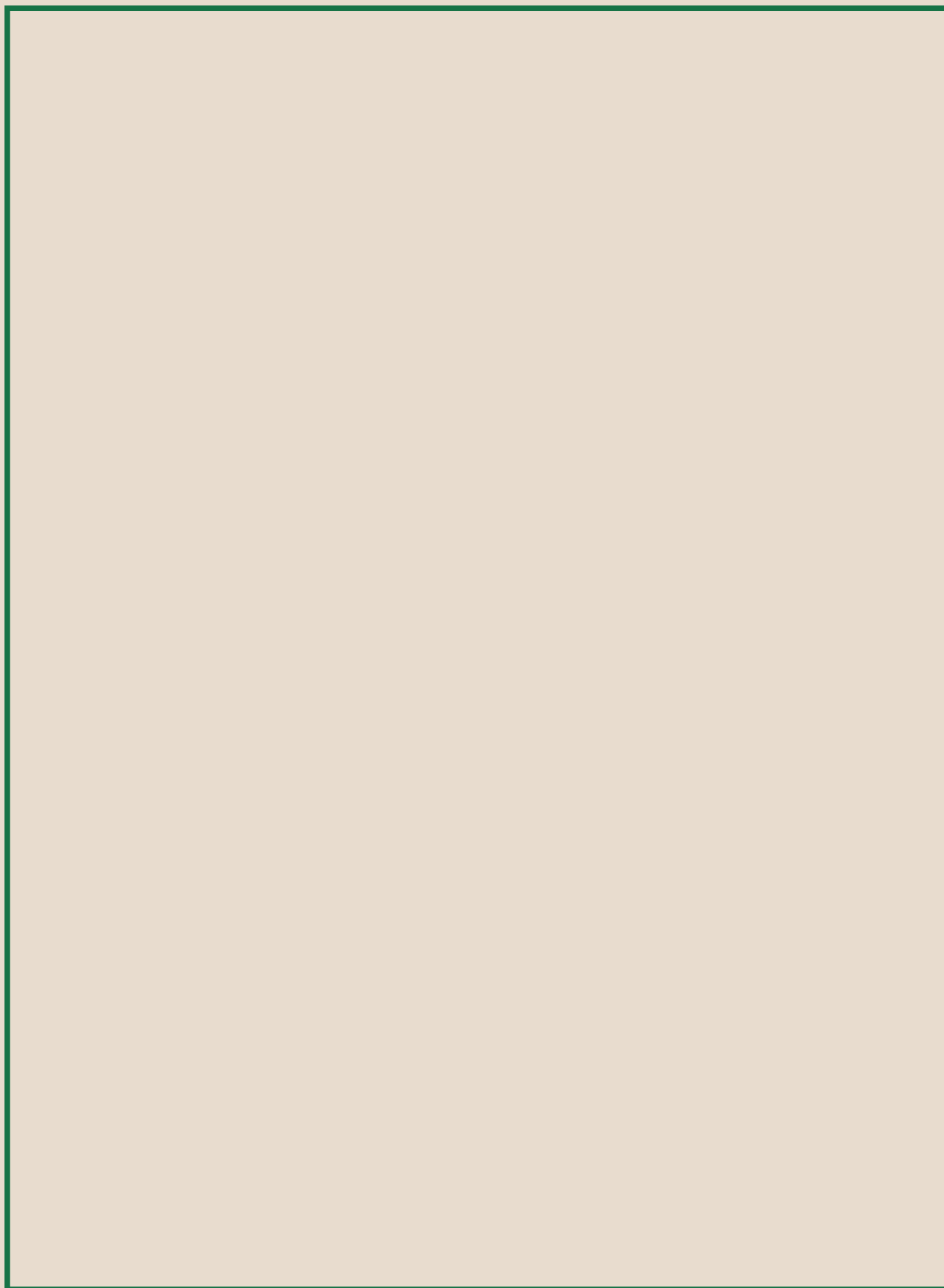




Recomendación del Chef



Servicio de Pan y Encurtidos

Berenjenas encurtidas y pan casero (previamente aceptadas por el cliente) s/. 6.00

Los precios aparecen en nuevos soles e incluyen impuestos y servicios.



