

ANTIPASTI

BRUSCHETTA LADY BRIGITTE.....	9
bruschetta aux tomates datterino confites, mozza di bufala, jambon croquant, pesto de basilic	
AVOCADO TOAST.....	9
spicy guacamole, jambon toscan 24 mois, citron d'Amalfi	
STRACCIATELLA.....	7
le coeur de la burrata fumée: de la balle atomique	
LA PÊCHE MET LE BAS.....	8
burrata de 125g, pêches rôties au vin rouge, huile au basilic, dingo	
PIZZETTA PROSCIUTTO E MELONE.....	9
délicieuse petite pizza au jambon cru toscan, ricotta di bufala, melon bien bon, pesto di basilico	

PRIMI PIATTI

LOBSTER PASTA.....	21
homard, bisque, herbes bien fraîches, et tomates cerises	
PESTO PASTA PARTY.....	13
le VRAI pesto genovese au basilic, pignons de pins et parmigiano	
CRAZY SAN MARZANO.....	12
tomates datterino, coulis San Marzano, coeur de burrata, délicieux pesto de basilic	
HAKUNA MA BURRATA-TA.....	15
cœur de burrata, guanciale de cochon cinta senese, courgettes, tomates jaunes confites	
LA PÂTE À LA TRUFFE.....	18
truffe fraîche du Molise, mascarpone et petits champignons	

SUMMER SPECIALS

WILD TOMATO PARTY CAPRESE.....	14
tomates à l'ancienne, coeur de burrata, pesto de basilic	
I'M IN LOVE WITH THE ABRI-COCO.....	14
abricots rôtis, quinoa sauvage, salad pea, feta, amandes, herbes fraîches	
RED VELVET CEVICHE.....	12
tartare de daurade, tomates San Marzano confites, radis rose, aneth, vinaigrette de tomates	
POLLO CAPRI.....	15
belles brochettes de poulet, caviar d'aubergines, patates douces rôties, sauce au yaourt dello chef	

PIZZA

MAMMARGHERITA.....	13
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais	
REGINAD'INSTAGRAM.....	14
mozza fior di latte, stracchino, pleurotes, jambon aux herbes, ciboulette fraîche	
BURRATA SOUND SYSTEM.....	14
coeur de burrata, tomates San Marzano confites, oignons caramélisés, pesto de basilic, radis rose	
DOUBLE TRUFFE.....	18
truffe fraîche du Molise, mozza fior di latte, champignons de Paris, crème de truffe noire, parmigiano DOP «di montagna»	
DIABOLO IN ME.....	15
mozza fior di latte, tomates San Marzano, ricotta di bufala, saucisson piquant de Calabre, basilic	
VEGAN MANIA.....	12
tomates San Marzano, tomates anciennes, origan, basilic frais	

LES VINS BIGLOVE

	15 CL - 75 CL		
LES ROSÉS		LES BONNES BULLES	
POLVANERA ROSATO - 2016.....	28	PROSECCO VALDOBBIADENE - NM.....	6,5/27
CHIARRETTO BARDOLINO - 2016/17.....	7/30	LAMBRUSCOPIRIADOC - 2016/17.....	5/22
LES P'TITS BLANCS		FRANCIACORTA BRUT PREMIUM - NM.....	44
SCAIA BIANCA IGT - 2016.....	5/26	LES VINS ORANGES	
VERMENTINO DISARDEGNADOC - 2016.....	30	TREBBIANO D'ABRUZZO AMFORA - 2016.....	42
VERDICCHIO SUPERIORE VERSIANO - 2016.....	32	MANTONICOZ - 2013.....	50
INCROCIO MANZONI - 2016.....	8/38	LES GRANDS ROUGES À PRIX CAVISTE	
ARNEIS LANGHE BIANCO - 2016/17.....	41	CHIANTI RISERVA DUCALE - 2013.....	49
LES ROUGES		MALDAFRICA - 2013.....	52
NERO D'AVOLA «FERLA» IGT - 2016.....	18	AMARONE PAVERNO DOCG - 2014.....	60
SANGIOVESE IGT - 2016.....	5,5/24	BAROLO ALBE DOC - 2013.....	72
LA MARCHESANA AGLIANICO - 2015/16.....	27	PIO CESARE BAROLO DOCG - 2013.....	98
CANNONAU DI SARDEGNA 2016.....	31		
PRIMITIVO SASSIROSSI DOC - 2015.....	8/34		
TUFALICCIO IGP - 2016.....	35		
VALPOLICELLA RIPASSO DOC - 2015.....	40		

BRUNCH

Et le week-end le BigLove se met à l'heure du brunch. Notre Chef envoie un insane Oeuf Benedict alla Fiorentina, un Fluffy Pancake à la banane caramélisée, des sexy succhi vitaminés et autres douceurs twistées à l'italienne qui donnent le smile.

BigLove

Chef : Luca Minetti
et Manager : Giorgia Bontempi.
Taxes et services compris,
prix en euros TTC.
Seule la pizza est sans gluten.
Demandez conseil à la squadra
Chèques non acceptés. Wifi: biglove
Password: chocoboogie.

BigLove

TOUT EST FAIT MAISON. TOUTS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE.
Tous nos produits sont importés en direct de nos producteurs en Italie, sans intermédiaires.

