



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 pair), 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	
MOZZA OPÉRA ROCK (V)	8
Épatante mozza di bufala de 125gr, tomates datterino marinées et chutney de tomates, basilic	
GREEN EYED PEAS (V)	12.5
Énorme burrata de 250gr, crème de petits pois, menthe et basilic	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	8
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
SALAME FELINO	7
Le mythique saucisson Felino IGP de La Fattoria di Parma	
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	

ANTIPASTI

SWEET ES(CAPECE) (V)	7
Big empanadas farcis aux courgettes alla scapece, mozza fior di latte et Caciocavallo, acoquinés d'une sauce de tomates datterino confites	
LA NUMÉRO 10 DES FOCACCIA	11
L'indispensable de vos antipasti : généreuse focaccia à la farine grano arso, fromage stracchino et prosciutto di Parma on top	
VERY GOOD TRIPES	9
Sublime maritozzo : mœlleuse brioche fourrée aux tripes à la romaine, cuites durant des heures dans une réconfortante sauce de tomates San Marzano, pecorino râpé et petites feuilles de menthe fraîche	
BAR SIMPSON	10
Dingue ceviche de bar, gaspacho de tomates datterino et poivrons rouges, concombres carosello et battaglione, citron vert, huile de sésame, fleur de sel et piment	
POMODORI RIPIENI (V)	8
Jolies tomates farcies à la pappa al pomodoro - comotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail, filet d'huile d'olive -, recouvertes d'un décadent pistou de basilic et cébette	
A VEAU DE JOUER !	11
Tendrissime tartare de veau coupé au couteau, salsa tonnata, sauce verte, servie sur une croustillante tranche 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 straciatella fumée + 3€	
MAGNIFICA CARBONARA	15
Magnifique carbonara classica aux jaunes d'œufs, crispy guanciaie de notre producteur Falorni, pecorino, parmigiano et beaucoup de poivre !	
SPAGHETTI CON LE SARDE	16.5
Direction la Sicile : interminables spaghetti quadrati au ragù blanc de sardines fraîches, fenouil sauvage, pignons de pin, raisins secs noirs et chapelure parfumée au citron et aux herbes	
ELLE ME FAIT GIRELLA TÊTE (V)	15.5
Renversante girella farcie au caviar d'aubergines, ricotta au lait de chèvre, parmesan et basilic - sauce de tomates datterino et ricotta salata on top	
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

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, roquette, big copeaux de parmigiano, mayonnaise à l'estragon	
MAYADORADE	17
Dingue dorade cuite au four à bois, salade de pommes de terre grenaille et sauce Tzatziki aux concombres Battaglione	
SIDE	
GREEK ET MORTY (V)	5
Le side de génie : petite salade de pommes de terre nouvelles, sauce Tzatziki aux concombres battaglione	

PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

C'EST LA TRUFFANCE (V)	19
Crème de truffe noire, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette fraîche	
MAMMARGHERITA (V)	12.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
CAPRESE DES DIEUX (V)	13.5
Mozza fior di latte, tomates cœur de bœuf, pesto de basilic, mozza di bufala bien juteuse	
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	
SPICE JAM	13.5
Sauce de tomates San Marzano et hot sauce nduja, mozza fior di latte, spianata piccante, marmelade de piments, poivrons crusco et menthe	
LEMON DE BEAUVOIR (V)	14.5
Ricotta au citron, fromage Taleggio, parmigiano, mozza fior di latte, zestes de citron	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
BARBABABA	8.5
Dodu baba au rhum et à la vanille, petites cerises fraîches et Chantilly extra légère	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	8.5
Énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
PANNA COTTA ALLE FRAGOLE	8.5
Panna cotta bien crémeuse à la vanille et compote de fraises	
THE TARTE BRÛLÉE	7
Crèmeux au chocolat blanc, gianduja cacahuètes, le tout bien caramélisé	
SUNDAE VIBES	9.5
Gelato alla nocciola et pâte à tartiner Big Mamma, toppée d'une dingue Chantilly à la vanille et croquantes noisettes entières	

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