

## BIRRE

DEMI 4 / PINTÉ 7

BIERE BLONDE BIG MAMMA // BIÈRE BLANCHE BIG MAMMA // BIÈRE IPA BIG MAMMA

### IN BOTTIGLIA / 5

**CASTAFIORE (BLONDE 4,9°)** : une blonde fatale, légèrement houblonnée, la bière de soif et de kiff  
**CANGURO POMPATO (BLANCHE 4,5°)** : blanche twistée avec des notes houblonnées, boire frais frais  
**PESCA POINT (IPA 6°)** : une explosion d'agrumes et de mangue

## VINI BIANCHI

<b>TREBBIANO RUBICONE I.G.T. 2020*</b>   EMILIA ROMAGNA   CAMAURO.....	4.5/22
Propre, net et bien sec. Sempres freschi, sempre buoni.	
<b>GRILLO D.O.C. 2020*</b>   SICILIA   CORTE CA MARI .....	24
Le plus coquin des vins siciliens.	
<b>LUGANA D.O.C. 2020*</b>   VENETO   MONTRESOR.....	6/27
Le plus cool du lac de Garde.	
<b>CHARDONNAY D.O.C 2020*</b>   SICILIA   TERRA DI VITA.....	29
La quille à dégainer pour épater son crush.	
<b>FALANGHINA TABURNO D.O.C. 2019*</b>   CAMPANIA   LA FORTEZZA.....	7/32
Le petit blanc qui se boit comme du petit lait, en direct de la province de Naples.	
<b>PECORINO I.G.T, VILLA REGIS 2020*</b>   ABRUZZO   CASCINA DEL COLLE .....	35
Frais, fruité et punchy. Sun is up!	
<b>VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C 2020*</b>   SARDEGNA   OLIANAS .....	8/38
Le blanc le plus côté de Sardaigne.	
<b>FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G., 496 2019*</b>   LAZIO   DE SANCTIS.....	43
Frasi des dîners entre amis, qui se marie avec nos risottos et nos pesci buonissimi.	
<b>SAUVIGNON TRENTO D.O.C., VIGNA CANTANGHEL 2020*</b>   TRENTO   MASO CANTANGHEL .....	49
Classique mais pas has been.	
<b>VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA D.O.C.G, SAN PAOLO 2017*</b>   MARCHE   PIEVALTA .....	55
Puissant et frais, à marier avec des pasta ou des antipasti.	
<b>GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE D.O.C., AM SAND 2018*</b>   ALTO ADIGE   ALOIS LAGEDER .....	73
Comme l'impression d'être perché en haut d'une montagne. So fresh!	
<b>CERVARO DELLA SALA UMBRIA I.G.T. 2017</b>   ANTINORI   UMBRIA   CASTELLO DELLA SALA .....	116
Un vin élégant, vif, texturé, d'impressionnants arômes et beaucoup de nuances. A true gentleman.	
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C. 2016*</b>   ABRUZZO   EMIDIO PEPE.....	144
Minéral et solaire, un souffle frais sur les cimes des Abruzzes.	
<b>RIBOLLA VENEZIA GIULIA I.G.T. 2008*</b>   ANFORA   FRIULI VENEZIA GIULIA   GRAVNER .....	172
Un blanc brut de décoffrage, pour les vieux d'la vieille.	

## VINI SPUMANTE

<b>PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G. NM*</b>   VENETO   CORVEZZO.....	6.5/29
Des bulles aux parfums fruités et floraux, it's prosecco time !	
<b>PROSECCO ROSE D.O.C. NM*</b>   VENETO   CORVEZZO.....	32
Shine bright like my rose prosecco.	
<b>MOSCATO D'ASTI D.O.C.G., ANDAR PER VIGNE 2020*</b>   PIEMONTE   VALLEBELBO...	6,5/29
Doux, léger et rond, avec des saveurs de fleur d'oranger, litchi et fruits exotiques. Pour Victor, "S'il fallait ne prendre qu'une bouteille ce serait celle-là".	
<b>LAMBRUSCO I.G.P, MONTELOCO NM*</b>   EMILIA ROMAGNA   VENTURINI BALDINI .....	24
Le vin rouge pétillant italien ultime, fruité et sauvage, la classe à Dallas.	
<b>CHAMPAGNE GRAND BRUT NM</b>   PERRIER JOUET.....	75
Un mélange d'arômes et de saveurs, un champagne floral et harmonieux qui illustre la perfection l'héritage de la Maison.	
<b>FRANCIACORTA D.O.C.G., PRESTIGE BRUT NM</b>   LOMBARDIA   CA DEL BOSCO .....	69
Un jeu de rondeur souple à la vivacité racée, des arômes fruités et délicats. C'est simple, c'est fin et ça se boit sans fin.	
<b>FRANCIACORTA D.O.C.G. 2012</b>   ANNAMARIA CLEMENTI PAS DOSE   LOMBARDIA   CA DEL BOSCO .....	189
Le pétillant des plus belles nouvelles.	

## VINI ROSATI

<b>TERRE SICILIANE I.G.T. 2020*</b>   SICILIA   COLLINA DELLE ROSE .....	22
Pow chicka pow pow ! Grenade et pamplemousse rose, joli fruité et acidité.	
<b>BARDOLINO CHIARETTO D.O.C.... 2020*</b>   VENETO   MONTRESOR .....	6/27
Le rosé des retrouvailles entre potes. Cheers les amis !	

