



TRATTORIA BIGLOVE CUCINA VEGETARIANA

RAGAZZI, BENVENUTI DANS L'ÈRE DU DIRTY VEGGIE. DES ASSIETTES MAXI DIRTY ET LES MEILLEURS PRODUITS DE SAISON EN DIRECT DE LA BOTTE, LE TOUT 100% VEGGIE. VENI, VERDI, VEGGIE !

BUONI PRODOTTI

- STRACCIATELLA FUMÉE (V)** : juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère 7
- LA BURRAT' QUI PÈSE (V)** : énorme burrata de 250gr, fraîche salade panzanella aux tomates San Marzano, petits croûtons de pain, oignons rouges, céleri et basilic 13.5
- COPPIA DI RICOTTA (V)** : deux big morceaux de ricotta de chèvre crémeuse à souhait, le tout recouvert de miel, moutarde, éclats de noix de pécan et herbes fraîches 7
- OH BELLA FOCACCIA (V)** : la BFF de nos buoni prodotti : croustillante focaccia cuite au four à bois, parmigiano, filet d'huile d'olive et origan 5

ANTIPASTI

- BRUSCHETTA CACIO E PEPE (V)** : grosse tranche de pain tartinée de beurre cacio e pepe, artichauts alla romana, vignarola veggie, pousses de petits pois, le tout arrosé d'une eau de tomates vertes bien fraîche 9
- PEPERONI ARROSTITI (V)** : coquins poivrons rouges rôtis au four, salsa tonnata veggie aux pois chiches, marjolaine et aneth on top 8
- ASPERGE LAMA (V)** : fringantes asperges vertes et blanches recouvertes d'une délicieuse salsa verte, fromage de chèvre, éclats de noisettes et crispy croûtons de pain brioché 11
- LA TARTE TATINTINTINNN (V)** : taquine tarte tatin aux tomates cœur de pigeon, avalanche de crème de burrata et origan on top 12

PRIMI PIATTI

- BUSIATE ALLA SALSA DI POMODORO (V)** : démentes busiate à la sauce de tomates San Marzano et Datterino, stracciatella fumée, poivrons crusco et filet d'huile verte au persil 13
- PIRAMIDI DU LOUVRE (V)** : pyramidi verts et jaunes, farcis aux aubergines alla scapece, caviar d'aubergines, ricotta de chèvre et noix de pécan, soyeuse crème de burrata, eau de tomates vertes, salicornes et filet d'huile verte aux herbes ... 16
- CACIO E PEPE 2.0 (V)** : les incontournables spaghetti à la salsa cacio e pepe avec un twist - pecorino, poivre et artichauts -, servis directement depuis la meule de pecorino 17
- GNOCCHI BLINDERS (V)** : gnocchi bien dodus à la crème de courgettes et menthe, ricotta de chèvre fumée, courgettes alla scapece, courgettes sautées, menthe fraîche 13
- LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)** : mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons 18.5
- PASTA BAMBINI** : une petite portion de pasta uniquement pour nos cool kids. Pour la salsa du jour, n'hésitez pas à demander à notre squadra 7

PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

- MAMMARGHERITA (V)** : mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais 12
- MARINARA GRANDE (V)** : sauce de tomates jaunes Lucariello, persillade gremolata - persil, ail, huile d'olive et citron -, olives taggiasche, câpres, basilic 11
- PEAS OF MIND (V)** : crème de petits pois, mozza fior di latte, provolone, artichauts sautés, stracciatella fumée, olives taggiasche, menthe 16
- CALZONE EN PERSONNE (V)** : jouffue calzone fourrée à la sauce de tomates San Marzano, aubergines à l'ail et au persil rôties au four, ricotta de chèvre, provola fumée et pignons de pin, recouverte de basilic et sauce de tomates San Marzano 15
- HOTLINE BLING (V)** : Bomba pugliese veggie, sauce de tomates San Marzano, big morceaux de mozza di bufala, poivrons crusco, oignons jaunes crispy, confiture de piments rouges, menthe et estragon 14
- MOMENT OF TRUFFE (V)** : mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette fraîche 18.5

SECONDI

- HALLOUMI LE FEU (V)** : croustillant halloumi rôti au four, ketchup de champignons, persillade gremolata aux herbes et au paprika, petites pommes de terre frites, douce crème épaisse, ciboulette on top 19
- LIKE A AUBERGINE (V)** : fondante aubergine rôtie recouverte de salsa romesco, feta, groseilles, ciboulette, sauce demi-glace veggie, pignons de pin et filet d'huile verte aux herbes, le tout servi sur une crème de feta 15

DOLCI

- IL TIGRAMISÙ** : le grand classique della casa, avec sa touche de marsala 7
- CHOCO CLAP CLAP** : inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone 8
- LADY BABA** : joufflu baba au rhum et à la vanille, chantilly ultra légère 8
- RISO AL LATTE** : le riz au lait bien régressif à la vanille, servi directement depuis la zuppiera della nonna 7
- SUNDAE POP POP POP** : gelato fior di latte topée de sauce caramel, chocolat blanc caramélisé, éclats de noix de pécan et pop-corn caramélisés 9

