



MAMMASTUDIO.IT/MAMMABAR

MAMMA BAR COSA SI FA?

SI BEVE, SI MANGIA, SI STA!

**BAR
APE
RIT
IVO**

Chilling

L'APERITIVO
GENUINO

**BAR
KIT
CH
EN**

Tasting

LA CENA
DIFFERENTE

**BAR
AFT
ER
DIN**

Relaxing

LE CHIACCHIERE
CHE CI STANNO

**MAMMABAR È UN PROGETTO DI MAMMASTUDIO, L'AGENZIA DI
COMUNICAZIONE SENSIBILE E SOSTENIBILE. SCOPRICI**

SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI, MAMMABAR È UN
POSTO PER TUTTI

BAR BAR BAR APE RIT IVO

L'APERITIVO GENUINO CONTRO IL LOGORIO DEI SOCIAL MODERNI

«Felicità è trovare due olive nel tuo
Martini, quando sei affamato»

Chilling



L'aperitivo al Mamma Bar è molto importante, qui parte il momento in cui ti rilassi, ti lasci andare, inizi a parlare, ridere e annusare l'aria. Stai bene, ordini i nostri cocktails, ti viene un languorino, dai voce al tuo stomaco ed assaggi i nostri stuzzichini.

SPRITZ

Lo spritz ----- 6€ Aperol Spritz	Misto ----- 6€ Aperol e Campari
Con Campari ----- 6€	Bianco ----- 5€ Vino bianco e Soda
Con Cynar ----- 6€	Rosso ----- 5€ Vino Rosso, lime e zucchero
Con Select ----- 6€	
Hugo ----- 6€	

APERITIVI

Pastis 51 ----- 5€ Classico aperitivo francese servito con acqua	Sbagliato ----- 8€ Vermouth, Campari e Prosecco
Vermouth e Soda -5€ In stile torinese, Vermouth, Soda e scorza	Garibaldi ----- 6€ Campari e succo arancia
Americano ----- 6€ Vermouth, Campari e Soda	Negroni ----- 8€ Vermouth, Campari e Gin
Milano-Torino ----- 6€ Puntemès e Campari	Manhattan ----- 8€ Whiskey, Vermouth e Bitter
Americano-Torino -7€ Vermouth, Campari e schiuma Birra	Hanky Panky ----- 8€ Gin, Vermouth e Fernet Branca
Torino-Torino ----- 6€ Vermouth e Puntemès	Old fashioned ----- 8€ Whiskey, zucchero, Angostura e Soda
Campari Shakerato 6€	Boulevardier ----- 8€ Vermouth, Campari, Whiskey

MAMMA HO FAMINA

Ovosodo ----- 2€
Proprio come lo farebbe la mamma

I cicchetti della mamma ----- 3€ cad
Crostini di pane con topping a scelta tra:
- brie, cipolla caramellata
- baccalà mantecato, aceto balsamico, flakes di cipolla
- stracciatella, acciughe, olio al basilico
- caponata di verdure, philadelphia, semi di zucca
- pulled pork, cavolo viola e salsa yogurt

**Ivana Spagna: i piattini iberici
con pane tostato** ----- 4€
(5 fettine) Una difficile scelta tra:
- Chorizo iberico de bellota
- Cana de lomo de bellota
- Salchichon iberico de bellota

Cenerentola: scarpetta di ragù ----- 6€
Il classico ragù della mamma con crostini da intingere

La patata di casa ----- 6€
Patata croccante con salsa caesar all'erba cipollina

Hummus love ----- 7€
Hummus di ceci con pinzimonio di verdure e pane croccante

Crocchette della mamma ----- 8€
Crocchette con le sue salsine.
Lo svuota frigo come non l'hai mai provato

Lo sgrano toscano ----- 10€
Selezione di salumi locali, pane caldo e assaggio di pecorino
della montagna pistoiese