Antipasti

Ideal para compartir

Sopas y Cremas

Soups and creams

	s/.
Pan Especial - Mozzarella y salsa de tomate <i>Pan hecho en casa con nuestro pomodoro y mozzarella</i> <i>Home made bread with pomodoro and mozzarella cheese</i>	12
Bruschettas (3) <i>Tomate, mozzarella, aceitunas, albahaca y oliva</i> <i>Bread served with tomato, mozzarella olives, basil</i>	19
Antipasto Misto <i>Queso Gouda y Edam, Prosciutto, Salame, Cabanossi, aceitunas verdes/negras</i> <i>Gorgonsola and Edam cheese, salami, parma ham, sausages and olives</i>	36
Pulpo a la grilla <i>Pulpo y Vegetales al grill</i> <i>Grilled octopus and vegetables</i>	36
Vitello Tonnato <i>Un clásico de la cocina Italiana</i>	36
Champiñones Rellenos <i>Gratinados con Jamón Inglés, Prosciutto y queso Parmesano</i> <i>Mushrooms stuffed with parma ham and parmesan cheese</i>	34
Alcachofas Gratinadas a la Florentina <i>Espinacas, bechamel, jamón y parmesano</i> <i>Spinach, bechamel, ham and parmesan</i>	30
Carpaccio de Lomo fino de Res <i>Finas lonjas de lomo, aceite de oliva, alcaparras</i> <i>Thin slices of tenderloin, olive oil, capers</i>	38
Carpaccio de Salmón y Palta <i>Finas láminas de salmón fresco con toques de limón y aceite de oliva</i> <i>Carpaccio of salmon with avocado and olive oil</i>	36

	s/.
Sopa de Cebollas <i>Cebolla blanca reducida al Vino Blanco y punto de Oporto, gratinada con queso Gruyère</i> <i>Onion soup, white wine and gruyère cheese</i>	25
Crema de Espárragos y Poro <i>Un clásico casero de siempre</i> <i>Asparagus soup</i>	20
Crema de Zapallo artesanal con croutones <i>Pumpkin soup</i>	20
Chupe Arequipeño <i>Un generoso chupe de Camarones a la Arequipeña, servido en ollita de barro</i> <i>(En Mamma Lola respetamos las épocas de veda del Camarón)</i> <i>River shrimp soup served on a little traditional pot</i>	36
Minestrone alla Calabrese <i>Típica sopa Italiana de Calabria, con legumbres, carne de res, zanahoria y ravioles de espinaca</i> <i>Vegetable broth with beef and pasta</i>	25
Minestrone de la Nonna Lola <i>Cocido típico Italiano con legumbres, carne de res, albahaca, zanahoria, frejoles y pasta canuto</i> <i>Vegetable broth with beef and pasta</i>	26



Ensaladas [🌿] Insalate

El Risotto y la Quinua

Capresse

Mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva extra virgen
Mozzarella, sliced tomatoes, olive oil and fresh basil leaves

s/.

22

Ensalada a la Romana

Pollo a la grilla, mango, espárragos, lechuga, cebolla blanca, pimientos y láminas de tocino

24

Mango, asparagus, grilled chicken, onions, peppers and bacon

Mediterránea

Lechugas orgánicas con Alcachofas, Tomates confitados y Champignones a las finas hierbas

22

Organic lettuce tossed with mushrooms, artichokes and sun dried tomatoes

A la Mezzarina

Pollo al grill, Mix de lechugas, paltas, berros frescos, champignones a la vinagreta

22

Grilled Chicken, lettuce mix, avocados, mushrooms with vinaigrette

Mix de la Casa

Prosciutto, mix de lechugas, peras, queso gruyere y pecanas acarameladas

24

Mix de lettuce, Prosciutto, pears, gruyere cheese and caramel pecan

Mamma Lola Fresca

Tomate, espinacas, queso fresco, lechuga orgánica, espárragos, berros y aceite de oliva virgen

22

Tomato, spinach, white cheese, asparagus, virgin olive oil.

