Patatine fritte\*** € 4,00

**Patate al forno** € 4,00

\* prodotto surgelato

# Mamita al piatto

---

<b>Chorizo</b> <i>salsiccia punta di coltello dell'Alta Murgia con salsa alle prugne e insalatina di cavolo cappuccio</i>	€ 14,00
<b>Animelle di vitello croccanti con salsa di sponale</b>	€ 12,00
<b>Mathambre</b> <b>vitello ammazza fame, datterino, basilico e crema di parmigiano</b>	€ 10,00
<b>Diaframma con patate al forno</b>	€ 14,00
<b>Crema di ceci, pollo allo yogurt e insalata croccante</b>	€ 10,00
<b>Tataki di tonno rosso</b> <i>Panzanella di mango, menta e sedano</i>	€ 14,00
<b>Trancio di salmone scottato con insalatina di finocchio e arancia</b>	€ 12,00
<b>Costine di vitello cotte a bassa temperatura con patate al forno</b>	€ 16,00

# Panini

---

<b>Cotoletta di vitello, fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro ramato e insalata</b>	€ 8,00
<b>Sovracoscia di pollo marinata alla soia, zucchina alla poverella, formaggio caprino e bacon croccante</b>	€ 10,00
<b>Capocollo cotto a bassa temperatura 24 ore con salsa agrodolce e insalata</b>	€ 11,00
<b>Vacio cotto a bassa temperatura 10 ore con le sue verdure con salsa chimichurri</b>	€ 12,00
<b>Gamberi, salsa di friggirelli e avocado, pomodoro camone e insalata</b>	€ 12,00

# Hamburger fuori menù

---

**HAMBURGER (200 gr) CLASSICO € 12,00**

*Pomodoro, cipolla, insalata e caciocavallo*

**HAMBURGER (200 gr) BUFALA € 13,00**

*Bufala, cipolla rossa agrodolce  
Prosciutto crudo di Faeto e insalata romanella*

**HAMBURGER (200 gr) ZUCCA € 14,00**

*Crema di zucca, fonduta di pecorino sardo  
crump ai porcini e guanciale*

# Insalate

---

Su richiesta, lo chef con prodotti freschi  
preparerà la tua insalata

# Dolci

Home Made

**€ 5,00**

**Tiramisù**

**Alfajores**

**Fantasia dello Chef**

**Chiedi al personale di sala  
i nostri fuori menù  
Possibilità di panini e hamburger  
vegani e vegetariani**

Coperto / € 2,00

## **SCHEDA ALLERGENI GLI ADEMPIMENTI PREVISTI DAL REG 1169/11/UE**

*Dal 13 dicembre 2014 le informazioni relative agli allergeni DEVONO essere disponibili ai consumatori anche per le attività di somministrazione.*

*Con una nota del 6 febbraio 2015 il Ministero della Salute ha dato indicazioni in merito ai ristoranti, mense, scuole, ospedali, servizio catering ed anche a chi somministra per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile Tali informazioni possono essere riportate sui menù, su appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente. Nel caso in cui si utilizzino sistemi elettronici di tipo "applicazioni per smartphone", codice a barre, codice QR etc., questi non possono essere in ogni caso predisposti quali unici strumenti per riportare le dovute informazioni, in quanto non facilmente accessibili a tutta la popolazione e dunque non sufficientemente idonei allo scopo. Possono essere utilizzate diciture quali:*

- 1. L'operatore del settore alimentare si limiti ad indicare per iscritto, in maniera chiara ed in luogo ben visibile, una dicitura del tipo: "le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio";*
- 2. l'operatore del settore alimentare riporti, per iscritto, sul menù, sul registro o su apposito cartello, una dicitura del tipo : "per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".*

*È comunque necessario che, in ciascuna delle ipotesi sopra menzionate, le informazioni dovute ai sensi del Regolamento 1169/2011, risultino da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale, di cui il personale avrà preventivamente preso visione e conoscenza con contestuale approvazione per iscritto.*

# SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

## Reg.1169/2011 UE



**1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;**



**3. Uova e prodotti a base di uova;**



**4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;



**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi**



**6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- a) olio e grasso di soia raffinato;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.



**8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus vellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**

**Ecco dove si può trovare:**

- Alimenti vegetariani (arrosti, cotolette, hamburger, piatti pronti).
- Barrette ai cereali.
- Bevande (alcune bevande al latte/yogurt e alcune marche di cioccolata calda), orzata.
- Bevande alcoliche (per es amaretto).
- Bevande al latte.
- Burro, margarina.
- Caramelle, cioccolato (praline e cioccolato con frutta a guscio (occhio perché molti tipi di cioccolato ne contengono tracce che devono essere dichiarate in

etichetta), confetti, torrone, marzapane, pasta di mandorla e di noci, croccanti.

