



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
- B20 BURRATA (V)** : énorme burrata de 250gr, piment d'Espelette, basilic frais, filet d'huile verte aux herbes e basta 11
- TOMINO PIEMONTESE (V)** : fromage Tomino au lait de vache venu tout droit du Piémont, passé au four et fondant à souhait, ail confit au lait et au vin rouge 9

ANTIPASTI

- I LEEK TO MOVE IT MOVE IT (V)** : l'incontournable poireau brûlé, stracciatella fumée, éclats de noisettes, vinaigrette aux cornichons, oignons rouges, graines de moutarde, petites herbes fraîches et poudre de poireaux brûlés 8
- FOCACCIA BARESE (V)** : focaccia bien moelleuse et croquante, genovese d'oignons jaunes et moutarde à la truffe, olives taggiasche, légère crème au gorgonzola 9
- ALLO MAMAN BAO (V)** : bao XXL fourré aux artichauts alla romana, scamorza fumée, salsa cacio e pepe, salade de cresson et menthe, crème d'ail noir 11
- SFOGLIA DI VERDURE (V)** : belle tranche de terrine full-veggie : carottes glacées, champignons portobello, gelée de champignons, le tout enrobé d'une délicieuse pâte feuilletée 9
- JINGLE BALLS (V)** : trois big boulettes aux épinards, blettes, puntarelle, câpres et olives taggiasche, crème légère de beurre noisette, scamorza affumicata et pecorino gratiné 9

PRIMI PIATTI

- CRAZY SAN MARZANO (V)** : paccheri à la sauce de tomates San Marzano, stracciatella, mignonnes tomates confites à l'ail, piment d'Espelette et basilic frais 13
- PIATTO DI NATALE - CULURGIONES DI SARDEGNA (V)** : mignonnes pâtes farcies à la ricotta de brebis et fromage de chèvre légèrement citronné, crumble aux graines de courge et pecorino, salsa cacio e pepe, punchy salade de citrons et menthe 16
- GNOCCHETTI SARDI (V)** : petites pâtes sardes à la crème de brocolis, cime di rapa à l'ail, ricotta di bufala fumée, panure aux agrumes et ciboulette 13
- SPAGHETTI ALLA CARBONARA (V)** : déments spaghetti quadrati à la salsa carbonara veggie et aux champignons cardoncelli, servis depuis la meule de Pecorino Romano... 17
- LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)** : mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons 18
- 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
- 4 CHEESE ET UN JEAN (V)** : crème de betteraves, mozza fior di latte, parmigiano, stracchino, roquefort, poivre noir 14
- LA VITA IN VERDE (V)** : crème de cime di rapa, stracciatella, provola fumée, mayonnaise à l'ail noir, crumble de noix et pecorino 13
- CERTIFIED CALZONE LOVERS (V)** : calzone toute chaude fourrée aux champignons portobello et pleurotes rôtis, provola fumée, roquette, estragon, menthe, éclats de noisettes et olives taggiasche, le tout recouvert d'une avalanche de scamorza fumée 15
- HOT THE ROAD JACK (V)** : sauce de tomates San Marzano et bomba pugliese spicy, salsiccia piccante veggie, oignons rouges confits, provola fumée et chou kale rôti au citron 14
- MOMENT OF TRUFFE (V)** : mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette fraîche 18

SECONDI

- CAVOLO ROMANO (V)** : le chou(chou) de Rome rôti au beurre noisette, sauce yaourt-tahini, vinaigrette aux graines de courge et tournesol, fraîche salade de coriandre et menthe 13
- SPIEDINO VERDE (V)** : brochette full-veggie aux topinambours confits, pak choi sauté, oignons en aigre-doux et scamorza fumée, recouverte d'une sauce bagna cauda aux amandes, oseille fraîche 15
- HALLOUMI LE FEU! (V)** : halloumi rôti, ketchup de champignons, gremolata aux herbes et au paprika, petites pommes de terre frites, le tout acoquiné d'une douce crème épaisse à la ciboulette 19

