

MAMMA PRIMI

DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE EST COMPOSÉE DE NOMBREUX PLATS VÉGÉTARIENS.
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
<i>L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait</i>	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA	8
<i>Bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert</i>	
MORTADELLA PICCANTE	6
<i>Mortadella con peperoncino en direct de la salumeria Negrini, la juste dose de spicy</i>	
STRACCIATELLA FUMÉE (v)	7
<i>Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère</i>	
BURRATA EMRATA (v)	13
<i>Big burrata de 250g, gazpacho de concombres, poivrons verts, épinards, tomates zébra et céleri branche, chapelure aillée et huile pimentée</i>	

ANTIPASTI

ITALIAN SCOTCH EGG	8
<i>Le scotch egg de la Botte, friture d'œuf mollet enrobé de viande hâchée de bœuf et nduja, sauce béarnaise et estragon, petits oignons cébette</i>	
BRUSCHETTA DELLA MAMMA (v)	8
<i>Grosse tranche de pain grillée, tomates cœur de bœuf marinées, beurre à l'ail et au basilic, céleri croquant, concombre frais, oignons cébette et rouges, herbes fraîches</i>	
PANISSES E SALSA VERDE (v)	7
<i>Sexy crousty panisses à la farine de pois chiches acoquinées d'une soyeuse sauce verte</i>	
MR GREEN BEANS	11
<i>Fraîche salade d'haricots verts et pois gourmand, palourdes, cerises, crème de feta et faisselle, échalotes, aneth frais et éclats d'amandes on top</i>	

PRIMI PIATTI

ON MET À L'HONNEUR NOS PRIMI ITALIENS,
DONT NOS PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN.

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v)	18
<i>Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons</i>	
PESTO THE MOON (v)	12
<i>Casarecce au pesto de basilic, ricotta di bufala et petits pignons de pin</i>	
CAVATELLI ALL'ARRABBIATA (v)	13
<i>Cavatelli à la salsa arrabbiata avec le petit kick pimenté qu'il faut, cœur de burrata, mélange d'herbes fraîches, poivron crusco</i>	
LOTTE OF LOVE	17
<i>Casoncelli verdi farcis à la lotte, lardo di Colonnata, salicorne, bouillon au beurre blanc et aneth frais</i>	
TONNARELLI CON CAVIALE BAERI	22
<i>Tonnarelli au caviar Baeri, citron caviar et beurre d'anchois</i>	
BURRATTELLO ALL'AMATRICIANA	16
<i>Dodus burratelli farcis à la burrata et nduja, sauce de tomates Datterino, aubergines marinées au vinaigre, coriandre fraîche et crousty guanciale on top</i>	
BEEFORE YOU GO-GO	14
<i>Pappardelle au bon ragù de joue de bœuf braisée, feuilles d'oseille et jus de viande</i>	

SECONDI

MEAT ME HALFWAY	18
<i>Hampe de bon bœuf français, rôtis de pommes de terre, petits poivrons grillés, thym citron et soyeux jus de viande</i>	
MELANZANE E TABBOULEH (v)	13
<i>Aubergine bien fondante, taboulé d'herbes, framboises, oignons nouveaux, éclats de noisettes, caprino, petites herbes fraîches, huile pimentée</i>	
POULPOULPIDOU PER 2	48
<i>Big poule à partager, tzatziki, taboulé de tomates, échalotes confites, salade de pommes de terre grenaille, herbes fraîches, pousses de moutarde et vinaigrette au citron</i>	

PIZZA NAPOLETANA

MAMMARGHERITA (v)	12
<i>Moza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano reggiano, basilic frais</i>	
ROYAL CHEESE (v)	13
<i>Moza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, poivre, basilic frais</i>	
MOMENT OF TRUFFE (v)	18
<i>Moza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette</i>	
HOT SAUSAGE PARTY	13
<i>Sauce de tomates San Marzano, moza fior di latte, saucisson piquant, ricotta salata, oignons confits, roquette</i>	
PIZZA BURRATA NEYMAR (v)	15
<i>Sauce de tomates San Marzano, olives taggiasche, basilic, cœur de burrata, pesto de basilic bien frais</i>	
REGINA INSTAGRAM	15
<i>Sauce de tomates San Marzano, moza fior di latte, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, ciboulette</i>	

DOLCI

IL TIGRAMISÙ	7
<i>Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala</i>	
TARTE CRÈME BRÛLÉE	7
<i>Coquine tarte so creamy flambée et caramélisée sur une base super crunchy de gianduja aux cacahuètes</i>	
LADY MARMELADE	7
<i>Dirty panna cotta au yaourt et à la vanille, sexy marmelade de fruits de saison</i>	
MISS FRISKY LADY (veg)	8
<i>Salade de fraises, tomates juteuses et maxi chantilly vegan. She's so fresh!</i>	
GELATI DÉMENTES MAISON	6,5
<i>Gelato & chantilly (un seul parfum)</i>	

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 : Fabio Liuzza et manager : Marzia Di Mambro. Il capo : Adriano Persegani.
La squadra di Big Mamma® - Été 2021

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).