

EAST MAMMA

133 RUE DU FAUBOURG SAINT-ANTOINE, 75011 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® - 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	
BABY BURRATA (V)	9
Mignonne burrata 125gr, soyeuse crème de poivrons rouges, olives taggiasche et câpres, poivrons rouges confits on top	
BURRATA AL PESTO VERDE (V)	12.5
Énorme burrata de 250g fourrée au pesto de basilic frais, en direct du Caseificio Montrone	
SALAME FELINO	7
Le mythique saucisson Felino IGP de La Fattoria di Parma	
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	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	8
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
COPPA D'EMILIA ROMAGNA	8
Fines tranches de coppa de notre producteur Paolo Pongolini, from Emilia Romagna with love	

ANTIPASTI

MELANZANA FEVER (V)	8
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	
BRUSCHETTA AL VITELLO TONNATO	11
Bruschetta bien croustillante, recouverte de fines tranches de veau rôti et salsa tonnata, mâche, pousses de betteraves, pommes allumettes, oignons frits et câpres frites	
BREAD PITT (V)	7
Grosse tranche de pain de campagne grillée, asperges vertes, puntarelle, crème de fenouil et crème de gorgonzola	
CULATELLO E GNOCCHO FRITTO	10
Fines tranches de culatello, le cœur du jambon, salées et poivrées comme il faut, servies avec des croquants gnocco fritto	
INSALATA DI PRIMAVERA (V)	8
Fraîche salade de puntarelle, salicornes, quinoa et crème d'ail confit, le tout arrosé d'une punchy citronnette	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

TONNARELLI ALLA NORMA (V)	13.5
Déments tonnarelli alla norma aux aubergines rôties au four et sauce de tomates Datterino, ricotta salata râpée et basilic on top	
RAGÙ N' BONE MAN	14.5
Interminables tonnarelli au ragù de coda alla vaccinara, herbes fraîches et éclats de crumble au chocolat on top, le tout servi sur une extra-dose de crème de pecorino	
GIRELLA ALLA NERANO (V)	15.5
Indécente girella farcie de courgettes alla scapece, ricotta et stracciatella fumée, crème de courgettes, fondue de caciocavallo, courgettes frites on top	
AGNOLOTTI DEL PLIN ALLA GENOVESE	16.5
Agnolotti del plin, farcis aux pommes de terre, petits pois, ricotta et pecorino, ragù d'agneau lentement cuit avec beaucoup, beaucoup d'oignons, parmigiano râpé, petits pois frais, zestes de citron et herbes fraîches on top	
GNOCCHI LARSON	17.5
Joufflus gnocchi alle vongole : palourdes, tomates Datterino, éclats de taralli aux amandes straight from Napoli et filet d'huile verte aux herbes	
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

LEONARDO DI CAPRESE (V)	13
Trio de tomates gorgées de soleil - coeur de boeuf, zebra et ananas - , arrosées d'une soyeuse crème de tomates brûlées, mozzarella di buffala fumée à souhait et pesto de basilic on top	
CARPACCIO DI MANZO	15
Tendre carpaccio de bœuf, courgettes alla scapece frites, pousses d'épinards, éclats d'amandes salées et soyeuse mayonnaise à la menthe	
OCTOPUS PETRIFICUS	19
Poulpe pané ultra crispy, petite salade d'épinards, oignons rouges marinés et herbes fraîches, crème de stracciatella, zestes de citron, le tout servi avec des petites pommes de terre grenaille	
PIZZA NAPOLETANA	
<u>VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA</u>	
MAMMARGHERITA (V)	12.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic	
BILLIE AUBERJEAN (V)	13.5
Sauce de tomates San Marzano, aubergines rôties au four, ricotta salata fraîche et basilic	
REGINA INSTAGRAM	16
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, jambon cuit aux herbes, carpaccio de champignons, herbes fraîches	
HONEY MONEY (V)	13.5
Ricotta aux herbes, mozza fior di latte, fromage de chèvre, parmigiano, miel, poivre noir, herbes fraîches	
DROP LIKE IT'S HOT	14.5
Crème de poivrons rouges, polpette di salsiccia de cochon et nudja, oignons rouges frits, herbes fraîches	
MOMENT OF TRUFFE (V)	19
Mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	
EASY PEASY	15.5
Mozza fior di latte, crème de petits pois et petits pois frais, pancetta de cochon, fondue de pecorino, herbes fraîches	

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	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	8.5
Énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
BANOFFEE PIE	8.5
Éclats de spéculoos, crème de banane et caramel toffee, copeaux de gianduja râpés on top	
SUNDAE KIND OF LOVE	9.5
Gelato fior di latte topée d'un punchy coulis exotique, meringue, fruit de la passion et mangue fraîche on top	

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 @bigmammapgroup ou par mail à love@bigmamma.com

CHEF : FABRIZIO ROSSI / MANAGER : ROSALIA DI FALCO / 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 BIGMAMMAPGROUP.COM/FR/PRODUITS