

Petit déjeuner & Gôûter

italian love everyday de 9h à 12h et après 14h30

CLASSICO

Biglove compote 🌿 <i>au sexy yaourt et granola mignon</i>	6
Kickass pancakes aux grosses myrtilles (xtra fluffy) <i>à la bonne ricotta de bufflonne, fruit de la passion, mascarpone aux litchis servis avec au choix syrop d'érable, chocolat coulant ou caramel chaud</i>	9
Le bigboy pain perdu <i>double brioche, crème de mascarpone de Lombardie & framboises</i>	7/11
Avocado toast 🌿 <i>spicy guacamole, prosciutto crudo 24 mois, limone d'Amalfi, pain du Chambelland</i>	9
La Gaufre de Maman <i>Amalfi lemon curd et chocolat fondu</i>	7



CON CAFFÈ



Sexy Cookie <i>aux gros chunks de chocolat et noisettes du Piémont</i>	4
La fameuse brioche maison <i>servie avec au choix Nutella, caramel, confiture maison</i>	4

ŒUFS BIO

Cocotte 🌿 <i>1 œuf bio, gorgonzola, épinards, champignons, jambon toscan aux herbes, salsa toscana</i>	7
Œufs au plat à la truffe 🌿 <i>3 œufs bio, parmesan, crème de maïs, truffe noire du Molise</i>	10
Œufs Benedict alla fiorentina <i>twisté brioche avec jambon de Parme 24 mois</i>	10

NOS BONS PRODUITS

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

Jambon Parma DOP 24 mesi

le jambon italien le plus doux et fondant

Jambon Culatello «del Fondatore» +2

Duo de saucissons : truffes et fenouil

par une ferme toscane centenaire

Mozzarella di bufala DOP

3 arrivages par semaine en direct de Naples

Burrata crémeuse pour 2

le must à partager +4

Ricotta di bufala au miel

INSALATE & PIATTI

Salade crack crack houmous

pois gourmands, pissenlit,
houmous maison,
bocconcini de bufala, grenade,
pomme, coriandre

Chicken love salad

aiguillettes de poulet marinées à l'italienne,
fenouil confit, orange sanguine,
olives de Gaeta, mâche, oignon confit,
estragon, amandes

Biglove Caffè

TOUT EST FAIT MAISON.

TOUS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN
DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE.

Le caffè Big Mamma du Marais par Tigrane et Victor. Chef : Gaetano Scagliarini et manager : Antonio. Taxes et services compris, prix en euros TTC.
Chèques non acceptés. Wifi: biglove / Password: chocoboogie.

Brunch

italian love tous les jours, service continu de 12h à 14h30

CLASSICS

Biglove compote

au sexy yaourt et granola mignon

Kickass pancakes aux grosses myrtilles (xtra fluffy)

à la bonne ricotta de bufflonne, fruit de la passion, cuillère de mascarpone aux litchis
servis avec au choix sirop d'érable, chocolat coulant ou caramel chaud

Le bigboy pain perdu

double brioche, crème de mascarpone de Lombardie & framboises

Avocado toast

spicy guacamole, prosciutto crudo 24 mois, limone d'Amalfi, pain du Chambelland

ŒUFS BIO

Cocotte

1 œuf bio, gorgonzola, épinards, champignons, jambon toscan aux herbes,
salsa toscana

Œufs au plat à la truffe

3 œufs bio, parmesan, crème de maïs, truffe noire du Molise

Œufs Benedict alla fiorentina

twisté brioche avec jambon de Parme 24 mois

PIZZA NAPOLETANA SANS GLUTEN

aux farines de maïs, sarrasin, et riz

Mammargherita

mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais

Spianata Hot

épinards, spianata, parmesan, ricotta, mozza fumée

Brunch Flunch Crunch

mozza fior di latte, œuf coulant, pancetta craquante, ciboulette

Puissance 4 (fromages)

gorgonzola, mozzarella, caciocavallo, ricotta di bufala

Parmatador

mozza fior di latte, tomates San Marzano, jambon Parma, épinards

Regina d'instagram

mozza fior di latte, crème de mascarpone, jambon aux herbes,
champignons, ciboulette fraîche

