

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.

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

STRACCIATELLA FUMÉE (V) 7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

TELL ME THE TRUTH (V) 11
mignonne burrata de 125gr, crème de truffe, petites herbes fraîches et truffe fraîche de saison

MÉGA FAT BURRATA (V) 13
énorme burrata de 250gr au pesto de basilic et noix, champignons shimeji séchés, marjolaine fraîche, filet d'huile à la livèche

DUO DE SALAME, TRUFFE ET FENOUIL 7
saucissons toscans à la truffe et au fenouil, dai fratelli Gombitelli

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI 8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait

COPPA CAPOCOLLO DI CINTA SENESE 8
fines tranches de coppa, en direct du Chianti

MANZO DI POZZA 8
fines tranches de bœuf, graines de moutarde au miel et pousses de moutarde

ANTIPASTI

ON (F)LEEK (V) 8
poireaux ultra fondants brûlés au four à bois, stracciatella fumée, éclats de noisettes, acoquinés d'une sauce gribiche bien relevée

HONEY MONEY (V) 8
cheesy bruschetta au taleggio fondant, radicchio cuit au four à bois, miel épicié et noix torréfiées on top

MARITOZZO CON POLPETTE DI MANZO 9
dodie brioche maison typique de Rome farcie aux boulettes de bœuf braisé à la sauce de tomates San Marzano, sauce à l'ail et parmigiano râpé on top

IL TIGRAMISÙ / 7

le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

BABA AL LIMONCELLO / 7

odou baba imbibé de limoncello, mascarpone ultra léger au citron vert

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS, SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

GNOCCHI ALLA SORRENTINA (V) / 12
dodus gnocchi, réduction de tomates San Marzano, mozza fior di latte et parmigiano gratiné

PACCHERI ALLA PUTTANESCA DI MOSCARDINI / 15
paccheri alla salsa puttanesca aux moscardini braisés, olives taggiasche, paillettes de laitue de mer, câpres frites et origan

GIRELLA DI ZUCCA (V) / 14
girella à la courge cuite en papillote, parmigiano fondu, filet d'huile à la livèche

BUSIATE AL RAGÙ DI AGNELLO / 16
démentes busiate au bon ragù d'agneau, petits oignons, céleri et carottes

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 18
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons

SECONDI PIATTI

CARPACCIO DI MANZO / 15
fondant carpaccio de bœuf, crème aux champignons de Paris, champignons de saison en aigre-doux, chou kale séché, persil frais on top

GRATIN D'AUTUNNO (V) / 13
dirty gratin de légumes de saison : chou-fleur violet, chou-fleur jaune, navet, pommes de terre, chou frisé, taleggio, provolone et parmigiano

POLPONESOFÀ / 17
sexy poulpe snacké et son écrasé de pommes de terre vitelotte, chou kale poêlé, chou-fleur violet au citron, huile pimentée

PIZZE AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V) / 12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais

JOHN LIMON (V) / 14
ricotta au citron, taleggio, parmigiano, mozza fior di latte, zestes de citron

HOT STUFF / 13
mozza fior di latte, salamino piccante, cime di rapa braisées, tomates confites

LE GRAND SQUASH (V) / 15
crème de courge, provola fumée, julienne de radicchio, stracciatella fumée, éclats de noix

MOMENT OF TRUFFE (V) / 18
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe, truffe fraîche de saison, parmigiano, champignons cardoncelli, ciboulette, basilic frais

REGINA INSTAGRAM / 15
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, jambon cuit aux herbes, petites pleurotes poêlées, ciboulette

DOLCI

GELATI DÉMENTES MAISON / 6,5
gelato & chantilly (un seul parfum)

PANNA COTTA ALLA PERA / 7
panna cotta ultra crémeuse à la vanille et sa douce confiture de poires

LA TORTA AL CIOCCOLATO / 7
tarte XXL surmontée de 3 couches de chocolats crémeux et fondants, crousty base de choco-céréales

PANNA COTTA AL TARTUFO / 9
on vous présente le plus audacieux de nos dolci : une panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison

CHEF : MICHELANGELO PRIMOCONFORTI. MANAGER: ANNALISA GRANIERO. IL CAPO: LUIGI SANTINI - VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE ET ITALIE (PORCINE). 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 - AUTOMNE 2021 - RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA®