

# MAMMA PRIMI

18 RUE BOURSAULT, 75017 PARIS

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.

RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA® - PRINTEMPS 2022

Ristorante del gruppo Big Mamma® - Printemps 2022



SOIR

## 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.

## BUONI PRODOTTI

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


STRACCIATELLA FUMÉE (V) .....	7
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
MORTADELLA .....	6.5
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.	
BIG-RATTA (V) .....	11.5
Burrata de 250gr crémeuse à souhait, basilic frais, filet d'huile d'olive verte aux herbes e basta	
FC COPPA .....	8
Une équipe de fines tranches de coppa straight from la région de Parma	
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	

## ANTIPASTI

FOCACCIA BARESE (V) .....	7
Focaccia bien moelleuse à l'intérieur et crispy à l'extérieur, petites tomates Datterino rôties, olives taggiasche et crème de parmigiano	
TAME EMPANADAS (V) .....	8
Showcase d'empanadas, farcis au caviar d'aubergines à la scapece, tomates confites, herbes fraîches et petits pignons de pin, le tout acoquiné d'une soyeuse sauce épicée	
ASPARAGI ALLA GRIGLIA (V) .....	10
Pimpantes asperges vertes grillées recouvertes de crème de faisselle, persillade gremolata aux amandes, aneth et suprêmes d'orange	
L'ICONIQUE VITELLO TONNATO .....	12
Fines tranches de veau cuit à basse température, artichauts, salsa tonnata, sauce gribiche, câpres et cerfeuil on top	
CEVI-CHECK .....	11
Ceviche de daurade bien frais, kiwi, pommes Granny Smith, petites herbes fraîches, le tout arrosé d'une punchy vinaigrette au citron vert et céleri	

## PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

GNOCCIM KARDASHIAN (V) .....	12.5
Gnocchi bien dodus alla nerano - courgettes alla scapece frites, parmigiano et basilic -, courgettes frites et menthe fraîche on top, le tout servi sur une délicieuse crème de courgettes et menthe	
ROBERTO CAVATELLI (V) .....	14.5
Cavatelli alla norma, sauce de tomates San Marzano, aubergines frites, aubergines alla scapece, hot bomba pugliese, stracciatella fumée, basilic et filet d'huile verte aux herbes. Vol direct vers la Sicilie !	
PLIN ALLA CODA VACCINARA .....	16.5
Mignons plin farcis au ragù de coda alla vaccinara typique de Rome, - ragù de queue de bœuf, sauce de tomates cuit, vin rouge et céleri -, légère mousse au parmigiano et sauce demi-glace, oseille, petits raisins secs et pignons de pin on top	
TONNARELLI ALLA VIGNAROLA .....	15.5
Direction Roma avec ces déments tonnarelli alla vignarola - artichauts, petits pois, fèves, oignons nouveaux et guanciaie -, big copeaux de pecorino on top	
CHEESY BURRATELLI (V) .....	16.5
Crazy burratelli farcis à la stracciatella fumée et ricotta, sauce de tomates Datterino, basilic et filet d'huile verte aux herbes	
LA MOULAGA .....	17.5
Interminables tonnarelli aux moules, sauce de tomates San Marzano, poivrons crusco, pecorino râpé, fines tranches de lardo stagionato de la Salumeria de Stefani	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) .....	19
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
 PASTA BAMBINI .....	7.5
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

LES PLATS FRAIS DU CHEF AUX BONS PRODUITS DE SAISON, BONS POUR LE CORPS, DONC BONS POUR L'ÂME

AUBERGINE RADIO (V) .....	14
Aubergine ultra fondante recouverte d'un taboulé aux herbes, framboises, petits oignons nouveaux, éclats de noisettes, crème de fromage de chèvre, herbes fraîches et filet d'huile pimentée	
PORCHETTA DI ROMA .....	17
Porchetta de cochon bien crispy, sauce demi-glace aux oignons grelots aigre-doux, acoquinée d'un onctueux écrasé de pommes de terre	
POLPONESOFA .....	22
Coquin poulpe rôti, feuilles de capucines, pois chiches et asperges vertes, le tout servi sur un soyeux houmous de pois chiches	

## PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V) .....	12.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
CHEESY GONZALES (V) .....	13.5
Mozza fior di latte, ricotta de chèvre, gorgonzola, crème de fromage Taleggio aux betteraves, poivre noir, basilic	
LE CREAM DE L'ORIENT EXPRESS .....	16
Crème épaisse, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, artichauts alla romana, carpaccio de champignons, ciboulette	
C'EST LA HOT QUE J'PRÉFÈRE .....	14.5
Sauce de tomates San Marzano et nduja, salame piccante, mozza fior di latte, tomates Datterino confites, olives taggiasche, thym	
LA VITA IN VERDE (V) .....	15.5
Crème de petits pois et menthe, provola fumée, petits pois, fèves, asperges vertes, oignons grelots en aigre-doux, stracciatella fumée et menthe fraîche on top	
MOMENT OF TRUFFE (V) .....	19
Crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, champignons portobello, ciboulette	

## DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ .....	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
LADY BABA .....	8.5
Joufflu baba au rhum et à la vanille, chantilly ultra légère	
JACQUEMOUSSE .....	8.5
Divine mousse au chocolat noir et au chocolat au lait Valrhona, fleur de sel et filet d'huile d'olive sicilienne herbacée de Cédric Casanova	
PINEAPPLE EXPRESS (VEG) .....	7.5
Juicy carpaccio d'ananas, jus de fruit de la passion légèrement épicé, crème fouettée vegan, crunchy crumble de coco	
SUNDAE POP POP POP .....	9.5
Gelato fior di latte topée de sauce caramel, chocolat blanc caramélisé, éclats de noix de pécan et pop-corn caramélisés	

## 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 fromagés 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

CHEF : LUCIA ALESSIO / MANAGER : MASSIMO PERSEGANI / IL CAPO : BRANDO ZARGHETTA

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE. VIANDE OVINE ET VOLAILLE 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

## BIRRE IN BOTTIGLIE / 5

**PESCA POINT / IPA** Une pointe d'agrumes, un finish légèrement amer. Le nouveau classique.  
**CANGURO POMPATO / BLANCHE** Blanche twistée avec des notes houblonnée, à boire frais frais frais.  
**CASTAFIORE / BLONDE** Une blonde fatale, légèrement houblonnée, la bière de soif et de kiff.

### LES BLANCS

<b>TREBBIANO RUBICONE I.G.T. 2021*</b>   EMILIA ROMAGNA   CAMAURO .....	5 / 23
Propre, net et bien sec. Sempres freschi, sempre buoni.	
<b>GRILLO D.O.C. 2020*</b>   SICILIA   CORTE CA MARI .....	25
Le plus coquin des vins siciliens.	
<b>PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE 2020*</b>   VENETO   CORVEZZO .....	6 / 27
Le vin des grands déjeuners en famille, ceux où on s'aime en parlant fort.	
<b>CHARDONNAY D.O.C 2020*</b>   SICILIA   TERRA DI VITA .....	30
La quille à dégainer pour épater son crush.	
<b>FALANGHINA TABURNO D.O.C. 2020*</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 D.O.C 2020*</b>   SARDEGNA   OLIANAS .....	8 / 38
Le blanc le plus coté de Sardaigne.	
<b>FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G., 496 2019*</b>   LAZIO   DE SANCTIS .....	45
Le vin des dîners entre amis, qui se marie avec nos buoni prodotti.	
<b>SAUVIGNON TRENINO D.O.C., VIGNA TRATTA 2019*</b>   TRENINO   MASO GRENER .....	49
Classique mais pas has been.	
<b>CHARDONNAY PIEMONTE D.O.C., MONTERIOLO 2008</b>   PIEMONTE   COPPO .....	98
Un équilibre parfait, une robe dorée. Plus haut c'est le soleil.	

### LES PÉTILLANTS

<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 .....	7 / 32
Shine bright like my rose prosecco.	
<b>MOSCATO D'ASTI D.O.C.G., ANDAR PER VIGNE 2021*</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 REGGIANO I.G.P., MEMORIA D'ORO NM*</b>   EMILIA ROMAGNA   .....	5.5 / 25
<b>MEDICI ERMETE</b> Le vin rouge pétillant italien ultime, fruité et sauvage, la classe à Dallas.	
<b>FRANCIACORTA D.O.C.G., GOLF 1927 NM*</b>   LOMBARDIA   BARONE PIZZINI .....	54
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.	

