

# BRUNCH ITALIANO DI BIGLOVE

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

RAGAZZI, BENVENUTI DANS L'ÈRE DU DIRTY VEGGIE. ON VOUS RETROUVE AVEC UN MENU FULL VEGGIE, DES ASSIETTES MAXI DIRTY ET LES MEILLEURS PRODUITS DE SAISON EN DIRECT DE LA BOTTE, LE TOUT CHAPOTÉ PAR NOTRE QUEEN LUCIA. VENI, VERDI, VEGGIE !



## ANTIPASTI

<b>OH BELLA FOCACCIA (v)</b> ..... 8 Baby focaccia, stracciatella fumée, parmesan, basilic, tomates confites, pesto de basilic et filet d'huile d'olive	<b>MELANZANA AFFUMICATA (v)</b> ..... 8 Décadente aubergine confite et fumée, sauce aioli, roquette, céleri-branché, oignons rouges, éclats d'amandes, petites herbes fraîches et vinaigrette au citron
<b>BOCCONCINI AL TARTUFO (v)</b> ..... 12 Cuty bocconcini de mozzarella di bufala, truffe fraîche de saison, crème de truffe et ciboulette	<b>SWEET DIPS ARE MADE OF THIS (v)</b> ..... 13 Duo de dips : houmous de pois chiches, crème épaisse, mignons pois chiches et piments, oignons rouges et menthe fraîche on top - salade de tomates anciennes, douce sauce tzatziki, oignons cébette on top, le tout accompagné de crousty chips de socca et de crostini à l'ail
<b>COULIS AND THE GANG (v)</b> ..... 12 Big burrata de 250g au cœur coulant de pesto basilic, piment d'Espelette, fleur de sel et basilic frais	

## PASTA FRESCA

<b>LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v)</b> ..... 18 Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
<b>RED HOT CHILI PASTA (v)</b> ..... 13 Rigatoni à la sauce tomate arrabbiata bien hot, cœur de burrata, petites tomates Datterino, piment frais, persil, ail et huile piquante	
<b>LINGUINE CACIO E PEPE 2.0 (v)</b> ..... 17 Linguine cacio e pepe servies dans une big meule di Pecorino Romano	

## SECONDI

<b>SCAMORZA GRIGLIATA (v)</b> ..... 19 Scamorza fumée aux épices, oignons nouveaux rôtis, fleurs de courgettes, le tout accompagné de poivrons verts friggiteilli tout doux	<b>SUPER BALLS 2021 (v)</b> ..... 15 Trois dirty boulettes d'épinards et ricotta, sauce de tomates San Marzano, parmesan et épinards sautés
--	--

## PIZZA NAPOLETANA

<b>MAMMARGHERITA (v)</b> ..... 12 Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano, basilic frais	<b>VENI, VIDI, VEGGIE (v)</b> ..... 13 Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, aubergines grillées au four, ricotta salata, basilic frais
<b>CALZONEDONIA (v)</b> ..... 15 Calzone toute chaude fourrée à la mozza fior di latte fumée, courgettes alla scapece, scamorza fumée, cresson et roquette, pignons de pin, olives taggiasche, petites herbes fraîches	<b>ROYAL CHEESE (v)</b> ..... 13 Mozza fior di latte, gorgonzola, parmesan, poivre, basilic frais
<b>EN BOMBA BÈBÈ (v)</b> ..... 14 Sauce de tomates San Marzano et bomba pugliese, mozzarella fior di latte, cœur de burrata, mignonnes tomates Datterino, oignons rouges confits, estragon	<b>MOMENT OF TRUFFE (v)</b> ..... 18 Mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette

## DOLCI

<b>IL TIGRAMISÙ</b> ..... 7 Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	<b>SAY CHEESECAKE</b> ..... 7 Extra-dose de mascarpone ultra-coulant, fromage frais et vanille	<b>SUNDAE BLOODY SUNDAE</b> ..... 8 Soft gelato ultra crémeuse, coulis de fruits des bois
---	---	--

