

PIZZERIA POPOLARE



111 RUE RÉAUMUR, 75002 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	
SYMPHONIE DE MOZZARELLA (V)	7
Juteuse mozza di bufala de 125gr, herbes fraîches, filet d'huile d'olive e basta	
BURRATA COLORATA (V)	13.5
Énorme burrata de 250gr aux courgettes, aubergines, carottes et céleri, filet d'huile d'olive	
SALAME AL FINOCCHIO	7
Saucisson toscan au fenouil, dalla salumeria Falorni	
CULATELLO CON COTENNA	9
Le jambon le plus hype de la botte	
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

ARTICHOKES DE CHOC (V)	7
Clique d'artichauts frits, avalanche de pecorino fondu. Oh dio mio !	
DON'T BREAD MY HEART (V)	9
Croquante bruschetta recouverte d'un trio de tomates bien juteuses - cœur de bœuf, green zebra et ananas -, stracciatella fumée, origan, ail et filet d'huile d'olive	
ARANCINI AL RAGÙ DI MAIALE	8
Dodues boulettes frites, farcies de risotto au ragù de cochon et mozza fior di latte, parmigiano râpé on top	
BRUSCHETTA ALLA CAPONATA (V)	8
Grosse tranche de pain de campagne grillée, recouverte de ricotta fraîche aux herbes et de caponata typique de Sicilia aux aubergines, tomates Datterino, céleri et ricotta salata	
SQUID CUDI	9
Encornets frits bien croustillants, servis avec une punchy mayonnaise vegan au citron. Un bonheur.	
INSALATA DI PUNTARELLA (V)	7
Mignonne salade de puntarelle, salicornes, quinoa rouge, crème d'ail, zestes de citron et filet d'huile d'olive	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

SPAGHETTI ALLA NERANO (V)	12.5
Déments spaghetti quadrati, crème de courgettes alla scapece, caciocavallo râpé et courgettes jaunes frites on top / supplément stracciatella fumée +3 €	
PACCHERI BRADSHAW	14.5
Crazy paccheri au ragù de cochon - poitrine et palette -, sauce de tomates San Marzano, sauge frite, laurier et copeaux de parmigiano	
POLPO(LARE)	17.5
Interminables tagliatelle au bon ragù de poulpe, sauce de tomates San Marzano et estragon	
BURRATELLI AL POMODORO (V)	15.5
Burratelli bien dodus farcis à la stracciatella fumée, recouverts de sauce de tomates San Marzano et Datterino, fondue de mozzarella di bufala, filet d'huile d'olive et basilic	
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

CAESAR PALACE	15
Fraîches feuilles de sucrine, roquette et endive, aiguillettes de poulet frit, radis multicolores, courgettes jaunes, fenouil, amandes	
PARMIGIANA DI NAPOLI (V)	13
Parmigiana bien hot aux aubergines frites, mozza fior di latte gratinée, parmigiano, sauce de tomates San Marzano, basilic	
BRACIOLA DI PUGLIA	18
Coquin capocollo de cochon gratiné et farci à l'ail, piment rouge et parmigiano, cuit tout doucement dans la sauce de tomates San Marzano, le tout acoquiné d'épinards sautés	
PIZZA NAPOLETANA	
<u>VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA</u>	
MAMMARGHERITA (V)	11.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic	
MARGHERITA DURAS (V)	12.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, mozza di bufala, basilic	
JANE THE AUBERGINE (V)	13.5
Sauce de tomates San Marzano, aubergines frites, ricotta salata, basilic	
TEAM ROQUETTE (V)	15.5
Pesto de roquette et parmigiano, mozza fior di latte, tomates confites, stracciatella fumée, crispy taralli on top	
CHEESY KINGS (V)	13.5
Ricotta, mozza fior di latte, fromage Taleggio, parmigiano râpé, oignons rouges confits, miel, éclats de noix de pécan	
PEAS AND LOVE	16
Crème de petits pois, mozza fior di latte, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, basilic	
THE TRUFFEMAN SHOW (V)	19
Ricotta et sauce à la truffe, mozza fior di latte, petits champignons de Paris cuits, truffe fraîche de saison	
TOO HOT TO HANDLE	14.5
Crème de poivrons rouges, mozza fior di latte, spianata piccante, stracciatella fumée, piment rouge	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
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	
CHURROS DEL PIEMONTE	8.5
Churros recouverts de notre incroyable pâte à tartiner Big Mamma	
SAY CHEESECAKE	8.5
Extra-dose de mascarpone et fromage frais, décadent coulis de fruits rouges	
GELATI DÉMENTES MAISON	7
Gelato du jour & chantilly (un seul parfum)	
GELATO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE	7
Glace aux noisettes du Piémont, pezzi de brownie	
GELATO ALLA FIOR DI LATTE	7
Crémeuse glace au lait	
GELATO TUTTO PISTACCHIO	7
Glace à la pistache, décadent cremino de pistacchio, éclats de pistaches	

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 : MARCO SPADAVECCHIA / MANAGER : BRENDA BELLIA / IL CAPO : EUGÉNIE PIOT

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