

TRATTORIA CUCINA ITALIANA

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE.

ANTIPASTI À PARTAGER

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MARCO POLPO 9 salade de poulpe tiède, petites pommes de terre, olives taggiasche, crunchy céleri branche, persil frais, huile d'olive au persil | MELANZANA AL FORNO (v) 7 aubergines perlina entières ultra fondantes, cuites au four à bois, huile pimentée, fleur de sel, huile d'olive au persil. Simple as that. | BURRATA CON PAPPÀ AL POMODORO (v) 13 énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, pain perdu aux tomates San Marzano, ail et huile d'olive toscane | ASPARAGUS BURRATUS (v) 9 magique burrata de 125gr, crème d'asperges, carpaccio d'asperges crues, estragon, piment d'Espelette | BURRATA AL TARTUFO (v) 12 burrata de 125gr à la crème de truffe noire, truffe fraîche De saison |
|---|---|---|---|---|

| | | | |
|--|--|--|--|
| PIZZETTA BUFALA SOLDIER 9 sexy pizzetta toute chaude, gros morceaux de mozzarella di bufala juteux, anchois marinés, petites tomates confites, pesto de basilic frais, fenouil sauvage | ALL ABOUT THAT VEGG' (veg) 8 bruschetta vegan aux bons légumes de printemps, tapenade de tomates et olives taggiasche, oignons nouveaux confits, câpres frites, pesto de basilic frais, cerfeuil | INSALATA DI CARCIOFI (v) 8 salade d'artichauts en trois cuissons, crème d'artichaut, pecorino romano | GORGONZILLA BRUSCHETTA (v) 7 bon pain de campagne grillé, creamy gorgonzola, chutney d'oignons confits |
|--|--|--|--|

PASTA FRESCA

| | | | | | |
|--|---|--|--|---|---|
| CANDY CRUSH PASTA (v) 12 ravioli «caramelle» farcis à la ricotta di bufala et citron, burro e salvia, parmigiano reggiano, zestes de citron | SFOGLIA CAPRESE (v) 13 grandes feuilles de pasta fraîche, sauce de tomates San Marzano, petites tomates confites, mozzarella di bufala, pesto fresco, basilic | FETTUCCINE AL PESTO (v) 13 fettuccine, pesto de basilic bien frais, asperges vertes, pecorino romano | LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v) 18 pasta fresca, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons | SPAGHETTI AI GAMBERI E BURRATA 17 spaghetti, bisque maison et jus de citron, safran, cœur de burrata, tartare cru de belles gambas marinées, zestes de citron, cerfeuil | |
| PIZZA ROMANA La farine Molino del Ponte, issue d'une attentive sélection des meilleurs grains de blé, que nous utilisons pour nos pizzas romaines provient tout droit de Castelvetrano, en Sicile. | | | | | |
| MAMMARGHERITA ROMANA (v) 13 mozzarella di bufala, sauce de tomates San Marzano, basilic frais | THE BIG FOUR(MAGGI) (v) 15 mozza fior di latte, provola, taleggio, gorgonzola, basilic, poivre noir | DROP IT LIKE IT'S HOT VEGGIE (v) 14 mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, nduja vegan, oignons rouges confits, poivrons verts fondants, piment d'Espelette, basilic frais | DERBY DEL SOLE (v) 13 sauce de tomates San Marzano, cœur de burrata, olives taggiasche, câpres, pesto frais, basilic | PARMIGIANA PIZZA (v) 14 aubergines frites, sauce de tomates San Marzano, gros morceaux de mozzarella di bufala juteux, parmigiano reggiano, basilic | ROMAN TRUFFLE LOVE (v) 18 crème de truffe noire à la ricotta et mascarpone, mozza fior di latte, pleurotes, carpaccio de champignons, crème aux œufs et pecorino romano, truffe fraîche de saison |

DOLCI

| | | | |
|--|---|---|--|
| IL TIGRAMISÛ 7 le classique qui fait du bien au corps et à l'âme | FONTAINEBLEAU EXOTICA 8 fromage blanc fouetté, mangue et ananas frais, poivre noir, coulis de fruit de la passion, sirop aux épices | PROFITEROLE NAPOLITAINE 9 énorme profiterole, glace fior di latte, noix de pecan caramélisées, bon chocolat noir tout chaud | RISOLATTE 7 onctueux riz au lait à la crème anglaise et mascarpone, coulis de dulce de leche, crispy cacahuètes caramélisées |
|--|---|---|--|



Soft gelato
SOFT GELATO ULTRA CRÉMEUSE AU YAOURT,
comptée de fruits frais de saison
7

