

TOUT EST FAIT MAISON.

TOUS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE, SANS INTERMÉDIAIRE.

EAST MAMMA 133, rue du Faubourg Saint-Antoine, 75011 · OBER MAMMA 107, boulevard Richard Lenoir, 75011 · MAMMA PRIMI 71, Rue des Dames, 75017 · BIGLOVE 30, Rue Debelleye, 75003 · PIZZERIA POPOLARE 111, Rue Réaumur, 75002 · PINK MAMMA 20 bis, Rue de Douai, 75009

ANTIPASTI

MELANZANE AL FORNO	<i>grosse aubergine fondante, coeur de burrata, piment d'Espelette</i>	13
BIG MOZZA À PARTAGER DE 250G	<i>petites tomates datterino confites</i>	14
PIZZETTA LADY BRIGITTE	<i>tomates confites, mozza bufala, speck croquant, pesto basilico</i>	9
GREEN PEAS BURRATA	<i>burrata 125g, délicieux petits pois, fèves, pecorino, huile à la menthe</i>	8
BRUSCHETTA CRABOLITA	<i>crabe frais, avocat fondant, piment d'Espelette AOC, coriandre</i>	9

NOS FABULEUX PRODUITS ITALIENS

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

JAMBON PARMA DOP 24 MESI <i>artisanal, doux et fondant</i>	MOZZARELLA DI BUFALA FUMÉE <i>fumée à la main au hêtre et au laurier</i>
JAMBON CULATELLO CON COTENNA +2 <i>au jambon ce que Sofia Lauren est au cinéma</i>	GORGONZOLA «STRACHIN» <i>un gorgonzola super crémeux artisanal</i>
SUBLIME BRESAOLA +3 <i>bresaola hyper fondante dans le filet de cochon</i>	MORTADELLA AL PISTACCHIO <i>le grand classique</i>
MINI SEXY SAUCISSON PICCANTE <i>magnifique soppressata de Calabre, hot !</i>	TRÈS GROSSE BURRATA CRÉMEUSE +4 <i>250g de burrata hyper fraîche</i>
DUO DI SALAME : TARTUFO ET FENOUIL <i>tout droit de Toscane, dai fratelli Gombitelli</i>	PARMIGIANO 30 MESI BIO E OLIVE VERDI <i>parmigiano di montagna de Berceto et olives Cerignola</i>
COPPA «CAPOCOLLO DI CINTA SENESE» <i>la Kayla Itsines de la coppa</i>	RICOTTA DI BUFALA AU SABA <i>le fromage qui se laisse manger sans fin, la soeur onctueuse et sucrée du balsamique</i>
LE BIG KIFF DELLA CASA	PIZZA BIANCA AU ROMARIN 5

INSALATA

LA CESAR SALAD	14
<i>poulet mariné aux agrumes, sucrine, jambon croquant, asperges vertes, fèves, radis rose, pane carasau, parmigiano, câpres de Pantelleria, sauce caesar maison</i>	
CARPACCIO DELLE ORIGINI	15
<i>notre délicieux boeuf français, roquette, parmigiano, huile d'olive extra, saba: la star des balsamiques</i>	

AU FOUR A BOIS

*Four à bois artisanal
de Salvatore Acunto, fait à Naples*

BIG TAGLIATA	16
<i>230 g de bon bœuf de notre troupeau nourri au maïs, légumes du printemps, sauce chimichurri</i>	
LA PARMIGIANA DI CIRO	13
<i>gratin super fondant aux aubergines confites, tomates San Marzano, mozzarella di bufala, basilic</i>	
BRANZINO AL FORNO	17
<i>bar entier cuit au four à bois, fenouil confits, zeste d'orange</i>	
CANNOLICCHI E ASPARAGI	15
<i>délicieux couteaux gratinés, belles asperges vertes, olio extra, full kiff</i>	

PASTA FRESCA

*Faites maison tous les jours,
semoule de blé dur Di Benedetto*

	SOLO / 4 PERS
NORMA'S LAND	12 / 44
<i>tomates San Marzano, aubergines fondantes, ricotta sarde, basilic</i>	
COQUILLAGES E CRESCIONE	14 / 52
<i>délicieuses palourdes, pesto verde au cresson</i>	
LE PRINTEMPS DES AGNEAUX	14 / 52
<i>agneau de lait cuit à feu doux avec ses tomates San Marzano, petits pois frais, oignons nouveaux, romarin</i>	
L'INIMITABLE CARBONARA	13 / 48
<i>le classique qui fait du bien</i>	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE	18 / 68
<i>truffe fraîche Aestivum, mascarpone, crème de truffe noire, petits champignons</i>	

PIZZA NAPOLETANA

Vera pizza Napoletana al forno a legna

RICOTTA MARTIN	14
<i>mozza fior di latte, tomates San Marzano, saliccia piccante, ricotta sarde, oignons rouges</i>	
NEYMAR BURRATA	220 M
<i>puttanesca de tomate San Marzano, câpre, olive taggiasche, cœur de burrata, herbes siciliennes</i>	
LA GRAN GOMBITELLI	12
<i>mozza fior di latte, pleurotes, fèves fraîches, saucisse maison des frères Gombitelli, pecorino, basilic</i>	
PUISSANCE 4 (FROMAGES)	13
<i>mozza fior di latte, caciocavallo, gorgonzola, parmigiano, poivre noir</i>	
MAMMARGHERITA	12
<i>mozza fior di latte, tomate San Marzano, basilic frais</i>	
REGINA BELLA CIAO	14
<i>mozza di bufala, jambon aux herbes, tomates San Marzano, champignons, huile aux herbes du printemps</i>	
SPECK ABOUT THE TRUFFLE	18
<i>mozza fior di latte, speck del Trentino, crème de truffe noire, parmigiano, noix, truffe fraîche Aestivum</i>	



Ober Mamma

*Le restaurant Big Mamma d'Oberkampf
par Tigrane et Victor.*

*Chef : Gaetano Scagliarini
et manager : Dario Confessore.*

Taxes et services compris, prix en euros TTC.

*Le registre des allergènes contenus dans nos plats
est disponible auprès de notre staff.
Viande bovine origine France. 04/18*

DOLCI

L'ÉNORME MOUSSE AL CIOCCOLATO <i>big big mousse au chocolat noir, praliné croustillant al caffè</i>	8
LIMONEMISÙ <i>sexy tiramisù au citron</i>	7
PANNACOTTA E SBRISOLONA <i>crumble italien croustillant, grappa di F.Polli</i>	6
IL TIGRAMISÙ	7
FONTAINEBLEAU ALLE FRAGOLE <i>un vrai nuage de fromage blanc, fraises fraîches, coulis de fraise, poivre de Timut</i>	6
RIZ AU LAIT DELLA NONNA <i>à la vanille, une pointe de cannelle et autant que vous en voudrez</i>	7
UNE PIZZA et du NUTELLA® à volonté	6

CAFFÈ & LOVE

<i>Cappuccino</i>	4
<i>Caffè frappé</i>	4,5
<i>Cioconocciolato</i>	2,5

LES VINS DE DESSERT 15 cl

<i>Moscato d'Asti Vajra 2017</i>	8
<i>Malvasia frizzante dolce 2016</i>	8

DIGESTIVI ARTIGIANALI 4 cl

<i>Frangelico</i>	6
<i>Limoncello</i>	3