



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 pair), 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.

BUONI PRODOTTI

LES PRODUITS BRUTS EN DIRECT DE NOS PETITS PRODUCTEURS POUR LES KIFFS EN SOLO OU À PLUSIEURS


BIG-RATTA (V)	13
Burrata de 250gr crémeuse à souhait, basilic frit, filet d'huile d'olive verte aux herbes e basta	
STRACCIATELLA FUMÉE (V)	8
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
POIRE, FEUILLES, CISEAUX (V)	7.5
Ricotta de chèvre fraîche, moutarde au miel et petits morceaux de poire	
OH BELLA FOCACCIA (V)	5
La BFF de nos buoni prodotti : croustillante focaccia cuite au four à bois, filet d'huile d'olive et parmigiano râpé	

ANTIPASTI

CAMEMBERT ET CONTRE TOUS (V)	14
Dodu camembert di bufala rôti entier, bien fondant et à partager. Sauce aux graines de moutarde, truffe fraîche et noisettes	
PROMENADE DANS LES BOIS (V)	9.5
Belle insalata de champignons : Cardoncello marinés, champignons sauvages aigre-doux sautés, crème fraîche au persil et pain carasau frit on top	
THE BURNT LEEK (V)	12
Dingue poireau brûlé, petites noisettes, fromage Asiago, champignons sauvages sautés, pioppini aigre-doux, vinaigrette au thym et miel, demi-glace de champignon, poudre de poireaux et cerfeuil	
B20 BOULETTES (V)	7.5
Démentes boulettes de pois chiches et lentilles au cœur de stracciatella fumée, accompagnées de chou-fleur coloré râpé et mayonnaise maison	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

RAGÙ D'AUTUNNO (V)	13.5
Réconfortants spaghetti quadrati aux petits légumes mijotés : tomates Dolcetto, céleri, oignons, carottes et champignons portobello. Avec extra dose de parmigiano	
CAPPELLACCI DI PAPPA (V)	17.5
Épatants cappellacci farcis de pappa al pomodoro : une démente farce aux tomates, pain de campagne, stracciatella fumée et basilic - crème de stracciatella fumée et poudre d'olives taggiasche on top	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V, GL)	20.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
ESCAPE MUSHROOM (V)	15.5
Mignons tortelli farcis aux champignons sauvages et bouillon infusé aux champignons	
THE GREEN CARBONARA (V)	18.5
L'iconique carbonara se met au vert : spaghetti quadrati, dingue sauce carbonara aux poireaux, lamelles de poireaux croquants fumés, le tout servi directement depuis la meule de pecorino	
 PASTA BAMBINI	8
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 CHÉRI, DIS MOI OUI (V)	14
Dément chou-fleur rôti arrosé d'un beurre noisette, demi-glace végétale, pesto de graines et salsa yaourt à l'oseille	
IL PIÙ BELLO PORTOBELLO (V)	19
Incroyable portobello cuit au feu de bois et pané au panko, salade de pak choï, pommes de terre, demi-glace de champignon et sauce yaourt	

PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA
POUR LE BRUNCH : DISPONIBLES À PARTIR DE 12H UNIQUEMENT

MAMMARGHERITA (V)	12.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic	
LE CLUB DES 5 (V)	14.5
Crème de chou-fleur violet au parmigiano, provola fumée, gorgonzola, fromage taleggio et caprino	
ALORS LA CALZONE (V)	16.5
Calzone toute chaude fourrée aux champignons portobello et pleurotes rôtis, provola fumée, salade d'herbes fraîches, noisettes et olives taggiasche, le tout recouvert d'une avalanche de scamorza fumée	
CHIMICHURRI (V)	15.5
Sauce de tomates San Marzano et hot bomba pugliese, stracciatella fumée, sauce chimichurri au piment, olives taggiasche et poireaux croquants	
MOMENT OF TRUFFE (V)	19.5
Crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, champignons portobello, truffe fraîche de saison, ciboulette	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	8
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
LIMONEMISÙ	7.5
Tiramisù pimpé au citron, avalanche de crème mascarpone, biscuits savoiardi imbibés au limoncello	
INSALATA DI FICHI	8
So fresh tranches de figues, compotée maison à l'orange et au gingembre, crème végétale et petits morceaux de granola noisettes & noix de pécan	
SAY CHEESECAKE	9
Démente crème au mascarpone et fromage frais, coulis de fruits rouges	

QUALITY OR NOTHING - ON VOUS DIT TOUT SUR LES PRIX

Vous aurez peut-être remarqué que le prix de certains de nos plats a légèrement changé. De manière transparente, cet ajustement nous permet de continuer d'assurer la meilleure qualité de nos produits dans un contexte où le coût d'ingrédients indispensables à nos recettes a fortement augmenté, le blé pour la farine de nos pâtes et pizza, nos huiles ou encore les formaggi ou les charcuteries. Cela venant en parallèle d'autres coûts croissants comme celui de l'énergie, de l'essence qui se répercutent sur les prix de nos amis producteurs. Cet ajustement n'augmente pas les marges mais nous permet de continuer de sourcer les meilleurs produits, de continuer de travailler en direct avec nos partenaires historiques tout en conservant notre promesse sur la qualité et les prix accessibles. On espère que vous comprendrez notre démarche, et surtout, que vous vous régalez ! #qualityornothing

PS : si vous avez la moindre question, n'hésitez pas à nous envoyer un message sur instagram @bigmammagroup ou par mail à love@bigmamma.com

CHEFS : LORENZO MOLININI ET GIADA FILIPPI / MANAGER : LUIGI NAPPI / IL CAPO : SÉBASTIEN ARBAOUI

TAXES ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC. CHÈQUES NON ACCEPTÉS.

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.

LE REGISTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE AUPRÈS DE LA TEAM. 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