- Carne e pesce (soprattutto quella già preparata impanata o in pastella, timballi di carne, alcuni hamburger, salsicce, salumi, affettati).

-Cereali per la prima colazione (quelli alla frutta a guscio, muesli, alcuni cereali al riso, miscele con frutta anche secca, alcuni preparati istantanei all'avena).

-Cioccolato e creme spalmabili (al cioccolato con frutta a guscio, burro di noci, di arachidi, crema di praline).

-Dessert (ingredienti e decorazione con frutta secca).

-Estratti per brodo.

-Farina di arachide.

-Formaggi (alcuni tipi contengono o sono rivestiti con gherigli di noci).

-Gelati (alcuni wafer, con, preparazione e guarnizione).

-Insalate (insalate mise confezionate, per es. di pasta, riso).

-Insalate (insalate mise confezionate, per es. di pasta, riso).

-Latte (alcuni tipi di latte in polvere e di latte arricchito).

-Latte di mandorla.

-Miscele per dolci.

-Miscele di fagioli, piselli, lenticchie e semi.

-Oli estratti da frutta a guscio, prodotti spalmabili e burro (olio di arachide, burro di Arachide, olio di mandorle e di noci, olio di semi vari, oli vegetali).

-Pane (speciale, azzimo, naan).

-Orzata, ghiaccioli all'orzata.

-Salse (per es: salsa di noci, salsa al curry, satay, pesto e altre).

-Salumi e prodotti gastronomici.

Spuntini e snacks (yogurt con arachidi e uvetta e, mix salati di frutta a guscio).

-Torte e biscotti, merendine, pasticcini (torte semplici, alla frutta, cheesecake, dolci da forno per la prima colazione come i croissant, le barrette ai cereali, i biscotti).

-Yogurt con frutta a guscio e/o cereali.



**9. Sedano e prodotti a base di sedano.**



**10. Senape e prodotti a base di senape.**



**11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**



**12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**



**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**



**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**



# DRINK LIST

**GIN TONIC DASCH** € 8,00

*Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, sciroppo anice, soda*

**TOM COLLINS** € 7,00

*Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda*

**POETA** € 7,00

*Gin, Brandy, Cointreau, succo limone, sciroppo di zucchero*

**MARTINI FLOWER** € 7,00

*Martini Bianco, St-Germain, succo di limone, angostura*

**PREPARATO FRUTTA DELLA SETTIMANA** € 7,00

**NEGRONI** € 6,00

*Gin, Vermouth, Campari*

**AMERICANO** € 6,00

*Gin, Vermouth, soda*

**BOULEVARDIER** € 7,00

*Gin, Vermouth, Whisky*

**MARGARITA** € 7,00

*Tequila, Cointreau, succo di limone, sciroppo di zucchero*

**TOMMIS** € 7,00

*Tequila, Cointreau, succo di limone, sciroppo di agave*

**MARGARITA PERU** € 7,00

*Pisco, Cointreau, succo di limone, sciroppo di zucchero*

**MARGARITA GENDER** € 7,00

*Tequila, Cointreau, sciroppo di zenzero, succo di limone*

**TEQUILA SUNRISE** € 7,00

*Tequila, succo di limone, succo di arancia, granatina*

**PALOMA** € 7,00

*Tequila, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda pompelmo*

**OLD FASHIONED** € 6,00

*Zucchero, angostura, succo di limone, Whisky*

**OLD PASSION** € 7,00

*Whisky, Brandy, succo di limone, sciroppo di passion, angostura*

**VESPER MARTINI** € 7,00

*Gin, Vodka, Martini Bianco*

**COCKTAIL MARTINI** € 7,00

*Gin, Martini Bianco*

**WHITE LADY** € 7,00

*Gin, Cointreau, succo di limone, sciroppo di zucchero*

**PINA COLADA** € 7,00

*Rum, Batida de Coco, succo di limone, succo di ananas*

**MANHATTAN** € 7,00

*Whisky, Vermouth, angostura*

**COSMOPOLITAN** € 7,00

*Vodka, Cointreau, succo di limone, succo di mirtillo*

**MAI TAI** € 7,00

*Rum, succo di limone, sciroppo di orzata*

**LONG ISLAND ICE TEA** € 7,00

*Vodka, Gin, Rum, Cointreau, succo di limone, sciroppo di zucchero, cola*

**JAPANESE ICE TEA** € 7,00

*Vodka, Gin, Rum, Cointreau, Midori, succo di limone, sciroppo di zucchero*

**CUBA LIBRE** € 7,00

*Rum, succo di limone, cola*

**MINT JULEP** € 6,00

*Whisky, zucchero di canna, succo di limone, menta*

**SAX ON THE BEACH** € 7,00

*Vodka, Peachtree, succo mirtillo, succo arancia*

**GARCON** € 7,00

*Gin, liquore maraschino, sciroppo passion fruit, succo di limone, sciroppo di zucchero*