PERFECT MATCH

LA SQUADRA VOUS CONSEILLE LE COCKTAIL
ET LE VIN QUI S'ACOQUINERONT LE MIEUX
AVEC VOTRE PLAT



IL NEGRONI DEL SOLE

GRILLO, CORTE CA MARI*

BLOODY BIG MARY

FALANGHINA, LA FORTEZZA

MY DEAR SOUR

VERMENTINO DI SARDEGNA,
OLIANAS

BLOODY BIG MARY

BARDOLINO CHIARETTO, MONTRESOR

LE GIN C'EST LE S

CHARDONNAY, TERRE DI VITA*

PEPPERONI MULE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO,
CASCINA DEL COLLE

BELLINI SPRITZ

PINOT GRIGIO, CORVEZZO

MY DEAR SOUR

VALPOLICELLA, CANTINE DI NEGRAR

VERY BAD SPRITZ

NERO D'AVOLA, CAPPANERA

LE GIN C EST LE S

VERMENTINO, OLIANAS

NEGRONI DEL SOLE

PECORINO, CASCINA DEL COLLE

BIG MAMMA

NERO D'AVOLA, CAPPANERA

CBD FASHIONED

BAROLO LA MORRA, MARCARINI

VERY BAD SPRITZ

FALANGHINA, LA FORTEZZA

PEPPERONI MULE

MONTEFALCO, MARIANI

BIG MAMMA

CHIANTI, TENUTA SAN JACOPO

NEGRONI DEL SOLE

SANGIOVESE, SIMONIA

BLOODY BIG MARY

PRIMITIVO, ZULLO

NEGRONI DEL SOLE

LANGHE NEBBIOLO, FRATELLI
BARALE

VERY BAD SPRITZ

FRASCATI 496, DE SANCTIS

LE GIN C EST LE S

SAUVIGNON, MASO GRENER*

PEPPERONI MULE

CHIANTI SUPERIORE,
TENUTA SAN JACOPO*

LES * INDIQUENT LES VINS DISPONIBLES UNIQUEMENT À LA BOUTEILLE

CHEF : EDOARDO BERNINI // CHEF BARMAN : MARIKA LOBOSCO
MANAGER : ROSSANA RUTIGLIANO // IL CAPO : SÉBASTIEN ARBAOUI

(V) VÉGÉTARIEN. (VEG) VEGAN.

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. La transparence, la sélection et l'origine de nos produits, c'est notre motto. Retrouvez la liste de nos producteurs sur bigmammagroup.com/fr/produits

RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA*
PRINTEMPS 2022



TRATTORIA BIGLOVE CUCINA VEGETARIANA

BENVENUTI DANS L'ÈRE DU DIRTY VEGGIE : DES ASSIETTES MAXI DIRTY ET LES MEILLEURS PRODUITS DE SAISON EN DIRECT DE LA BOTTE, LE TOUT 100% VEGGIE.

VENI, VERDI, VEGGIE !



BRUNCH SAMEDI & DIMANCHE
11H00 - 15H30

MEGG(HAN) MARKLE BRUNCH / 25

A STAR IS BUN
brioche ultra moelleuse recouverte d'un œuf
mollet couli-coulant, asperges vertes grillées,
beurre cacio e pepe, salsa hollandaise
et ciboulette

+

OUFFISSIMES PANCAKES
coulis de fruits rouges et chantilly vegan.
C'est bon pour le moral.

+

1 BOISSON TOUTE CHAUDE AU CHOIX

+

1 JUS AU CHOIX

(orange pressée / jus on the beach)

OU

1 SPRITZ AU CHOIX (supp. de 4€)

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz /
Bellini Spritz / Spritz Me Twice / Mimosa Spritz

THE BIG BRUNCH THEORY / 27

HALLOUMI LE FEU !

croustillant halloumi rôti au four,
persillade gremolata épicée, œuf au plat,
crispy pommes de terre au four, douce crème
épaisse et fluffy focaccia aux tomates

+

LE PAIN PERDU RETROUVÉ

le tiramisù façon pain perdu : moelleuse brioche
caramélisée, imbibée de café et acoquinée
d'une onctueuse crème de tiramisù au mascarpone

+

1 BOISSON TOUTE CHAUDE AU CHOIX

+

1 JUS AU CHOIX

(orange pressée / jus on the beach)

OU

1 SPRITZ AU CHOIX (supp. de 4€)

aperol spritz / campari spritz / hugo spritz /
bellini spritz / spritz me twice /
mimosa spritz

TRUFFLE LOVERS BRUNCH / 32

TRUFFLE CROQ'

croque-monsieur à la truffe - œuf au plat,
béchamel à la truffe et cheddar -, scamorza fumée
et pecorino on top

