

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

Salame al finocchio : saucisson toscan au fenouil, dai fratelli Gombitelli // 7

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi : l'inoubliable jambon en direct de la région de Parme, fondant à souhait // 8

Bresaola de bœuf Punta d'Anca : bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive, de zestes de citron vert et basilic // 8

Stracciatella fumée (v) juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère // 7

Beet Gees (v) : énorme burrata de 250gr, cœur coulant à la betterave, menthe et sauce soja, filet d'huile d'olive et oxalis on top // 13

Burrata Mitsouko (v) : énorme burrata de 250gr, basilic frais, poivre, filet d'huile d'olive e basta // 11

ANTIPASTI

Italian scotch egg (v) : le scotch egg de la Botte, œuf mollet frit, pané au panko et enrobé de pommes de terre, pousses d'épinard et pecorino, servi avec une douce sauce aioli // 7

Voilà de la boulette (v) : trois belles boulettes full-veggie frites aux brocolis, chicorée, pommes de terre, parmigiano et pecorino, recouvertes d'une mayonnaise à la cannelle, fraîches feuilles de scarola et poudre de café // 7

Over the rainbow : gravlax de truite arc-en-ciel, mignonnes pommes de terre vitelotte, piment frais, citron, fenouil, sucrose, noix de cajou, échalotes frites et décadent coulis de fruits rouges // 11

PASTA FRESCA

Crazy San Marzano (v) / 13
paccheri à la sauce de tomates Datterino, stracciatella, basilic frais et poivre noir

Girella d'anatra / 16
girella XXL farcie au ragù de canard et au fromage de chèvre, cuite au beurre, sauge et parmigiano, réduction de vin, girolles, tomates séchées et oxalis fraîche on top, le tout arrosé d'un bon jus de viande

Porc le meilleur et porc le pire / 14
paccheri au bon ragù bianco de cochon, soyeuse crème au beurre, noix de muscade, thym et basilic frais

Paccheri al pomodoro di mare / 16
paccheri à la sauce de tomates Datterino, câpres, olives taggiasche, cabillaud, pousses de basilic

La fameuse pâte à la truffe (v) / 18
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons

SECONDI PIATTI

Tartare di manzo / 15
tartare de bœuf fondant à souhait mariné à la moutarde, au vinaigre et aux petits oignons, acoquiné de topinambours cuits au beurre, jaune d'œuf frit, fraîche salade de scarole à l'huile aux câpres et crousty topinambour + *supp cuty potatoes* / 3

Insalata autunnale (v) / 13
fraîche salade d'iceberg, pois chiches au paprika, fromage de chèvre, crousty crumble de poire, noix et miel, carottes violettes et patates douces cuites au four, pousses de betterave et d'épinard, le tout assaisonné d'un vinaigre à l'orange, vinaigre de framboise et fenouil sauvage

Bombetta gorgonzola / 18
coquine brochette de capocollo de cochon farci au gorgonzola et pousses d'épinard, ciboulette, soyeuse crème aux oignons rouges, petites pommes de terre à l'ail et romarin, fraîches pousses de betterave et sucrose

Salsiccia XXL / 18
saucisse de cochon XXL au fenouil et légèrement hot et sa clique de pommes de terre rattes à l'ail et romarin, fraîche feuilles de sucrose et pousses de betterave

Cardi Beef / 18
surprise de bœuf, une pièce bien tendre et juteuse, servie avec sa team de pommes de terre à l'ail et romarin, salsa verte, citron jaune grillé, petites herbes fraîches

Polpow pow pow / 17
fringant poulpe mariné au vin et anis étoilé, dodues patates douces à l'ail et au thym cuites au four, soyeuse crème de chou-fleur et mayonnaise au pamplemousse

Beef better have my money / 18
onglet de bœuf ultra tendre et sa team de pommes de terre à l'ail et romarin, salsa verte, citron jaune grillé, petites herbes fraîches

Costata di manzo PER 2 / 40 par personne
démente côte de bœuf de 1 kg à partager avec sa team de pommes de terre à l'ail et romarin et une salade de chou rouge, sucrose, tomates confites et olives taggiasche. Le tout acoquiné d'un sexy trio de sauces : moutarde, sauce barbecue et salsa verte

SIDE

Cuty potatoes (v) : les BFF de nos secondi : mignonnes pommes de terre rattes à l'ail et romarin // 5

PIZZE NAPOLETANE AL FORNO A LEGNA

Mammargherita (v) / 12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais

Fall in love (v) / 13
crème de courge, stracciatella, tomates confites à l'ail, provola fumée, parmigiano, estragon, amandes effilées, basilic frais

Salamèche / 14
ricotta à la nduja, salame piccante, mozza fior di latte, parmigiano, piment frais, basilic et estragon

Queen Elisabeth II / 15
mozza fior di latte, jambon cuit, parmigiano, sauce de tomates San Marzano, champignons portobello, olives taggiasche, ciboulette, filet d'huile aux herbes, basilic frais

The Truffle Hunters (v) / 18
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe, truffe fraîche de saison, parmigiano, champignons portobello, ciboulette, basilic frais

DOLCI

Il tigamisù / 7
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

Panna cotta alla pera / 7
panna cotta ultra crémeuse à la vanille et sa douce confiture de poires

Baba al limoncello / 7
dodu baba imbibé de limoncello, mascarpone ultra légère au citron vert

Gelati démentes maison / 6,5
gelato & chantilly (un seul parfum)

Panna cotta al tartufo / 9
on vous présente le plus audacieux de nos dolci : une panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison

Choco clap clap / 8
inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone

Apple of my eye / 7
lamelles de pommes confites, boule de glace à la vanille de Madagascar bio, le tout arrosé de jus au caramel et cidre

Tout est fait maison. Tous nos produits italiens sont importés en direct de nos producteurs en Italie. Sans intermédiaire. Pour le reste, on achète uniquement des produits français.
Viande origine France et Irlande (bovine), Italie (porcine). 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
Chef : Michele Monte et manager : Massimo Persegani. Il capo : Bruno Mandagaran.
Automne 2021 - Ristorante del gruppo Big Mamma®