

PINK MAMMA

20BIS RUE DE DOUAI, 75009 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	
BURRATA MITSOUKO (V)	11
burrata de 250gr crémeuse à souhait, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta	
ET C'EST LE TEMPS QUI COURGE (V)	13
énorme burrata de 250gr fourrée à la crème de courge mantovana, recouverte de poireaux frits et éclats de noisettes	
SALAME AL FINOCCHIO	7
saucisson toscan au fenouil, dalla salumeria Falorni	
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, de zestes de citron vert et basilic	

ANTIPASTI

ITALIAN SCOTCH EGG (V)	7
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 belle sauce aioli	
BRUSCHETTA AI FUNGHI (V)	9
bruschetta ultra croustillante recouverte de ricotta aux herbes, champignons portobello, speck et provola fondue	
ARANCINI ALLA CARBONARA	8
trois dodues boulettes frites, panées au panko et farcies de riz alla salsa carbonara - crème d'œuf et poivre, crousty guanciaiale -, recouvertes d'une avalanche de crème pecorino. Oh dio mio !	
ALL I WANT FOR CHRISTMUSH (V)	7
champignon portobello grillé et farci au fromage de chèvre, petites tomates séchées, pousses d'épinard, noix de pécan et fraîche salade de frisée	
OVER THE RAINBOW	11
gravlax de truite arc-en-ciel, mignonnes pommes de terre vitelotte, piment frais, citron, fenouil, sucrine, noix de cajou, échalotes frites et décadent coulis de fruits rouges	

PASTA FRESCA

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



LA BELLE ET LE HOMARD 27
démentes linguine à la bisque de homard, demi-homard, petites tomates cerise et basilic frais

MAFALDE AL POMODORO E RICOTTA (V)	12
mafalde à la sauce de tomates San Marzano et basilic, crème légère à la ricotta, poivre noir et basilic frais + SUPP STRACCIATELLA / 3	
TORTELLINI IN PARIS	14
tortellini farcis au cochon, mortadella et jambon cru, parmigiano, noix de muscade, le tout servi dans un bon bouillon de volaille	
PACCHERI AL RAGÙ DI CONIGLIO	16
paccheri au bon ragù de lapin, sauce demi-glace, parmigiano et zestes de citron vert	
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, oxalis fraîche et poivre noir, le tout arrosé d'un bon jus de viande	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	18
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	



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

IL TIGRAMISÙ	7
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PROFITEROLE NAPOLITAINA	8
énorme profiterole, glace fior di latte, bon chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
CARPACCIO DI ANANAS (VEG)	7
carpaccio d'ananas ultra fondant, jus au fruit de la passion épicé, crème chantilly coco fouettée, crunchy crumble de coco et fruit de la passion	

SECONDI PIATTI

TARTARE DI MANZO	15
tartare de bœuf fondant à souhait mariné à la moutarde, au vinaigre et aux petits oignons, jaune d'œuf frit on top, servi avec des topinambours cuits au beurre et une salade de scarole assaisonnée d'une huile aux câpres, crousty topinambours on top + SUPP CUTY POTATOES / 3	
INSALATA INVERNALE (V)	13
fraîche salade d'iceberg, pousses de betterave et d'épinard, pois chiches au paprika, fromage de chèvre, crumble de poire, miel et noix, patates douces et carottes au four, assaisonnée d'un vinaigre à l'orange et d'une vinaigrette au fenouil	
BOMBETTA GORGONZOLA	18
brochette de capocollo de cochon farci au gorgonzola, à la nudja et aux pousses d'épinard, pommes de terre à l'ail et au romarin, fraîches pousses de betterave et sucrine, sauce aigre-douce à la moutarde et aux oignons rouges	
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, herbes fraîches	
CARDI BEEF	18
surprise de bœuf persillée, une pièce fondante et juteuse, servie avec sa clique de pommes de terre à l'ail et au romarin, salsa verte et citron jaune grillé	
POLPO ESCOBAR	17
coquin poulpe mariné au vin et anis étoilé puis grillé, crème de fenouil, mignonnes pommes de terre et patates douces, smoky mayonnaise aux betteraves	
CUTY POTATOES (V)	5
les BFF de nos secondi : mignonnes pommes de terre rattes à l'ail et au romarin	

ALLA GRIGLIA

NOS PIÈCES DE BŒUF D'EXCEPTION POUR DEUX

Servies avec des petites pommes de terre à l'ail et au romarin, une salade de chou rouge et sucrine et un cool trio de sauces

CÔTE DE BŒUF ANGUS D'ECOSSE, MATURÉE SUR OS - 1KG DE VIANDE ... 55/pers.

CÔTE DE BŒUF DE NORMANDIE, MATURÉE SUR OS - 1KG DE VIANDE ... 40/pers.

PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO

MAMMARGHERITA (V)	12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
LA COURGE DE RÉCRÉ (V)	13
crème de courge, straciatella, tomates confites à l'ail, provola fumée, parmigiano, estragon, amandes effilées, basilic frais	
NETFLIX AND CHEESE (V)	14
mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, ricotta, noix de pécan, miel et poivre noir	
QUEEN ELISABETH II	15
mozza fior di latte, jambon cuit, parmigiano, sauce de tomates San Marzano, champignons portobello, olives taggiasche, filet d'huile aux herbes, ciboulette et basilic frais	
HOT ME BABY ONE MORE TIME	14
sauce de tomates San Marzano et nduja, salame piccante, pommes de terre, mozza fior di latte, filet d'huile à l'estragon, confiture d'oignons aigre-doux et basilic frais	
THE TRUFFLE HUNTERS (V)	18
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe, truffe fraîche de saison, parmigiano, champignons portobello, pousses d'épinard, ciboulette et basilic frais	

DOLCI

DAVID BROWNIE	9
sundae à la glace fior di latte, pâte à tartiner Big Mamma, généreux morceaux de brownies et cookies, chantilly ultra légère	
RICOTTA E PERE 2.0	7
biscuit aux noisettes, compotée de poires, crème de ricotta ultra légère, poire pochée à la vanille et crunchy streusel aux noisettes	
CRÈME BRÛLÉE XXXL	12
crème brûlée XXXL à la vanille bio sur une crousty base de praliné aux noisettes et feuillantine	

CHEF: MICHELE MONTE / MANAGER: MASSIMO PERSEGANI / IL CAPO: DANIELE FIGUS

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE, IRLANDE ET ÉCOSSE. 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