+

CHOCACCIA

indécente focaccina cuite au four à bois
et sa pâte à tartiner Big Mamma, chantilly vegan
et éclats de noisettes

+

1 BOISSON TOUTE CHAUDE AU CHOIX

+

1 JUS AU CHOIX

(orange pressée / jus On the beach)

OU

1 SPRITZ AU CHOIX (supp. de 4€)

Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz /
Bellini Spritz / Spritz Me Twice /
Mimosa Spritz

BUONI PRODOTTI & ANTIPASTI

STRACCIATELLA FUMÉE (v) 7

juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

LA BURRAT' QUI PÈSE (v) 13.5

énorme burrata de 250gr, fraîche salade panzanella
aux tomates San Marzano, petits croûtons de pain,
oignons rouges, céleri et basilic

OH BELLA FOCACCIA (v) 5

La BFF de nos buoni prodotti : croustillante focaccia
cuite au four à bois, parmigiano, filet d'huile
d'olive e basta

PASTA FRESCA

CACIO E PEPE 2.0 (v) 17

les incontournables spaghetti à la salsa cacio e pepe avec un twist - pecorino,
poivre et artichauts -, servis directement depuis la meule de pecorino

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v) 18.5

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



PASTA BAMBINI..... 7

une petite portion de pasta uniquement pour nos cool kids. Pour la salsa du jour, n'hésitez pas
à demander à notre squadra.



PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

DISPONIBLES À PARTIR DE 12H UNIQUEMENT

MAMMARGHERITA (v) / 12

mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais

CALZONE EN PERSONNE (v) / 15

jouffue calzone fourrée à la sauce de tomates San Marzano, aubergines à l'ail et au persil rôties au four,
ricotta de chèvre, provola fumée et pignons de pin, recouverte de basilic et sauce de tomates San Marzano

MOMENT OF TRUFFE (v) / 18.5

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

DOLCI

IL TIGRAMISÙ..... 7
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

SUNDAE POP POP POP..... 9
gelato fior di latte topée de sauce caramel,
chocolat blanc caramélisé, éclats de noix de pécan et pop-corn caramélisés



(V)VEGETARIEN, (VEG) VEGAN

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. La transparence, la sélection et l'origine de nos produits, c'est notre motto.
Retrouvez la liste de nos producteurs sur bigmammagroup.com/fr/produits. Ristorante del gruppo Big Mamma® - Printemps 2022

BIBITE FRESCHE

SANBITTER 10cl..... 4

**LURISIA CHINOTTO / ARANCIA
27,5cl 5**

LIMONADERIE DE PARIS 4,5
ginger beer / tonic / tonic
hibiscus et limonade, 20cl

COCA-COLA, ZERO 33cl 4

ACQUA PANNA 75cl 4,5

SAN PELLEGRINO 50cl/1L 3,5 / 4,5

CITRONNADE CLASSIQUE 25cl .. 3,5

ORANGE PRESSÉE 25cl 5

JUS ON THE BEACH 25cl 6
pamplemousse, mangue, ananas

LIMONADE, PERRIER, JUS 20cl 4,5

SIROPS 25cl 2,5

COCKTAILS VIRGIN

LIMONATA EMRATA 4,5
Citron jaune, fraises, sirop
de basilic, hibiscus 40cl

SPRITZ ZERO 7
Le version virgin du spritz 30cl

TOUT EST PRÉPARÉ ET INFUSÉ MAISON

La plupart des cocktails classiques sont
disponibles à la carte. Afin de limiter notre impact
environnemental, nos pailles sont faites à base
de blé recyclé. Pour les personnes intolérantes au
gluten, n'hésitez pas à demander une paille en inox.

CHEF BARMAN: Marika Lobosco



CAFFETERIA

CAFFÈ 2
espresso, decaffeinato

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

FLAT WHITE 4
2 shots de caffè, mousse de lait

MATCHA LATTE 4
poudre de thé vert, lait,
de la balle

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

COLD CHOCOLATE 4
bon pour le corps et bon pour l'âme

TÈ

ICE TEA 4
thé glacé aux fruits rouges

THÉ BIO 4
thé vert de Chine « Long Tseng bio »
thé noir du Rwanda « Kinihira »
thé blanc de Chine « Pai Mu Tan »
thé rouge « Rooibos nature »

INFUSION BIG MÊMÉ..... 4
romarin, rose, épices

INFUSION FRUTTI ROSSI 4
fruits rouges, pomme,
fleur de sureau

INFUSION MENTHE FRAÎCHE 4

Chef : Edoardo Bernini
Manager : Rossana Rutigliano
Il capo : Sébastien Arbaoui

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS NOS PRODUITS ITALIENS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE.
SANS INTERMÉDIAIRE. POUR LE RESTE, ON ACHÈTE UNIQUEMENT DES PRODUITS FRANÇAIS.