PASTA FRESCA

Bresaola e spinaci

bresaola, jeunes pousses d'épinards,
crème de parmesan

Veggy lasagnes

courge, mix de champis de saison,
mozza, béchamel

Bolo de la Belle et du Clochard

le classique qui fait du bien

Gamberi di Taormina

gambas marinées à la clémentine
et estragon, citron vert,
pistaches de Bronte toastées

La pâte à la truffe

aux truffes noires du Molise,
mascarpone et petits champignons

SUCRÉ

Sexy Cookie

aux gros chunks de chocolat et noisettes du Piémont

La fameuse brioche maison

servie avec au choix Nutella,
caramel, confiture maison

Il Tigramisu

Gâteau choco notformodel

chocolat Valrhona, crème fouettée foodgasm

Italian sexy lemon pie

tarte au citron meringuée, sablé aux amandes



Plat naturellement sans gluten disponible
(traces possibles). No worries, le registre des
allergènes contenus dans nos plats est disponible à
votre demande auprès de notre staff

EAST MAMMA 133, rue du Faubourg Saint-Antoine, 75011
OBER MAMMA 107, boulevard Richard Lenoir, 75011
MAMMA PRIMI 71, Rue des Dames, 75017
BIGLOVE CAFFÈ 30, Rue Debelleye, 75003

Biglove Caffè

🌿 Plat naturellement sans gluten disponible (traces possibles). No worries, le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff

EAST MAMMA 133, rue du Faubourg Saint-Antoine, 75011 · OBER MAMMA 107, boulevard Richard Lenoir, 75011 · MAMMA PRIMI 71, Rue des Dames, 75017 · BIGLOVE CAFFE 30, Rue Debelleyne, 75003

ENTRÉES À PARTAGER

Avocado toast 🌿 <i>spicy guacamole, prosciutto crudo 24 mois, limone d'Amalfi, pain du Chambelland</i>	9
Cocotte 🌿 <i>1 œuf bio, gorgonzola, épinards, champignons, jambon toscan aux herbes, salsa toscana</i>	7
Pizzetta 4 fromages et poire 🌿 <i>aux fromages de gorgonzola, mozzarella, caciocavallo, ricotta di bufala, poires</i>	11
Bruschetta de ma tata 🌿 <i>datterino confit, pesto de basilic, mozza, pain du Chambelland, yummy et gratiné à souhait</i>	9

INSALATE & PIATTI

Salade crack crack houmous 🌿 <i>pois gourmands, pissenlit, houmous maison, bocconcini de bufala, grenade, pomme, coriandre</i>	13
Chicken love salad 🌿 <i>aiguillettes de poulet marinées à l'italienne, fenouil confit, orange sanguine, olives de Gaeta, mâche, oignon confit, estragon, amandes</i>	15
Sunday roast 🌿 <i>gigot d'agneau cuit 10 heures, gros poivre noir, polenta crémeuse, gremolata, petits légumes, tendresse dans le cœur</i>	17

NOS BONS PRODUITS

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

Jambon Parma DOP 24 mesi 🌿 <i>le jambon italien le plus doux et fondant</i>	
Jambon Culatello «del Fondatore» +2 🌿	
Duo de saucissons : truffes et fenouil 🌿 <i>par une ferme toscane centenaire</i>	
Mozzarella di bufala DOP 🌿 <i>3 arrivages par semaine en direct de Naples</i>	
Burrata crémeuse pour 2 +4 🌿 <i>le must à partager</i>	
Ricotta di bufala au miel 🌿	

PASTA FRESCA

Bresaola e spinaci <i>bresaola, jeunes pousses d'épinards, crème de parmesan</i>	12
Veggy lasagnes 🌿 <i>courge, mix de champis de saison, mozza, béchamel</i>	13
Bolo de la Belle et du Clochard <i>le classique qui fait du bien</i>	14
Gamberi di Taormina <i>gambas marinées à la clémentine et estragon, citron vert, pistaches de Bronte toastées</i>	16
La pâte à la truffe <i>aux truffes noires du Molise, mascarpone et petits champignons</i>	18