SPECIAL

Cocco di Mamma ----- 10€
Tequila espolon, liquore al peperone verde
fatto in casa, sciroppo all'ananas salato,
cocco, lime fresco

La zia acida ----- 10€
Vodka Absolut Kurant, sciroppo ai frutti
rossi fatto in casa, aceto di mele, lime fresco

Cugino ITT ----- 10€
Rum scuro, purea passion fruit, cordiale agli
agrumi fatto in casa, gocce di caffè

BAR BAR BAR KIT CH EN

LA CENA DIFFERENTE CONTRO LE PORTATE E I PREPOTENTI

«E' quando potei mangiare con le mani
che mi sentii un signore»

Tasting



Non hai fatto in tempo a fare l'aperitivo? Sei a fare l'ape e ti è venuta fame? No problem, la Mamma cucina per te. Ti mettiamo il bavaglio e via con la pappa, tanti mangiarini buoni, cucinati dalla nostra cucina con tanto amore. Un modo di mangiare insieme, sperimentando, condividendo, assaporando e parlando ovviamente con la bocca piena.

MAMMA HO FA MONA

Frittatona di patate e cipolle --- 6€
Frittata con patate, cipolle, formaggio e panna

Frittatina di carbonara ----- 7€
Frittatina by Manuel Maiorano (2 spicchi gambero rosso) con spaghetti fritto, sughino di carbonara e guanciale croccante

Bao al vapore e Melanzana --- 8€
Bao (panini cinesi) al vapore con melanzana frita nel panko, farcita di mozzarella fior di latte, crema di pachino, olio al basilico

Il crostone di una volta ----- 8€
2 fette di buon pane toscano con aglio, olio, pomodoro fresco e crudo

Il crostone stuzzicante ----- 8€
2 fette di buon pane toscano con creme fraîche agli agrumi, pomodori secchi, peperoni al forno e acciuga prezzemolata

Gyoza alle verdure ----- 8€
Gyoza con salsa terikayi alla paprika affumicata

La piadina con le polpette al sugo ----- 9€
Le polpette non potevano mancare...piatto top

Bao al vapore e calamari --- 10€
Bao (panini cinesi) al vapore con insalatina, calamari fritti e mayo al lime

Il toastone con pan brioche ----- 10€
Pane di Pank Boulangerie (3 pani gambero rosso) con prosciutto cotto, sottiletta, salsa rosa

Tortellini al ragù ----- 12€
Tortellini al ragù su fonduta di parmigiano

Battuta di manzo con pan brioche ----- 12€
Sandwich di Pane di Pank Boulangerie (3 pani gambero rosso) con tartare di manzo, ciuffetto di insalata e salsina della mamma

Focaccia alle tre cotture --- 15€
Focaccia by Manuel Maiorano (2 spicchi gambero rosso) con crema di datterini, olive taggiasche, cipolla caramellata e stracciatella di burrata. Troppo buona per non dividerla.

Il super Patanegra per godere in 2 ----- 24€
Jamón iberico 100% Bellota, servito con pane tostato di Pank e pan tumaca

MAMMA HAI UN DOLCI NO?

Dai dai ----- 6€

Bomboloncini farciti -- 6€

Pane & Nutella ----- 6€
con pan brioche di Pank Boulangerie e Nutella Ferrero

Tortino al cioccolato su coulis di fragole --- 7€

LA MAMMA CONSIGLIA:
Bao al vapore e calamari
+ Margarita

LA MAMMA CONSIGLIA:
Gyoza alle verdure
+ Bloody Mary

LA MAMMA CONSIGLIA:
Focaccia alle tre cotture
+ Gin Fizz

**PER UNA FAME
DISCRETA**

15€
1 Frittatina di carbonara
+ 1 Crostone di una volta

18€
1 Battuta di manzo
+ 1 Frittatona

**PER UNA FAME
DECISA**

21,50€
a persona

1 Tortellini al ragù
(da dividere in 2)
+ 1 Focaccia
(da dividere in 2)
+ 2 Gyoza alle verdure

**PER UNA FAME
SERIA**

29€

1 Toastone
+ 1 Piadina con polpette
+ 1 Bao al vapore
e calamari

BAR BAR BAR AFT ER DIN

NOI NON SIAMO STANCHI, NOI NON SIAMO STANCHI

«Andavo a letto tardi perchè l'amore
vero dice che non dorme mai»

