

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® - Été 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)	7
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
BURRATA MITSUKO (V)	11.5
Burrata de 250gr crémeuse à souhait, basilic frais, un filet d'huile d'olive e basta	
BURRATA CON PAPPA AL POMODORO (V)	13.5
Énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail, filet d'huile d'olive	
BURRATA FORCE VERTE (V)	13.5
Burrata ripiena de 250g dopée au pesto de basilic et piment d'Espelette, escortée de pain carasau frit	
MORTADELLA	6.5
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.	
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

MARITONZO ALLA PARMIGIANA (V)	8
Réconfortante brioche, typique de Rome, fourrée à la parmigiana d'aubergines et mozza fior di latte	
LE POUVOIR DES TROIS (V)	9
Croquante bruschetta recouverte d'un trio de tomates bien juteuses - dolcetto siciliano, cœur de bœuf, noire de crimée - mozza di bufala, origan et vinaigrette de tomates brûlées	
LITTLE MISS PANZANELLA (V)	7
Coquette petite panzanello, la queen des salades florentines : friselle, concombre, trio de tomates de choc : ananas, San Marzano et dolcetto - olives leccino noires, oignon rouge, basilic et origan	
PORC UN FLIRT AVEC TOI	8
Empanadas fourrés au bon ragù de cochon au cumin et paprika, graines de fenouil, piment d'Espelette, zestes de citron vert, le tout servi avec une sauce de yaourt au citron et aux herbes	
SQUID CUDI	9
Encornets frits bien croustillants, servis avec une punchy mayonnaise vegan au citron. Un bonheur.	
QUENTIN TARANCINO (V)	9
Iconique trio d'arancini à la truffe fraîche, coeur coulant au fromage taleggio, truffe fraîche rapée on top	

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, courgettes frites et menthe / supplément stracciatella fumée +3 €	
PACCHERI ALLA PARMIGIANA (V)	13.5
Dingues paccheri à la sauce de tomates San Marzano, aubergines frites, stracciatella fumée et pecorino râpé	
THE AMAZING CARBONARA	14.5
Magnifique carbonara classica aux spaghetti quadrati, jaunes d'œufs, crispy guanciaie de notre producteur Falorni, pecorino, parmigiano et poivre noir	
C'EST MANCHOIS	17.5
Interminables spaghetti quadrati aux anchois, ail, piment rouge, poudre de poutargue, persil plat - délicates lamelles de poutargue on top	
CULURGIONES DEL MARE	16.5
Superbes culurgiones bien dodus et tressés à la main, farcis à la pomme de terre, parmigiano et ciboulette, moules et sauce de tomates dolcetto siciliano	
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.	

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 fromagés 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