BIBITE FRESCHE BOISSONS FRAÎCHES

| | |
|--|---|
| SANBITTER , 10 cl 4 | LURISIA CHINOTTO / ARANCIA , 275 cl 5 |
| SCHWEPPE MIXER PREMIUM: Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic Water, 20 cl 4 | COCA-COLA, COCA ZERO, COCA LIGHT , 33 cl 4 |
| ACQUA PANNA , 75 cl 4 | SAN PELLEGRINO , 50 cl / 1 L 3 / 4 |
| CITRONNADE CLASSIQUE , 25 cl 3,5 | ORANGE PRESSÉE , 25 cl 5 |
| LIMONADE, PERRIER, JUS , 20 cl 4 | SIROPS 2,5 (grenadine, pêche, menthe verte, orgeat) 25 cl |



CAFFETERIA

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|---|---|--|--|
| CAFFÈ 2 espresso, decaffeinato | CAPPUCCINO 4 1 shot de café, délicieuse mousse de lait, lait chaud | CAFFÈ CIOCCONOCCHIOLATTO 4 1 shot de café, crème de chocolat et noisette | FLAT WHITE 4 2 shots de café, mousse de lait | MAROCCHINO 4,5 2 shots de café, 1 shot de chocolat chaud, 2 shots de mousse de lait | CHAI LATTE 4 Lait bien chaud, mélange d'épices, thé noir | COLD BREW 3,5 Café infusé à froid pendant de longues heures | LATTE E MENTA 3,5 Lait tout frais à la menthe, sirop d'orgeat | TÈ FREDDO 4 Thé noir Earl Grey glacé, cordial aux fleurs de sureau, thym | GREEN TEA ON THE ROCKS 4 Thé vert Long Tseng glacé, miel aux agrumes, menthe |
|--|--|--|--|---|--|---|---|--|--|

TÈ

| | | |
|--|--|---|
| THÉ BIO 4 thé vert de Chine «Long Tseng bio» thé noir du Rwanda «Kinihira» thé blanc de Chine «Pai Mu Tan» thé rouge «Rooibos nature» | INFUSION BIG MÈMÈ 4 romarin, thym et herbes cueillies avec amour | INFUSION FRUTTI ROSSI 4 fruits rouges, pomme, fleur de sureau |
|--|--|---|

COCKTAILS VIRGINS

| | |
|---|--|
| LIMONATA CHA CHA 4 Citron jaune, sirop de framboise et fraise, menthe, soda, 25cl | TRIPLE JUICE 5 Un jour, une recette, du love, 25cl |
|---|--|

Tous les cocktails classiques sont disponibles sur demande.

TOUT EST PRÉPARÉ
ET INFUSÉ MAISON
CHEF BARMAN : Ginevra Ottolini

Certified Les plats (v) sont végétariens, les plats (veg) sont vegans.
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.
WIFI: CHOCHOBOOGIE

DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS (90% AU TOTAL). NOTRE ENGAGEMENT PASSE ÉGALEMENT PAR L'ULTRA TRANSPARENCE SUR LA SÉLECTION ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS.

Chef : Loris Drazhi, Manager : Francesco Fusco
RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA

LISTA DEL MESE 03/20

BIRRE IN BOTTIGLIA

33 cl

| | |
|--|---|
| SIBILLA 6 [*] TOCCALMATTO Bière de Saison, Florale & épicée..... | 6 |
| STRAY DOG BITTER 4 ^{'2} TOCCALMATTO Bitter Ale, fruitée, des notes d'agrumes..... | 6 |
| ZONA CESARINI 6 ^{'6} TOCCALMATTO Pacific IPA. Une explosion d'agrumes et de mangue..... | 6 |

COCKTAILS

| | |
|--|----|
| BIG MAMMA..... | 10 |
| Vodka Ketel One, Cordial lime, Ginger Ale Schweppes mixer premium, fruits & love, 25cl | |
| BELLINI SPRITZ..... | 8 |
| Prosecco Martini, purée de pêche blanche, framboise, 25cl | |
| SPRITZ MIMOSA..... | 8 |
| Prosecco Martini, liqueur de bergamotte Quaglia, oranges juteuses, 25cl | |
| LIMONCELLO SPRITZ..... | 9 |
| Vodka Ketel One, Limoncello d'Amalfi, Prosecco Martini, maracuja, pêche, 25cl | |
| ZEROTTO..... | 8 |
| Martini Bianco, Martini Riserva Bitter, chinotto Lurisia, cordial de gingembre, bitter orange, 20cl | |
| BLOODY MARY..... | 10 |
| Bloody Mary de tomates San Marzano straight from Napoli, Vodka Ketel One, épices, olé olé, 25cl | |
| IL MOJITO DI PEDRO..... | 10 |
| Rhum Havana Club 3 ans, Rhum Trois Rivières Cuvée Big Mamma, cranberry, sirop de fruits rouges, citron vert, menthe, 20cl | |
| MANGOOO MULE..... | 12 |
| Whiskey Bulleit Bourbon, mangue, bitter cardamome, ginger beer, Schweppes mixer premium, citron vert, 30cl | |
| ROSA MAMMARGARITA..... | 10 |
| Tequila Altos, pamplemousse rose, sirop d'anis, Chartreuse jaune, citron vert, 25cl | |
| ROSMARY ME..... | 9 |
| Gin Tanqueray, sirop romarin et framboise, cranberry, citron vert, 16cl | |
| NEGRONIGHT FEVER..... | 9 |
| Gin Tanqueray au pamplemousse rose, Vermouth Riserva Ambrato Martini, Rosolio Italicus Bergamote, Suze aux poivres, 20cl | |

DIGESTIVI ARTIGIANALI

4cl

| | |
|--|---|
| BRANCA MENTA, FERNET BRANCA..... | 6 |
| BRAULIO, CYNAR, AMARO DEL CAPO, MONTENEGRO..... | 6 |
| SAMBUCA, BAILEYS, FRANGELICO..... | 6 |
| AVERNA, RAMAZZOTTI, AMARETTO DI SARONNO..... | 6 |
| NARDINI: Rabarbaro, Tagliatella, Bitter..... | 5 |
| QUAGLIA: Bergamotto, Chinotto, Camomilla..... | 6 |

GRAPPE

4cl

| | |
|---|----|
| NARDINI GRAPPA BIANCA (Bassano del Grappa, Veneto)..... | 7 |
| NARDINI GRAPPA RISERVA (Bassano del grappa, Veneto)..... | 10 |
| GRAPPA SARPA ORO DI POLI (Schiavon, Veneto)..... | 11 |
| GRAPPA SASSICAIA DI POLI (Schiavon, Veneto)..... | 16 |

VINO

LES BLANCS COUPS DE CŒUR

TREBBIANO RUBICONE D.O.C. 2019*
| EMILIA ROMAGNA | Camauro..... 5/22
Sec et subtil, une symphonie.

VERMENTINO, BROTHERS IN WINEN, TERRE
SICILANE I.G.T. 2018/2019
| SICILIA | Rocca..... 24
De la pêche et des notes de fleurs.
Du peps pour bien démarrer votre apéro.

PINOT GRIGIO, TERRE ALTE, VALDADIGE
D.O.C. 2018/2019
| TRENTO | Roeno..... 6/27
Extrêmement pur, onctueux,
une balance parfaite. 20/20 !

SOAVE CLASSICO D.O.P 2018
| VENETO | Balestri Valda..... 29
Aussi simple et léger qu'un dimanche matin.

GRILLO, VITESE D.O.C. SICILIA 2018*/2019*
| SICILIA | Colomba Bianca..... 7/32
Du jasmin, des fleurs blanches,
c'est un romantique.

FRASCATI SUPERIORE, RACEMO, FRASCATI
D.O.C.G 2018*
| LAZIO | L'Olivella..... 35
Le vin de la Ville Éternelle, intense bouquet
de fleurs blanches.

FALANGHINA, TABURNO FALANGHINA DEL
SANNIO 2018* | CAMPANIA | La Fortezza..... 8/38
Décidément, c'est dément.

LES ROSÉS

ROSÉ TERRE SICILIANE I.G.T. 2018*,
PRINCIPE GRANATEY
| SICILIA | Colomba bianca..... 24
Un bouquet délicat de fruits rouges, grenades
et pamplemousse.

PINOT GRIGIO ROSATO DELLE VENEZIE D.O.C.
2018*/2019* | VENETO | Bosco del Merlo..... 6,5/30
Un transat, le bruit des vagues, un verre
bien frais. On s'y croirait.

LES PÉTILLANTS

LAMBRUSCO REGGIANO I.G.P. NM*,
MEMORIA D'ORO | EMILIA-ROMAGNA |
Medici Ermete..... 5,5/24
Le vin rouge pétillant de la fête italienne
à Rome, Sienne ou Venise... La grande bellezza!

MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO
2019 | PIEMONTE | Gilli..... 6,5/29
Celui-ci c'est un audacieux, bulles fines, notes de
fruits rouges et de fleurs.

PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE
D.O.C.G NM, LE FADE | VENETO | Luca Ricci... 6,5/29
Le prosecco italien qu'on a bu aux obsèques
de Sophia Loren, ite missa est.

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. CANELLI 2019,
MONCALVINA | PIEMONTE | Coppo..... 7,5/34
Doux, léger et rond, avec des saveurs de fleur
d'orange, litchi et fruits exotiques. Pour Victor,
«S'il fallait ne prendre qu'une bouteille
ce serait celle-là»

ROSE LINDA 10 NM | LOMBARDIA | Ricchi..... 44
On fait péter le bouchon en toute occasion.

VINI DOLCI

15 cl / 75 cl

MONCALVINA, COPPO..... 7,5/34
Pétillant. Blanc et fruité, de la balle.

MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO,
CASCINA GILLI..... 6,5/29
Pétillant. Rouge et doux.

LES ROUGES COUPS DE CŒUR

SANGIOVESE RUBICONE I.G.T 2019*
| EMILIA ROMAGNA | Simonia..... 5/22
Comme l'impression d'être au bord d'une piscine
à débordement, coucher de soleil sur Capri
en option.

NERO DI TROIA PUGLIA I.G.T. 2018/19
| PUGLIA | Rocca..... 24
Il a de quoi se faire respecter, he's got the power!

NERO D'AVOLA D.O.C. 2019*
| SICILIA | Cappanera..... 6/27
Le symbole de la Sicile authentique,
robe rouge rubis et bouquet de fruits frais.

PRIMITIVO PUGLIA I.G.T. 2018/2019
| PUGLIA | Cavalier Reali..... 29
Un primitivo comme on les aime: sensuel et frais.

CHIANTI SUPERIORE, POGGIO AI GRILLI
D.O.C.G 2018* | TOSCANA | Tenuta San Jacopo..... 7/32
Des notes de prune et de cerise, l'expression
d'un terroir historique.

AGLIANICO PUGLIA I.G.T., LA MARCHESANA
2018* | PUGLIA | La Polvanera..... 34
Bien équilibré, des notes de groseilles,
corsé à souhait, c'est un pouce en l'air !

BARBERA D'ASTI D.O.C.G, 2018, L'AVVOCATA
| PIEMONTE | Coppo..... 8/38
Frais. Des notes de cerises, poivre et lavande.

RUBICONE CENTESIMINO I.G.T. 2018*, CENTUPLIO
| EMILIA ROMAGNA | Tenuta Santa Lucia..... 42
Facile et léger, des notes d'agrumes.
Un petit vent de fraîcheur.

GRECO NERO VINO ROSSO 2017* | CALABRIA |
Nasciri..... 48
Un vin naturel, pour les amateurs seulement!

LES GRANDS ROUGES POUR LES GRANDS

MEDITERRA TOSCANA I.G.T. 2016 | TOSCANA |
Poggio al Tesoro..... 51
Robe rouge rubis, reflet grenat.
Des fruits gorgés de soleil toscan.

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 2017 | TOSCANA |
Tricerchi..... 56
Une bouche qui s'ouvre sur le fruit rouge confit
et qui se clôture sur des notes de poivre noir.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G 2015*
| UMBRIA | Francesco Mariani..... 61
Un travail des vignes au rythme des saisons
qui sait peindre en mille couleurs l'air du vent.

FRAPPATO SICILIA I.G.T. 2018*
| SICILIA | Cos..... 65
Un nez qui s'ouvre sur des notes fruitées
de griotte, des tanins frais et robustes.
L'accord parfait avec les viandes rouges
et les gibiers.

BARBERA ,ORSI VIGNETO SAN VITO, COLLI
BOLOGNESI D.O.C. 2012*
| EMILIA ROMAGNA | Martignone..... 70
Le perfect match avec une belle pièce de boucher,
un vin aérien et structuré.

BAROLO, CAMILLA D.O.C.G. 2014 | PIEMONTE |
Grimaldi Bruna..... 78
Des vignes à 400 mètres au dessus de la mer,
toujours plus près du soleil.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G
2012 | VENETO | Balestri Valda..... 85
Outrageusement bon. Mais ce n'est pas une excuse
pour essayer d'appeler votre ex dans
une pathétique tentative de réparer l'irréparable.

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G 2015
| TOSCANA | Tricerchi..... 89
Hors compétition. L'un des vins rouges les plus
renommés en Italie et dans le monde.

* Les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés,
biodynamiques ou naturels
les millésimes sont susceptibles de variations

BRUNCH ITALIANO DI BIGLOVE

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN DIRECT
DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE.

