

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.
Hiver 2021/2022 - Ristorante del gruppo Big Mamma®



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.

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

STRACCIATELLA FUMÉE (V)	7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
MOZZARELLA CON SALSA DATTERINO (V)	8
mozzarella di bufala de 125gr bien juteuse et coulis de tomates Datterino	
BURRATA AL PESTO (V)	12
énorme burrata de 250g en direct du Caseificio Montrone, fourrée au pesto de basilic frais et pignons de pin	
BURRATA MITSOUKO (V)	11
burrata de 250gr crémeuse à souhait, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
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	
COPPA D'EMILIA ROMAGNA.....	8
finest tranches de coppa de notre producteur Paolo Pongolini, from Emilia Romagna with love	

ANTIPASTI

CROCCHÈ DI PATATE	7
croquettes de pommes de terre typiques de Napoli, salsiccia piccante et provola fumée, sauce de tomates Datterino, nduja on top	
FRITTATINA DI BUCATINI	8
beignets bien croustillants de bucatini frits au bon ragù de cochon, béchamel et petits pois, avalanche de parmigiano	
BASTONCINI DI CACIOCAVALLO (V).....	8
bâtonnets de caciocavallo piccante frits, crème de poivrons rouges et câpres	
BREAD THE RULES (V)	9
bruschetta façon pain perdu, recouverte d'une sauce aioli, petits champignons, poireaux frits, herbes fraîches et ail	
AIL LOVE YOU	9
tranche de pain ultra croustillante et tartinée de bagna cauda à l'ail et aux herbes, provola fumée, speck du Alto Adige, roquette et petites pousses de moutarde	

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS IN CASA. SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO



PIATTO DI NATALE

LINGUINE AGLI SCAMPI	17
démentes linguine à la bisque de langoustine et au fenouil, petit tartare de langoustines marinées au citron, céleri et fenouil sauvage	

PACCHERI, J'AI RETRÉCI LES GOSSES (V)	12
paccheri à la crème de choux brocolis, brocolis grillés, stracciatella fumée, piment d'Espelette et gelée de citron jaune	
LINGUINE ALLO SCARPARELLO (V)	13
interminables linguine à la sauce de tomates Datterino, parmigiano et basilic frais + SUPP STRACCIATELLA / 3	
GIRELLA FITZGERALD	16
girella XXL farcie à la joue et au paleron de bœuf, sauce demi-glace, beurre aux herbes et à l'ail, punchy gremolata aux agrumes, laurier frit	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	18
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	



PASTA BAMBINI

une petite portion de pasta uniquement pour nos cool kids. Pour la salsa du jour, n'hésitez pas à demander à notre squadra	9
--	---

SECONDI PIATTI

AL CARPACCIO	15
fondant carpaccio de bœuf, réduction de vinaigre balsamique, mignonnes tomates Datterino confites, roquette et copeaux de parmigiano	
INSALATA INVERNALE (V)	13
fraîche salade d'iceberg, roquette, endives, poires, patates douces au four, gorgonzola, fenouil grillé, échalote, crusty morceaux de pain et éclats de noix de pécan	
IF YOU WANNA BEEF HAPPY	16
le bœuf bourguignon à la sauce ritale, joue et paleron de bœuf marinés au vin rouge et aux herbes, champignons de Paris, oignons grelots, gremolata et sauce demi-glace, le tout acoquiné d'une onctueuse purée de pommes de terre	

PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO

MAMMARGHERITA (V)	11
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
MARGHERITA DURAS (V)	12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, mozzarella di bufala bien juteuse, basilic frais	
LOS 4 FANTASTICOS (V).....	14
mozza fior di latte, crème de ricotta de vache et estragon, ricotta salata, gorgonzola, ciboulette fraîche	
HARLEY QUEEN	15
crème fraîche, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, carpaccio de champignon de Paris et réduction de balsamique	
SQUASH GAME (V)	13
crème de courge, petites tomates Datterino brûlées, olives taggiasche, topinambours frits, pesto de roquette et amandes effilées	
THE TRUFFEMAN SHOW (V)	18
crème de ricotta de vache et sauce à la truffe, pommes de terre à l'ail et au romarin, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison	
RICOTTA ET MORTY	13
crème de ricotta de vache et nduja, ricotta au citron jaune, salame schiacciata piccante, piment rouge frais	
FRESHER THAN YOU	14
crème fraîche, mozza fior di latte, crusty guanciale, pommes de terre à l'ail et au romarin	

DOLCI

IL TIGRAMISÙ	7
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
LIMONEMISÙ	7
doux tiramisù pimpé au citron, avalanche de crème mascarpone et biscuit savoiardi imbibé au limoncello	
BANOFFEE PIE	8
éclats de spéculoos, crème de banane et caramel toffee, copeaux de gianduja	
CHURROS DEL PIEMONTE	7
churros recouverts de notre incroyable pâte à tartiner Big Mamma	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	8
énorme profiterole, glace fior di latte, bon chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
RISO AL LATTE	7
le riz au lait bien régressif à la vanille, servi directement depuis la zuppiera della nonna	
GELATI DÉMENTES MAISON	6.5
gelato & chantilly (un seul parfum)	

CHEF : GIUSEPPE D'AMBROSIO / MANAGER : BRENDA BELLIA / IL CAPO : RAOUL CATALDO

VIANDE BOVINE 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