

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® - Automne 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)	8
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
BURRATA MITSUKO (V)	12
Burrata de 250gr crémeuse à souhait, basilic frais, un filet d'huile d'olive e basta	
BURRATA FORCE VERTE (V)	14
Burrata ripiena de 250g, dopée au pesto de basilic, pain carasau frit et une pointe de piment d'Espelette	
SALAME AL TARTUFO	7.5
L'indétrônable saucisson à la truffe de notre producteur Gombitelli	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	9
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA	9
Bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	

ANTIPASTI

MAGNIFICA FOCACCIA (V)	8.5
Fluffy focaccia arrosée d'huile infusée à l'ail, stracciatella fumée, thym et estragon	
QUENTIN TARANCINO (V)	9.5
Trois arancini al tartufo, cœur coulant au fromage taleggio, truffe fraîche rapée on top	
DRAGÙ RACE	8
Polenta frite parfumée à l'ail et au laurier, acoquinée d'un fabuleux ragù à la saucisse de cochon et parmigiano râpé	
SQUID CUDI	9.5
Encornets frits bien croustillants, servis avec une punchy mayonnaise vegan au citron. Un bonheur.	
KUNG FUNGHI PANDA (V)	9.5
Croustillante tranche de pain de campagne, beurre à l'ail, ricotta aux herbes, champignons sautés, champignons chiodini marinés et pecorino râpé	
THE PULLED PORK	9.5
Crocchette de cochon effiloché cuit à basse température et frit, coriandre et pecorino, accompagnées d'une sauce Cæsar maison	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

RED DINGUE (V)	12.5
Tombez à la renverse grâce à ces pasta coda di maiale à la sauce de tomates datterino brûlées au four, parmigiano et basilic frais / supplément stracciatella + 3€	
THE AMAZING CARBONARA	15.5
Magnifique carbonara classica aux spaghetti quadrati, jaune d'œuf, crispy guanciale de notre producteur Falorni, pecorino, parmigiano et poivre noir	
TO THE MOULES AND BACK	16.5
Direction les étoiles : pasta fregola sarda, bisque de langoustine aux graines de fenouil, moules fraîches, panure au citron et estragon	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
CAPPELLACCI AI FUNGHI (V)	16.5
Réconfortants cappellacci farcis de ricotta et champignons, fondue de parmigiano, demi glace vegan aux champignons et champignons chiodini marinés	
PASTA BAMBINI	8
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

LA BOULETTE	16
La génération nan nan, dites oui à nos big balls maison à la viande de bœuf et sauce de tomates San Marzano, acoquinées d'une dingue tombée d'épinards frais	
LEEK SKYWALKER (V)	14
Poireau rôti au four, beurre moutardé, stracciatella fumée, petites noisettes et huile aux herbes. Étoiles dans les yeux garanties.	
L'OSSOBUCO	17
Réconfortant ossobuco de veau cuit pendant des heures, purée de pommes de terre au beurre et au parmigiano, gremolata d'herbes et agrumes	
PIZZA NAPOLETANA	
VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA	
MAMMARGHERITA (V)	11.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic	
MARGHERITA DURAS (V)	13.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, mozza di bufala, basilic	
PIZZ DAVIDSON	16.5
Ragù à la sauce de tomates san marzano et saucisse de cochon, mozza fior di latte, parmigiano, petits morceaux de ricotta au thym, olives taggiasche et basilic	
PROVOLA E PEPE (V)	13.5
Sauce de tomates San Marzano, provola fumée et poivre noir / supplément stracciatella + 3€	
LA REGINA PATATE	17
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, jambon cuit aux herbes, pommes de terre rôties et stracciatella fumée	
CHEESE - HULK (V)	14.5
Crème de ricotta et gorgonzola, jeunes pousses d'épinard crues, noisettes torréfiées et miel de châtaigne	
MOMENT OF TRUFFE (V)	19.5
Crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, champignons de Paris, truffe fraîche de saison, ciboulette	
HOT STUFF (V)	15.5
Crème de ricotta, hot bomba pugliese, provola fumée, piment doux, olives taggiasche, salsa ricotta et parmigiano on top	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	8
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	9
Énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
CHURROS DEL PIEMONTE	9
Churros recouverts de notre incroyable pâte à tartiner Big Mamma	
GELATO AL PISTACCHIO	7.5
Gelato al pistacchio, coulis de pistache et morceaux de pistache	
SAY CHEESECAKE	9
Démence crème au mascarpone et fromage frais, coulis de fruits rouges	
PANNA COTTA ALLE FRAGOLE	9
Panna cotta bien crémeuse à la vanille et compote de fraises	
GELATO ALLA FIOR DI LATTE	7.5
Gelato à la fior di latte et coulis de fruits rouges	
SORBETTO ALLA PESCA	7.5
Sorbetto à la pêche bien fraîche et petits morceaux de pêche	
GELATO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE	7.5
Glace aux noisettes du Piémont et noisettes torréfiées	

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