Relaxing



Rotoli da un posto all'altro come una pallina di un Pinball. A Pistoia non c'è mai da fare nulla e poi i posti sono tutti uguali, lì ci sono i maranza, lì troppo piccoli, lì troppo grandi. Arrivi al Mamma Bar, ti siedi e decidi tu di condurre la chiacchiera, sei brillante, ordini da bere... "Garçon il solito..." che magari è la prima volta, ma fa fico ed è un buon modo per sentirsi vivo... che ce n'è un gran bisogno.

COCKTAILS & LONG DRINKS

Gin/Vodka Tonic/Lemon	6€
Vodka Sour	8€
Whisky Sour	8€
Long Island Vodka, Rum, Gin, Triple Sec, Sour e Cola	8€
Gin Fizz Gin, limone, zucchero e Soda	8€
Daquiri Rum, lime e zucchero	8€
Cosmopolitan Vodka, Triple Sec, Cranberry e lime	8€
Margarita Tequila, Triple Sec e lime	8€
Tommy's Margarita Tequila, lime, sciroppo d'agave	8€
Fernet e Cola	7€
Rum e Cola	7€
Bloody Mary Vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, succo di limone, salsa Worcester, tabasco	8€
Mojito	8€

ANALCOLICI

Schiumoso al tè earl grey	8€
Frizzantino bosco e zenzero	8€
Pomodoro condito, gran classico	6€
Virgin Mojito	7€

BIRRE

Moretti 0,33	4€
Bud 0,33	4€
Icnusa non filtrata 0,33	4€
Birra alla spina Baffo d'Oro	5€
Ipnotica Double Ipa	6,50€

AMARI

• Montenegro	• Punt E Mes
• Amaro Del Capo	• Limoncello
• Cynar	• Grappa

SOFT DRINKS

Coca Cola 0,33lt Classic/Zero	3,50€
Schweppes Tonica/Lemon/Ginger Beer	3,50€
Succhi Di Frutta Arancia/Ananas/Pesca	3€
Acqua Brick Naturale 0,50lt	1,50€
San Bitter Rosso	3,50€
Caffè	1,50€

BAR BAR BAR AFT ER DIN

NOI NON SIAMO STANCHI, NOI NON SIAMO STANCHI

«Mi dia un calice, anzi tutta la bottiglia
che devo iniziare a sognare»

Relaxing



BIANCHI

Vino Della Casa – La Mia Pecora Doc	3,50€
<small>Pecorino, Ciccio Zaccagnini</small>	
La Vespa Irpinia Falanghina Doc	28€
<small>2023, Greco Di Tufo, Amaranò</small>	
Pendici Del Baldo	28€
<small>2023, Gewurztraminer, Colli Mori Zugna</small>	
Nascetta	30€
<small>2022, Nascetta, Casa E. Di Mirafiore</small>	
Val Di Tana	28€
<small>2022, Langhe Arneis, Fontanafredda</small>	
Colombaio Bianco Toscano	27€
<small>2021, Malvasia – Trebbiano, Colombaio Di Cencio</small>	
Doroverde	30€
<small>2022, Verdicchio, Tombolini</small>	
No Name	36€
<small>2021, Friulano, Le Vigne Di Zamo'</small>	
Gamal	22€
<small>2023, Vermentino, Camigliano</small>	

