



Cardápio para Encomendas

PIATTI DELLA MAMMA

A experiência dos melhores restaurantes no conforto da sua casa! Transforme o seu dia-a-dia com a praticidade dos congelados ou surpreenda os seus convidados com o sabor incomparável do Piatti!

@piattidellamamma



CALDOS E SOPAS

Potes de 500ml, porção individual.

Minestrone	20
Caldo Verde	20
Canja de Galinha	20
Maneco de Jaleco	25
Creme de Abóbora com Alho Poró	20

Sopas:

de Ervilha	20
de Feijão com Couve	20
de Lentilha com Batata	20
de Batata com Espinafre	20
de Aipim com Carne Seca	25



MASSAS

Embaladas para cozinhar em casa.

Ravioli	40
Cappelletti: de Frango, Carne, Queijo ou Espinafre com Gorgonzola.	50
Tortelli/Tortéi	50
Mezzaluna de Geleia de Frutas	50
Vermelhas com Presunto e Cream Cheese	

Modo de Preparo: mantenha a massa no freezer até a água ferver (1 litro para cada 100g) e cozinhe por aproximadamente 10 minutos.





LASANHAS

Embalagem individual, aprox. 500g

à Bolonhesa;	30
aos Quatro Queijos;	30
de Frango;	30
de Camarão;	60
de Linguiça Blumenau;	30
de Abobrinha ou Berinjela,	30
à Bolonhesa ou com Ricota;	
de Brócolis com Bacon.	30

Feito com massa fresca, recomendamos assar por pelo menos 30 minutos após descongelar, ou 45 minutos ainda congelada.



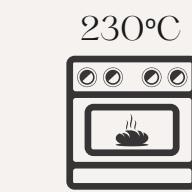


RONDELLI

Embalagem individual, aprox. 500g

de Queijo e Presunto 30
(consulte molhos);
aos Quatro Queijos; 30
de Rúcula com Tomate Seco; 30
Romeu e Julieta. 30

Feito com massa fresca, recomendamos assar
por pelo menos 30 minutos após descongelar,
ou 45 minutos ainda congelada.



UTILIZE FORNO

NHOQUE



Embalagem individual, aprox. 500g. Massa sem farinha, descongele e aqueça por no máximo 30 minutos.

de Aipim:

à Bolonhesa 35

aos Quatro Queijos 35

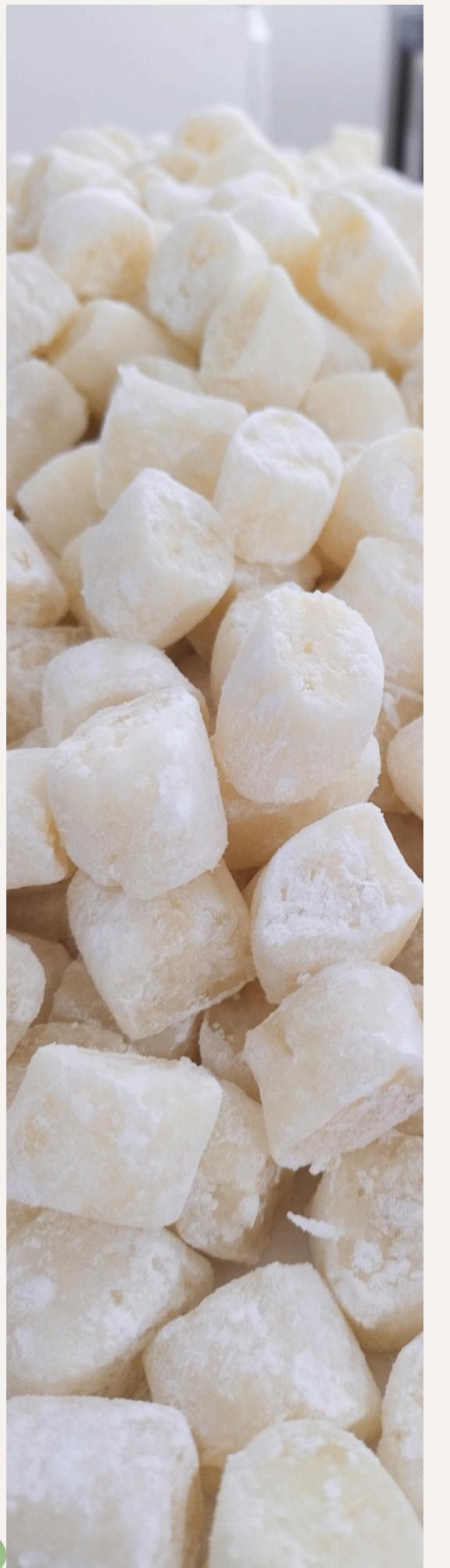
com Ragu de Costela 35

com Linguiça Blumenau 35

de Banana da Terra com 48
Carne Seca



Conhece a tradição do Nhoque da Fortuna? Todo dia 29 de cada mês, os italianos colocam dinheiro embaixo do prato e comem os 7 primeiros nhoques pesando em sorte, prosperidade e saúde!



230°C



25 min.

UTILIZE FORNO

CONCHIGLONI

Oito unidades por embalagem. Individual.

de Figo com Nozes	35
de Abacaxi com Gorgonzola	35
de Espinafre com Ricota e Nozes	35
de Pêra com Castanha do Pará	35
de Abóbora com Castanha do Pará	35
de Abóbora com Carne Seca	35
de Linguiça Blumenau	35
de Salmão com Cream Cheese	60
de Camarão com Aspargo	60

Todos finalizados com molho branco,
consulte opções disponíveis com o nosso
molho vermelho ‘pomodoro rústico’.

TEMPO MÉDIO
40 min.

230°C
UTILIZE FORNO



PANQUECAS

Duas por embalagem. Individual.

de Carne;	26
de Frango;	26
de Queijo e Presunto;	26
de Espinafre com Ricota e	26
Nozes;	
de Linguiça Blumenau.	26

230°C
UTILIZE FORNO
TEMPO MÉDIO
35 min.





EMPADÃO

Pode servir duas pessoas. Aproxi. 500g.

de Frango;	30
de Frango com Palmito;	30
de Bacalhau;	60
de Camarão.	60

Disponível para encomendas em embalagens maiores ou tamanhos personalizados.



UTILIZE FORNO



ESPECIAIS

Podem servir até duas pessoas. Aprox. 500g

Bacalhau Della Mamma	90
Bobó de Camarão	60
Bobó de Frango	35
Carne com Batatas	35
Maminha Especial	48
Frango ao Molho Fricassé	35
Frango al Massimo	30
Salmão Assado ao Molho	95



UTILIZE PANELA ou UTILIZE FORNO

PARMIGIANAS

Embalagem individual. Aprox. 500g

de Carne; 40

de Frango; 35

de Berinjela. 35

Feita sem fritura, empanado no forno.



UTILIZE FORNO





ESCONDIDINHOS

Massa disponível com Batata Doce, Aipim
(+10\$) ou Batata Inglesa. Aprox. 500g.

com Carne;	35
com Carne Seca;	38
com Linguiça Blumenau;	38
com Frango;	35
com Cogumelos.	35

230°C
00 00
45 min.
TEMPO MÉDIO
UTILIZE FORNO

SOBREMESAS

Embalagem individual. Disponíveis para encomendas em tamanhos maiores.

Tiramisù	24
Torta de Limão Siciliano com Merengue Italiano	20
Torta "Delícia da Mamma"	24
Cheesecake	20
Torta de Maçã com Pêra	20

Basta retirar do freezer e esperar descongelar. A Torta de Maçã com Pêra pode ser aquecida no forno, experimente servir com sorvete de creme!



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Não recomendamos o uso do micro-ondas, pois pode afetar as características naturais dos pratos, utilize apenas em último caso.
- Sempre pré-aqueça o forno.
- Nossos pratos são produzidos em pequena escala com produtos frescos e naturais, portanto é normal ocorrer alteração de cores, e às vezes de textura e sabor.
- Solicite a Lista do Estoque para descobrir pratos exclusivos e limitados.
- Tempo médio de produção das encomendas de 2 a 3 três dias.
- Nosso Nhoque de Aipim é feito sem farinha de trigo, portanto sua massa possui estrutura frágil, ao aquecer demais pode desmanchar. O ideal é descongelar naturalmente e usar o forno apenas para aquecer, 20 minutos a 230°C com a função grill ativada é o suficiente.

Visite a Casa da Mamma!

Agora a experiência dos melhores restaurantes será no conforto da nossa casa!

A Mamma abriu um espaço aconchegante e tranquilo em sua própria casa para receber os clientes! Venha com sua família e amigos, reserve sua mesa e aproveite o melhor da comida italiana!

