

MAMMA PRIMI

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.

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>
VLADIMIR POUTARGUE 13 <i>énorme burrata de 250gr, poutargue râpée, pourpier frais et filet d'huile verte</i>
MORTADELLA 6 <i>mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.</i>
MANZO DI POZZA 8 <i>fines tranches de bœuf assaisonnées d'une punchy vinaigrette à l'orange, éclats d'amandes, aneth et persil frais</i>
STRACCIATELLA FUMÉE (v) 7 <i>juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère</i>
BURRATA MITSOUKO (v) 11 <i>énorme burrata de 250gr, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta</i>
CAMEMBERT DI BUFALA E FUNGHI (v) 10 <i>décadent camembert di bufala rôti au four, ail confit, petits champignons de Paris en aigre-doux, herbes fraîches</i>

ANTIPASTI

PANELLE DI CECI (v) 6.5 <i>panisses croustillantes à la farine de pois chiches et délicieuse sauce aioli</i>
OH BELLA FOCACCIA 8 <i>fluffy focaccia, lardo, poutargue et ciboulette on top, soyeux labneh on the side</i>
CHOU-FLOWER POWER (v) 7 <i>coquin chou-fleur rôti recouvert d'un pesto de graines et sa douce sauce au yaourt</i>
FRITTATINA DI ORECCHIETTE (v) 8 <i>maxi beignets d'orecchiette frits aux cime di rapa, béchamel, provola fumée, pecorino et emmental, avalanche de crème cacio e pepe</i>
DUCK IN LOVE 10 <i>carpaccio de canard ultra fondant, fraîche salade de radicchio tardivo, oseille et grenade, le tout acoquiné d'une crème de burrata et anchois</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>
CAVATELLI ALL'ARRABBIATA (v) 13 <i>cavatelli à la salsa arrabbiata avec le petit kick pimenté qu'il faut, stracciatella, mélange d'herbes fraîches</i>
TONNARELLI CACIO E OVA CON AGNELLO 15 <i>tonnarelli à la crème de pecorino et œuf, ragù d'agneau, origan frais, le tout arrosé d'un bon jus d'agneau</i>
CULURGIONES ALLA GRANDE (v) 13 <i>dodues pâtes sardes farcies aux pommes de terre, chou kale et menthe, soyeuse sauce vierge au citron et menthe, avalanche de castelmagno fondu</i>
TORTELLINI EMILIANO RATAJKOWSKI 15 <i>coquins tortellini farcis à la mortadelle, prosciutto di Parma et longe de cochon, girolles en aigre-doux, sarriette fraîche, le tout servi dans un bon bouillon de champignons</i>
KUNG FUNGHI FIGHTING (v) 16 <i>démentes fettuccine à la crème de cèpes, champignons portobello, girolles, sauce demi-glace aux champignons, pecorino et roquette</i>
HOMARD, GLOIRE ET BEAUTÉ 24 <i>tonnarelli au homard, bisque de homard, sauce de tomates Datterino, doux beurre aux herbes</i>

SECONDI

SPIEDINO VERDE (v) 13 <i>brochette full-veggie de céleri-rave rôti, chou pak choï sauté, oignons en aigre-doux, scamorza fumée, soyeuse sauce bagna cauda à l'oseille et aux amandes</i>
HOW BEEF IS YOUR LOVE ? 18 <i>joue de bœuf ultra fondante et sa moelleuse polenta de maïs, petits oignons grelots en aigre-doux, truffe fraîche de saison et livèche on top</i>
CACCIUCCO DI MARE 17 <i>soupe typique de Toscane aux moules, couteaux de mer et calmars, bouillon de poisson légèrement spicy au nduja, salicornes et crusty croûtons à l'ail</i>

PIZZA NAPOLETANA

MAMMARGHERITA (v) 12 <i>mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais</i>
BROCO SIFFREDI 13 <i>mozza fior di latte, salsiccia et nduja bien hot, cime di rapa sautées à l'ail, filet d'huile verte aux herbes, basilic frais</i>
BURRATA NEYMAR (v) 15 <i>sauce de tomates San Marzano, olives taggiasche, basilic, stracciatella, pesto de basilic bien frais</i>
FALL IN LOVE (v) 14 <i>crème de courge de Mantova, provola fumée, fromage raspadura, pousses de cresson, pesto de graines et courge de Mantova ultra crusty</i>
REGINANNA NANNINI 15 <i>sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, ciboulette fraîche</i>
MOMENT OF TRUFFE (v) 18 <i>crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, pleurottes, ciboulette</i>

DOLCI

IL TIGRAMISÙ 7 <i>le grand classique della casa, avec sa touche de marsala</i>
TARTE CRÈME BRÛLÉE 8 <i>crémeuse tarte flambée et caramélisée, mousse de chocolat blanc ultra légère, crunchy base de gianduja aux cacahuètes</i>
PANNA COTTA ALLA PERA 7 <i>panna cotta ultra crémeuse à la vanille et sa douce confiture de poires</i>
PANNA COTTA AL TARTUFO 9 <i>on vous présente le plus audacieux de nos dolci : une panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison</i>
LA TORTA AL CIOCCOLATO 7 <i>tarte XXL surmontée de 3 couches de chocolats crémeux et fondants, crusty base de choco-céréales</i>
INSALATA DI FICHI (veg) 7 <i>fraîche salade de figues, chantilly vegan ultra légère, marmelade d'oranges et crunchy granola maison</i>
GELATO ALLA RICOTTA E OLIO DI OLIVA 6.5 <i>gelato à la ricotta di bufala et filet d'huile d'olive parfumée au basilic</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.
Retrouvez la liste de nos producteurs sur bigmammagroup.com/fr/produits
Chef : Lucia Alessio et manager : Marzia Di Mambro. Il capo : Adriano Persegani.
Automne 2021 - Ristorante del gruppo Big Mamma®

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.



Toutes nos viandes sont d'origine France ou Italie (porcine).