PIZZA NAPOLETANA SANS GLUTEN

aux farines de maïs, sarrasin, et riz

Mammargherita 🌿 <i>mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais</i>	13
Spianata Hot 🌿 <i>épinards, spianata, parmesan, ricotta, mozza fumée</i>	14
Brunch Flunch Crunch 🌿 <i>mozza fior di latte, œuf coulant, pancetta craquante, ciboulette</i>	14
La Très Très Vise 🌿 <i>mozza fior di latte, trévisse, taleggio, champignons, herbes de Sicile</i>	14
Parmatador 🌿 <i>mozza fior di latte, tomates San Marzano, jambon Parma, épinards</i>	15
Puissance 4 (fromages) 🌿 <i>gorgonzola, mozzarella, caciocavallo, ricotta di bufala</i>	15
Greek veggy 🌿 <i>fior di latte, courgettes et pommes de terres grillées, pesto, mascarpone, amandes toastées.</i>	14
Regina d'instagram 🌿 <i>mozza fior di latte, crème de mascarpone jambon aux herbes, champignons, ciboulette fraîche</i>	16

COCKTAILS

tous les cocktails classiques sont disponibles

 Big Mamma <i>Vodka Biala, cordial lime, ginger ale, fruits frais, love</i>	10
 Spicy Bloody Mary <i>Extraordinaire Bloody Mary de tomates San Marzano de Naples à la vodka</i>	10
 Clémentine Spritz <i>Cinzano rosso, Prosecco, clémentine, sirop de verveine,</i>	8
 Muscat Spritz <i>Lambrusco, crème de poire,</i>	10
 Green Mojito <i>Rhum Bacardi, menthe, citron vert, sirop de verveine,</i>	10
 Zerotto <i>Martini bianco, Martini bitter, Belvoir ginger cordial, Cinotto</i>	8

TOUT EST FAIT MAISON.
TOUS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE.

Le caffè Big Mamma du Marais par Tigrane et Victor.
Chef : Gaetano Scagliarini et manager : Antonio. Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Wifi: biglove / Password: chocoboogie.

DOLCI

IL TIGRAMISU 🌿	6,5
GATEAU CHOCO NOTFORMODELS 🌿	
<i>chocolat Valrhona, crème fouettée, foodgasm</i>	7
ITALIAN KEY LIME PIE 🌿 <i>tarte au citron meringuée</i>	7
COMPOTE BIGLOVE 🌿 <i>pomme, cannelle, zestes de citrons d'Amalfi, crème épaisse et crazy nuts</i>	6
LE BIG BOY PAIN PERDU <i>double brioche, crème de mascarpone de Lombardie & framboises</i>	11
UNE PIZZA 🌿 <i>sans gluten et du NUTELLA*, à volonté</i>	8

LES VINS DE DESSERT

<i>Moscato d'Asti 2015 Vajra</i>	8 / 38
<i>Vino de Visciola à la griotte</i>	9 / 49

AMARI

<i>Montenegro</i>	6
<i>Braulio</i>	6
<i>Amaro del Capo</i>	6
<i>Amaro Quaglia</i>	6

GRAPPE DI F. POLI

<i>Grappa classica bianca</i>	5
<i>Grappa al asperula</i>	6
<i>Liquore di grappa al mirtillo</i>	6
<i>Liquore di grappa al mugo</i>	6
<i>Grappa riserva Santa Massenza</i>	9
<i>Grappa di vino santo **ouf**</i>	12
<i>Grappa gourmande à partager</i>	
<i>(bianca, asperula, mirtillo, mugo)</i>	18

LIQUORE

<i>Limoncello</i>	4
<i>Frangelico</i>	6
<i>Fernet branca</i>	6
<i>Branca Menta</i>	6
<i>Sambuca</i>	6
<i>Cynar</i>	6
<i>Nardini Tagliatella</i>	6

🌿 Plat naturellement sans gluten disponible (traces possibles).