

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
CULATTA DI BUSSETO 8
belles tranches de culatta, le cœur du jambon, salées et poivrées comme il faut
MANZO DI POZZA 8
finest 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, straciatella 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 épicé et noix torréfiées on top
MARITOZZO CON POLPETTE DI MANZO 9
dodue 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

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS, SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

GNOCCHI ALLA SORRENTINA (V) / 12	PACCHERI ALLA PUTTANESCA DI MOSCARDINI / 15
dodus gnocchi, réduction de tomates San Marzano, mozza fior di latte et parmigiano gratiné	paccheri alla salsa puttanesca aux moscardini braisés, olives taggiasche, paillettes de laitue de mer, câpres frites et origan
BUSIATE AL RAGÙ DI AGNELLO / 16	LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 18
démentes busiate au bon ragù d'agneau, petits oignons, céleri et carottes	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	JOHN LIMON (V) / 14
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	ricotta au citron, taleggio, parmigiano, mozza fior di latte, zestes de citron
HOT STUFF / 13	LE GRAND SQUASH (V) / 15
mozza fior di latte, salamino piccante, cime di rapa braisées, tomates confites	crème de courge, provola fumée, julienne de radicchio, straciatella fumée, éclats de noix
MOMENT OF TRUFFE (V) / 18	REGINA INSTAGRAM / 15
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe, truffe fraîche de saison, parmigiano, champignons cardoncelli, ciboulette, basilic frais	mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, jambon cuit aux herbes, petites pleurotes poêlées, ciboulette

DOLCI

IL TIGRAMISÙ / 7	GELATI DÉMENTES MAISON / 6,5	PANNA COTTA ALLA PERA / 7
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	gelato & chantilly (un seul parfum)	panna cotta ultra crémeuse à la vanille et sa douce confiture de poires
BABA AL LIMONCELLO / 7	LA TORTA AL CIOCCOLATO / 7	PANNA COTTA AL TARTUFO / 9
dodu baba imbibé de limoncello, mascarpone ultra léger au citron vert	tarte XXL surmontée de 3 couches de chocolats crémeux et fondants, crouty base de choco-céréales	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®