BIGLOVE

30 RUE DEBELLEYME, 75003 PARIS

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS 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®

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) 7
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
Ricotta de chèvre, figues d'été, moutarde, noix de pécan, origan frais, herbes

BIG-RATTA (V) 11.5
Burrata de 250gr crémeuse à souhait, basilic frais, filet d'huile d'olive verte aux herbes e basta

ANTIPASTI

INSALATA DI COCOMERO (V) 7
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
Coquins poivrons rouges rôtis au four, salsa tonnata veggie aux pois chiches, marjolaine et aneth on top

BRUSCHETTA PANZANELLA (V) 9
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

TORTILLEZ-VOUS (V) 8
Généreuse tortilla à la pomme de terre, arrosée d'un beurre blanc, oignons aigre-doux, ciboulette et estragon

LA TARTE TATINTINTINNN (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 PAPPA (V) 16.5
Épatants cappellacci farcis di pappa 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) 13.5
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) 17.5
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
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

LIKE A AUBERGINE (V) 15
Fondante aubergine rôtie recouverte de salsa romesco, feta, groseilles, ciboulette, sauce demi-glace veggie, pignons de pin et filet d'huile verte aux herbes, le tout servi sur une crème de feta

HALLOUMI LE FEU (V) 19
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
Crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, champignons de Paris, truffe fraîche de saison, ciboulette

KOURGETTE KARDASHIAN (V) 13.5
Crème de courgettes, provola fumée, courgettes frites, fondue de pecorino et feuilles de menthe

HOT WHEELS (V) 14.5
Sauce de tomates San Marzano alla bomba pugliese veggie, stracciatella fumée, petits poivrons crusco, crispy oignons, confiture de piments rouges, menthe et estragon

CALZONE EN PERSONNE (V) 15.5
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) 14.5
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 8.5
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!

SORBETTO ALLA PESCA 7
Sorbetto à la pêche bien fraîche et petits morceaux de pêche

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 régalerez ! #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. TOUS 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

TRATTORIA BIGLOVE
CUCINA VEGETARIANA

BENVENUTI DANS L'ÈRE DU DIRTY VEGGIE : DES ASSIETTES MAXI DIRTY ET LES MEILLEURS PRODUITS DE SAISON EN DIRECT DE LA BOTTE, LE TOUT 100% VEGGIE.

VENI, VERDI, VEGGIE !

BRUNCH SAMEDI & DIMANCHE
11H00 – 15H30

LE BRUNCH DES ŒUFSMOUREUX / 25

C'EST L'ŒUFORIE
brioche ultra mælleuse tartinée au beurre à l'ail et au basilic, recouverte d'un œuf mollet couli-coulant, sauce tartare au yaourt, big aubergine panée et un so fresh taboulé de tomates cœur de bœuf

+

OUFISSIMES PANCAKES
coulis de fruits rouges et chantilly vegan. C'est bon pour le moral.

+

1 BOISSON TOUTE CHAUDE AU CHOIX

+

1 JUS AU CHOIX
(orange pressée / jus on the beach)

OU

1 SPRITZ AU CHOIX (supp. de 4€)
Aperol Spritz / Campari Spritz / Hugo Spritz / Bellini Spritz / Spritz Me Twice / Mimosa Spritz

THE BIG BRUNCH THEORY / 27

HALLOUMI LE FEU !
croustillant halloumi rôti au four, persillade gremolata épicée, œuf au plat, crispy pommes de terre au four, douce crème épaisse et fluffy focaccia aux tomates

+

LE PAIN PERDU RETROUVÉ
le tiramisù façon pain perdu : moelleuse brioche caramélisée, imbibée de café et acoquinée d'une onctueuse crème de tiramisù au mascarpone

+

1 BOISSON TOUTE CHAUDE AU CHOIX

+

1 JUS AU CHOIX
(orange pressée / jus on the beach)

OU

1 SPRITZ AU CHOIX (supp. de 4€)
aperol spritz / campari spritz / hugo spritz / bellini spritz / spritz me twice / mimosa spritz

TRUFFLE LOVERS BRUNCH / 32

TRUFFLE CROQ'
croque-monsieur à la truffe - œuf au plat, béchamel à la truffe et cheddar -, scamorza fumée et pecorino on top

