

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.

## I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

<b>STRACCIATELLA FUMÉE (V)</b> .....	7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
<b>BURRATA CON CASTAGNE (V)</b> .....	8
baby burrata de 125gr ultra crémeuse, châtaignes et salsa verde	
<b>BURRATA POMODORI DEL PIENNOLO (V)</b> .....	13
énorme burrata de 250gr, mignonnes tomates Piennolo, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI</b> .....	8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
<b>CULATTA DI BUSSETO</b> .....	8
fines tranches de culatta, le cœur du jambon, salées et poivrées comme il faut	
<b>BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA</b> .....	8
bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	

## ANTIPASTI

<b>PANNELLE DI CECI (V)</b> .....	6,5
panisseries croustillantes à la farine de pois chiches et mayonnaise maison au citron	
<b>ÉMILE GORGONZOLA</b> .....	8
grosse tranche de pain de campagne grillée, crème de gorgonzola, fines tranches de culatta, chutney de raisins cuits au vin rouge, éclats de noisettes on top	
<b>CALAMARI FRITTI</b> .....	9
sexy-crousty calamari fritti panés aux herbes et mayonnaise maison au citron	
<b>BRUSCHETTA AUTUNNALE (V)</b> .....	8
maxi pain de campagne grillé, provola fumée, pleurotes, zestes d'orange et parmigiano gratiné	

## PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS, SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

<b>LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 18</b>	<b>CRAZY SAN MARZANO (V) / 12</b>
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	busiate à la sauce de tomates San Marzano et Datterino, stracciatella, mignonnes tomates Datterino confites à l'ail et piment d'Espelette
<b>PIRAMIDI DI EAST (V) / 15</b>	<b>GNOCCHI DI SEPPIA / 16</b>
pyramidi farcis à la courge et au gorgonzola, carpaccio de cèpes, soyeuse sauce aux champignons, herbes fraîches	gnocchi au bon ragù de seiche et tomates Datterino, persil frais
<b>TORTELLI AL RAGÙ DI MANZO / 14</b>	
	dodus tortelli farcis au ragù de bœuf arrosé d'un bon bouillon de volaille, herbes fraîches

## SECONDI PIATTI

<b>FRANK LE BŒUF</b> .....	/ 15
big carpaccio de bœuf ultra fondant, trio d'artichauts sautés, marinés et frits, copeaux de pecorino, réduction de vin rouge	
<b>PAPA POULPE</b> .....	/ 17
fringant poulpe grillé et sa crème de chou-fleur, chou-fleur râpé on top	

## PIZZE AL FORNO A LEGNA

<b>MAMMARGHERITA (V) / 12</b>	<b>MOMENT OF TRUFFE (V) / 18</b>
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette
<b>PUISSANCE 4 (V) / 14</b>	<b>SMOKED CHEESE EVERYDAY / 13</b>
mozza fior di latte, caciocavallo, gorgonzola, parmigiano, poivre noir	provola fumée, saucisse Falorni et friarielli sautés à l'ail
<b>BURRATA KILLER QUEEN / 15</b>	<b>DROP IT LIKE IT'S HOT / 14</b>
mozza fior di latte, stracciatella, pleurotes grillées, champignons portobello, jambon cuit aux herbes, ciboulette	crème de ricotta au nduja, salame piccante, mozza fior di latte, herbes fraîches

## DOLCI

<b>IL TIGRAMISÙ / 7</b>	<b>PANNA COTTA ALLA PERA / 7</b>	<b>PANNA COTTA AL TARTUFO / 9</b>
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	panna cotta ultra crémeuse à la vanille et sa douce confiture de poires	panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison
<b>SAY CHEESECAKE / 8</b>	<b>PROFITEROLE NAPOLITAINE / 8</b>	<b>INSALATA DI FICHI (VEG) / 7</b>
extra-dose de mascarpone et fromages frais, avalanche de pâte à tartiner Big Mamma et noisettes caramélisées	énorme profiterole, glace du jour, bon chocolat noir tout chaud, sauce caramel et noix de pécan caramélisées	fraîche salade de figues, chantilly vegan ultra légère, marmelade d'oranges et crunchy granola maison

CHEF : FABRIZIO ROSSI / MANAGER : ROSALIA DE FALCO / IL CAPO : SÉBASTIEN ARBAQUI. VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE ET ITALIE (PORCINE). 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. DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS. (V) VÉGÉTARIEN. (VEG) VEGAN. 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](http://BIGMAMMAGROUP.COM/FR/PRODUITS) - AUTOMNE 2021 - RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA®

VINI