

# 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.

Ristorante del gruppo Big Mamma® - Été 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 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


STRACCIATELLA FUMÉE (V) .....	8
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
BIG-RATTA (V) .....	12
Burrata de 250gr crémeuse à souhait, basilic frais, filet d'huile d'olive verte aux herbes e basta	
MORTADELLA .....	6.5
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI .....	9
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
FC COPPA .....	8.5
Une équipe de fines tranches de coppa straight from la région de Parma	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA .....	9
Bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	

## ANTIPASTI

TAME EMPANADAS (V) .....	8.5
Showcase d'empanadas, farcis au caviar d'aubergines à la scapece, tomates confites, herbes fraîches et petits pignons de pin, le tout acouiné d'une soyeuse sauce épicée	
ROU(G)E LIBRE (V) .....	7.5
Focaccia bien moelleuse à l'intérieur et crispy à l'extérieur, oignons rouges caramélisés, poivrons rouges corne rôtis et caciocavallo fondu	
L'ICONIQUE VITELLO TONNATO .....	12.5
Fines tranches de veau cuit à basse température, salsa tonnata, sauce gribiche, câpres et cerfeuil on top	
NOVAK DJOKOCEVICHE .....	10.5
Ceviche de daurade bien frais, figues d'été, concombre battaglione, oignons rouges, mélange d'herbes, le tout arrosé d'un jus de concombres battaglione citronné	
HOW I MET YOUR CARPACCIO (V) .....	9.5
Carpaccio de tomates anciennes gorgées de soleil, petites tomates confites datterino, straciatella fumée, sauce salmoreyo, le tout parsemé de panure croquante aux poivrons doux et à l'ail	

## PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

GNOCCIM KARDASHIAN (V) .....	13
Gnocchi bien dodus alla nerano - courgettes alla scapece, parmigiano et basilic -, courgettes frites et menthe fraîche on top, le tout servi sur une délicieuse crème de courgettes et menthe	
ROBERTO CAVATELLI (V) .....	16
Cavatelli alla norma, sauce de tomates San Marzano, aubergines frites, aubergines alla scapece, hot bomba pugliese, straciatella fumée, basilic et filet d'huile verte aux herbes. Vol direct vers la Sicilia !	
BUNNY BENASSI .....	17
Mignonnes pappardelle au ragù blanc de lapin, olives taggiasche, jus de viande de lapin, sauce vierge au citron confit et fenouil, ciboulette	
CHEESY CAPPELLACCI (V) .....	16
Dingues cappellaci fourrés à la ricotta de brebis et citrons confits - sauce au beurre de citron, pesto de graines et ricotta fumée râpée	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) .....	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
LA MOULAGA .....	19
Interminables tonnarelli aux moules, sauce de tomates San Marzano, poivrons crusco, pecorino râpé, fines tranches de lardo de seiche	
PLIN ALL'ASTICE .....	25
Sensass plin farcis à la straciatella fumée, zestes de citron, gaspacho à la tomate ananas, le tout recouvert d'une bisque de homard, d'homard à la catalana et salicorne	
 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

SAUTÉ DE JOIE .....	21
Joyeux sauté de palourdes et de coques au gingembre, jus de citron, piment rouge et estragon - accompagné de crostini et petits pimientos de padron on top	
CHICKEN LITTLE .....	23
Délicieux demi-poulet alla diavola mariné au paprika fumé et au piment d'Espelette, pommes de terre Roseval frites et mayonnaise épicée	
AUBERGINE RADIO (V) .....	15
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	
<b>PIZZA NAPOLETANA</b> <u>VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA</u>	
MAMMARGHERITA (V) .....	13
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic	
GREEN PEAS .....	17
Crème de petits pois, mozza fior di latte, mortadella à la pistache et straciatella fumée	
MISTER V(EGGIE) (V) .....	15
Crème de ricotta au jus de cresson, féta, tomates datterino fraîches, olives taggiasche et pignons de pin	
THE HOTTEST PIZZA ALIVE .....	16
Sauce de tomates San Marzano et hot sauce nduja, spianata piccante, straciatella fumée, marmelade de piments, poivrons et menthe	
MOMENT OF TRUFFE (V) .....	19.5
Crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, champignons de Paris, truffe fraîche de saison, ciboulette	

## DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ .....	7.5
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	
MISS FRISKY LADY (VEG) .....	7.5
Salade de fraises, tomates juteuses, crumble coco et maxi Chantilly vegan. She's so fresh!	
THE TARTE BRÛLÉE .....	7.5
Crèmeux au chocolat blanc, gianduja cacahuètes, le tout bien caramélisé	
SUNDAE VIBES .....	9.5
Gelato alla nocciola et pâte à tartiner Big Mamma, toppée d'une dingue Chantilly à la vanille et croquantes noisettes entières	

## 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 fromaggi 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 / 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