



Mamma Maria

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

Pizza Industry →



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →



2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Antipasti

ITEM	PRICE
Arugula Salad Baby Arugula with a warm pan-sauce of smoked bacon, pecorino, and tangerines.	\$13.00
Grilled Eggplant Rolatini Filled with pepperoncini and goat cheese - finished with a spicy plum tomato marinara.	\$16.00
Fava Salad Freshly picked fava beans with pecorino Toscano in a crispy parmesan tuile.	\$12.00
Fava Bean Salad First fava beans of the season paired with pecorino Toscano in a crispy parmesan tuile.	\$13.00
Lobster Agnolotti Agnolotti farcis au homard du Maine, accompagnés d'asperges pochées, de tobiko rouge, de champignons asiatiques et de gu...	\$16.00
Seasonal Spring Salad Greenlaw Gardens, Kittery, ME baby lettuces with toasted almonds, cranberries, quinoa, and local ricotta.	\$13.00
Classic Salumi Platter Served with cured olives, homemade panzanella, dried tomatoes, pickles, pear and Parmigiano Reggiano.	\$12.00
Grilled All-Natural Spanish Octopus Au menu : pieuvre espagnole grillée, accompagnée de tomatillo rôti, câpres marinées au sel, olives Taggiasca, rehaussée...	\$16.00
Housemade Basil Pesto Accompagné de pain artisanal de la boulangerie Fornax. Végétarien.	\$5.00
Handmade Burrata Burrata artisanale, directement de Campania, Italie. Accompagnée de radicchio poêlé, figues mission rôties et amandes ef...	\$14.00

Pasta & Risotto

ITEM	PRICE
Seasonal Shrimp Pasta Homemade spinach pasta with sautéed fresh wild Georgia Shrimp, smoked bacon, sweet corn, and snow peas.	\$25.00
Bucatini All'Amatriciana Pasta Bucatini all'amatriciana, originaire du village d'Amatrice, associe pâte artisanale importée, guanciale doré à la poêle,...	\$19.00
Lobster Agnolotti Entree Entree Portion	\$32.00
Springtime Pasta Raviolis maison garnis de menthe fraîche, petits pois anglais et asperges — poêlés avec épinards jeunes.	\$23.00
Pasta con Sugo Ragoût campagnard aux cinq viandes, accompagné de tagliatelles maison relevées d'une touche épicée.	\$19.00
Bolognese Ragoût rustique aux cinq viandes accompagné de tagliatelles maison légèrement épicées.	\$22.00
Rabbit Pasta Fausses!	\$24.00

Principali

ITEM	PRICE
Pear poached in Chianti with stracchino cheese	\$8.00
Halibut With pureed parsnips, chanterelle mushrooms, and salsa verde sauce.	\$29.00

ITEM	PRICE
Lamb Shank * Easter Special* Slow-roasted lamb shank with heirloom carrots, toasted almonds, poached figs, and tri-colored Sardinian couscous.	\$32.00
Bistecca Florentine-style NY strip steak, wood grilled and sliced, with tri-colored local fingerling potatoes, and seasonal veggi...	\$34.00
Lamb Three Ways * Easter Special* Grass-fed spring lamb three ways: grilled lamb chop, roasted lamb loin, homemade lamb ravioli, and garlicky sautéed loca...	\$34.00
Ossobucco Veau ossobuco élevé en pâturage accompagné de risotto au safran sur du riz carnaroli à la Milanaise.	\$32.00
Suckling Pig Rôti lentement jusqu'à atteindre une peau croustillante et dorée, ce cochon de lait offre une chair tendre et juteuse. A...	\$30.00
Roasted Chicken Poulet rôti accompagné de citron Meyer, d'olives et de lentilles noires. Sans gluten.	\$19.00

Desserts

ITEM	PRICE
Plate of Homemade Hazelnut Biscotti Une sélection de biscotti faits maison, croustillants et rehaussés de noisettes croquantes, parfaits pour accompagner vo...	\$6.00
Meyer Lemon Panna Cotta Panna cotta au citron Meyer accompagnée de notre granola maison. Adaptée aux végétariens et sans gluten.	\$7.00

Sides

ITEM	PRICE
Sautéed Spinach	\$10.00
Grilled Asparagus	\$10.00
Sautéed Zucchini	\$10.00
Roasted Brussel Sprouts Choux de Bruxelles rôti, délicatement caramélisés avec de l'huile d'olive et une pointe de sel marin. Leur extérieur cro...	\$10.00
Rainbow Carrots	\$10.00
Roasted Potatoes	\$10.00