

# OBER MAMMA

107 BD RICHARD-LENOIR, 75011 PARIS

TOUT EST FAIT MAISON. TOUTS NOS PRODUITS ITALIENS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE. POUR LE RESTE, ON ACHÈTE UNIQUEMENT DES PRODUITS FRANÇAIS.

RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA® - PRINTEMPS 2022

Ristorante del gruppo Big Mamma® - Printemps 2022



SOIR

## NOTRE MENU EST MOCHE MAIS BCORP



En gros ça veut dire qu'on préfère vous proposer une version digitale de notre menu via le QR qui est posé sur votre table plutôt que d'imprimer des milliers de menus certes très beaux et très cool, mais qui sont juste mauvais pour la planète. Comme chaque action que l'on mène au quotidien, que ce soit dans le fait de proposer une carte avec des produits de saison, de limiter la consommation de viande en proposant toujours plus d'options gourmandes et végétariennes (parce que oui ça peut aller de paire), de n'alimenter nos restos qu'en énergie verte, on se lève chaque jour en se demandant ce que l'on peut améliorer pour continuer de recevoir dans nos restos tout en ayant l'impact le plus positif possible.

Alors ce menu fait peut-être mal aux yeux, mais franchement, on trouve qu'il n'y a pas mieux.

### BUONI PRODOTTI

LES PRODUITS BRUTS EN DIRECT DE NOS PETITS PRODUCTEURS POUR LES KIFFS EN SOLO OU À PLUSIEURS

STRACCIATELLA FUMÉE (V) .....	7
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
BABY MOZZARELLA (V) .....	8
Juteuse mozzarella di bufala de 125g et gelée de tomates bien fraîche	
GREEN EYED PEAS (V) .....	12.5
Énorme burrata de 250gr, crème de petits pois, menthe et basilic	
SALAME AL FINOCCHIO .....	7
Saucisson toscan au fenouil, dalla salumeria Falorni	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI .....	8
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA .....	8
Bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	
OH BELLA FOCACCIA (V) .....	5
La BEF de nos buoni prodotti : croquante focaccia cuite au four à bois, filet d'huile d'olive et origan	

### ANTIPASTI

EMPABADASS (V) .....	7
Big empanadas bien juicy farcies au caviar d'aubergines et mozza fior di latte, acoquinées d'une sauce de tomates Datterino confites	
MARITOZZO ALLA NERANO (V) .....	9
Joufflue brioche typique de Napoli, fourrée à la crème de courgettes et provolone filante, courgettes frites et basilic frais on top	
SQUID GAME .....	11
Mignons encornets farcis aux anchois et câpres, olives taggiasche et persil on top, servi avec un soyeux houmous de pois chiches. Un bonheur.	
POMODORI RIPIENI (V) .....	8
Jolies tomates farcies à la pappa al pomodoro - compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail, filet d'huile d'olive -, recouvertes d'un décadent pistou de basilic et cébette	
BEEF DON'T KILL MY VIBE .....	11
Tartare de bœuf coupé au couteau, fondant à souhait, anchois, câpres, oignons rouges, le tout servi dans un croquant tacos de pain de campagne	

### PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

PESTO PICASSO (V) .....	13.5
Busiate au bon pesto de courgettes et basilic, tomates Datterino confites, petites herbes fraîches / supplément stracciatella fumée + 3€	
TONNARELLI ALLA BOLOGNESE .....	14.5
La version twistée de la bolognaise : déments tonnarelli au ragù de veau, bœuf et sauce de tomates San Marzano, parmigiano râpé on top	
MAGNIFICA CARBONARA .....	15.5
Tonnarelli, magnifique carbonara classica aux jaunes d'œufs, crispy guanciale de notre producteur Falorni, pecorino, parmigiano et poivre noir	
GIGI(RELLA) L'AMOROSA .....	16.5
Pimpante girella farcie à l'osso buco typique de Lombardie, ricotta et marjolaine on top, le tout arrosé d'un jus de viande et d'une délicieuse salsa cacio e pepe	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) .....	19
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
PASTA BAMBINI .....	7.5
Une petite portion de pasta uniquement pour nos cool kids. Pour la salsa du jour, n'hésitez pas à demander à notre squadra.	

