

# 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® - Automne 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 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) .....	8
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
MOZZA OPÉRA ROCK (V) .....	8.5
Épatante mozza di bufala de 125gr, tomates datterino marinées et chutney de tomates, basilic	
AMANDES, GLOIRE ET BURRATA (V) .....	13
250gr de burrata ultra fraîche en direct des Pouilles, amandes grillées et miel pimenté	
MORTADELLA .....	7
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI .....	9
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA .....	9
Bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	

## ANTIPASTI

ÇA C'EST DE LA TARTE ! (V) .....	8
Incredible tarte tatin à l'oignon rouge et vinaigre balsamique, crème de chèvre fouettée et cerfeuil. Un jeu d'enfant.	
LA NUMÉRO 10 DES FOCACCIA .....	11.5
Le BFF de vos antipasti : généreuse focaccia à la farine Grano Arso, fromage stracchino et prosciutto di Parma on top. À partager car sharing is caring	
LET'S GET FUNGHI .....	9
Funky trio d'empanadas farcis aux champignons, bœuf bien mijoté et fromage Branzi, accompagnés d'une sauce aioli	
CEVICHE DI TROTA .....	11.5
Tacos de sucrine au ceviche de truite arc-en-ciel bien acidulé, pommes vertes, sauce au yaourt grec et gel de grenade	

## PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

BUSIATA ALL'ARRABBIATA 2.0 (V) .....	13.5
Spicy busiate all'arrabbiata, taboulé d'herbes fraîches / Supplément stracciatella fumée + 3€	
BONNE MER .....	17.5
Incontournables spaghetti quadrati aux coques et aux moules fraîches, sauce de tomates datterino et persil	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) .....	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
RISOTTO AI FUNGHI (V) .....	16.5
Comfort food alert : crémeux risotto aux champignons de saison	
CASONCELLI DI CODA ALLA VACCINARA .....	15.5
Il était une fois les casoncelli alla vaccinara, des pasta venant tout droit de la Lombardie. Bien épaisses et farcies à la queue de boeuf mijotée tout doucement, sauce cacio e pepe et jus de viande	
 PASTA BAMBINI .....	8
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

FRANK RIBSBÉRY .....	18
Dodus ribs de cochon marinés au soja et miel, clique de pommes de terre grenailles rôties cuites au four à bois et mayonnaise à l'estragon. Promis, vos papilles seront routournées.	
THE BURNT LEEK (V) .....	14
Fondant poireau rôti, stracciatella fumée, noisettes torréfiées, démente sauce gribiche	
MARÉE HAUTE .....	18
Sauté de moules, couteaux et coques, tomates datterino fraîches, croutons de pain de campagne et persil. Larguez les amarres ragazzi !	
<b>SIDE</b>	
AVOIR LA PATATE (V) .....	5
Side de pommes de terre grenailles rôties cuites au four à bois	

## PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V) .....	12.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
CACIO E PEPÈRE (V) .....	14.5
Provola fumée, sauce cacio e pepe, salade trevise grillée, vinaigre balsamique et basilic	
LA REINE DE TON CŒUR .....	17
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons de Paris sautés, ciboulette	
4 CHEESE ET UN JEAN (V) .....	15.5
Crème de ricotta de chèvre, mozza fior di latte, taleggio et pecorino, confiture d'orange amère et basilic	
SPICE JAM .....	14.5
Sauce de tomates San Marzano et hot sauce nduja, mozza fior di latte, spianata piccante, stracciatella fumée, marmelade de piments et menthe	
C'EST LA TRUFFANCE (V) .....	19.5
Crème de truffe noire, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, champignons de Paris sautés, ciboulette fraîche	

## DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ .....	8
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PROFITEROLE NAPOLITAINE .....	9
Énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
BARBABABA .....	9
Dodu baba au rhum et à la vanille, fruits de saison et Chantilly extra légère	
THE TARTE BRÛLÉE .....	9
Crème au chocolat blanc infusé au citron, 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

CHEF : MICHELA MADEO / MANAGER : NICOLAS CRISANTI / IL CAPO : BRUNO MANDAGARAN

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