

# — PRIMI PIATTI —

On met à l'honneur les primi piatti italiens, essentiellement les ravioli et toutes pâtes qui finissent en "i" et qui se font à la main.

## CLASSICS

<b>PASTA AL CONIGLIO</b> <i>paccheri, lapin cuit à feu doux, coriandre, sauce aigre-douce</i>	13
<b>LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE</b> <i>mafaldine, truffe fraîche du Molise, mascarpone et petits champignons</i>	18
<b>RIMINI - PASSATELLI</b> <i>pâtes traditionnelles d'Emilie-Romagne aux palourdes fraîches, tomates datterino, guazzetto</i>	14

## SPECIALS

<b>BIG FETTUCCINE AI FUNGHI</b> <i>grosses fettuccine fraîches aux champignons de Paris, shiitake, pleurote, jus de viande, parmesan, sel maldon</i>	15
<b>TORTELLINI IN BRODO</b> <i>ravioli aux 3 viandes, bouillon de volaille, parmesan, oignons caramélisés, coriandre, radis rose</i>	13
<b>LE GIRELLINE</b> <i>baby ravioles enroulées et farcies à l'agneau et menthe, jus de viande, chou romanesco, oignons caramélisés, pecorino</i>	14

## CALL OF AUTUMN

<b>CACIO E PEPE DANS LA MEULE</b> <i>linguines servies dans la meule de pecorino romano, poivre noir</i>	14
<b>GNOC GNOC GNOCCHI ON HEAVEN'S DOOR</b> <i>gnocchi gratinés au four, mozza fondante, sauce tomate San Marzano, basilic</i>	12

## NOS BONNS PRODUITS

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

<b>JAMBON PARMA DOP 24 MESI</b> <i>le jambon italien le plus doux et fondant</i>	
<b>JAMBON CULATELLO CON COTENNA</b> <i>comme la Ferrari, il n'y a rien de mieux</i>	+2
<b>DUO DE SAUCISSONS : TRUFFES ET FENOUIL</b> <i>par une ferme toscane familiale centenaire</i>	
<b>COPPA "CAPOCOLLO DI CINTA SENESE"</b> <i>la "Gisele Bündchen" de la coppa, de Sienne</i>	
<b>BURRATA CRÉMEUSE POUR 2</b> <i>aux tomates cerises datterino confites</i>	+4
<b>STRACCIATELLA FONDANTE FUMÉE</b> <i>juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère</i>	
<b>PARMIGIANO 30 MESI E OLIVE VERDI</b> <i>parmesan de Berceto et grosses olives vertes</i>	
<b>SUBLIME BRESAOLA DE COCHON</b> <i>bresaola hyper fondante dans le filet</i>	+3
<b>MORTADELLA BOLOGNESE</b> <i>la meilleure mortadella artisanale de Bologne</i>	

## ANTIPASTI À PARTAGER

<b>MOZZARELLA DI BUFALA DOP DE 250GR</b> <i>en direct de Naples et tomates cerises datterino confites</i>	14
<b>ARTICHAUD DEVANT !</b> <i>Artichauts cuits à la romaine, sauce onctueuse à l'ail</i>	8
<b>THE TRUE PIZZETTA</b> <i>mozza, ricotta aux noix, pousses de mizuna, parmesan, réduction de balsamique</i>	9
<b>L'ŒUF POCHÉ À LA PIÉMONTAISE</b> <i>crème de parmesan, girolles, chips de parmesan, réduction de chianti, épinards</i>	10
<b>BRUSCHETTA MARE</b> <i>ricotta à la ciboulette, saumon mariné, poireau fritté, pomme, amandes</i>	8
<b>TARTINE UN JOUR, SANS RETOUR</b> <i>bruschetta champignons del bosco, mozza, herbes fraîches, jus de viande à la truffe</i>	8
<b>PANZEROTTO MILANESE</b> <i>pain milanais tout chaud, cuit à l'huile d'olive farci à la mozza, tomates cerises et basilic</i>	7

# — PIZZE —

Pizza Napoletana al forno a legna

<b>CHEEZY SQUEEZY (5 FORMAGGI)</b> <i>mozza, taleggio, gorgonzola, parmesan, mascarpone, poivre blanc</i>	13
<b>THE BURRATA VICE</b> <i>mozza fumée, tomates San Marzano confites, cœur de burrata, piment d'Espelette</i>	14
<b>MAMMARGHERITA DOP</b> <i>mozza di bufala, tomates San Marzano, basilic frais</i>	12
<b>PIZZA MIDDLETON</b> <i>tomates San Marzano, jambon de Parme, gros bouts juteux de mozza de bufala fraîche, origan sicilien</i>	14
<b>REGINA BRIGITTE</b> <i>tomates jaunes, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, pleurotes, olives taggiasches</i>	14
<b>TRUFFE MOISI TU PEUX</b> <i>mozza fior di latte, sauce cacio et pepe, allumettes de pommes de terre, oeuf miroir, truffe fraîche du Molise</i>	18

## SECONDI PIATTI

<b>PARMIGIANA DI POLLO</b> <i>filet de poulet pané, tomates San Marzano, aubergines, parmesan, mozza fumée, brocolinis</i>	15
<b>LE POISSON COMME A CAPRI</b> <i>bar cuit à l'unilatéral, guazzetto fumé à l'échalotte, palourdes, chou romanesco, aneth</i>	18
<b>ITALIAN CAESAR SALADE</b> <i>poulet mariné aux zestes de citron et herbes, pané au panko, sucrose, haricots verts, jambon toscan séché, parmesan, basilic, câpres de Pantelleria, sauce caesar maison</i>	14

## MAMMA PRIMI

Le restaurant Big Mamma des Batignolles par Tigrane et Victor. Chef : Rocco Di Martino et manager : Monica Orione. Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

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

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 Debelleyne, 75003 · PIZZERIA POPOLARE. 111 rue Réaumur, 75002 · PINK MAMMA. 20bis Rue de Douai, 75009  
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff. Viande de bœuf origine France.

## DOLCI

<b>IL TIGRAMISU</b>	6,5
<b>PASSIONMISU</b> <i>fruit de la passion, mangue, thé matcha</i>	8
<b>PANNA COTTA</b> <i>à la fleur d'oranger, compote de coing italien</i>	8
<b>UNE PIZZA</b> <i>et du NUTELLA* à volonté</i>	6
<b>BLOODY SUNDAE</b> <i>glace fior di latte, myrtilles, chantilly</i>	8
<b>GRANITA FRUIT DE LA PASSION</b> <i>et fleur d'oranger</i>	5
<b>SALADE D'AGRUMES À LA SICILIENNE</b> <i>orange, clémentine, pamplemousse, cantucci, sirop bergamote</i>	8
<b>CHOCOGASM</b>	7
<i>gâteau au chocolat très très noir, chantilly maison</i>	

### LES VINS DE DESSERT

<i>Moscato d'Asti 2015 Vajra</i>	8 / 38
<i>Vino de Visciola à la griotte</i>	9 / 42

### 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>Rabarbaro</i>	6
<i>Amaretto di Saronno</i>	6