**SCREWDRIVER** € 6,00

*Vodka, succo di arancia*

**L'AMARETTO** € 7,00

*Disaronno, Martini Bianco, succo di limone, angostura*

**MOJITO** € 7,00

**CAIPIROSKA** € 7,00

**CAIPIRINHA** € 7,00

**MOJITO PERU** € 7,00



**MAMITA  
CLUB**



# SPRITZ

---

<b>SPRITZ APEROL</b>	€ 5,00
<i>Prosecco, Aperol, soda</i>	
<b>SPRITZ CAMPARI</b>	€ 6,00
<i>Prosecco, Campari, soda</i>	
<b>SPRITZ TORINO</b>	€ 6,00
<i>Prosecco, Aperol, Martini, soda</i>	
<b>SPRITZ HUGO</b>	€ 6,00
<i>Prosecco, St-Germain, soda</i>	
<b>COCONAUT SPRITZ</b>	€ 6,00
<i>Prosecco, Batida de Coco, soda</i>	
<b>MELON SPRITZ</b>	€ 6,00
<i>Prosecco, Midori, soda</i>	

# DRINK SOUR

---

<b>GIN SOUR</b>	€ 7,00
<i>Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, albumina</i>	
<b>VODKA SOUR</b>	€ 7,00
<i>Vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero, albumina</i>	
<b>DAIQUIRI</b>	€ 7,00
<i>Rum, succo di limone, sciroppo di zucchero, albumina</i>	
<b>PISCO SOUR</b>	€ 6,00
<i>Pisco, succo di limone, sciroppo di zucchero, albumina</i>	
<b>WHISKEY SOUR</b>	€ 6,00
<i>Whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero, albumina</i>	
<b>ROSOLI SOUR</b>	€ 6,00
<i>Rosolio rabarbaro/violetta/bergamotto, succo di limone, sciroppo di zucchero</i>	
<b>PÊCHE</b>	€ 7,00
<i>Maraschino, peachtree, succo di limone, sciroppo di zucchero, albumina</i>	
<b>NEWYORK SOUR</b>	€ 7,00
<i>Whiskey, succo limone, sciroppo zucchero, vino rosso</i>	
<b>ALL'ITALIANA</b>	€ 6,00
<i>Grappa, succo di limone, sciroppo di zucchero, menta</i>	

# GIN TONIC

---

<b>TANQUERAY</b>	€ 7,00
<b>HENDRICK'S TONIC</b>	€ 8,00
<b>Z44 TONIC</b>	€ 9,00
<b>BOMBAY TONIC</b>	€ 7,00
<b>MALFY TONIC</b>	€ 7,00
<b>N3</b>	€ 8,00
<b>BOMBAY DRY</b>	€ 8,00
<b>AVIATION TONIC</b>	€ 8,00
<b>ROKU TONIC</b>	€ 10,00
<b>HAYMANS TONIC</b>	€ 8,00
<b>THE BOTANIST TONIC</b>	€ 8,00
<b>GIN MARE TONIC</b>	€ 8,00
<b>PORTOFINO TONIC</b>	€ 10,00
<b>MONKEY 47 TONIC</b>	€ 10,00
<b>OXELY TONIC</b>	€ 6,00
<b>TERRA MADRE DRY</b>	€ 9,00

# GINGER MULE

---

## MOSCOW MULE € 7,00

*Vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero, sciroppo allo zenzero, ginger beer*

## LONDON MULE € 7,00

*Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, sciroppo allo zenzero, ginger beer*

## ITALIAN MULE € 7,00

*Grappa, succo di limone, sciroppo di zucchero, sciroppo allo zenzero, ginger beer*

## MEXICAN MULE € 7,00

*Mezcal, succo di limone, sciroppo di zucchero, sciroppo allo zenzero, ginger beer*

## BRASILIAN MULE € 7,00

*Cachaca, succo di limone, sciroppo di zucchero, sciroppo allo zenzero, ginger beer*

## CUBAN MULE € 7,00

*Rum gold, succo di limone, sciroppo di zucchero, sciroppo allo zenzero, ginger beer*

## ZENZERITO € 7,00

*Gin, brandy, succo di limone, sciroppo di zucchero, sciroppo di zenzero, ginger beer*