BIKINI BODY

1 belle assiette = 1 Giselle Bunchen Body

WILD TOMATO PARTY CAPRESE 14
tomates à l'ancienne, coeur de burrata,
pesto de basilic

TAHITI BIRCHER 8
mélange de céréales mijoté 24h dans du bon lait
au miel, cranberries, pomme, kiwi, banane, granola

RICOTTA TOAST 8
belle tranche de pain aux 3 graines,
ricotta fraîche de bufala, sweet confiture
de tomates San Marzano

CORNETTO AVOCADO TOAST 11
croissant au beurre, jambon de Parme,
spicy guacamole, citron vert

PIZZETTA LADY BRIGITTE 9
délicieuse petite pizza aux tomates datterino confites,
mozza di bufala, speck croquant, pesto de basilic

BIG KIFF SUCRE

IL TIGRAMISU 7

L'ÉNORME MOUSSE AL CIOCCOLATO 8
big big mousse au chocolat noir, praliné au café,
noisettes du Piémont, full kiff

FROZEN YOGURT DI BOSCO 8
délicieuse glace au yaourt, myrtilles, Chantilly,
coulis de framboise, gros chunks de meringue

WHAT THE FLUFF PANCAKE 9
fluffy pancake, myrtilles, chocolat,
bananes caramélisées, crème fouettée

LE BIGBOY PAIN PERDU 7/11
simple/double brioche, crema mascarpone,
poêlée de myrtilles sauvages

GROSSE TŒUF

L'ŒUF OU LE PANCAKE 13
fluffy pancake, crispy jambon de Parme,
œuf coulant, coeur de burrata fondant,
réduction de balsamique

SAUMON PAPA TARA 8
bruschetta au saumon gravellax, mayonnaise céleri,
œuf poché, huile aux herbes fraîches

ŒUF BENEDICT AI ASPARAGI 10
twistés brioche,
jambon de Parme 24 mois,
asperges coquines

TRUFFE AND THE GANG 11
œufs brouillés,
crème de truffe noire,
truffe Aestivum fraîche

NOS BONS PRODUITS

1 produit 7 - 2 produits 13 - 3 produits 20

JAMBON CULATELLO CON COTENNA +2
le Saint Père des jambons.
Au dessus il y a le soleil

SUBLIME BRESAOLA +3
bresaola hyper fondante dans le filet de boeuf

MOZZA DI BUFALA DOP
125 g de bonheur,
3 arrivages par semaine

MORTADELLA AL PISTACCHIO
le classique qui fait du bien

BURRATINA DI PUGLIA +2
burrata de 125g, huile d'olive extra-vierge

PIZZA NAPOLETANA

MAMMARGHERITA 13
mozza fior di latte,
tomates San Marzano, basilic frais

DOUBLE TRUFFE 18
truffe fraîche Aestivum, mozza fior di latte,
champignons de Paris, crème de truffe noire,
parmigiano DOP «di montagna»

REGINA INSTAGRAM 14
mozza fior di latte, stracchino, champignon,
jambon aux herbes, ciboulette fraîche

BURRATA SOUND SYSTEM 14
coeur de burrata, tomates San Marzano confites,
oignons caramélisés, pesto de basilic, radis rose

PASTA

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE 18
truffe du Molise fraîche,
mascarpone, petits champignons

LOBSTER PASTA 21
homard, bisque, herbes bien fraîches,
tomates cerises, énorme kiff

CRAZY SAN MARZANO 12
tomates datterino, coulis San Marzano,
coeur de burrata fondant,
délicieux pesto de basilic

CAFFÈ



CAPPUCCINO 4
1 shot de café,
délicieuse mousse de lait, lait chaud



ESPRESSO SHAKERATO 3
1 shot de café, bien glacé



CHAI LATTE 4,5
lait bien chaud,
mélange d'épices, thé noir



MATCHA LATTE 4,5
poudre de thé vert japonais,
lait, bonheur



ALBI CÉLESTE LATTE 4
1 shot de café, bergamotte,
délicieuse mousse de lait, Earl Grey



PINK LATTE 4
infusion aux fruits rouges,
sirop de grenadine,
délicieuse mousse de lait

VIRGIN



SEXY ICED TEA 31cl 4
le petit kiff de la semaine



TRIPLE JUICE 25cl 5
un jour, une recette, du love






YELLOW MELLOW 4
citronnade au fruit de la passion,
citron jaune, mangue,
gingembre, soda

Le restaurant Big Mamma par Tigrane et Victor. Chef: Luca Minetti et manager: Giorgia Bontempi. Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Wifi: big love / mot de passe: chocoboogie
No worries, le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff. Attention: seule la pizza est sans gluten. Viande de bœuf origine France - 06/18

DOLCI

L'ÉNORME MOUSSE AL CIOCCOLATO <i>big big mousse au chocolat noir, full kiff</i>	8
PANNA COTTA E SBRISOLONA <i>crumble italien bien croustillant, grappa di F. Polli</i>	6
IL TIGRAMISÙ	7
FROZEN YOGURT DI BOSCO <i>délicieuse glace au yaourt, fruits rouges, coulis de framboise, gros chunks de meringue, Chantilly maison</i>	8
CAPRI CHEESECAKE <i>sublime cheesecake alla ricotta di bufala, confit de citron jaune, citron noir</i>	8
LE BIG BOY PAIN PERDU <i>brioche maison, crème mascarpone, pôlée de myrtilles sauvages</i>	7
UNE PIZZA et du NUTELLA* à volonté	6

CAFFÈ & LOVE

 Cappuccino	4
 Caffè frappé	4,5
 Viennois Pistacchio	4,5

LES VINS DE DESSERT 15 cl

Moscato d'Asti Vajra 2017	8
Malvasia frizzante dolce 2016	8

DIGESTIVI ARTIGIANALI 4 cl

Limuncello	3
Grappa classica bianca	5