Risotto Campestre

Dados de Lomo fino, cebolla blanca, queso Parmesano y Champiñones
Italian rice, beef with onions, mushrooms and Parmesan cheese

s/.

40

Risotto al Funghi Porcini

Frescos hongos silvestres reducidos al chardonnay y finas hierbas
Saffron rice with funghi porcini and parmesan cheese

38

Risotto con Lomo Saltado

Deliciosa fusión Italo Peruana con el sabor criollo
Risotto with traditional "Lomo saltado"

48

Picante de Quinua dorada con vegetales salteados [🌿]

Con vegetales frescos del huerto de la Nonna a la crema
Golden quinoa with mixed vegetables and panna

36

Ossobuco de la Casa con Risotto

Carne braseada a la cacerola durante varias horas, acompañada de Risotto al azafrán
Homemade Ossobuco and saffron risotto

49

Risotto al Azafrán con Mistura de Mariscos

Risotto al azafrán con reducción de coral y cebolla, bañados en una cremosa salsa con todos los mariscos del mar peruano
Seafood Risotto

46

Risotto a la Arequipeña

Un Risotto de cebollas y camarones, bañados en una salsa de rocoto y coral de camarones, con todos los sabores del chupe.
(En Mamma Lola respetamos las épocas de veda del Camarón)
Risotto Arequipa style

50

Quinotto con Salmón en salsa Holandesa

Un Quinotto de la casa acompañado de un fresco filete de salmón al grill en salsa holandesa con espárragos grilladas.
Quinoa with salmon on hollandaise sauce

48



Carnes

Aves

Ragú de Res con Polenta s/. 46
Lomo guisado al vino tinto Merlot con champiñones, acompañado de la suave polenta
Beef Goulash with Merlot sauce and mushrooms

Medallón de Lomo a la Romana 48
Lomo gratinado a la Mozzarella, con Raviolos en salsa pomodoro y parmesano
Tenderloin and plenty of tomato, parmesan and mozzarella cheese

Lomo a las Dos Pimientas 48
Equilibrada mezcla de pimientas roja y negra con delicioso puré de papa o arroz con choclo, a elección del comensal
Steak in a delicious pepper sauce

Lomo a la Parrilla con Pasta de la Casa en salsa de champiñones 48
Grilled Steak with Fettuccine in mushrooms sauce

Milanesa de Lomo 46
Sabanita de Lomo apanada sobre cama de Huancaína Acompañado de Spaghetti al Pesto
Beef milanese with spaghetti all Pesto

Ossobuco de la Casa con Risotto 49
Carne braseada a la cacerola durante varias horas acompañada de cremoso Risotto al azafrán
Ossobuco with saffron Risotto

Petto di Pollo a la Milanese 36
Arrebozada y empanizada con suave salsa elaborada con cuatro quesos
Breaded chicken breast and cheese

El Pollito de la Mamma 38
Con queso parmesano, portobellos, especias, al vino Sauvignon Blanc.
With Parmesan cheese, portobellos, spices and wine Sauvignon Blanc.

Enrollado de Pollo Crocante 38
Relleno con mozzarella, albahaca y tomates secos, acompañado de puré de papa gratinado a la parmesana y legumbres
Crunchy Chicken roll with mozzarella and tomatoes on mashed potatoe and vegetables

Spaghetti saltado de Pollo con Albahaca y punto de Balsámico 36
Al Tallarín saltado criollo le pusimos el toque italiano de la albahaca, el balsámico de Módena y el tomate
Spaghetti with sauté chicken breast creole style

El Arroz con Pato Arrisottado 46
Pecho de Pato criollo acompañado de un arroz arrisottado al culantro y loche
Duck green risotto Chiclayo style



Pescados y Mariscos

Festival de Fettuccini Frutti di Mare

Fettuccini de cuatro sabores y colores.

Espinaca, Pimiento, Ají Amarillo y tinta de calamar, con Mariscos de estación

Fettuccine four flavors: with spinach, bell pepper, yellow pepper and sea food sauce.

s/.