# BIRRE

---

**SPINA Tipa 25 cl € 3,00**

**SPINA Tipa 50 cl € 6,00**

**SPINA Pils 25 cl € 2,50**

**SPINA Pils 50 cl € 5,00**

**NASTRO AZZURRO € 2,50**

**HEINEKEN € 2,50**

**ICHNUSA € 3,00**

**AGRICOLA € 3,00**

**GRINBERGHEN € 4,00**

**FRANZISKANER € 5,00**

# SOFT DRINK

---

**COCA COLA € 2,50**

**COCA ZERO € 2,50**

**PEPSI € 2,50**

**FANTA € 2,50**

**SAN PELLEGRINO € 2,50**

**CRODINO € 2,00**

**CAMPARI SODA € 3,00**

**GINGER BEER € 2,50**

**ACQUA TONICA € 2,50**

**LEMON € 2,50**

**CEDRATA € 2,50**

**ACQUA 50 cl. € 1,00**

**ACQUA 1 lt. € 2,00**

**SUCCO DI FRUTTA € 2,50**



**MAMITA  
CLUB**

# AMARI

---

VODKA 42 BELOW	€ 3,00
VODKA BELVEDERE	€ 5,00
VODKA GREY GOOSE	€ 6,00
AMARO DEL CAPO	€ 3,00
FERNET BRANCA	€ 3,00
BRANCA MENTA	€ 3,00
MONTENEGRO	€ 3,00
JAGERMEISTER	€ 3,00
PADRE PEPPE	€ 3,00
BAILEYS	€ 3,00
JEFFERSON	€ 4,00
DISARONNO	€ 3,00
LIQUORE LIQUIRIZIA	€ 3,00
SAMBUCA	€ 3,00
CHARTEUSE	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 3,00
EBO LEBO	€ 4,00

# RUM

---

DIPLOMATICO	€ 5,00
KINGSTON 62 GOLD	€ 4,00
KINGSTON 62 WHITE	€ 4,00
BACARDI SCURO	€ 4,00
BACARDI BIANCO	€ 4,00
ZACAPA 23	€ 7,00
ZACAPA XO	€ 12,00

# BRANDY

---

WALKER 12 ANNI	€ 8,00
CARDENAL MENDOZA	€ 4,50
MARTELL VS	€ 4,00
GRAPPA BOSSO	€ 4,00

# WHISKY

---

BULLET BOURBON	€ 4,00
WILD TURKEY BOURBON	€ 4,00
TALISKER 10 ANNI	€ 6,00

# TEQUILA

---

ESPOLON	€ 3,00
PATRÓN SILVER	€ 3,50
PATRÓN ANEJO	€ 3,50
MESCAL VIDA	€ 4,00

# CARTA VINI

## BOLLICINE

---

### I PASTINI (Martina Franca)

*Spumante Brut (Verdeca) 12°* € 22,00

### SURIOL (Catalogna - Spagna)

*Azimut Rosè Brut Nature* € 30,00

*Spumante metodo classico 12.5°  
(Xare.lo, Vermell, Garnatxa e Monastrell)*

*Azimut Brut Nature* € 30,00

*Spumante metodo classico 12°  
(Xare.lo, Macabeu e Parellada)*

### TENUTA BELVEDERE (Oltrepo' Pavese)

*V.S.Q Pas Dosè 2019 Metodo classico* € 50,00  
*"ma non troppo" (pinot nero 100%) 13°*

## VINI BIANCHI

---

### I PASTINI (Martina Franca)

*Cupa (Banco D'Alessano) 12°* € 16,00

### CANTINA MORONE (Campania)

*Monaci (Falanghina) 13°* € 20,00

### CRIANTE (Sicilia)

*c21 Catarratto (Catarratto) 12.5°* € 29,00

# VINI ROSATI

---

## **AZIENDA AGRICOLA**

### **SPERANZA (Colline Pescaresi)**

*Così è (Montepulciano d'Abruzzo 100%) 13°* € 20,00

### **SACCO (Avellino)**

*Una notte (Nero di troia) 12.5°* € 22,00

### **MASCIULLO (Salento)**

*Negroamaro rosato del Salento 13°* € 22,00

### **ROBERTO SERIPANNI FIRULLI (Puglia)**

*Partager (100% Primitivo)* € 22,00

# VINI ROSSI

---

## **PIANA DEI CASTELLI (Velletri)**

*Capitancelli (Montepulciano) 13.5°* € 30,00

## **I PASTINI (Martina Franca)**

*Verso sud (Susumaniello) 14°* € 20,00

## **SCHOLA SARMENTI (Salento)**

*Roccamora (Negroamaro) 13.5°* € 18,00

*Critèra (Primitivo) 13.5°* € 18,00

## **CANTINE CAMPARO (Piemonte)**

*Langhe Rosso (Nebbiolo, Barbera e Dolcetto) 13.5°* € 27,00