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
- CARPACCIO DI ANANAS (VEG)** : carpaccio d'ananas ultra fondant, jus au fruit de la passion épicé, crème chantilly coco fouettée, crunchy crumble de coco et fruit de la passion. 7
- SUNDAE MONT-BLANC** : gelato vanille, mignonnes meringuettes, crème de marrons confits à la vanille et crémeux marron-rhum 9
- L'ICONIQUE PANNA COTTA** : panna cotta bien crémeuse à la vanille, suprêmes de clémentines, oranges et pomelos légèrement compotés 8
- PANNA COTTA AL TARTUFO** : on vous présente le plus audacieux de nos dolci : une panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison 9

PERFECT MATCH

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



CARCIOFI NEGRONI

GRILLO, CORTE CA MARI*

BLOODY BIG MARY

FALANGHINA, LA FORTEZZA

CBD FASHIONED

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO, CANTINA DI NEGRAR

SPRITZ ME TWICE

CHARDONNAY, TERRE DI VITA*

BLOODY BIG MARY

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, CASCINA DEL COLLE

CARCIOFI NEGRONI

FRASCATI 496, DE SANCTIS*

VIRGIN BURRATA FIZZ

CHIANTI SUPERIORE, TENUTA SAN JACOPO*

CBD FASHIONED

ETNA TOSSO, TENUTA DELLE TERRE NERE

BIG MAMMA

NERO D'AVOLA, CAPPANERA*

PEPPERONI MULE

VERMENTINO DI SARDEGNA, OLIANAS

BELLINI SPRITZ

PINOT GRIGIO, CORVEZZO*

HALL BERRIES

SANGIOVESE, SIMONIA

AUTENTICO RICO

BAROLO LA MORRA, MARCARINI*

PEPPERONI MULE

FALANGHINA, LA FORTEZZA

BLOODY BIG MARY

FRASCATI 496, DE SANCTIS*

SPRITZ ME TWICE

CHARDONNAY, TERRE DI VITA*

HALL BERRIES

NERO D'AVOLA, CAPPANERA*

CARCIOFI NEGRONI

PRIMITIVO, ZULLO

CBD FASHIONED

LANGHE NEBBIOLO, FRATELLI BARALE*

SPRITZ ME TWICE

FRASCATI 496, DE SANCTIS*

PEPPERONI MULE

SAUVIGNON, MASO GRENER*

HALL BERRIES

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 : LUIGI SANTINI

(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*
HIVER 2021

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!



BRUNCH SAMEDI & DIMANCHE 10H - 15H30

THE BIG BRUNCH / 25

BREAK FA(S)T (v)

petit-dej' anglais twisté à la sauce ritale:
scotch eggs full-veggie, bomba pugliese,
sauce béarnaise, haricots all'uccelletto,
baby tranche de pain aux céréales, crème
épaisse et chou kale sauté à l'ail

OU

BRIOCHE MIMOSA (v)

trop bonne brioche recouverte d'œufs brouillés,
crème cacio e pepe, ciboulette

+

IL CLASSICO PANCAKE (v)

fluffy pancake et son avalanche de sirop d'érable

OU

LE PAIN PERDU RETROUVÉ (v)

dodue brioche recouverte de beurre demi-sel,
poire pochée à la vanille, crème anglaise
et éclats de cacahuètes caramélisées on top

+

1 BOISSON TOUTE CHAUDE AU CHOIX

+

1 JUS AU CHOIX

(orange pressée / Purple rain / All green)

OU

1 SPRITZ AU CHOIX (supp. de 4€)

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

TRUFFLE LOVER BRUNCH / 32

BRIOCHE TRUFFÉE (v)

trop bonne brioche recouverte d'œufs brouillés
à la truffe, crème cacio e pepe,
truffe fraîche de saison et ciboulette

+

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v)

mafalde fresche, truffe fraîche de saison,
crème de truffe noire, mascarpone
et petits champignons
(1/2 part)