Bevi responsabilmente ma ama senza freni. Raccontati, definisciti, cresci. Ogni discorso fatto al Mamma Bar potrebbe diventare un'idea, un progetto o solamente rendere qualcuno un pizzico più felice. Noi ti aiutiamo con un buon ambiente e dell'ottimo vino! Partiamo

NATURALI

Lambrusco grasparossa (rosso)	25€
<small>Podere Cipolla</small>	
Habibi Rosato (rosè)	26€
<small>Sangiovese, Niccolò Lari</small>	
Festina Lente (bianco)	29€
<small>Trebbiano, Niccolò Lari</small>	
Prosecco col fondo Lenticò (bollicina)	26€
<small>Glera, Azienda Agricola Morandin</small>	
Spensierata Franciacorta Brut (bollicina)	38€
<small>Spensierata, Chardonnay</small>	

Vini al calice da 6€

ROSSI

Vino Della Casa – La Mia Pecora Doc	3,50€
<small>Montepulciano D'abruzzo, Ciccio Zaccagnini</small>	
Talo' Primitivo	25€
<small>2022, Primitivo Di Manduria, San Marzano</small>	
Pendici Del Baldo	33€
<small>2021, Pinot Nero, Colli Mori Zugna</small>	
Marne Brune	32€
<small>2022, Nebbiolo D'alba, Fontanafredda</small>	
Valle Asinari Barbera D'asti Superiore	35€
<small>2021, Barbera, Valle Asinari</small>	
Le Vigne Di Zamo' Merlot	31€
<small>2020, Merlot, Le Vigne Di Zamo'</small>	
Monticello Chianti Classico	30€
<small>2021, Sangiovese, Colombaio Di Cencio</small>	
Baglio Di Grisi Syrah	22€
<small>2022, Syrah, Baglio Di Grisi</small>	
Rosso Di Montalcino	25€
<small>2022, Sangiovese, Camigliano</small>	
Villa Dei Baroni Doc Etna Rosso	38€
<small>2020, Nerello Mascalese E Cappuccio, Carranico</small>	

BOLLICINE

Prosechino Della Casa	3,50€
<small>Glera, Val D'oca</small>	
San Mauro Brut Trento Doc	30€
<small>Chardonnay, Colli Mori Zugna</small>	
Champagne Blanc De Blanc	80€
<small>Chardonnay, Duval Leroy</small>	

ROSÈ

Vino Della Casa – La Mia Pecora Doc	3,50€
<small>Cerasuolo, Ciccio Zaccagnini</small>	
Gamal Rosa	22€
<small>2023, Sangiovese, Camigliano</small>	

ORANGE

Zamo' Orange	38€
<small>2022, Malvasia, Le Vigne Di Zamo'</small>	



AL MAMMABAR PUOI BERE, MANGIARE E SOCIALIZZARE DAL VIVO

Lo abbiamo fatto per riprendere il filo di un presente che ci fa stare dietro le quinte assopiti, interdetti, apatici. Sono le parole che diciamo e le immagini che creiamo a dare forma alla realtà. Crediamo che il mondo, se guardato e raccontato con cura, può essere cambiato in meglio.

Perché il Mamma Bar?

Perché Pistoia era Tristoia. Perché non c'era un posto per fare gli aperitivi. Perché si mangia da Dio senza spendere una fucilata. Perché è un luogo dove non sentirsi fuori luogo. Perché è un Bar per le persone, dove non ci si riempie solamente la pancia, ma uno spazio dove lavorare, leggere, pensare, flirtare, incontrarsi, progettare.

INSOMMA, L'ABBIAMO FATTO PERCHÈ DAL VIVO È PIÙ BELLO.

IL NOSTRO SITO WEB

Dai un'occhiata,
è fatto con amore



I NOSTRI CON TATTI

Piazzetta Spirito Santo, 4/5, 51100 Pistoia
Telefono: +39 388 372 4941
mammastudio.it/mammabar
Siamo su Instagram, non siamo su Tiktok

Aperti tutti i giorni dalle 17:30 alle 24:00