### LES ROSÉS

<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.... 2021*</b>   VENETO   MONTRESOR .....	6 / 27
Le rosé des retrouvailles entre potes. Cheers les amis !	

### LES ROUGES

<b>SANGIOVESE RUBICONE I.G.T. 2021*</b>   EMILIA ROMAGNA   SIMONIA .....	5 / 23
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 2021*</b>   SICILIA   CAPPANERA .....	25
Le symbole de la Sicile authentique, robe rouge rubis et bouquet de fruits frais.	
<b>PRIMITIVO I.G.P., ZULLO 2020*</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   .....	30
<b>TENUTA SAN JACOPO</b> 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 2017*</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   .....	8 / 38
<b>CANTINA DI NEGRAR</b> Une référence indiscutable et incontournable de la Vénétie.	
<b>MONTEFALCO ROSSO D.O.C.G , LE CAMPETTE 2019*</b>   UMBRIA   .....	43
<b>RAINA, FRANCESCO MARIANI</b> Un rouge harmonieux, fruité et structuré. Un bonheur.	
<b>LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C., BASTARO 2018*</b>   MARCHE   .....	49
<b>TENUTA SAN MARCELLO</b> De la violette et des notes de fruits rouges bien mûrs. Un vin puissant et corsé.	
<b>FRAPPATO SICILIA I.G.T. 2018*</b>   SICILIA   COS .....	55
Un nez qui s'ouvre sur des notes fruitées de griotte, des tanins frais et robustes. L'accord parfait avec les viandes rouges.	
<b>LANGHE NEBBIOLO D.O.C. ODDERO 2019*</b>   PIEMONTE   ODDERO .....	62
L'un des vins les plus célèbres du Piémont.	
<b>BAROLO D.O.C.G., COMUNE LA MORRA 2017*</b>   PIEMONTE   MARCARINI .....	77
Un grand classique.	
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2015</b>   TOSCANA   TRICERCHI .....	84
Un bijou robuste et intense, on n'en dit pas plus.	
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 2017*</b>   VENETO   DOMINI VENETI .....	89
Des notes de fruits rouges séchés, de tabac et d'épices et un goût intense avec des tanins de soie pure. Stunning!	
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2013</b>   TOSCANA   LE POTAZZINE .....	97
Il est le vin pour la méditation, sa saveur chaude et robuste laisse une empreinte toute particulière en bouche.	
<b>BARBARESCO D.O.C.G, GALLINA 2016*</b>   PIEMONTE   ODDERO .....	119
Des notes minérales donnent un côté salé à ce vin riche et fruité.	
<b>GUADO AL TASSO D.O.C 2016</b>   TOSCANA   ANTINORI .....	195
Ce vin reflète toute la complexité et l'élégance du terroir de Bolgheri.	
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G 2009</b>   VENETO   BERTANI .....	238
Robe rouge grenat, un nez intense de fruits noirs qui laisse place à des notes légèrement plus corsées de tabac.	

\* LES ÉTOILES INDICENT LES VINS BIO, RAISONNÉS, BIODYNAMIQUES OU NATURE. NOS MILLÉSIMES SONT SUCEPTIBLES DE CHANGER EN COURS DE CARTES. SÉLECTION DE VIN FAITE PAR ALBERTO SINIBALDI.

#### ON ACHÈTE NOS VINS DIRECTEMENT AUPRÈS DES PRODUCTEURS.

CE QUI NOUS PERMET DE TRAVAILLER AVEC DES PETITS VIGNERONS EN DEHORS DES ZONES COMMERCIALES BIEN CONNUES. CHAQUE JOUR, ON PREND UN IMMENSE PLAISIR À DÉCOUVRIR TOUTES CES PERSONNALITÉS, CES TERROIRS, CES NOUVELLES SAVEURS. BEVETE BENE, RILASSATEVI E APPROFITATENE!

CHEF : LUCIA ALESSIO / MANAGER : MASSIMO PERSEGANI / IL CAPO : BRANDO ZARGHETTA

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE. VIANDE OVINE ET VOLAILLE 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)