ANTIPASTI À PARTAGER

| |
|---|
| MARCO POLPO 9 salade de poulpe tiède, petites pommes de terre, olives taggiasche, crunchy céleri branche, persil frais, huile d'olive au persil |
| MELANZANA AL FORNO (v) 7 aubergines perlina entières ultra fondantes, cuites au four à bois, huile pimentée, huile d'olive au persil. Simple as that. |
| BURRATA CON PAPPALÀ AL POMODORO (v) 13 énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, pain perdu aux tomates San Marzano, ail et huile d'olive toscane |
| ASPARAGUS BURRATUS (v) 9 magique burrata de 125gr, crème d'asperges, carpaccio d'asperges crues, estragon, piment d'Espelette |
| BURRATA AL TARTUFO (v) 12 burrata de 125gr à la crème de truffe noire, truffe fraîche de saison |

| |
|---|
| PIZZETTA BUFALA SOLDIER 9 sexy pizzetta toute chaude, gros morceaux de mozzarella di bufala juteux, anchois marinés, petites tomates confites, pesto de basilic frais, fenouil sauvage |
| ALL ABOUT THAT VEGG' (veg) 8 bruschetta vegan aux bons légumes de printemps, tapenade de tomates et olives taggiasche, oignons nouveaux confits, câpres frites, pesto de basilic frais, cerfeuil |
| INSALATA DI CARCIOFI (v) 8 salade d'artichauts en trois cuissons, crème d'artichaut, pecorino romano |
| GORGONZILLA BRUSCHETTA (v) 7 bon pain de campagne grillé, creamy gorgonzola, chutney d'oignons confits |

PASTA FRESCA

| |
|---|
| SFOGLIA CAPRESE (v) 13 grandes feuilles de pasta fraîche, sauce de tomates San Marzano, petites tomates confites, mozzarella di bufala, pesto fresco, basilic |
| FETTUCCINE AL PESTO (v) 13 fettuccine, pesto de basilic bien frais, asperges vertes, pecorino romano |
| LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v) 18 pasta fresca, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons |
| SPAGHETTI AI GAMBERI E BURRATA 17 spaghetti, bisque maison et jus de citron, safran, coeur de burrata, tartare cru de belles gambas marinées, zestes de citron, cerfeuil |

PIZZA ROMANA

La farine Molino del Ponte, issue d'une attentive sélection des meilleurs grains de blé,
que nous utilisons pour nos pizzas romaines provient tout droit de Castelvetrano, en Sicile.

| |
|---|
| MAMMARGHERITA ROMANA (v) 13 mozzarella di bufala, sauce de tomates San Marzano, basilic frais |
| THE BIG FOUR (MAGGI) (v) 15 mozza fior di latte, provola, taleggio, gorgonzola, basilic, poivre noir |
| DROP IT LIKE IT'S HOT VEGGIE (v) 14 mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, nduja vegan, oignons rouges confits, poivrons verts fondants, piment d'Espelette, basilic frais |
| ROMAN TRUFFLE LOVE (v) 18 crème de truffe noire à la ricotta et mascarpone, mozza fior di latte, pleurotes, carpaccio de champignons, crème aux oeufs et pecorino romano, truffe fraîche de saison |
| DERBY DEL SOLE (v) 13 sauce de tomates San Marzano, coeur de burrata, olives, câpres, pesto fresco, basilic |
| PARMIGIANA PIZZA (v) 14 aubergines frites, sauce de tomates San Marzano, gros morceaux de mozzarella di bufala juteux, parmigiano reggiano, basilic |

DOLCI

| |
|--|
| IL TIGRAMISÙ 7 le classique qui fait du bien au corps et à l'âme |
| PROFITEROLE NAPOLITAINE 9 énorme profiterole, glace fior di latte, noix de pecan caramélisées, bon chocolat noir tout chaud |
| RISOLATTE 7 onctueux riz au lait à la crème anglaise et mascarpone, coulis de dulce de leche, crispy cacahuètes caramélisées |
| FONTAINEBLEAU EXOTICA 8 fromage blanc fouetté, mangue et ananas frais, poivre noir, coulis de fruit de la passion, sirop aux épices |

SWEET BRUNCH

| |
|--|
| LE PAIN PERDU RETROUVÉ 10 fluffy brioche perdue, chantilly maison au mascarpone, pop-corn et cacahuètes caramélisées, beurre de cacahuètes et sauce caramel. Oh god... |
| GRANOLOVER 8 crunchy granola, onctueux yaourt grec, ananas et mangue fraîche, petits fruits secs, citron vert, éclats de pistaches |
| PANCAKE AUX BLEUETS 9 extra fluffy pancake aux myrtilles, sirop d'érable, beurre salé |



