

TOUT EST FAIT MAISON.

TOUTS 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 Debelleyne, 75003 · PIZZERIA POPOLARE 111, Rue Réaumur, 75002 · PINK MAMMA 20 bis, Rue de Douai, 75009

ANTIPASTI

AUBERGINE GRATINÉE AU FOUR À BOIS <i>parmesan, mix d'herbes siciliennes</i>	8
BIG MOZZA À PARTAGER DE 250GR	14
FOCACCIA ROMANA <i>ricotta, zestes d'orange, capocollo, balsamique, pecorino, balsamique</i>	9
SARDEGNA LOVE <i>jambon di Parma, tapenade d'olives taggiasche, pane carasau</i>	8
BURRATA MARE <i>cœur de burrata, anchois de Cetara, poutargue</i>	8

NOS FABULEUX PRODUITS ITALIENS

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

JAMBON PARMA DOP 24 MESI <i>artisanal, doux et fondant</i>	MOZZARELLA DI BUFALA FUMÉE <i>mozzarella fumée au hêtre et au laurier</i>
JAMBON CULATELLO « DEL FONDATORE » +2 <i>la haute couture du jambon. Le plus noble</i>	GORGONZOLA « STRACHIN » <i>un gorgonzola super crémeux artisanal</i>
SUBLIME BRESAOLA DE COCHON +3 <i>bresaola hyper fondante dans le filet</i>	MORTADELLA AL PISTACCHIO <i>le grand classique</i>
MINI SEXY SAUCISSON PICCANTE <i>magnifique sopressata de Calabre, hot !</i>	GROSSE BURRATA CRÉMEUSE (POUR 2) +4 <i>250g de burrata hyper fraîche</i>
DUO DE SAUCISSONS : TRUFFES ET FENOUIL <i>par une ferme toscane familiale centenaire</i>	PARMIGIANO 30 MESI BIO E OLIVE VERDI <i>parmesan di montagna de Berceto et olives</i>
XXL PANCETTA TOSCANE <i>le «tarese», un énorme bout de cochon séché entier</i>	RICOTTA DI BUFALA AU MIEL <i>le plus frais des fromages qui se laisse manger sans fin (ou l'inverse)</i>
POUR ACCOMPAGNER VOS PRODOTTI - PIZZA BLANCHE AU ROMARIN	5

INSALATA

Petit / Grand

ROQUETTE POWER <i>cœur de burrata, suprêmes d'orange, haricots coco, roquette sauvage, orge perlée, oignons rouges, oignons nouveaux, olives taggiasche</i>	10 / 15
CARPACCIO DI SPADA <i>carpaccio d'espadon, fenouil sauvage, grenade, pignons de pin, vinaigrette à la grenade, zestes de lime, croûtons de pain aux herbes</i>	15

AU FOUR A BOIS

Four à bois artisanal
de Salvatore Acunto, fait à Naples

MAJESTIC MOSCARDINO <i>petit poulpe entier, tomates San Marzano, tomates datterino olives taggiasches, persil, polenta grillée</i>	17
LA PARMIGIANA DI CIRO <i>gratin veggy d'aubergines confites, de mozzarella di bufala et de basilic</i>	13
THE BIG BALLS <i>boulettes de viande de bœuf et de cochon, tomates San Marzano, épinards frais</i>	14
BIG TAGLIATA <i>le bon bœuf de notre troupeau, nourri au maïs, légumes d'automne, 280gr</i>	18

PASTA FRESCA

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

	SOLO / 4 PERS
BLACK MAMBA <i>encre de seiche, seiches fraîches, tomates cerises confites, marjolaine, mini piments frais, zestes de citron</i>	14 / 52
SALSICCIA E ZAFFERANO <i>saucisse artisanale, crème de carotte, safran pecorino, aneth, menthe</i>	13 / 48
GORGONLITA REINE DE SOIRÉE <i>crème de gorgonzola strachin, champignons de forêt, chataignes au four à bois</i>	12 / 44
COMMISSAIRE NAVARIN <i>navarin d'agneau, tomates San Marzano, oignons nouveaux, ciboulette (con gambo verde)</i>	14 / 52
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE <i>truffe fraîche du Molise, mascarpone et petits champignons</i>	18 / 68

PIZZA NAPOLETANA

Pizza Napoletana al forno a legna

MARINARA <i>tomates San Marzano, ail, origan, basilic frais</i>	9
MAMMARGHERITA DOP <i>mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais</i>	12
CHEEZY SQUEEZY (5 FROMAGES) <i>mozza fior di latte, taleggio, gorgonzola, parmesan, mascarpone, poivre blanc</i>	13
MA TATA ET PATATA <i>mozza fior di latte, lardo rosa toscan, romarin, salade frisée, pommes de terres, cerneaux de noix</i>	14
KIM KARDASCHIANTE (PICCANTE) <i>mozza fior di latte, crème de broccolis, saucisson calabrais piquant, ricotta de brebis</i>	14
ITSY-CREAMY BURRATA <i>mozza fior di latte, cœur de burrata, roquette, grenade, pignons de pin</i>	15
REGINA TRUFFE <i>mozza fior di latte, jambon aux herbes, champignons de Paris, crème de truffe noire, parmesan de Berceto, truffe fraîche du Molise</i>	18



Ober Mamma

Le restaurant Big Mamma d'Oberkampf par
Tigrane et Victor.
Chef : Raffaele Santopaolo 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 à votre demande auprès de notre staff.
Viande bovine origine France.

DOLCI

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

LES VINS DE DESSERT

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

AMARI

<i>Montenegro</i>	6
<i>Braulio</i>	6
<i>Amaro del Capo</i>	6
<i>Amaro Quaglia</i>	6

GRAPPE DI FRANCESCO POLI

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

LIQUORE

<i>Limoncello</i>	4
<i>Frangelico</i>	6
<i>Fernet branca</i>	6
<i>Branca Menta</i>	6
<i>Sambuca</i>	6
<i>Rabarbaro</i>	6
<i>Amaretto di Saronno</i>	6