MAMMA PRIMI

DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE EST COMPOSÉE DE NOMBREUX PLATS VÉGÉTARIENS.
NOTRE ENGAGEMENT PASSE ÉGALEMENT PAR L'ULTRA TRANSPARENCE SUR LA SÉLECTION ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS.

NOS BONS PRODUITS

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI 8
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait

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

MORTADELLA PICCANTE 6
Mortadella con peperoncino en direct de la salumeria Negrini, la juste dose de spicy

STRACCIATELLA FUMÉE (v) 7
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

BURRATA EMRATA (v) 13
Big burrata de 250g, gazpacho de concombres, poivrons verts, épinards, tomates zébra et céleri branche, chapelure aillée et huile pimentée

ANTIPASTI

ITALIAN SCOTCH EGG 8
Le scotch egg de la Botte, friture d'œuf mollet enrobé de viande hâchée de bœuf et nduja, sauce béarnaise et estragon, petits oignons cébette

CARCIOFO ALLA GIUDIA (v) 9
Artichauts frits servis avec une sauce aïoli, menthe fraîche et cerfeuil

LE PLUS BUN BUN BUN 14
Bao bien dodu fourré au homard, petits oignons cébette, cœur de burrata, pommes vertes, pousses de shiso et mayonnaise aux herbes

ASPARAGIGI HADID (v) 9
Belles asperges vertes au beurre noisette, sauce moutarde et yaourt, salsa gremolata

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
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons

COUP DE FOUDRE À GNOCCHI HILL (v) 12
Sexy gnocchi de pomme de terre, courgettes alla scapece, crème de courgettes, ricotta salata di bufala, menthe fraîche

CAVATELLI ALL'ARRABBIATA (v) 13
Cavatelli à la salsa arrabbiata avec le petit kick piminté qu'il faut, cœur de burrata, mélange d'herbes fraîches, poivron crusco

LOTTE OF LOVE 17
Cappelletti farcis à la lotte, asperges grillées, petits morceaux de lard, bouillon au beurre blanc et algues, huile verte, aneth frais

TONNARELLI CON CAVIALE BAERI 22
Tonnarelli au caviar Baeri, citron caviar et beurre d'anchois

AGNOLOTTI DEL PLIN CACIO E PEPE 15
Agnolotti del plin farcis à la crème cacio e pepe, zestes de citron, belle sauce vignarola aux artichauts, petits oignons nouveaux, guanciale, fèves, petits pois et crème de petits pois

BEEFORE YOU GO-GO 14
Pappardelle au bon ragù de joue de bœuf braisée, ail des ours et soyeux jus de viande

SECONDI

VITELLO TONNATO 15
Rond de gîte de veau, salsa tonnata, câpres, jus d'oignon, thym citron

MEAT ME HALFWAY 18
Hampe de bon bœuf français, röstis de pommes de terre, petits poivrons grillés, thym citron et soyeux jus de viande

MELANZANE E TABBOULEH (v) 13
Aubergine bien fondante, taboulé d'herbes, framboises, oignons nouveaux, éclats de noisettes, caprino, petites herbes fraîches, huile pimentée

POULPOULPIDOU PER 2 ..... 24PP
Big poulpe à partager, tzatziki, taboulé de tomates, échalotes confites, salade de pommes de terre grenaille, herbes fraîches, pousses de moutarde et vinaigrette au citron

PIZZA NAPOLETANA

MAMMARGHERITA (v) 12
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano reggiano, basilic frais

ZUCCHINI VU NI CONNU (v) 14
Crème de courgettes alla scapece, crème de provolone, courgettes frites et marinées, mozza fior di latte, amandes, menthe fraîche

ROYAL CHEESE (v) 13
Crème épaisse, mozza fior di latte, provolone piccante, ricotta fumée, parmigiano croquant on top

MOMENT OF TRUFFE (v) 18
Mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette

HOT SAUSAGE PARTY 13
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, saucisson piquant, ricotta salata, oignons confits, roquette

PIZZA BURRATA NEYMAR (v) 15
Sauce de tomates San Marzano, olives taggiasche, basilic, cœur de burrata, pesto de basilic bien frais

REGINA INSTAGRAM 15
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, ciboulette

DOLCI

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

TARTE CRÈME BRÛLÉE 7
Coquine tarte so creamy caramélisée sur une base super crunchy de gianduja aux cacahuètes

LADY MARMELADE 7
Dirty panna cotta au yaourt et à la vanille, sexy marmelade de fruits de saison

MISS FRISKY LADY (veg) 8
Salade de fraises, tomates juteuses et maxi chantilly vegan. She's so fresh!

GELATI DÉMENTES MAISON 6,5
Gelato & chantilly (un seul parfum)

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.

Chef : Fabio Liuzza et manager : Marzia Di Mambro. Il capo : Adriano Persegani.
La squadra di Big Mamma® - **Été 2021**

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE, SANS INTERMÉDIAIRE.

Les plats (v) sont végétariens. Les plats (veg) sont vegans. Toutes nos viandes sont d'origine France ou Italie (porcine).