

EAST MAMMA

133 RUE DU FAUBOURG SAINT-ANTOINE, 75011 PARIS

TOUT EST FAIT MAISON. TOUTS NOS PRODUITS ITALIENS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE.
POUR LE RESTE, ON ACHÈTE UNIQUEMENT DES PRODUITS FRANÇAIS.
Hiver 2021/2022 - Ristorante del gruppo Big Mamma®



NOTRE MENU EST MOCHE MAIS BCORP



En gros ça veut dire qu'on préfère vous proposer une version digitale de notre menu via le QR qui est posé sur votre table plutôt que d'imprimer des milliers de menus certes très beaux et très cool, mais qui sont juste mauvais pour la planète. Comme chaque action que l'on mène au quotidien, que ce soit dans le fait de proposer une carte avec des produits de saison, de limiter la consommation de viande en proposant toujours plus d'options gourmandes et végétariennes (parce que oui ça peut aller de paire), de n'alimenter nos restos qu'en énergie verte, on se lève chaque jour en se demandant ce que l'on peut améliorer pour continuer de recevoir dans nos restos tout en ayant l'impact le plus positif possible.

Alors ce menu fait peut-être mal aux yeux, mais franchement, on trouve qu'il n'y a pas mieux.

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI


STRACCIATELLA FUMÉE (V)	7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
DISIZ LA PESTO (V)	8
burrata ultra crémeuse de 125gr fourrée au pesto de basilic, baby tomates Datterino confites, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta	
BURRATA POMODORI DEL PIENNOLO (V)	13
énorme burrata de 250gr, mignonnes tomates Piennolo, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
COPPA D'EMILIA ROMAGNA.....	8
finest tranches de coppa de notre producteur Paolo Pongolini, from Emilia Romagna with love	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA	8
bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	

ANTIPASTI


EGG OF THE TIGER (V)	6
œuf soufflé à la salsa carbonara veggie, poireaux frits, herbes fraîches on top	
BASTONCINI DI PROVOLONE (V)	8
bâtonnets de provolone spicy, panés et bien cheesy, sauce barbecue pimentée	
BRUSCHETTA AL VITELLO TONNATO	11
bruschetta ultra croustillante, fines tranches de veau rôti et salsa tonnata, petits oignons frits, pommes allumettes, fraîche salade de mâche, câpres frites	
BRUSCHETTA INVERNALE (V)	8
maxi tranche de pain de campagne grillée, provola fumée, pleurotes, zestes d'orange et parmigiano gratiné	
ARANCINI CACIO E PEPE CON SCAMPI	12
dodues boulettes frites, cœur crémeux de salsa cacio e pepe, acoquinées d'un tartare de langoustine et sa bisque. Oh dio mio !	

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUTS LES JOURS IN CASA. SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

CRAZY SAN MARZANO (V)	12
paccheri à la sauce de tomates San Marzano et Datterino, straciatella, mignonnes tomates Datterino confites à l'ail et piment d'Espelette	
TORTELLI DI MANZO IN BRODO	15
crazy tortelli farcis au ragù de bœuf, servis dans un bon bouillon de volaille, herbes fraîches	
GNOCCHI GORGONZOLA E FUNGHI (V)	13
gnocchi recouverts d'une crémeuse sauce au gorgonzola et d'une sauce demi-glace aux champignons et herbes fraîches	
GIRELLA HADID	17
démence girella à la baccalà mantecato - cabillaud et pommes de terre -, salsa puttanesca, herbes fraîches et ail confit	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	18
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
 PASTA BAMBINI	9
pâtes à la sauce de tomates San Marzano / pâtes au jambon blanc / pâtes à l'huile d'olive	

SECONDI PIATTI

LE GRATIN DU GRATIN (V)	13
gratin tout chaud aux pommes de terre, artichauts, provola fondue et avalanche de béchamel	
POLPO PICASSO.....	21
fondant carpaccio de poulpe XXL, mayonnaise au poulpe et puissante sauce au raifort, le tout servi avec des cime di rapa sautées et une punchy citronette	
 IL BELLISSIMO OSSO BUCO	16
Osso Buco della nonna, jarret de veau cuit tout doucement, sauce demi-glace, onctueuse polenta au gorgonzola et parmigiano, salsa gremolata aux agrumes. Vol direct vers Milano !	

PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO

MAMMARGHERITA (V)	12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
4 FORMAGGI DELUXE (V)	14
mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, fraîche ricotta, fines tranches de poires marinées au thym, poivre noir et herbes fraîches	
THE CROWN	15
basa bianca à la mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, pleurotes grillés, champignons portobello, straciatella et ciboulette fraîche	
DROP IT LIKE IT'S HOT.....	13
crème de ricotta au nduja, salame piccante, mozza fior di latte, herbes fraîches	
ZUCCA DANCE	15
crème de courge, straciatella, fines tranches de coppa, thym	
MOMENT OF TRUFFE (V)	18
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	
LIMONEMISÙ	7
doux tiramisù pimpé au citron, avalanche de crème mascarpone et biscuit savoiardi imbibé au limoncello	
PETIT BABA NOËL	8
baba au rhum et à la vanille, surmonté d'une chantilly ultra légère	
MOUSSE OF GUCCI.....	8
mousse full choco noir et lait Valrhona, filet d'huile d'olive sicilienne herbacée de Cédric Casanova, fleur de sel	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	8
énorme profiterole, glace fior di latte, bon chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	

CHEF: FABRIZIO ROSSI / MANAGER : ROSALIA DE FALCO / IL CAPO: SÉBASTIEN ARBAOUI

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE. VIANDE PORCINE ORIGINE FRANCE ET ITALIE. 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