

# Antipasti

À PARTAGER

MORTADELLA DI BOLOGNA . . . . .	5
STRACCIATELLA FONDANTE FUMÉE , juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère. . . . .	7
PUMPKIN BRUSCHETTA . . . . . pain croquant, ricotta maison aux herbes, courge grillée, prosciutto toscano	8
MINI CALZONE . . . . . calzone napolitain tout chaud, mozza di bufala, sauce de tomates San Marzano, pecorino	8
JAMBON PARMA DOP 21 MESI , l'indétrônable de Langhirano, de Stefano Borchini . . . . .	7
BIG BURRATA CRÉMEUSE POUR 2 . . . . . 250g de burrata hyper fraîche, tomates datterino confites, herbes fraîches	12
PIATTO DELLA SQUADRA . . . . . les meilleurs produits italiens réunis: jambon culatello senza cotenna, saucisson truffe et fenouil, parmigiano 24 mesi, olives Cerignola, focaccia	14

# Pasta Fresca

FAITES MAISON TOUS LES JOURS  
SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

CANNELLONE DI TRADIZIONE . . . . . la pasta au four typique d'Emilia Romagna farcie à la ricotta et aux épinards	12	HAKUNA MA BURRATA . . . . . linguina, courgettes sautées, guanciale dei fratelli Gombitelli, tomates datterino jaunes confites, cœur de burrata	14
BLACK MAMBA . . . . . linguina à l'encre de seiche, seiches magnifiques, zeste de citron, marjolaine	15	LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE . . . . . mafalde, truffe Uncinatum, mascarpone, crème de truffe noire, petits champignons	18

# I buoni Piatti

LES PETITS FAVORIS DU CHEF

CARPACCIO DE BŒUF . . . . . bon bœuf français, champignons de Paris, chips de parmigiano, roquette, crème de parmigiano, roquette, pousses de petits pois, citronnette	15
TAGLIATA DELLO CHEF . . . . . 200g de sublime boeuf de notre troupeau mûré 30 jours, artichauts « alla romana »	16
SEPPIA MAGNIFICA , délicieuse seiche grillée, tomates datterino, olive taggiasche, crème de pommes de terre, cerfeuil . . . . .	17

# Pizza Napoletana

VERRA PIZZA NAPOLETANA  
AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA . . . . . mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais	12	ICONIC REGINA . . . . . tomates San Marzano, fior di latte, jambon aux herbes, olive taggiasche, carpaccio de champignons de Paris, délicieuse huile aux herbes	13
PIZZA MIDDLETON . . . . . tomates San Marzano, jambon toscano, origan, gros bouts de mozza di bufala	14	DOUBLE TRUFFE . . . . . mozza fior di latte, parmigiano, crème de truffe noire , truffe Uncinatum, champignons de Paris	18
BURRATA GOURMANDE . . . . . cœur de burrata, mozza fior di latte, gros tomates délicieuses San Marzano, thym	15		

## DOLCI

PECAN PIE . . . . . traditionnelle tarte pécan comme on l'aime avec son caramel fondant, sa chantilly au mascarpone et sa touche de rhum	8	TIGRAMISÙ . . . . .	7
CREMA MAGNIFICA . . . . . incontournable crème catalane, goût citron vanille, une pointe de poivre de Java...Le tout flambé	7	BANOFFEEMISU . . . . . crunchy spéculos, compotée banane et cannelle, crème mascarpone, râpée de gianduja, dulce de leche	8

East Mamma: 133 rue du Faubourg Saint-Antoine, 75011 Paris    Ober Mamma: 107 Boulevard Richard Lenoir, 75011 Paris  
Mamma Primi: 71 rue des Dames, 75017 Paris    Big Love: 30 rue Debelleyne, 75003 Paris  
La Felicità: 55 Boulevard Vincent Auriol, 75013 Paris    Pink Mamma: 20 bis rue de Douai, 75009 Paris  
Pizzeria Popolare: 111 rue Reaumur, 75002 Paris