

MAMMA PRIMI

18 RUE BOURSAULT, 75017 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	
BURRATA MITSOUKO (V)	11
burrata de 250gr crémeuse à souhait, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta	
BOCCONCINI AL TARTUFO (V)	12
bocconcini de mozzarella di bufala, crème de truffe, truffe fraîche de saison et ciboulette	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
MORTADELLA	6.5
mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more	
MANZO DI POZZA	8
finas tranches de bœuf assaisonnées d'une citronette, zestes de citron vert et filet d'huile d'olive	

ANTIPASTI

I'M SO EGG-CITED (V)	7
œuf parfait, épinards sautés à l'ail, crème de parmesan, crunchy crumble de paprika et poudre de fève tonka	
I LEEK TO MOVE IT MOVE IT (V)	8
l'incontournable poireau brûlé, straciatella fumée, éclats de noisettes, vinaigrette aux cornichons, oignons rouges, graines de moutarde, estragon et persil, cerfeuil frais et poudre de poireaux brûlés	
BASTONCINI DI POLENTA	7
bâtonnets de polenta frites bien crousty, crémeuse baccalà mantecato on top, servis avec une délicieuse sauce gribiche	
ARANCINI ALLA CARBONARA	8
trois dodues boulettes de riz frites, cœur crémeux de salsa carbonara - guanciale, pecorino et poivre -, petits copeaux de pecorino. Oh dio mio !	
TOMINO PIEMONTESE (V)	9
fromage Tomino au lait de vache venu tout droit du Piémont, passé au four et fondant à souhait, champignons en aigre-doux et ail confit, acouiné d'une croquante focaccia aux oignons	
VITELLO TONNATO	12
finas tranches de veau, artichauts, salsa tonnata et sauce gribiche, câpres et cerfeuil on top	
CRISPY FOCACCIA (V)	5
fluffy focaccia cuite au four à bois, parmesan, origan, huile d'olive	
LE P'TIT KIFF EN PLUS	2.5
mignonne crocchetta à la béchamel, petits morceaux de prosciutto di Parma, sauce au yaourt et herbes fraîches	

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS IN CASA, SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

CANEDERLI TIROLESIS (V)	12
boulettes typiques du Tyrol aux épinards et ricotta, beurre citronné à la sauge, sauge frite et parmesan râpé	
CAVATELLI ALL'ARRABBIATA (V)	13
cavatelli à la salsa arrabbiata avec le petit kick pimenté qu'il faut, cœur de burrata, mélange d'herbes fraîches	
CULURGIONES DI SARDEGNA (V)	14
dodues pâtes sardes farcies aux pommes de terre, ricotta, poireaux et noisettes, douce crème de fromage Castelmagno, crousty chou kale, éclats de noisettes et fromage Castelmagno râpé	



TORTELLINI ALL'ANATRA	17
tortellini farcis au canard confit et à l'orange, servis dans un bon bouillon de canard	

BEEFORE YOU GO-GO	15
pappardelle au ragù de joue de bœuf braisée, oseille fraîche, le tout arrosé d'un bon jus de viande	

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

CAPPELLACCI AL POLPO	19
pâtes fraîches cappellacci del brigante au bon ragù de poulpe, sauce de tomates Datterino, beurre citronné, coques, huile verte aux herbes	



PASTA BAMBINI	9
une petite portion de pasta uniquement pour nos cool kids. Pour la salsa du jour, n'hésitez pas à demander à notre squadra	

SECONDI PIATTI

CHOU-FLOWER POWER (V)	13
coquin chou-fleur rôti recouvert d'un pesto de graines et servi avec une sauce au yaourt bien fraîche	

HOW BEEF IS YOUR LOVE ?	16
joue de bœuf fondante à souhait, polenta de maïs, petits oignons grelots en aigre-doux	

MR. POLPO	19
cool poulpe frit et son écrasé de pommes de terre à la nudja, oignons rouges et persil, petite salade d'haricots tarbais, huile de livèche, crousty nduja on top	

PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO

MAMMARGHERITA (V)	12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmesan, basilic frais	

HOT(TICELLI)	14
sauce de tomates Datterino et tomates jaunes Lucariello, nduja bien hot, provola fumée, salaminio piccante, faisselle fraîche et estragon	

BURRATA NEYMAR (V)	15
sauce de tomates San Marzano, olives taggiasche, basilic, straciatella, pesto de basilic bien frais	

GÉANT VERT	13
crème de cime di rapa, pancetta, provola fumée, formaggio di Fossa et poudre d'olives taggiasche	

LA REINE DES NEIGES	15
crème fraîche, jambon cuit aux herbes, mozza fior di latte, écrasé de pommes de terre au romarin, poudre de romarin et sauge	

MOMENT OF TRUFFE (V)	18
crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, pleurotes, 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	

BANOFFEE PIE	8
éclats de spéculoos, crème de banane et caramel toffee, copeaux de gianduja	

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	

DAVID BROWNIE	9
sundae à la glace fior di latte, pâte à tartiner Big Mamma, généreux morceaux de brownies et cookies, chantilly ultra légère	

CHEF: LUCIA ALESSIO / MANAGER: MARZIA DI MAMBRO / IL CAPO: BRANDO ZARGHETTA

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