42

Trucha a la Meniere a Nuestro modo

Fresca Trucha en salsa de mantequilla y Alcaparras sobre cremoso risotto blanco y ensaladita de berros

Trout on butter sauce with white risotto and fresh salad

40

Pappardelle al aglio e olio Marinero

Fino Pappardelle al aceite de oliva y punto de ajo, coronado con Langostinos al Panko

Pappardelle allio topped with shrimps in Panko

39

Pescatore Siciliano con Risotto a la jardinera

Filete de Pescado en suave salsa marina con Langostinos, Calamares, Pulpo y Conchitas de abanico.

Fish, squid, octopus, shells with risotto in soft shrimp sauce

45

Picante de Mariscos montado al Fettuccine Amarillo

Clásico Picante de mariscos montado sobre fettuccine al ají limo

White fish with spicy seafood sauce

42

Fettuccini Negro en Salsa de Calamar y Langostinos

Nuestros fettuccini negros con suave salsa de calamares en su tinta y langostinos

Black fettuccine with calamari and shrimps

40

Risotto de Locro de Zapallo con pesca del día

Extraordinaria fusión del clásico locro casero peruano con la técnica del risotto Italiano.

Servido con pescado a la plancha en suave reducción de coral.

Pumpkin risotto homemade style with fish

40



La Pasta... Fatta in casa

Artesanal y tradicional, al huevo

La Lasagna... Al forno

Fetuccini, Spaghetti, Pappardelle s/. 32

Fetuccini de Espinacas 32

Ravioli de Espinacas con Ricotta 34

Spinach Ravioli

Ravioli relleno de Carne 34

Meat Ravioli

Tortelloni tricolor mixto 34

Three colors tortelloni mixto

Gnocchi de Papa amarilla 32

Potato gnocchis

Triangollinis de Trucha y Langostino 34

Trout and shrimp filled pasta

Sorrentinos de Pollo, Champiñones y Ricotta 34

Sorrentini with chicken and mushrooms

Salsas a escoger

- Pomodoro
- A lo Alfredo
- Carbonara
- Nueces
- Bolognesa
- Pesto Genovese
- Puttanesca
- Crema con Champiñones
- A los 4 quesos
- Aglio e Olio

Lasagna Vegetariana s/. 35

Zucchini, tomate, zanahoria, poro, alcachofas, champiñones, espinacas, punto de pesto y queso Ricotta

Zucchini, tomato, carrot, pore, artichokes, mushrooms, spinach, and ricotta cheese

Lasagna Marinera 38

Con los mariscos de estación a la bechamel, gratinados con mozzarella y parmesano

Lasagna with seafood, parmesan and mozzarella cheese

Lasagna alla Bolognesa 38

Salsa de Carne y Besciamella, Quesos Mozzarella y Parmesano

Meat and Pomodoro sauce, besciamella, Mozzarella and Parmesan cheese

Lasagna Peruana 39

Fusión culinaria del Lomo Saltado y la pasta, con salsa de ají amarillo y nuestro pomodoro especial

"Lomo Saltado" lasagna with yellow pepper and special pomodoro

Lasagna alla Mamma Lola 36

Salsas Bolognesa y Alcachofas, jamón Inglés y Mozzarella Gratinada

Bolognese Sauce and Artichokes with ham English and Mozzarella cheese. Gratinated.

Hacemos la pasta como en la antigua Italia, artesanalmente, con huevos y harina de trigo. Cocida al dente

We make pasta as in ancient Italy, handmade with fresh eggs and flour. Cooked "al dente"



El Canelón

El Gnocchi

A la Rosita

Rellenos de salsa Bolognesa, Espinacas, Champiñones, Tomates y finas hierbas

Pasta filled with spinach, tomato, mushrooms, bolognese sauce and fine herbs

Vegetarianos

Champiñones, espinacas, zucchini, zanahoria, berenjena, queso Ricotta, salsa de quesos, cebolla y punto de ajo, con finas hierbas

Mushrooms, spinach, zucchini, carrot, eggplant, Ricotta cheese, onion, garlic and fine herbs

A los Cuatro Quesos con Ragú

Gorgonzola, Mozzarella, Gouda y Parmesano, más Espinacas y Ragú de res

Pasta filled with Gouda, Parmesan, Mozzarella and Gorgonzola cheese sauce and meat Ragú

De Ají de Gallina

Antigua especialidad Limeña, mezclada con nueces picadas. Súper exquisitos

Chicken, yellow potato, cheese and egg

s/.