## SAVORY BRUNCH

<b>EGGS CONTACT (V)</b> ..... 11 Œufs bénédicte aux épinards, Pecorino Romano, fenouil sauvage et salsa hollandaise	<b>TRUFFITEROLE (V)</b> ..... 14 Gros chou au Parmigiano Reggiano farci aux œufs brouillés à la truffe, crème de parmesan, truffe fraîche de saison
--	--

## BIBITE FRESCHE BOISSONS FRAÎCHES

<b>SANBITTER, 10cl</b> ..... 4	<b>LURISIA CHINOTTO / ARANCIA, 27,5cl</b> ..... 5
<b>SCHWEPPE'S MIXER PREMIUM:</b> Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic Water, 20cl ..... 4	<b>COCA-COLA, COCA ZERO, COCA LIGHT, 33cl</b> ..... 4
<b>ACQUA PANNA, 75cl</b> ..... 4	<b>SAN PELLEGRINO, 50cl / 1L</b> ..... 3 / 4
<b>CITRONNADE CLASSIQUE, 25cl</b> ..... 3,5	<b>ORANGE PRESSÉE, 25 cl</b> ..... 5
<b>LIMONADE, PERRIER, JUS, 20cl</b> ..... 4	<b>SIROPS 25cl</b> ..... 2,5 (grenadine, pêche, menthe verte, orgeat)

## COCKTAILS VIRGINS

<b>BURRATA GIN FIZZ (30cl)</b> ..... 7 Crema di burrata, sirop de basilic, vanille, blanc d'œuf, citron jaune, Perrier
---

Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

## SWEET BRUNCH

<b>BIG BLUEBERRY PANCAKES (V)</b> ..... 10 Fluffy pancakes à la crème de ricotta au romarin, décadent coulis de myrtilles et oranges, fresh myrtilles	<b>MOKA PAIN PERDU (V)</b> ..... 12 Dodu pain perdu imbibé de cappuccino, soyeuse glace fior di latte, pâte à tartiner maison, crunchy spéculoos, chantilly maison au café
--	---

## CAFFETTERIA

<b>CAFFÈ</b> ..... 2 Espresso, decaffeinato	<b>CAPPUCCINO</b> ..... 4 1 shot de caffè, délicieuse mousse de lait, lait chaud
<b>FLAT WHITE</b> ..... 4 2 shots de caffè, mousse de lait	<b>MAROCCHINO</b> ..... 4,5 2 shots de caffè, 1 shot de chocolat chaud, 2 shots de mousse de lait
<b>MATCHA LATTE</b> ..... 4 Poudre de thé vert, lait, de la balle	<b>CHAI LATTE</b> ..... 4 Lait bien chaud, mélange d'épices, thé noir
<b>CHOCO LOVE</b> ..... 5 Onctueux chocolat chaud à l'italienne	

## TÈ

<b>THÉ BIO</b> ..... 4 thé vert de Chine «Long Tseng bio» thé noir du Rwanda «Kinihira» thé blanc de Chine «Pai Mu Tan» thé rouge «Rooibos nature»	<b>INFUSION BIG MÈMÈ</b> ..... 4 romarin, thym et herbes cueillies avec amour
<b>INFUSION FRUTTI ROSSI</b> ..... 4 fruits rouges, pomme, fleur de sureau	

TOUT EST PRÉPARÉ ET INFUSÉ MAISON



## VINI AL BICCHIERE

### LES BLANCS

15cl

**TREBBIANO RUBICONE I.G.T. 2019** | EMILIA ROMAGNA | Camauro ..... 5  
Sec et subtil, une symphonie des merveilleux vins.

**PINOT GRIGIO I.G.T. DELLE VENEZIE 2019** | VENETO | Corvezzo. 6  
Le vin des grands déjeuners en famille, ceux où on s'aime en parlant fort.

