

NOS BONS PRODUITS

1 produit 7 — 2 produits 13 — 3 produits 20
4 produits 26

JAMBON PARMA DOP 24 MESI
le jambon italien le plus doux et fondant

JAMBON CULATELLO CON COTENNA +2
le jambon le plus hype de la botte

DUO DI SALAME : TARTUFO ET FENOUIL
tout droit de Toscane, dai due fratelli Gombitelli

STRACCIATELLA FONDANTE FUMÉE
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

PARMIGIANO 24 MESI E OLIVE VERDI
parmigiano et grosses olives vertes Cerignola

MORTADELLA DI BOLOGNA
la meilleure mortadella artisanale de Bologne

BURRATA CRÉMEUSE POUR 2 +4
tomates cerises confites

ANTIPASTI À PARTAGER

FISH & CAVOLFIORÉ <i>cabillaud, chou fleur et chou romanesco frits, sauce bagna cauda</i>	9
PIZZETTA STRACCIA LA PERA <i>baby pizze, poires, parmigiano, speck du Trentino, coeur de burrata</i>	9
BURRATA PISTACCHI <i>burrata fondante 125g, délicieux pesto de pistacchi, pistaches concassées</i>	8
BRUSCHETTA ARTICHAUDE <i>pain croquant, roquette sauvage, artichauts, stracciatella, poutarge</i>	9
PANZEROTTO NAPOLETANO délicieux calzone frit et farci à la mozza, ricotta, tomates cerises et basilic	8

MAMMA PRIMI

Le restaurant Big Mamma des Batignolles par Tigrane et Victor. Chef : Rocco Di Martino et manager : Pierre Tamisier. 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 notre staff. Primi 1902

— PRIMI PIATTI —

On met à l'honneur les primi piatti italiens,
essentiellement nos pâtes fraîches
qui sont faites à la main.

PASTA CLASSICA

SNOOP DOGG PASTA <i>tagliolino, crème de cime di rapa, pecorino</i>	12
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE <i>truffe Melanosporum, mascarpone et petits champignons</i>	18
FETTUCCINE DEL CACCIATORE <i>délicieuses fettucine, canard braisé et mijoté aux épices, champignons chiodini, marjolaine</i>	14

PASTA SPECIALS

PLIN PIEMONTESE <i>pâtes fraîches farcies à la joue de boeuf, fondue de parmigiano, morceaux de boeuf fondants, blette</i>	12
GIRELLA DI ROCCO <i>délicieux raviolis farcis à la ricotta et aux épinards, parmigiano, crème de chou fleur, chou fleur rôti</i>	14
TAGLIOLINO AL TONNO <i>tagliolino, magnifique thon rouge cuit, sauce de tomates San Marzano, câpres, fenouil, chapelure parfumée</i>	15

CROUSTI CHOCO MOUSSE
la plus gourmande des mousses au chocolat noir et son praliné croustillant al caffè

IL TIGRAMISÙ

PECAN PIE
la traditionnelle tarte pécan comme on l'aime avec son caramel fondant, sa chantilly au mascarpone et sa touche de rhum

— PIZZE —

Pizza Napoletana al forno a legna

MAMMARGHERITA <i>mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais</i>	12
BURRATA ADDICTION <i>salsa puttanesca de tomates San Marzano, coeur de burrata, herbes siciliennes</i>	14
GREEN PIZZ <i>mozza fior di latte, cime di rapa sautées, coppa, pecorino</i>	14
GOD SAVE THE REGINA <i>magnifique sauce de tomates San Marzano jaunes, olives noires, mozza fior di latte, champignons de Paris, jambon aux herbes, persil</i>	13
RED HOT PIZZA PEPPERS (piccante!) <i>mozza fior di latte, tomates San Marzano, tomates datterino confites, salame piccante, oignons nouveaux marinés, parmigiano</i>	15
TRUFFE MOI SI TU PEUX <i>mozza fior di latte, ricotta à la truffe noire,</i>	18

SECONDI

SEPIA GRIGLIATA <i>magnifique seiche grillée, chou kale, oignon rouge, tomates datterino, câpres, citron vert</i>	17
TAGLIATA DELLO CHEF <i>200g de sublime boeuf de notre troupeau mûré 30 jours, cime di rapa, olives noires taggiasche, oignons pickles</i>	17

DOLCI

FROZEN YOGURT DI BOSCO <i>délicieuse glace au yaourt, fruits rouges, coulis de framboise, gros chunks de meringue, Chantilly maison</i>	8
FLAMBOYANTE CRÈME BRÛLÉE VANILLE <i>incontournable crème brûlée avec son goût citron vanille, une pointe de poivre de Java...Le tout flambé!</i>	7

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

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff.

Dolci della casa

FLAMBOYANTE CRÈME BRÛLÉE VANILLE	7
Incontournable crème brûlée avec son goût citron vanille, une pointe de poivre de Java...Le tout flambé!	
TIGRAMISÙ	7
FROZEN YOGURT DI BOSCO	8
Délicieuse glace au yaourt, fruits rouges, coulis de framboise, gros chunks de meringue, Chantilly maison	
CROUSTI CHOCO MOUSSE	8
La plus gourmande des mousses au chocolat noir et son praliné croustillant al caffè	
PECAN PIE	8
la traditionnelle tarte pécan comme on l'aime avec son caramel fondant, sa chantilly au mascarpone et sa touche de rhum	

Caffè & love

CAPPUCCINO	4
CAFFÈ FRAPPÉ	3
CIOCCONOCCHIOLATO	2,5

Vini dolci

15cl/75cl

MOSCATO D'ASTI, CASCINA D'ARMANGIA Floral et fruité, de la balle.....	7/33
MALVASIA FRIZZANTE DOLCE, LA STOPPA Poire et fleurs blanches, miam!.....	6 / 30

Digestivi artigianali

4cl

Limoncello.....	4
Braulio.....	6
Amaro del capo.....	6
Amaretto di Saronno.....	6
Sambuca.....	6
Montenegro.....	6
Baileys.....	6
Frangelico.....	6

Grappe

4cl

Grappa classica bianca francescop (<i>santa massenza, Trento</i>).....	5
Nardini grappa riserva (<i>bassano del grappa, Veneto</i>)...8	
Capovilla grappa di moscato (<i>rosà, Veneto</i>).....	12
Grappa sassicala (<i>schiavon, Veneto</i>).....	16