

DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS (70% AU TOTAL).  
NOTRE ENGAGEMENT PASSE ÉGALEMENT PAR L'ULTRA TRANSPARENCE SUR LA SÉLECTION ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS.

## NOS BONS PRODUITS

### PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI ... 8

*l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait*

### BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA ... 8

*le meilleur twist pour les non adeptes du cochon, du bœuf séché, légèrement salé. Un filet d'huile d'olive et des zestes de citron vert, rien de plus*

### I FORMAGGI DELLA SQUADRA (v) ... 12

*La sélection de fromages en direct de nos producteurs : le gorgonzola de Giuseppe Castagna, le millefoglie al marzemino et le montasio de Matteo Perenzin, focaccia, chutney pomme gingembre*

### BURRATA CON PAPPALÀ AL POMODORO (v) ... 13

*Énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, pain perdu aux tomates San Marzano, ail et huile d'olive toscane*

### STRACCIATELLA FUMÉE (v) ... 7

*Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère*

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA (v) ... 7

*La pépite de l'Azienda Agricola Salvatore Corso, parfaitement juteuse, un filet d'huile d'olive extra vierge, basilic frais, perfection*

## ANTIPASTI À PARTAGER

### ROAD-TRIPES ..... 6

*Tripes à la romaine, cuites en douceur pendant 12h, sauce de tomates San Marzano, pecorino, menthe fraîche*

### HOW DIPS IS YOUR LOVE ? (v) ..... 4

*Fluffy focaccia gratinée au parmesan à dipper dans un houmous de pois chiches bien crémeux au citron vert et huile infusée au gingembre*

### PANZEROTTO NAPOLETANO (v) ..... 8

*Chausson tout chaud fourré à la ricotta, mozza fior di latte, sauce de tomates datterino, Pecorino Romano, basilic frais*

### MARITONZO CON CODA ALLA VACCINARA ..... 9

*Dodu petit pain brioché farci de ragoût romain de bœuf, crème à l'ail, et arrosé d'un jus de viande, Pecorino Romano, menthe fraîche*

### ARANCINO AMALFITANO ..... 11

*Baby boulettes de risotto au citron et cœur de burrata, frais tartare de gambas on top*

### FUNGHI PARTY ..... 8

*Cool salade de champi, champignons portobello gratinés, champignons chiodini en aigre-doux, crème de topinambour au persil, sauce aux herbes fraîches, demi-glace de champignons, chips de topinambour*

## PRIMI PIATTI

ON MET À L'HONNEUR LES PRIMI PIATTI ITALIENS,  
ESSENTIELLEMENT NOS PÂTES FRAÎCHES  
QUI SONT FAITES À LA MAIN.

### LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v) ..... 18

*Mafaldine fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons*

### ÇA ROULE MA MOULE ..... 16

*Ciccarelle fresche, moules, calamars grillés, Pecorino Romano, mélanges d'herbes fraîches*

### CAVATELLI ALL'ARRABBIATA (v) ..... 14

*Cavatelli à la salsa arrabbiata avec le petit kick pimenté qu'il faut, cœur de burrata, mélange d'herbes fraîches, piment frais, jeunes pousses de piment*

### TORTELLINO VENTURA (v) ..... 15

*Tortellini farcis aux champignons sauvages, bouillon de parmigiano, pousses d'oseille rouge, poivre noir, oseille fraîche*

### PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO ..... 15

*Pappardelle au bon ragoût de lapin, crème de fenouil, petits oignons marinés au gingembre, pignons de pin, jeunes pousses de raifort*

### GNOCCH-OUT TECHNIQUE ..... 13

*Déments gnocchi de pommes de terre, os à moëlle rôti, crème d'os à moëlle et herbes fraîches, crispy panure aux herbes, ciboulette, persil*

## SECONDI

### THAT'S THE TRUFFE CARPACCIO ..... 18

*Big carpaccio de bon bœuf français, topinambours confits, salsa au yaourt et à la truffe, anchoïade bagna cauda, jeunes pousses de cresson et raifort, truffe fraîche de saison*

### LE CHOU DU SPECTACLE (v) ..... 13

*Chou-fleur rôti au beurre, mayonnaise de basilic, salsa aux cacahuètes, demi-glace végétal*

### COTOLETTA ALLA VENEZIANA ..... 24

*Généreuse côte de veau panée, creamy fondue de fromage fontina, belles girolles, petites pommes de terre grenailles aux herbes*

### IL POLPO ARROSTO ..... 17

*Poulpe rôti acoquiné d'une crème de poivrons acidulée, haricots blancs, olives taggiasche séchées, vinaigrette, chips de riz*

## PIZZE

PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

### MAMMARGHERITA (v) ..... 12

*Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano reggiano, basilic frais*

### MOMENT OF TRUFFE (v) ..... 18

*Mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette*

### CHEESELEADER (v) ..... 13

*Ricotta aux herbes, gorgonzola, parmigiano, mozza fior di latte, herbes fraîches*

### CHAMPIGNONS LEAGUE (veg) ..... 13

*Crème de champignons vegan, champignons portobello et pleurotes grillés, poudre d'olives séchées, salsa verde à l'estragon et ail*

### SPICE IT UP ..... 14

*Sauce de tomates San Marzano pimentée, boulettes de nduja piccante et de chair à saucisse, provola fumée, poivron corne rouge*

### BURRATA KILLER QUEEN ..... 15

*Mozza fior di latte, cœur de burrata, pleurotes grillés, lamelles de champignons de Paris crus, jambon cuit aux herbes, ciboulette*

## DOLCI

### IL TIGRAMISÙ ..... 7

*Le grand classique della casa*

### PANNACOTTA E CREMA DI CASTAGNE ..... 7

*Dirty pannacotta à la crème de marrons, marmelade de poire et vanille, éclats de meringue*

### MOUSSE AL CIOCCOLATO ..... 7

*Mousse full choco-love, praliné noisette, gianduja râpé on top*

### CARPACCIO DI ANANAS (veg) ..... 7

*Carpaccio d'ananas ultra fondant, jus au fruit de la passion épicé, crème de coco fouettée, crumble de coco, fruit de la passion*

### SUPERSONIC SUNDAY ..... 8

*Gelato noisette, coulis de chocolat chaud, praliné noisette, gianduja, éclats de noisettes, Chantilly maison*

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.  
Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de la team.

Chef : Leonardo Iori et manager : Sarah Zorzit. Il capo : Adriano Persegani.  
La squadra di Big Mamma - Autunno 2020

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



Les plats (v) sont végétariens. Les plats (veg) sont vegans. Toutes nos viandes sont d'origine France ou Italie (porcine).