+

PANNA COTTA AL TARTUFO

panna cotta ultra crémeuse à la vanille
et truffe fraîche de saison

+

1 BOISSON TOUTE CHAUDE AU CHOIX

+

1 JUS AU CHOIX

(orange pressée / Purple rain / All green)

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

I LEEK TO MOVE IT MOVE IT (v) 8
l'incontournable poireau brûlé, stracciatella fumée,
éclats de noisettes, vinaigrette aux cornichons,
oignons rouges, graines de moutarde, petites herbes
fraîches et poudre de poireaux brûlés

B2O BURRATA (v) 11
énorme burrata de 250gr, piment d'Espelette,
basilic frais, filet d'huile verte aux herbes e basta

TOMINO PIEMONTESE (v) 9
fromage Tomino au lait de vache venu tout droit
du Piémont, passé au four et fondant à souhait,
ail confit au lait et au vin rouge

PASTA FRESCA

CRAZY SAN MARZANO (v) 13
paccheri à la sauce de tomates San Marzano, stracciatella, mignonnes tomates confites à l'ail,
piment d'Espelette et basilic frais

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v) 18
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits
champignons



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



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

4 CHEESE ET UN JEAN (v) / 14

crème de betteraves, mozza fior di latte,
parmigiano, stracchino, roquefort, poivre noir

MOMENT OF TRUFFE (v) / 15

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

DOLCI

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

CARPACCIO DI ANANAS (veg) 7
carpaccio d'ananas ultra fondant, jus au fruit de
la passion épicé, crème chantilly coco fouettée,
crunchy crumble de coco et fruit de la passion

L'ICONIQUE PANNA COTTA 8
panna cotta bien crémeuse à la vanille, suprêmes de
clémentines, oranges et pomelos légèrement compotés

PANNA COTTA AL TARTUFO 9
On vous présente le plus audacieux de nos dolci :
une panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe
fraîche de saison

BIBITE FRESCHE

SANBITTER, 10cl 4

LURISIA CHINOTTO / ARANCIA,
27,5cl 5

SCHWEPPE MIXER PREMIUM 4
Ginger Beer, Ginger Ale,
Tonic Water, 20cl

COCA-COLA, ZERO, LIGHT, 33cl 4

ACQUA PANNA, 75cl 4

SAN PELLEGRINO, 50cl / 1L 3 / 4

CITRONNADE CLASSIQUE, 25cl 3,5

ORANGE PRESSÉE, 25cl 5

JUS PURPLE RAIN, 25cl 6
carottes violettes, poivrons
rouges, orange, citron jaune,
gingembre

JUS ALL GREEN, 25cl 6
pommes vertes, fenouil, épinards,
carottes

LIMONADE, PERRIER, JUS, 20cl 4

SIROPS, 25cl 2,5
(grenadine, pêche, menthe verte,
orgeat)

COCKTAILS VIRGINS

LIMONATA JOHN LIMON 4
citron jaune, cordial de
fleur de sureau, grenade, eau
pétillante, 30cl

BURRATA GIN FIZZ 7
crema di burrata, sirop de
basilic, vanille, blanc d'œuf,
citron jaune, Perrier, 30cl

TOUT EST PRÉPARÉ ET INFUSÉ MAISON

La plupart des cocktails classiques sont disponibles
sur demande

CHEF BARMAN: Marika Lobosco



CAFFETTERIA

CAFFÈ 2
espresso, decaffeinato

CAPPUCINO 4
1 shot de café, délicieuse mousse
de lait, lait chaud

FLAT WHITE 4
2 shots de café, 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

CHOCOLAT CHAUD DES FAMILLES 4
bon pour le corps et bon pour l'âme

CAFFÈ VIENNOISE NOCCIOLA .. 4,5
2 shot de café, chocolat chaud,
chantilly à la noisette,
chocolat râpé

TÈ

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 MÉMÉ 4
romarin, rose, épices

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

INFUSION MENTHE FRAÎCHE 4



(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.

Chef : Edoardo Bernini
Manager : Rossana Rutigliano
Il capo : Luigi Santini
RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA

HIVER 2021

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.