Soft gelato

SOFT GELATO
ULTRA CRÉMEUSE AU YAOURT,
compotée de fruits frais de saison
7

BIBITE FRESCHE BOISSONS FRAÎCHES

| |
|--|
| SANBITTER , 10 cl 4 |
| LURISIA CHINOTTO / ARANCIA , 27,5 cl 5 |
| SCHWEPPE MIXER PREMIUM: Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic Water, 20 cl 4 |
| COCA-COLA, COCA ZERO, COCA LIGHT , 33 cl 4 |
| ACQUA PANNA , 75 cl 4 |
| SAN PELLEGRINO , 50 cl / 1 L ... 3 / 4 |
| CITRONNADE CLASSIQUE , 25 cl ... 3,5 |
| ORANGE PRESSÉE , 25 cl 5 |
| LIMONADE, PERRIER, JUS , 20 cl ... 4 |
| SIROPS 2,5 (grenadine, pêche, menthe verte, orgeat) 25 cl |



CAFFETTERIA

| |
|---|
| CAFFÈ 2 espresso, decaffeinato |
| CAPPUCCINO 4 1 shot de caffè, délicieuse mousse de lait, lait chaud |
| CAFFÈ CIOCCONOCCHIOLATTO 4 1 shot de caffè, crème de chocolat et noisette |
| FLAT WHITE 4 2 shots de caffè, mousse de lait |
| MAROCCHINO 4,5 2 shots de caffè, 1 shot de chocolat chaud, 2 shots de mousse de lait |
| CHAI LATTE 4 Lait bien chaud, mélange d'épices, thé noir |
| COLD BREW 3,5 Café infusé à froid pendant de longues heures |
| LATTE E MENTA 3,5 Lait tout frais à la menthe, sirop d'orgeat |
| TÈ FREDDO 4 Thé noir Earl Grey glacé, cordial aux fleurs de sureau, thym |
| GREEN TEA ON THE ROCKS 4 Thé vert Long Tseng glacé, miel aux agrumes, menthe |

TÈ

| |
|--|
| THÉ BIO 4 thé vert de Chine «Long Tseng bio» thé noir du Rwanda «Kinihira» thé blanc de Chine «Pai Mu Tan» thé rouge «Rooibos nature» |
| INFUSION BIG MÈMÈ 4 romarin, thym et herbes cueillies avec amour |
| INFUSION FRUTTI ROSSI 4 fruits rouges, pomme, fleur de sureau |

COCKTAILS VIRGINS

| |
|--|
| LIMONATA CHA CHA 4 Citron jaune, sirop de framboise et fraise, menthe, soda, 25cl |
| TRIPLE JUICE 5 Un jour, une recette, du love, 25cl |

Tous les cocktails classiques
sont disponibles sur demande.

**TOUT EST PRÉPARÉ
ET INFUSÉ MAISON**

CHEF BARMAN : Ginevra Ottolini



Certified Les plats (v) sont végétariens, les plats (veg) sont vegans.

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.

WIFI: CHOCHOBOOGIE

DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS
(90% AU TOTAL). NOTRE ENGAGEMENT PASSE ÉGALEMENT PAR L'ULTRA TRANSPARENCE SUR LA SÉLECTION ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS.

Chef : Loris Drazhi, Manager : Francesco Fusco
RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA

LISTA DEL MESE 03/20

BIRRE IN BOTTIGLIA

33 cl

| | |
|---|---|
| SIBILLA 6' TOCCALMATTO Bière de Saison, Florale & épicée..... | 6 |
| STRAY DOG BITTER 4'2 TOCCALMATTO Bitter Ale, fruitée, des notes d'agrumes..... | 6 |
| ZONA CESARINI 6'6 TOCCALMATTO Pacific IPA. Une explosion d'agrumes et de mangue..... | 6 |