### SECONDI PIATTI

LES PLATS FRAIS DU CHEF AUX BONS PRODUITS DE SAISON, BONS POUR LE CORPS, DONC BONS POUR L'ÂME

LE TIAN EST BON, LE CIEL EST BLEU (V) .....	14
Délicieux tian de légumes rôtis pimpé à l'italienne : aubergines, courgettes vertes et jaunes, tomates, crème de poivrons rouges et tomates, mozza fior di latte gratinée on top	
AL CARPACCIO .....	15
Fondant carpaccio de bon bœuf français, tomates Datterino confites, roquette, big copeaux de parmigiano, mayonnaise à l'estragon	
SPALLA DI AGNELLO .....	17
Épaule d'agneau ultra tendre, cuite tout doucement, arrosée de son jus de viande, servie avec une fraîche vignarola aux petits pois, artichauts et fèves	

### PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO

MAMMARGHERITA (V) .....	12.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic	
CAPRESE DES DIEUX (V) .....	13.5
Mozza fior di latte, tomates cœur de bœuf, pesto de basilic, mozza di bufala bien juteuse	
LEMON DE BEAUVOIR (V) .....	14.5
Ricotta au citron, fromage Taleggio, parmigiano, mozza fior di latte, zestes de citron	
SALSICCIA KEYS .....	13.5
Sauce de tomates San Marzano et nduja, salsiccia de cochon, aubergines frites, provola fumée	
LA REINE DE TON CŒUR .....	16
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, carpaccio de champignons de Paris, ciboulette	
MOMENT OF TRUFFE (V) .....	19
Sauce à la truffe et ricotta, mozza fior di latte, carpaccio de champignons de Paris, truffe fraîche de saison	

### DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ .....	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
LIMONEMISÙ .....	7.5
Tiramisù pimpé au citron, avalanche de crème mascarpone, biscuits savoirdi imbibés au limoncello	
CHOCO CLAP CLAP .....	8.5
Inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone	
PROFITEROLE NAPOLITAINE .....	8.5
Énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
SAY CHEESECAKE .....	8.5
Extra-dose de mascarpone et fromage frais, décadent coulis de fruits rouges	
GELATI DÉMENTES MAISON .....	7
Gelato & chantilly (un seul parfum)	

## QUALITY OR NOTHING - ON VOUS DIT TOUT SUR LES PRIX

Vous aurez peut-être remarqué que le prix de certains de nos plats a légèrement changé. De manière transparente, cet ajustement nous permet de continuer d'assurer la meilleure qualité de nos produits dans un contexte où le coût d'ingrédients indispensables à nos recettes a fortement augmenté, le blé pour la farine de nos pâtes et pizza, nos huiles ou encore les fromaggi ou les charcuteries. Cela venant en parallèle d'autres coûts croissants comme celui de l'énergie, de l'essence qui se répercutent sur les prix de nos amis producteurs. Cet ajustement n'augmente pas les marges mais nous permet de continuer de sourcer les meilleurs produits, de continuer de travailler en direct avec nos partenaires historiques tout en conservant notre promesse sur la qualité et les prix accessibles. On espère que vous comprendrez notre démarche, et surtout, que vous vous régalez ! #qualityornothing

PS : si vous avez la moindre question, n'hésitez pas à nous envoyer un message sur instagram @bigmammagroup ou par mail à love@bigmamma.com

CHEF : MICHELA MADEO / MANAGER : MARZIA DI MAMBRO / IL CAPO : BÉRANGÈRE MICKY

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE. VIANDE OVINE ET VOLAILLE ORIGINE FRANCE. VIANDE PORCINE ORIGINE FRANCE ET ITALIE. 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