

# 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® - Automne 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	
LIL' BURRATA (V) .....	9.5
Mignonne burrata de 125gr bien crémeuse, noisettes torréfiées, filet d'huile verte à l'oseille et basilic	
BIG-RATTA (V) .....	13
Burrata de 250gr crémeuse à souhait, basilic frais, filet d'huile d'olive verte aux herbes e basta	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI .....	9
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
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	
MORTADELLA .....	7
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.	
COPPA D'EMILIA ROMAGNA .....	9
Fines tranches de coppa de notre producteur Paolo Pongolini, from Emilia Romagna with love	

## ANTIPASTI

IL CARNEVALE .....	12
Dingue tartare de boeuf, petits morceaux de pommes vertes, mâche, moutarde, le tout servi dans un os à moelle	
SQUASH MCQUEEN .....	10.5
Une bonne tranche de pain de campagne, provola fumée, morceaux de courge marinés, crispy tranches de spallotto et herbes fraîches	
MOZZARELLA FRITTA (V) .....	8.5
Mozza fior di latte panée : bien crispy à l'extérieur et fondante à l'intérieur, sauce aigre-doux maison	
COÛTE QUE COUTEAUX .....	11.5
Couteaux gratinés au panko et persil, filet d'huile aux herbes, zestes de citron	
PARADIS BLANC (V) .....	7.5
Coquettes tempuras de chou-fleur, petite sauce au yaourt grec et ciboulette	

## 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	
CARTON ROUGE (V) .....	13
Paccheri à la sauce de tomates San Marzano et Datterino, mignonnes tomates Datterino confites à l'ail et piment d'Espelette / Supplément stracciatella +3€	
FUNGI COPS (V, GL) .....	15.5
Onctueux risotto aux champignons, demi glace végétale de champignons, parmigiano, petits morceaux de poire et herbes fraîches	
RAGÙ DI PESCE SCORPIONE .....	18.5
Dingues paccheri au ragù de rascasse et tomates datterino, basilic	
TORTELLI AUTUNNALE (V) .....	17.5
Tortelli farcis de ricotta et provola fumée, parmigiano, artichauts frits et poudre de marron	
AGNOLOTTI ALLA CARBONARA .....	17.5
Charmants agnolotti farcis de ricotta et pecorino, sauce carbonara, poivre noir, jaune d'oeuf râpé et croustillant guanciale	
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

LA PLUS ROYALE DES DORADES ! .....	22
Coquins filets de dorade royale gratinés au panko aux herbes et cuits au four, zestes de citron, scarole, tomates confites, olives taggiasche et pommes de terre rôties	
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	
PARTNER IN CREAM (V) .....	14
Réconfortant gratin de pommes de terre et de portobellos grillés, provola fumée et onctueuse béchamel gratinée au parmesan et sauge	
PIZZA NAPOLETANA	
<u>VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA</u>	
MAMMARGHERITA (V) .....	12.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic	
COURGE POURSUITE (V) .....	14.5
Crème de courge, provola fumée, champignons rôtis, compotée d'oignons rouges et herbes fraîches	
REGINANANÈRE .....	17
Sauce de tomates San Marzano, jambon cuit, pleurotes rôties au thym, mozza fior di latte, olives taggiasche et herbes	
THE HOTTEST PIZZA ALIVE .....	14.5
Hot sauce de tomates San Marzano et nduja, mozza fior di latte et stracciatella fumée, salame piccante, marmelade de piment et menthe	
MOMENT OF TRUFFE (V) .....	19.5
Crème de truffe noire, mozza fior di latte, ricotta, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	
ARTICHAUT D'ÊTRE LÀ (V) .....	15.5
Crème cacio e pepe au pecorino, parmigiano et poivre, mozza fior di latte, artichauts sautés et herbes fraîches	

## DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ .....	8
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
BARBABABA .....	9
Dodu baba au rhum et à la vanille, fruits de saison et Chantilly extra légère	
THE TARTE BRÛLÉE .....	9
Crèmeux au chocolat blanc infusé au citron, gianduja cacahuètes, le tout bien caramélisé	
INSALATA DI FICHI .....	8
So fresh tranches de figues italiennes, compotée maison à l'orange et au gingembre, crème végétale et petits morceaux de granola noisettes & noix de pécan	
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