**GRILLO D.O.C. SICILIA, VITese 2019** | SICILIA | Colomba Blanca 7  
Du jasmin, des fleurs blanches, c'est un romantique.

**LUGANA D.O.C. 2018** | LOMBARDIA | Perla del Garda ..... 8  
La perle du Lac de Garde.

### LES ROSÉS

**ROSÉ TERRE SICILIANE I.G.T. 2019** | SICILIA | Principe Granatey ..... 6  
Le lundi au soleil toute la semaine.

### LES PÉTILLANTS

**LAMBRUSCO REGGIANO I.G.P., MEMORIA D'ORO NM** | EMILIA ROMAGNA | Medeci Ermete ..... 5,5  
Le vin rouge pétillant italien ultime, fruité et sauvage, la classe à Dallas.

**MOSCATO D'ASTI D.O.C.G., ANDAR PER VIGNE 2018** | PIEMONTE | Vallebelbo ..... 6,5  
Doux, léger et rond, avec des saveurs de fleur d'oranger, litchi et fruits exotiques. Pour Victor, «S'il fallait ne prendre qu'une bouteille ce serait celle-là»

**PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADINE D.O.C.G. NM** | VENETO | Corvezzo ..... 6,5  
Des bulles aux parfums fruités et floraux, it's prosecco time !

**PROSECCO ROSE D.O.C. NM** | VENETO | Corvezzo ..... 7  
Shine bright like my rose prosecco.

### LES ROUGES

**SANGIOVESE RUBICONE I.G.T. 2019** | EMILIA ROMAGNA | Simonia ..... 5  
Comme l'impression d'être au bord d'une piscine à débordement, coucher de soleil sur Capri en option.

**PRIMITIVO I.G.T., ZULLO 2019** | PUGLIA | Tenuta Viglione .. 6  
La famiglia, la bouteille de primitivo, la pasta e basta.

**CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G., POGGIO AI GRILLI 2018** | TOSCANA | Tenuta San Jacopo ..... 7  
Des notes de prune et de cerise, l'expression d'un terroir historique.

**AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G 2016** | CAMPANIA | La Fortezza 8  
Des reflets bleutés, des notes de mûre, de cerise noire, de framboise. Une beauté.

## VINI IN BOTTIGLIA

### LES BLANCS

**TREBBIANO RUBICONE I.G.T. 2019** | EMILIA ROMAGNA | Camauro ..... 22  
Sec et subtil, une symphonie des merveilleux vins.

**FALERIO DEI COLLI ASCOLANI D.O.C. 2018** | MARCHE | San Filippo ..... 24  
Léger et frais, un vin de soleil et de teuf.

**PINOT GRIGIO I.G.T. DELLE VENEZIE 2019** | VENETO | Corvezzo.. 27  
Le vin des grands déjeuners en famille, ceux où on s'aime en parlant fort.

**FALANGHINA TABURNO D.O.C. 2019** | CAMPANIA | La Fortezza ..... 29  
Le petit blanc qui se boit comme du petit lait, en direct de la province de Naples.

**GRILLO D.O.C. SICILIA, VITese 2019** | SICILIA | Colomba Blanca 32  
Du jasmin, des fleurs blanches, c'est un romantique.

**LUGANA D.O.C. 2018** | LOMBARDIA | Perla del Garda ..... 38  
La perle du Lac de Garde.

**FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G., 2019** | LAZIO | De Sanctis ..... 45  
Le vin des dîners entre amis, qui se marie avec nos risottos et nos pesci buonissimi

### LES ROSÉS

**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C. 2019** | VENETO | Bosco del Merlo ..... 24  
Le rosé des retrouvailles entre potes. Cheers les amis

### LES PÉTILLANTS

**LAMBRUSCO REGGIANO I.G.P., MEMORIA D'ORO NM** | EMILIA ROMAGNA | Medeci Ermete ..... 24  
Le vin rouge pétillant italien ultime, fruité et sauvage, la classe à Dallas.

