

# LE CLAN DES MAMMA

— Pizze & Cocktails —

Le Clan des Mamma présente Giorgia son 3e restaurant à Nantes : une nouvelle adresse incontournable au cœur du quartier vivant et cosmopolite de Graslin !

La scène gastronomique nantaise s'enrichit d'une nouvelle pépite : **Le Clan des Mamma**, déjà plébiscité avec succès à travers deux adresses, pose ses casseroles au cœur du quartier vivant et cosmopolite de Graslin. Ce nouvel établissement promet de transporter les convives au cœur de l'Italie à travers une expérience culinaire authentique et chaleureuse. **Ouverture le 27 septembre 2023.**

Une famille, trois adresses à Nantes

Le Clan des Mamma, déjà adopté par les Nantais avec deux adresses à succès, s'apprête à marquer les esprits avec l'ouverture d'un troisième restaurant. Niché au cœur du quartier central et vivant de Graslin, cette nouvelle adresse offre une expérience polyvalente, alliant l'atmosphère conviviale des déjeuners d'affaires en semaine, l'ambiance festive des soirées et des moments chaleureux en famille les week-ends. Une promesse : la dolce vita !

Cuisine italienne maison, par amour de la Mamma !

Du charme des antipastis au réconfort du tiramisù, chaque plat est préparé avec amour, à partir de produits sourcés principalement en Italie. Le maître-mot en cuisine, c'est l'authenticité. La burrata provient de la maison Caseificio Maldera, le jambon cuit aux herbes de chez Leoncini quant aux truffes, elles proviennent de la famille Paolo d'Ombrie... Chez Giorgia, tout est fait maison, avec une attention particulière portée au savoir-faire, et au producteur derrière chaque produit.

Pizza et pasta à découvrir de toute urgence !

La carte met à l'honneur des trésors de la gastronomie italienne à commencer par la pasta et la pizza ! Côté pizza, on adore la Margherita authentique tout comme les créations plus clivantes telles que la Spianata piccante, la Nduja, la Gorgonzola ou encore il Tartufo. D'autre part un pairing pizza/cocktail est proposé pour chacune des recettes.

Le Clan des Mamma propose par exemple, d'associer à la pizza **Giorgia** composée de Jambon de Parme AOP 16 mois, pesto de basilic, tomates cerises, basilic frais, Mozzarella Fior di Latte, **le Rosso Spritz**, quant à la **Maddalena** - Gorgonzola AOP, champignons, Spianata piquante, basilic frais, sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte - elle s'accordera parfaitement avec un **Gin Bacur Fizz**.

On retrouve également à la carte des recettes généreuses de pâtes comme les **Penne della Mamma** - Stracciatella, Speck, sauce tomate all'Arrabbiata (sauce pimentée), basilic, Grana Padano -, ou encore les gourmands **Cannelloni ricotta & spinaci** - ricotta, épinards, sauce tomate, Grana Padano. [Découvrir le menu](#)



# LE CLAN DES MAMMA

— Pizze & Cocktails —

## Un espace généreux et chaleureux

Avec une superficie de 220 m<sup>2</sup>, Giorgia, le nouveau restaurant du Clan des Mamma peut accueillir plus d'une centaine de convives à l'intérieur. Pour les beaux jours, une spacieuse terrasse chauffée de 40 couverts offre un cadre idyllique pour profiter du meilleur de l'Italie en plein air. De plus, pour les événements privés, un salon isolé pouvant recevoir jusqu'à 12 convives garantit l'expérience de la dolce vita en petit comité.

Giorgia propose un mariage subtil entre l'élégance italienne de la Casa et l'authenticité d'une trattoria d'un petit village des Pouilles. L'ambiance combine habilement des éléments anciens et modernes, en mettant en valeur les éléments bruts comme le bois ou le marbre, agrémentés de touches florales pour créer une atmosphère chaleureuse.

La décoration est soigneusement pensée, sans ostentation. On privilégie l'art d'associer des chaises et de la vaisselle de manière dépareillée, évoquant ainsi une ambiance conviviale et familière. L'entrée par une pergola verdoyante et la terrasse couverte invitent à la détente, que ce soit en été ou en hiver.

Au rez-de-chaussée, on trouve le bar et un remarquable mur de bouteilles, regroupant une variété d'apéritifs et de spiritueux italiens, laissant présager une carte de cocktails riche et surprenante. On y déguste volontiers un Rosso Spritz ou un Amalfi Tonic. En montant l'escalier, orné de plantes, on accède à un espace à l'étage qui allie confort et luminosité grâce à ses baies vitrées, une moquette florale et des banquettes douillettes.

La vaisselle, aux couleurs chatoyantes, est réalisée à la main spécialement pour le Clan par la Maison Gala, ajoutant ainsi une touche d'authenticité et d'élégance à l'expérience culinaire.



## A propos

L'aventure commence à Paris avec trois amis très gourmands et fans de la cuisine et leurs mamans. Avec une recette simple « les plats régressifs comme chez maman, ils sont présents dans toute la France. Fort du succès des **Fils à Maman**, Julien, Alban, Laurent et Jérémy décident en 2017 de rendre un hommage tout particulier aux femmes fortes de leur entourage. Ils leur dédient un véritable Clan des Mamma, 15 et bientôt 16 temples de la cuisine italienne où Giovanna, Gabriella, Paola et bientôt Giorgia proposent le meilleur des spécialités de la botte.

### Giorgia – Le Clan des Mamma

4bis rue du Chapeau Rouge

44000 Nantes

Site web : [www.leclandesmamma.com](http://www.leclandesmamma.com)

Instagram : @leclandesmamma

### Horaires d'ouverture

Lundi : 19h30 - 22h00

Mardi au vendredi : 12h00 - 14h00 et  
19h30 - 22h00 (22h30 le vendredi)

Samedi & Dimanche: 12h00 - 14h30 et  
19h30 - 22h30

