

EAST MAMMA

133 RUE DU FAUBOURG SAINT-ANTOINE, 75011 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	
BURRATINA KUNAKY (V)	8
Bombastic burrata de 125gr, accompagnée d'un chutney de tomates et herbes fraîches	
BURRATA AL PESTO VERDE (V)	12.5
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	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

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	
MARITONZO AL BACCALÀ MANTECATO	9
Fluffy brioche typique de Rome fourrée de baccalà mantecato et d'une onctueuse chantilly au cabillaud, crème aux herbes et chapelure citronnée	
BOOM BOOM TATIN (V)	10
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
Moelleuse foccacia accoquinée de mortadelle de notre producteur Ibis Salumi et crème de stracciatella fumée on top	
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	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19
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 stracciatella fumée + 3€	
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	
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI VITELLO	14.5
Interminables tagliatelle au bon ragù de veau, onctueuse sauce béchamel, petits pois et herbes fraîches	
HOMARD SY	22
Flamboyant risotto à la betterave, bisque de homard, petits morceaux de homard, stracciatella et fines herbes	
AGNOLOTTI DEL PLIN ALLA MELANZANA (V)	16.5
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	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

DADDY, DADDY POULPE	22
The coolest carpaccio de poulpe, pommes de terre sautées, petite salade de céleri, feuilles de mâche, coulis-coulant de tomates datterino et poudre d'olives taggiasche	
ÇA VEAU LE COUP	16
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)	13
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	
<u>VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA</u>	
GREEN PEAS	15.5
Crème de petits pois, mozza fior di latte, mortadella à la pistache et stracciatella fumée	
BILLIE AUBERJEAN (V)	13.5
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)	13.5
Ricotta verte aux herbes, chèvre, miel et herbes fraîches	
CHAUD TIME	14.5
Crème de poivrons, hot salsa nduja, bonne saucisse de cochon, oignon frits et herbes fraîches	
MAMMARGHERITA (V)	12.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic	
REGINA INSTAGRAM	16
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, jambon cuit aux herbes, carpaccio de champignons, herbes fraîches	
MOMENT OF TRUFFE (V)	19
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 (V)	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
LIMONEMISÙ (V)	7.5
Tiramisù pimpé au citron, avalanche de crème mascarpone, biscuits savoïardi imbibés au limoncello	
PROFITEROLE NAPOLITAINE (V)	8.5
Énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
BANOFFEE PIE (V)	8.5
Éclats de spéculoos, crème de banane et caramel toffee, copeaux de gianduja râpés on top	
SUNDAE KIND OF LOVE (V)	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 @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