



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	
BURRATINA KUNAKKEY (V)	8.5
Bombastic burrata de 125gr, accompagnée d'un chutney de tomates et herbes fraîches	
BURRATA AL PESTO VERDE (V)	13
Énorme burrata de 250g fourrée au pesto de basilic frais, en direct du Caseificio Montrone	
MORTADELLA	6.5
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.	
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	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	9
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
COPPA D'EMILIA ROMAGNA	8.5
Fines tranches de coppa de notre producteur Paolo Pongolini, from Emilia Romagna with love	

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL VITELLO TONNATO	11.5
Bruschetta bien croustillante, recouverte de fines tranches de veau rôti et salsa tonnata, mâche et câpres frites	
PASSION CEVICHE	9.5
Rafraîchissant ceviche de dorade, fraises, sucrose, punchy sauce à la mangue et à la passion et jus de pastèque	
AL CAPONATA (V)	10.5
Affriolante tarte tatin à la caponata, trio de tomates confites - cœur de boeuf, zebra et ananas - stracchino et pignons de pin	
FOCACCIA CON MORTADELLA	8.5
Moelleuse foccacia accoquinée de mortadelle de notre producteur Ibis Salumi et crème de straciatella fumée on top	
MELANZANA FEVER (V)	8.5
Fondante aubergine cuite au four arrosée d'une soyeuse crème de tomates Datterino, petites tomates confites à l'ail, une sauce aioli maison et herbes fraîches	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA (V)	12.5
Dingues spaghetti, réconfortante sauce de tomates datterino subtilement piquante, olives et câpres / supplément straciatella fumée + 3€	
GIRELLA ALLA NERANO (V)	16.5
Indécente girella farcie de courgettes alla scapece, ricotta et straciatella fumée, crème de courgettes, fondue de caciocavallo, courgettes frites on top	
PACCHERI AL RAGÙ DI VITELLO	15.5
Interminables paccheri au bon ragù de veau, oncuteuse sauce béchamel, petits pois et herbes fraîches	
SPAGHETTI CON COZZE E VONGOLE	18.5
Indécent spaghetti quadrato aux moules et palourdes fraîches, tomates datterino et piment d'espelette	
AGNOLOTTI DEL PLIN ALLA MELANZANA (V)	17.5
Dodus agnolotti farcis au caviar d'aubergines, ricotta et pecorino, légèrement citronné et mentholé, sauce de tomates datterino, pesto frais et pecorino râpé	



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

DADDY, DADDY POULPE	24
The coolest carpaccio de poulpe, pommes de terre sautées, petite salade de céleri, tomates datterino confites, feuilles de mâche, coulis-coulant de tomates datterino et poudre d'olives taggiasche	
ÇA VEAU LE COUP	17
Big balls à la viande de veau et pecorino, sauce de tomates datterino, pousses d'épinards sautées, le tout arrosé d'une fondue de provola fumée, herbes fraîches	
CAPRESE - SUN (V)	14
Trio de tomates gorgées de soleil - cœur de boeuf, zebra et ananas - , arrosées d'une soyeuse salsa au pesto de basilic, fromage nodino straight from la région des Pouilles	
PIZZA NAPOLETANA	
VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA	
GREEN PEAS	16.5
Crème de petits pois, mozza fior di latte, mortadella à la pistache et straciatella fumée	
BILLIE AUBERJEAN (V)	14.5
Sauce de tomates San Marzano, aubergines rôties au four, ricotta salata, mozza fior di latte, parmesan râpé, huile infusée aux herbes et basilic on top	
HONEY MONEY (V)	14.5
Ricotta verte aux herbes, mozza fior di latte, chèvre, miel, parmesan et herbes fraîches	
CHAUD TIME	15.5
Crème de poivrons, hot salsa, polpette de salsiccia et nduja, oignon frits et herbes fraîches	
MAMMARGHERITA (V)	12.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic	
REGINA INSTAGRAM	17
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, jambon cuit aux herbes, carpaccio de champignons, herbes fraîches	
MOMENT OF TRUFFE (V)	19.5
Crème de truffe noire, mozza fior di latte, ricotta, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
BARBABABA	9
Dodu baba au rhum et à la vanille, petites cerises fraîches et Chantilly extra légère	
MISS FRISKY LADY	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 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 : FABRIZIO ROSSI / MANAGER : SAVERIO AURELI / IL CAPO : SÉBASTIEN ARBAOUI

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