**MOSCATO D'ASTI D.O.C.G., ANDAR PER VIGNE 2018** | PIEMONTE | Vallebelbo ..... 29  
Doux, léger et rond, avec des saveurs de fleur d'oranger, litchi et fruits exotiques. Pour Victor, «S'il fallait ne prendre qu'une bouteille ce serait celle-là»

**PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G. NM** | VENETO | Corvezzo ..... 29  
Des bulles aux parfums fruités et floraux, it's prosecco time !

**PROSECCO ROSE D.O.C. NM** | VENETO | Corvezzo ..... 32  
Shine bright like my rose prosecco.

POUR NOS AUTRES BOISSONS FRAÎCHES ET CHAUDES, N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER DIRECTEMENT À LA TEAM.

### LES ROUGES

**SANGIOVESE RUBICONE I.G.T. 2019** | EMILIA ROMAGNA | Simonia ..... 22  
Comme l'impression d'être au bord d'une piscine à débordement, coucher de soleil sur Capri en option.

**NERO D'AVOLA D.O.C. CAPPANERA 2019** | SICILIA | Cappanera ..... 24  
Le symbole de la Sicile authentique, robe rouge rubis et bouquet de fruits frais.

**PRIMITIVO I.G.T., ZULLO 2019** | PUGLIA | Tenuta Viglione ... 27  
La famiglia, la bouteille de primitivo, la pasta e basta.

**CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G., POGGIO AI GRILLI 2018** | TOSCANA | Tenuta San Jacopo ..... 32  
Des notes de prune et de cerise, l'expression d'un terroir historique.

**AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G 2016** | CAMPANIA | La Fortezza 38  
Des reflets bleutés, des notes de mûre, de cerise noire, de framboise. Une beauté.

**RUBICONE CENTESIMINO I.G.T., CENTUPLO 2018** | EMILIA ROMAGNA | Tenuta Santa Lucia ..... 43  
Le vin des potos qui aiment se faire kiffer pour accompagner une belle pièce de boucher.

**GRECO NERO, VINO ROSSO 2017** | CALABRIA | Nasciri ..... 48  
Un vin naturel, pour les amateurs seulement !

**PERRICONE TERRE SICILIANE I.G.T. 2015** | SICILIA | Porta del Vento ..... 55  
Riche et bien monté, on adore ce vin pour accompagner nos pizz'

**SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G., CAMPO DI RAINA 2015** | UMBRIA | Francesco Mariani ..... 62  
Un vin puissant issu de l'agriculture biodynamique de l'un des plus beaux bourgs d'Italie.

**ETNA ROSSO D.O.C. 2017** | SICILIA | Tenuta delle Terre Nere ..... 69  
Élaboré avec passion par Marco de Grazia sur les pentes de l'Etna. Équilibré à souhait, délicatement fruité et épicé.

**BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2016** | BRUNELLO | Col d'Orcia. 82  
Un vin de fou, long, élégant et savoureux en bouche avec des notes fruitées

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 2018** | VENETO | Domini Veneti ..... 86  
Des notes de fruits rouges séchés, de tabac et d'épices et un goût intense avec des tanins de soie pure. Stunning!

**PINOT NERO OLTREPO PAVESE D.O.C. 2013** | LOMBARDIA | Tenuta Mazzolino ..... 91  
Un vin équilibré, des notes de violettes, myrtilles, just go for it.

**BAROLO D.O.C.G., CASTELLERO 2015** | PIEMONTE | Fratelli Barale 119  
Un cru que la famille Barale vinifie avec maestria en perpétuant un savoir-faire familial acquis depuis plus d'un siècle.

**BARBARESCO D.O.C.G., COTTA 2013** | PIEMONTE | Sottimano ..... 133  
Le barbaresco qui met à l'amende bien des barolos !

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. 2015** | ABRUZZO | Emidio Pepe. 145  
Des raisins cueillis à la main, triés sur le volet et pressés manuellement pour un vin en biodynamie d'une profondeur de saveurs peu communes.

PLATS →