LE BARBECUE ITALIEN. NOS VACHES SONT FRANÇAISES, NÉES ET ELEVÉES AVEC LOVE. VIANDE CORN FED 50 JOURS, MATURÉE 30 JOURS.

East Mamma 133, rue du Faubourg Saint-Antoine, 75011 · Ober Mamma 107, boulevard Richard Lenoir, 75011 · Mamma primi 71, Rue des Dames, 75017 · BigLove 30, Rue Debelleyme, 75003 · Pizzeria Popolare 111, rue Réaumur, 75002 · Pink Mamma 20 bis rue de Douai, 75009 · La Felicità 55 boulevard Vincent Auriol, 75013

NOS FABULEUX PRODUITS ITALIENS

EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS, SANS INTERMEDIAIRES

1 produit **7** — 2 produits **13** — 3 produits **20** — 4 produits **26**

Jambon di Parma 24 mesi
le jambon le plus doux et fondant

Mozzarella di bufala DOP +4
250g, arrivages en direct 3 fois par semaine de Naples

Stracciatella
le cœur de la burrata fumée, une tuerie

Duo di salame: tartufo et fenouil
tout droit de Toscane: dai fratelli Gombitelli

Jambon culatello con cotenna +2
au jambon ce que Sofia Lauren est au cinéma

Coppa «capocollo di cinta senese»
la Kayla Itsines de la coppa

ANTIPASTI

Melanzane fritte 8
aubergines fondantes en finger tempura, houmous de pois chiches

Prosciutto e Melone 7
bon melon, jambon toscan fondant, un classique

Mozza ricotta Sicilia 8
mozzarella fourrée à la ricotta, tomates confites, herbes fraîches, énorme kiff

Ceviche Vahiné 10
ceviche de dorade, mangue, fruit de la passion, piment d'Espelette, estragon

Bruschetta Bresaola 8
bruschetta, crème de gorgonzola, bresaola, miel, noix

Burrata crémeuse pour deux 13
250g de love, délicieux pesto de basilic, pistaches di Bronte, full kiff

CARNE

Nous élevons nos vaches en France, sans intermédiaire,
pour servir à un prix populaire une viande
que nous sommes fiers de donner à nos kids.
Les viandes sont toutes servies avec des patatine fondantes.

AU BBQ

Mamma's steak cut 16
pièce du boucher de 230g

Fiorentina cut (PER 2) ..... 24/pers.
t-bone steak, 800g

Tomahawk cut (PER 2) ..... 33/pers.
la pièce maîtresse: notre côte de bœuf, 1100g

Upper cut 17
bavette/hampe de 250g mariné

Big entrecôte 27
entrecôte de 450g

Orata alla griglia 17
belle dorade entière, fenouil rôti, pomelo, pignons de pin

CONTORNI

Notre fameuse salade croquante 4
Patatine rôties 3
Polenta cheesy creamy 4
Crispy poivrons grillés, miam miam 4

INSALATE & CARPACCIO

Summer carpaccio de boeuf 15
notre délicieux boeuf français, pêches rôties, amandes,
ricotta sarda, citron vert, pousse de betterave,
vinaigrette légèrement pimentée

Salade Octopussy 14
tentacules de poulpe toutes tendres, haricots verts frais,
poivrons rossi e gialli, délicieuse sauce iodée, amandes grillées

Tartare Napoli Gogo Dream 16
tartare de boeuf français tout fondant, panko croustillant,
tomates datterino, coulis de tomates, tocco dello chef Salvatore

PIZZA NAPOLETANA

PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

Mammargherita 12
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais

Pizza santa bianca 15
focaccia, cœur de burrata, figues, pecorino

Regina Instagram 15
mozza fior di latte, crème de mascarpone,
jambon cuit aux herbes, coeur de burrata,
champignons, ciboulette, une touche de paprika

Nduja in the Dragon's Den 14
mozza fior di latte, tomates San Marzano, courgette,
nduja piquante, gorgonzola, fleur de courgette

O Bergines 13
mozza fior di latte, tomates datterino confites,
aubergines cuites au four à bois, basilic

Double truffe 18
mozza fior di latte, champignons de Paris, parmigiano,
crème de truffe noire, truffe fraîche Aestivum

MAXI KIFF SUR TOUS NOS PLATS: truffe fraîche Aestivum .. 5

PASTA FRESCA

SOLO / 4 PERS

FAITES MAISON TOUS LES JOURS, SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

La Gran Sasa Napoletana ..... 14 / 52
tagliatelles fraîches, trois viandes mijotées dans une belle sauce
aux tomates San Marzano, ça c'est du très lourd

Pesto Pasta Party ..... 12 / 44
gnochetti sardi, pesto de basilic, ricotta di bufala au poivre

Pasta alle vongole ..... 15 / 56
palourdes fraîches, tomates datterino, persil, la classique qui fait du bien

Crazy San Marzano ..... 13 / 48
tomates cerises datterino, coeur de burrata, piment d'Espelette

La fameuse pâte à la truffe ..... 18 / 68
truffe fraîche Aestivum, mascarpone, petits champignons

TRADIZIONE TOSCANA DELLA CARNE

LE BARBECUE BIG MAMMA DE PIGALLE PAR TIGRANE ET VICTOR. CHEF : SALVATORE ET MANAGER : BRUNO . TAXES ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC.CHEQUES NON ACCEPTÉS.
LE REGISTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE AUPRES DE NOTRE STAFF. 09/2018