TOUT EST FAIT MAISON.

TOUS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE, SANS INTERMÉDIAIRE.

EAST MAMMA *133, rue du Faubourg Saint-Antoine, 75011* · OBER MAMMA *107, boulevard Richard Lenoir, 75011* · MAMMA PRIMI *71, Rue des Dames, 75017* · BIGLOVE *30, Rue Debelleyme, 75003* - PIZZERIA POPOLARE *111, Rue Réaumur, 75002* - PINK MAMMA *20 bis, Rue de Douai, 75009*

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO *grenadin de veau, sauce au câpre et olive taggiasche* 10

BIG MOZZA À PARTAGER DE 250G *tomates confites* 14

FOCACCIA ROMANA *ricotta, zeste d'orange, capocollo, balsamique, pecorino, balsamique* 9

BRUSCHETATA YOYO *gorgonzola DOP, bresaola, bon miel, zeste de citron vert, noix* 8

BURRATA MARE *cœur de burrata, anchois de Cetara, poutargue* 8

NOS FABULEUX PRODUITS ITALIENS

1 produit 7 — *2 produits* 13 — *3 produits* 20 — *4 produits* 26

JAMBON PARMA DOP 24 MESI
artisanal, doux et fondant

JAMBON CULATELLO CON COTENNA +2
la haute couture du jambon. Le plus noble

SUBLIME BRESAOLA DE COCHON +3
bresaola hyper fondante dans le filet

MINI SEXY SAUCISSON PICCANTE
magnifique sopressata de Calabre, hot !

DUO DE SAUCISSONS : TRUFFES ET FENOUIL
par une ferme toscane familiale centenaire

COPPA «CAPOCOLLO DI CINTA SENESE»
la Gisele Bunchen de la coppa

MOZZARELLA DI BUFALA FUMÉE
mozzarella fumée au hêtre et au laurier

GORGONZOLA «STRACHIN»
un gorgonzola super crémeux artisanal

MORTADELLA AL PISTACCHIO
le grand classique

TRÈS GROSSE BURRATA CRÉMEUSE +4
250g de burrata hyper fraîche

PARMIGIANO 30 MESI BIO E OLIVE VERDI
parmigiano di montagna de Berceto et olives

RICOTTA DI BUFALA AU MIEL
le plus frais des fromages qui se laisse manger sans fin (ou l'inverse)

POUR ACCOMPAGNER VOS PRODOTTI - PIZZA BLANCHE AU ROMARIN 5

INSALATA

Petit / Grand

NAPOLI-MYKONOS 10 / 15
riz sauvage, petite tomate confite, bon tzatziki, sucrine, trevise tardive, céleri

CARPACCIO DI SPADA 15
carpaccio d'espadon, fenouil sauvage, grenade, pignons de pin, vinaigrette à la grenade, zeste de lime, croûton de pain aux herbes

AU FOUR A BOIS

Four à bois artisanal de Salvatore Acunto, fait à Naples

BIG TAGLIATA 18
le bon bœuf de notre troupeau, nourri au maïs, légumes d'automne, 280g

THE BIG BALLS 14
boulettes de viande de bœuf et de cochon, tomate San Marzano, épinard frais

BACCALA ALLA VICENTINA 17
cabillaud comme à Venise, reduction de vin rouge et échalote, polenta onctueuse, pain aux herbes

LA PARMIGIANA DI CIRO 13
gratin fondant d'aubergines confites, mozzarella di bufala et basilic

PASTA FRESCA

Faites maison tous les jours, semoule de blé dur Di Benedetto

SOLO / 4 PERS

EMILE GORGONZOLA 12 / 44
crème de gorgonzola strachin, speck croquant, noix, trevise tardive au vin rouge, champignon

BLACK MAMBA 14 / 52
encre de seiche, seiche fraîche, tomate cerise confite, marjolaine, mini piment frais, zeste de citron

SALSICCIA E ZAFFERANO 13 / 48
saucisse artisanale, crème de carotte, safran, pecorino, aneth, menthe

AGNELLO SOPRANO 14 / 52
agneau cuit 7 heures à petit feu, courgette, safran, thym et marjolaine

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE 18 / 68
truffe fraîche du Molise, mascarpone et petits champignons

PIZZA NAPOLETANA

Pizza Napoletana al forno a legna

NAPOLI BADASS 14
mozza fior di latte, salsciccia piccante, oignon rouge et poivron confit

ITSY-CREAMY BURRATA 15
mozza fior di latte, cœur de burrata, roquette, grenade, pignons de pin

MARINARA 9
tomate San Marzano, ail, origan, basilic frais

CHEEZY SQUEEZY (5 FROMAGES) 13
mozza fior di latte, taleggio, gorgonzola, parmigiano, mascarpone, poivre blanc

MAMMARGHERITA DOP 12
mozza fior di latte, tomate San Marzano, basilic frais

KIM KARDASCHIANTE (PICCANTE) 14
mozza fior di latte, crème de broccolis, saucisson calabrais piquant, ricotta de brebis

REGINA TRUFFE 18
mozza fior di latte, jambon aux herbes, champignons de Paris, crème de truffe noire, parmigiano de Berceto, truffe fraîche du Molise

Ober Mamma

Le restaurant Big Mamma d'Oberkampf par Tigrane et Victor.
Chef : Gaetano et manager : Gigi Santini.
Taxes et services compris, prix en euros TTC.
Chèques non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible auprès de notre staff.
Viande bovine origine France.

DOLCI

IL TIGRAMISU	6,5
PASSIONMISU *fruit de la passion, mangue et thé matcha*	8
PANNA COTTA *à la fleur d'oranger, compotée de prunes*	8
CHOCOGASM *gâteau au chocolat trèèès noir, chantilly maison*	7
PIÑA COOLADA *ananas confit au sirop, chantilly au lime*	7
UNE PIZZA *et du* **NUTELLA**® *à volonté*	6
GRANITA FRUIT DE LA PASSION *et fleur d'oranger*	5

LES VINS DE DESSERT

Moscato d'Asti 2015 Vajra	8 / 38
Vino de Visciola à la griotte	9 / 42

GRAPPE DI FRANCESCO POLI

Grappa classica bianca	5
Grappa al asperula	6
Liquore di grappa al mirtillo	6
Liquore di grappa al mugo	6
Grappa riserva Santa Massenza	9
*Grappa di vino santo **ouf****	12
Grappa gourmande à partager (bianca, asperula, mirtillo, mugo)	18

AMARI

Montenegro	6
Braulio	6
Amaro del Capo	6
Amaro Quaglia	6

LIQUORE

Limoncello	4
Frangelico	6
Fernet branca	6
Branca Menta	6
Sambuca	6
Rabarbaro	6
Amaretto di Saronno	6