38

36

38

36

Gnocchis a la Pomarola

Un clásico Italiano con salsa de albahaca y pomarola de tomates frescos

With basil an pomarola sauce

Gnocchis a la Siciliana

Alcaparras, tomate fresco, suave pasta de anchoa, berenjenas y abundante queso parmesano

Capers, tomato, anchovies, eggplant and parmesan cheese

Gnocchis Rellenos con Prosciutto y Queso

De papa amarilla, en salsa de cuatro quesos Roquefort, Gorgonzola, Edam y Parmesano

Gnocchis filled with prosciutto and edam cheese covered with Roquefort, Gorgonzola, Edam and Parmesano sauce

Gnocchis Gratinados de Poro y Prosciutto

Con salsa de poro, queso y prosciutto, gratinado alla fiamma

With Pore, cheese and prosciutto sauce

Gnocchis con Champiñones y Tocineta Crocante

En suave salsa de champiñones, tocineta y toque de pesto

With mushrooms, cheese and bacon sauce

Gnocchis con Asado de res

Gnocchis a la crema con asado de la casa

Gnocchi with roast beef

s/.

35

34

36

38

38

38



Especialidades Ítalo - Peruanas

Consistente fusión peruano italiana

AjÍ de Gallina con Gnocchis de la Casa

Con su receta original con Queso fresco y Huevo, sobre la clásica pasta de papa
With original recipe, chicken, yellow potato gnocchi, cheese and egg

s/.

35

Lomo Saltado a la Limeña

Antigua tradición de la mesa peruana con Lomo fino flambeado en fuego fuerte
y mezclado con cebolla, papitas fritas, tomate y puntos de vinagre y sillao
Sliced beef sautéed with onions, tomatoes, chili pepper and yellow potato fries

48

Medallón de Lomo con Fettuccini a la Huancaína

Una exquisita y sólida combinación
Beef with fettuccini in huancaína sauce

46

Trucha Andina con Picante de Quinoa

Trucha entera en mantequilla negra y hierbas andinas
acompañado de un picante de quinuas nativas
Trout with quinoa

40

Risotto de Locro de Zapallo con pesca del día

Extraordinaria fusión del clásico locro casero peruano con la técnica del risotto Italiano.
Servido con pescado a la plancha en suave reducción de coral.
Pumpkin risotto homemade style with fish

40

Risotto a la Arequipeña

Un Risotto de cebollas y camarones, bañados en una salsa de rocoto y coral de camarones,
con todos los sabores del chupe. (En Mamma Lola respetamos las épocas de veda del Camarón)
Risotto Arequipa style

50

Cabrito de la Nonna con pasta de la casa

Cabrito de leche macerado en chicha de jora y hierbas del norte, deshuesado y
acompañado de fettuccinis a la crema.
Young Goat Stew northern style with homemade pasta on cream.