+

CHOCACCIA
indécente focaccina cuite au four à bois et sa pâte à tartiner Big Mamma, chantilly vegan et éclats de noisettes

+

1 BOISSON TOUTE CHAUDE AU CHOIX

+

1 JUS AU CHOIX
(orange pressée / jus on the beach)

OU

1 SPRITZ AU CHOIX (supp. de 4€)
aperol spritz / campari spritz / hugo spritz / bellini spritz / spritz me twice / mimosa spritz

BUONI PRODOTTI & ANTIPASTI

STRACCIATELLA FUMÉE (v) 7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

BIG-RATTA (v) 11.5
burrata de 250gr crémeuse à souhait, basilic frais, filet d'huile d'olive verte aux herbes e basta

OH BELLA FOCACCIA (v) 5
La BFF de nos buoni prodotti : croustillante focaccia cuite au four à bois, parmigiano, filet d'huile d'olive e basta

PASTA FRESCA

CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA (v) 17,5
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
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.

PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

DISPONIBLES À PARTIR DE 12H UNIQUEMENT

MAMMARGHERITA (v) / 12,5
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais

CALZONE EN PERSONNE (v) / 15,5
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

MOMENT OF TRUFFE (v) / 19
crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette fraîche

DOLCI

IL TIGRAMISÙ 7,5
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

SUNDAE FUNDAY 9,5
onctueuse gelato à la fior di latte, soyeuse sauce au caramel, arrosée de feuillantine et dulcey, un dément mélange entre caramel et chocolat blanc

Certified B Corporation

(V)VEGETARIEN, (VEG) VEGAN
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. 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. Ristorante del gruppo Big Mamma® – Printemps 2022

BIBITE FRESCHE

SANBITTER 10cl 4

LURISIA CHINOTTO / ARANCIA 27,5cl 5

LIMONADERIE DE PARIS 4,5
ginger beer / tonic / tonic hibiscus et limonade, 20cl

COCA-COLA, ZERO 33cl 4

ACQUA PANNA 75cl 4,5

SAN PELLEGRINO 50cl/1L 3,5 / 4,5

CITRONNADE CLASSIQUE 25cl .. 3,5

ORANGE PRESSÉE 25cl 5

JUS ON THE BEACH 25cl 6
Pastèque, gingembre, orange, carotte

LIMONADE, PERRIER, JUS 20cl 4,5

SIROPS 25cl 2,5

COCKTAILS VIRGIN

LIMONATA EMRATA 4,5
Citron jaune, fraises, sirop de basilic, hibiscus 40cl

SPRITZ ZERO 7
Le version virgin du spritz 30cl

TOUT EST PRÉPARÉ ET INFUSÉ MAISON

La plupart des cocktails classiques sont disponibles à la carte. Afin de limiter notre impact environnemental, nos pailles sont faites à base de blé recyclé. Pour les personnes intolérantes au gluten, n'hésitez pas à demander une paille en inox.

CHEF BARMAN: Marika Lobosco

CAFFETTERIA

CAFFÈ 2
espresso, decaffeinato

CAPPUCCINO 4
1 shot de caffè, délicieuse mousse de lait, lait chaud

FLAT WHITE 4
2 shots de caffè, mousse de lait

MATCHA LATTE 4
poudre de thé vert, lait, de la balle

CHAI LATTE 4
lait bien chaud, mélange d'épices, thé noir

COLD CHOCOLATE 5
bon pour le corps et bon pour l'âme

TÈ

ICE TEA 4
thé glacé aux fruits rouges

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 MÉMÉ 4
romarin, rose, épices

INFUSION FRUTTI ROSSI 4
fruits rouges, pomme, fleur de sureau

INFUSION MENTHE FRAÎCHE 4

Chef : Lorenzo Molinini e Giada Filippi
Manager : Antonio Grasso e Luigi Nappi
Il capo : Sébastien Arbaoui

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS NOS PRODUITS ITALIENS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE. POUR LE RESTE, ON ACHÈTE UNIQUEMENT DES PRODUITS FRANÇAIS.