## VINI ROSSI

<b>SANGIOVESE RUBICONE I.G.T. 2020*</b>   EMILIA ROMAGNA   SIMONIA .....	5/22
--	------

Comme l'impression d'être au bord d'une piscine à débordement face au coucher du soleil.

<b>NERO D'AVOLA D.O.C. CAPPANERA 2020*</b>   SICILIA   CAPPANERA .....	24
Le symbole de la Sicile authentique, robe rouge rubis et bouquet de fruits frais.	
<b>PRIMITIVO I.G.P., ZULLO 2019*</b>   PUGLIA   TENUTA VIGLIONE.....	6/27
La famiglia, la bouteille de primitivo, la pasta e basta.	
<b>CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G., POGGIO AI GRILLI 2019*</b>   TOSCANA   TENUTA SAN JACOPO .....	29
Des notes de prune et de cerise, l'expression d'un terroir historique.	
<b>MONTEPULCIANO D.O.C, VILLA REGIS 2020*</b>   ABRUZZO   CASCINA DEL COLLE.....	7/32
Un MUST incontournable, splendido splendente.	
<b>AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G 2016*</b>   CAMPANIA   LA FORTEZZA .....	35
Des reflets bleutés, des notes de mûre, de cerise noire, de framboise. Une beauté.	
<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO D.O.C. 2018*</b>   VENETO   CANTINA DI NEGRAR .....	8/38
Une référence indiscutable et incontournable de la Vénétie.	
<b>CENTESIMINO RUBICONE IGT, CENTUPLO 2018*</b>   EMILIA ROMAGNA   TENUTA SANTA LUCIA .....	43
Le vin des potos qui aiment se faire kiffer pour accompagner une belle pièce de boucher.	
<b>LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C., BASTARO 2018*</b>   MARCHE   TENUTA SAN MARCELLO.....	49
De la violette et des notes de fruits rouges bien mûrs. Un vin puissant et corsé.	
<b>ETNA ROSSO D.O.C. 2019*</b>   SICILIA   TENUTA DELLE TERRE NERE .....	55
Élaboré avec passion par Marco de Grazia sur les pentes de l'Etna. Équilibré à souhait, délicatement fruité et épicé.	
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C. 2020*</b>   PIEMONTE   FRATELLI BARALE .....	62
Produit dans l'une des plus anciennes fermes agricoles de Barolo. Rien que ça.	
<b>PINOT NERO ALTO ADIGE D.O.C., MIMUÈT 2018*</b>   ALTO ADIGE   ALOIS LAGEDER ....	68
Robe rouge rubis aux reflets grenat, jolies notes de cerise et légères notes d'épices.	
<b>BAROLO D.O.C.G, CAMILLA 2015</b>   PIEMONTE   GRIMALDI BRUNA.....	77
Des vignes à 400 mètres au dessus de la mer, toujours plus près du soleil.	
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2015</b>   TOSCANA   TRICERCHI .....	83
Un bijou robuste et intense, on n'en dit pas plus.	
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 2017*</b>   VENETO   DOMINI VENETI.....	88
Des notes de fruits rouges séchés, de tabac et d'épices et un goût intense avec des tanins de soie pure. Stunning!	
<b>GUIDALBERTO TOSCANA I.G.T. 2017*</b>   TOSCANA   TENUTA SAN GUIDO.....	97
Le fratellino de la Sassicaia, un vin légendaire en Toscane, dont il partage l'élégance et la classe.	
<b>BAROLO D.O.C.G., CASTELLERO 2015*</b>   PIEMONTE   FRATELLI BARALE.....	119
Un cru que la famille Barale vinifie avec maestria en perpétuant un savoir-faire familial acquis depuis plus d'un siècle.	
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. 2015*</b>   ABRUZZO   EMIDIO PEPE .....	145
Des raisins cueillis à la main, triés sur le volet et pressés manuellement pour un vin en biodynamie d'une profondeur de saveurs peu communes.	
<b>ETNA ROSSO D.O.C., PREPHYLOXERA 2017*</b>   SICILIA   TENUTA TERRE NERE.....	195
Un chef-d'œuvre. Ars longa, vita brevis. Just have that drink.	
<b>TIGNANELLO TOSCANA I.G.T. 2016</b>   TOSCANA   ANTINORI.....	217
Plus de 600 ans de tradition viticole pour la famille Antinori. 26 générations qui se sont succédées avec un respect inaltérable pour la tradition et le terroir.	
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G 2010</b>   VENETO   BERTANI.....	238
Robe rouge grenat, un nez intense de fruits noirs qui laisse place à des notes légèrement plus corsées de tabac.	
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G., ANNATA 2013</b>   TOSCANA   BIONDI SANTI .....	302
Le Domaine Biondi Santi fait partie des grands, des très grands. Pure expression du cépage sangiovese, on retrouve en bouche des arômes de mûre, de cerise, de prune et de fruits noirs associés à de légères notes boisées.	
<b>SASSICAIA BOLGHERI D.O.C. 2018</b>   TOSCANA   TENUTA SAN GUIDO.....	361
Figure de proue des "Supers Toscans". Un vin qui écrit l'histoire.	

\* LES ÉTOILES INDICENT LES VINS BIOS, RAISONNÉS, BIODYNAMIQUES OU NATURES. NOS MILLÉSIMÉS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN COURS DE CARTE. SÉLECTION DE VINS FAITE PAR ALBERTO SINIBALDI.

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](http://BIGMAMMAGROUP.COM/FR/PRODUITS)