49



Las Pizzas especiales de la Mamma Lola

Mamma Lola's Special Pizzas

		S/. Med.	Fam.
Vegetariana 	<i>Pomodoro, alcachofas, espinacas, zucchini, champiñones y berenjenas</i> <i>Tomato sauce, artichokes, mushrooms, zucchini, spinach and egg plant</i>	34	52
Margarita 	<i>Albahaca, óregano, tomate en rodajas y oliva virgen</i> <i>Basil, oregano, tomatoes, and olive virgen</i>	34	52
Garibaldi 	<i>Tomates secos, cebolla blanca y champiñones</i> <i>Dried tomatoes, onions and mushrooms</i>	34	52
Pepperoni	<i>Pomodoro, pepperoni picante, queso mozzarella, aceite de oliva y orégano</i> <i>Pomodoro, pepperoni, mozzarella cheese, olive oil and oregano</i>	34	54
Italiana	<i>Salsa de tomate, cabanossi, jamón, chorizo parrillero y aceitunas</i> <i>Tomato sauce, sausages, ham, olives and grilled chorizo sausage</i>	35	55
Americana	<i>Jamón Inglés, salsa de tomate y mozzarella</i> <i>Ham, tomato slices, mozzarella cheese</i>	34	52
Mix de Chorizos	<i>Parrillero y Picante, aceitunas, mozzarella, cebolla blanca y salsa de tomate</i> <i>Chorizo, Spicy Chorizo, olives, mozzarella, onion and tomato sauce</i>	36	54
Ravenna	<i>Piña, durazno, salsa de tomate, jamón inglés y mozzarella</i> <i>Pineapple, peach, tomato sauce, ham and mozzarella</i>	36	54
Salame	<i>Salsa de tomate, salame, mozzarella, aceite de oliva y pimientos</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, garlic, olive oil and peppers</i>	34	52
Miraflorina	<i>Lomitos de res fritos, chorizo, aros de cebolla, pimiento, aceitunas, ajo, salsa de tomate y champiñones</i> <i>Minced sautéed beef, sausage, onion rings, bell peppers, garlic, olives, tomato sauce, mushrooms</i>	37	56
Alla Raviatta	<i>Tocino crocante, champiñones salteados, tomate fresco, aceite de ají, perejil</i> <i>Bacon, mushrooms, tomato, spicy oil</i>	36	54
Mamma Lola	<i>Pollo a la juliana, espárragos verdes frescos, cebolla blanca caramelizada</i> <i>Chicken, asparagus, grilled white onion</i>	36	54
Cuatro Quesos	<i>Gorgonzola, edam, mozzarella, parmesano</i>	36	56
Prosciutto y Arúgula	<i>Mozzarella, Prosciutto di Parma y arúgula fresca</i>	36	56



Cafetería

Tea, Coffee, Beverages and Juices

		<i>s/.</i>
<i>Café Americano o Espresso</i>	<i>Coffee or espresso</i>	7
<i>Café descafeinado</i>	<i>Decaffeinated coffee</i>	7
<i>Café Cortado o con Leche</i>	<i>Coffee with milk</i>	8
<i>Café Latte</i>	<i>Italian Coffee with milk</i>	9
<i>Capuccino</i>	<i>whipped cream</i>	9
<i>Capuccino con Crema</i>	<i>without whipped cream</i>	10
<i>Chocolate caliente</i>	<i>Hot Chocolate</i>	10
<i>Té o Infusiones</i>	<i>Tea or infusions</i>	6
<i>Irish Coffee</i>	<i>Café, Whisky and crema Chantilly</i>	20
<i>Kahlúa Café</i>	<i>Licor de café con café - Coffee liquor</i>	20
<i>Peruvian Coffee</i>	<i>Con Pisco, café y crema</i>	19
<i>Inca Kola, Coca Cola, Fanta, Sprite</i>	<i>Soft drinks</i>	7
<i>Agua mineral con o sin gas</i>		6
<i>Limonada natural</i>	<i>lemonade</i>	9
<i>Jugo de Papaya, Naranja, Piña, Mango o Surtido</i>	<i>Papaya, orange, pineapple, mango or mix juices.</i>	10
<i>Jugo de Durazno o de Fresas</i>	<i>Peach or strawberry Juice.</i>	12
<i>Jarra de Limonada</i>	<i>Lemonade pitcher</i>	22



*La Mamma Lola nace en 1922 y forja una familia unida
más una tradición culinaria que trasciende a tres generaciones.
Bajo su inspiración, sus recetas de tradición, espíritu feliz y
permanente juventud ofrece este local al distrito de Miraflores.*

*Mamma Lola es el resumen de la tradición italiana y el mejor espíritu familiar...
La mesa es el mejor pretexto para cultivar el amor y la amistad.
"Mis nietos" los atenderán como en su propia casa,
soy feliz por compartirla con Ustedes...*