COCKTAILS

| | |
|--|----|
| BIG MAMMA | 10 |
| Vodka Ketel One, Cordial lime, Ginger Ale Schweppes mixer premium, fruits & love, 25cl | |
| BELLINI SPRITZ | 8 |
| Prosecco Martini, purée de pêche blanche, framboise, 25cl | |
| SPRITZ MIMOSA | 8 |
| Prosecco Martini, liqueur de bergamotte Quaglia, oranges juteuses, 25cl | |
| LIMONCELLO SPRITZ | 9 |
| Vodka Ketel One, Limoncello d'Amalfi, Prosecco Martini, maracuja, pêche, 25cl | |
| ZEROTTO | 8 |
| Martini Bianco, Martini Riserva Bitter, chinotto Lurisia, cordial de gingembre, bitter orange, 20cl | |
| BLOODY MARY | 10 |
| Bloody Mary de tomates San Marzano straight from Napoli, Vodka Ketel One, épices, olé olé, 25cl | |
| IL MOJITO DI PEDRO | 10 |
| Rhum Havana Club 3 ans, Rhum Trois Rivières Cuvée Big Mamma, cranberry, sirop de fruits rouges, citron vert, menthe, 20cl | |
| MANGOOO MULE | 12 |
| Whiskey Bulleit Bourbon, mangue, bitter cardamome, ginger beer, Schweppes mixer premium, citron vert, 30cl | |
| ROSA MAMMARGARITA | 10 |
| Tequila Altos, pamplemousse rose, sirop d'anis, Chartreuse jaune, citron vert, 25cl | |
| ROSMARY ME | 9 |
| Gin Tanqueray, sirop romarin et framboise, cranberry, citron vert, 16cl | |
| NEGRONIGHT FEVER | 9 |
| Gin Tanqueray au pamplemousse rose, Vermouth Riserva Ambrato Martini, Rosolio Italicus Bergamote, Suze aux poivres, 20cl | |

DIGESTIVI ARTIGIANALI

4cl

| | |
|---|---|
| BRANCA MENTA, FERNET BRANCA | 6 |
| BRAULIO, CYNAR, AMARO DEL CAPO, MONTENEGRO | 6 |
| SAMBUCA, BAILEYS, FRANGELICO | 6 |
| AVERNA, RAMAZZOTTI, AMARETTO DI SARONNO | 6 |
| NARDINI: Rabarbaro, Tagliatella, Bitter | 5 |
| QUAGLIA: Bergamotto, Chinotto, Camomilla | 6 |

GRAPPE

4cl

| | |
|--|----|
| NARDINI GRAPPA BIANCA (Bassano del Grappa, Veneto)..... | 7 |
| NARDINI GRAPPA RISERVA (Bassano del grappa, Veneto)..... | 10 |
| GRAPPA SARPA ORO DI POLI (Schiavon, Veneto)..... | 11 |
| GRAPPA SASSICAIA DI POLI (Schiavon, Veneto)..... | 16 |

VINO

LES BLANCS COUPS DE CŒUR

TREBBIANO RUBICONE D.O.C. 2019*
| EMILIA ROMAGNA | Camauro 5/22
Sec et subtil, une symphonie.

**VERMENTINO, BROTHERS IN WINEN, TERRE
SICILANE I.G.T. 2018/2019**
| SICILIA | Rocca 24
De la pêche et des notes de fleurs.
Du peps pour bien démarrer votre apéro.

**PINOT GRIGIO, TERRE ALTE, VALDADIGE
D.O.C. 2018/2019**
| TRENTO | Roeno 6/27
Extrêmement pur, onctueux,
une balance parfaite. 20/20 !

SOAVE CLASSICO D.O.P 2018
| VENETO | Balestri Valda 29
Aussi simple et léger qu'un dimanche matin.

GRILLO, VITese D.O.C. SICILIA 2018*/2019*
| SICILIA | Colomba Bianca 7/32
Du jasmin, des fleurs blanches,
c'est un romantique.

**FRASCATI SUPERIORE, RACEMO, FRASCATI
D.O.C.G 2018***
| LAZIO | L'Olivella 35
Le vin de la Ville Éternelle, intense bouquet
de fleurs blanches.

**FALANGHINA, TABURNO FALANGHINA DEL
SANNIO 2018*** | CAMPANIA | La Fortezza 8/38
Décidément, c'est dément.

LES ROSÉS

**ROSÉ TERRE SICILIANE I.G.T. 2018*,
PRINCIPE GRANATEY**
| SICILIA | Colomba bianca 24
Un bouquet délicat de fruits rouges, grenades
et pamplemousse.

**PINOT GRIGIO ROSATO DELLE VENEZIE D.O.C.
2018*/2019*** | VENETO | Bosco del Merlo 6,5/30
Un transat, le bruit des vagues, un verre
bien frais. On s'y croirait.

LES PÉTILLANTS

**LAMBRUSCO REGGIANO I.G.P. NM*,
MEMORIA D'ORO** | EMILIA-ROMAGNA |
Medici Ermete 5,5/24
Le vin rouge pétillant de la fête italienne
à Rome, Sienne ou Venise... La grande bellezza!

**MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO
2019** | PIEMONTE | Gilli 6,5/29
Celui-ci c'est un audacieux, bulles fines, notes de
fruits rouges et de fleurs.

**PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE
D.O.C.G NM, LE FADE** | VENETO | Luca Ricci ... 6,5/29
Le prosecco italien qu'on a bu aux obsèques
de Sophia Loren, ite missa est.

**MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. CANELLI 2019,
MONCALVINA** | PIEMONTE | Coppo 7,5/34
Doux, léger et rond, avec des saveurs de fleur
d'orange, litchi et fruits exotiques. Pour Victor,
«S'il fallait ne prendre qu'une bouteille
ce serait celle-là»

ROSE LINDA 10 NM | LOMBARDIA | Ricchi 44
On fait péter le bouchon en toute occasion.

VINI DOLCI

15 cl / 75 cl

MONCALVINA, COPPO 7,5/34
Pétillant. Blanc et fruité, de la balle.

**MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO,
CASCINA GILLI** 6,5/29
Pétillant. Rouge et doux.

LES ROUGES COUPS DE CŒUR

SANGIOVESE RUBICONE I.G.T 2019*
| EMILIA ROMAGNA | Simonia 5/22
Comme l'impression d'être au bord d'une piscine
à débordement, coucher de soleil sur Capri
en option.

NERO DI TROIA PUGLIA I.G.T. 2018/19
| PUGLIA | Rocca 24
Il a de quoi se faire respecter, he's got the power!

NERO D'AVOLA D.O.C. 2019*
| SICILIA | Cappanera 6/27
Le symbole de la Sicile authentique,
robe rouge rubis et bouquet de fruits frais.

PRIMITIVO PUGLIA I.G.T. 2018/2019
| PUGLIA | Cavalier Reali 29
Un primitivo comme on les aime: sensuel et frais.

**CHIANTI SUPERIORE, POGGIO AI GRILLI
D.O.C.G 2018*** | TOSCANA | Tenuta San Jacopo 7/32
Des notes de prune et de cerise, l'expression
d'un terroir historique.

**AGLIANICO PUGLIA I.G.T., LA MARCHESANA
2018*** | PUGLIA | La Polvanera 34
Bien équilibré, des notes de groseilles,
corsé à souhait, c'est un pouce en l'air !

BARBERA D'ASTI D.O.C.G, 2018, L'AVVOCATA
| PIEMONTE | Coppo 8/38
Frais. Des notes de cerises, poivre et lavande.

RUBICONE CENTESIMINO I.G.T. 2018*, CENTUPLIO
| EMILIA ROMAGNA | Tenuta Santa Lucia 42
Facile et léger, des notes d'agrumes.
Un petit vent de fraîcheur.

GRECO NERO VINO ROSSO 2017* | CALABRIA |
Nasciri 48
Un vin naturel, pour les amateurs seulement!

LES GRANDS ROUGES POUR LES GRANDS

MEDITERRA TOSCANA I.G.T. 2016 | TOSCANA |
Poggio al Tesoro 51
Robe rouge rubis, reflet grenat.
Des fruits gorgés de soleil toscan.

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 2017 | TOSCANA |
Tricerchi 56
Une bouche qui s'ouvre sur le fruit rouge confit
et qui se clôture sur des notes de poivre noir.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G 2015*
| UMBRIA | Francesco Mariani 61
Un travail des vignes au rythme des saisons
qui sait peindre en mille couleurs l'air du vent.

FRAPPATO SICILIA I.G.T. 2018*
| SICILIA | Cos 65
Un nez qui s'ouvre sur des notes fruitées
de griotte, des tanins frais et robustes.
L'accord parfait avec les viandes rouges
et les gibiers.

**BARBERA ,ORSI VIGNETO SAN VITO, COLLI
BOLOGNESI D.O.C. 2012***
| EMILIA ROMAGNA | Martignone 70
Le perfect match avec une belle pièce de boucher,
un vin aérien et structuré.

BAROLO, CAMILLA D.O.C.G. 2014 | PIEMONTE |
Grimaldi Bruna 78
Des vignes à 400 mètres au dessus de la mer,
toujours plus près du soleil.

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G
2012** | VENETO | Balestri Valda 85
Outrageusement bon. Mais ce n'est pas une excuse
pour essayer d'appeler votre ex dans
une pathétique tentative de réparer l'irréparable.

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G 2015
| TOSCANA | Tricerchi 89
Hors compétition. L'un des vins rouges les plus
renommés en Italie et dans le monde.

* les étoiles indiquent les vins bios, raisonnés,
biodynamiques ou naturels
les millésimes sont susceptibles de variations