

BIG LOVE

30 RUE DEBELLEYME, 75003 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	
OH BELLA FOCACCIA (V)	5
La BFF de nos buoni prodotti : croustillante focaccia cuite au four à bois, filet d'huile d'olive e basta	
FIGUES FROM DESIRE (V)	7.5
Ricotta de chèvre, figues d'été, moutarde, noix de pécan, origan frais, herbes	
BIG-RATTA (V)	12
Burrata de 250gr crémeuse à souhait, basilic frais, filet d'huile d'olive verte aux herbes e basta	

ANTIPASTI

INSALATA DI COCOMERO (V)	7.5
Pimpante salade de pastèque marinée et fumée, gaspacho aux tomates vertes et poivrons, concombres battaglione, féta fresca, oignons rouges, olives Kalamata et basilic	
PEPERONI ARROSTITI (V)	8.5
Coquins poivrons rouges rôtis au four, salsa tonnata veggio aux pois chiches, marjolaine et aneth on top	
BRUSCHETTA PANZANELLA (V)	9.5
Belle tranche de pain tartinée au beurre à l'ail et basilic, juteuses tomates cœur de bœuf, punchy sauce vierge à l'oignon rouge, céleri branche et concombre battaglione, le tout arrosé d'une eau de tomates vertes bien fraîche	
TORTILLES-VOUS (V)	8.5
Généreuse tortilla à la pomme de terre, arrosée d'un beurre blanc, oignons aigre-doux, ciboulette et estragon	
LA TARTE TATINTINTINN (V)	12
Taquine tarte tatin aux tomates cœur de pigeon, avalanche de crème de burrata et origan on top	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

GNOCCHI BALBOA (V)	13.5
Dodus gnocchi de pommes de terre, hot salsa arrabbiata aux tomates datterino, aubergines alla scapece, ricotta salata et coriandre	
CAPPELLACCI DI PAPPÀ (V)	17.5
Épatants cappellacci farcis di pappà 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	
PEPPER PIG (V)	14.5
Interminables tonnarelli à la crème de poivrons brûlés, petits poivrons crusco, stracciatella fumée et poudre de câpres	
CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA (V)	18.5
Sensass tagliolini à la sauce cacio e pepe, petits morceaux de courgettes, fleurs de courgettes ; servis dans la meule de pecorino ladies and gentlemen !	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
 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

LIKE A AUBERGINE (V)	16
Fondante aubergine rôtie recouverte de salsa romesco, feta, groseilles, ciboulette, sauce demi-glace veggio, pignons de pin et filet d'huile verte aux herbes, le tout servi sur une crème de feta	
HALLOUMI LE FEU (V)	19.5
Croustillant halloumi rôti au four, ketchup de champignons, persillade gremolata aux herbes et au paprika, petites pommes de terre frites, douce crème épaisse, ciboulette on top	

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	
MOMENT OF TRUFFE (V)	19.5
Crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, champignons de Paris, truffe fraîche de saison, ciboulette	
KOURGETTE KARDASHIAN (V)	14.5
Crème de courgettes, provola fumée, courgettes frites, fondue de pecorino et feuilles de menthe	
HOT WHEELS (V)	15.5
Sauce de tomates San Marzano alla bomba pugliese veggio, stracciatella fumée, petits poivrons crusco, crispy oignons, confiture de piments rouges, menthe et estragon	
CALZONE EN PERSONNE (V)	16.5
Joufflue calzone fourrée à la sauce de tomates San Marzano, aubergines à l'ail et au persil rôties au four, ricotta de chèvre, provola fumée et pignons de pin, recouverte de basilic et sauce de tomates San Marzano	
TOMATE PESQUET (V)	15.5
Sauce de tomates San Marzano au charbon noir végétal, mozza di bufala, petites tomates Datterino confites, sauce pesto de basilic et coulis de tomates datterino on top	

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	
SAY CHEESECAKE	9
Démente crème au mascarpone et fromage frais, coulis de fruits rouges	
MISS FRISKY LADY	7.5
Salade de fraises, tomates juteuses, crumble coco et maxi Chantilly vegan. She's so fresh!	

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 / MANAGERS : ANTONIO GRASSO ET LUIGI NAPPI / IL CAPO : SÉBASTIEN ARBAOUI

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

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.

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