



## 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 CON PAPPALÀ AL POMODORO (V) .....	14
Énorme burrata de 250gr straight from Puglia, compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, oignons rouges et filet d'huile d'olive	
BIG-RATTA (V) .....	12
Énorme burrata de 250g, filet d'huile d'olive et basilic	
SALAME AL FINOCCHIO .....	7
Saucisson toscane au fenouil, dalla Salumeria Falorni	
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

BREAD MY SOUL (V) .....	9.5
Croustillante tranche de pain de campagne, crème de ricotta au pesto alla trapanese, stracciatella fumée, pesto de basilic, olives taggiasche séchées et petites tomates séchées	
ONE, TWO, THREE VIVA L'ITALIE .....	8.5
Trio de mini pizze montanare : straccia-parma, tomates allo scarpariello et ricotta-champignons	
ARANCINI ALL'AMATRICIANA .....	8.5
Dodues boulettes frites de risotto all'amatriciana : sauce de tomates San Marzano, guanciale et pecorino. Crème de pecorino on top	
LES MILLE ET UNES FEUILLES (V) .....	7.5
Splendide millefoglie de pommes de terre, fondue de pecorino et noisettes	
CEVICHE DI BRANZINO .....	11.5
Ceviche de bar bien frais, mariné dans une huile infusée au gingembre, céleri, carottes jaunes, sucrine, grenade et mayonnaise à l'aneth	

### PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) .....	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
FC SAN MARZANO (V) .....	13
Cools paccheri à la sauce de tomates San Marzano et basilic frais / supplément stracciatella fumée + 3 €	
CACIO E PEPE FEVER (V) .....	14.5
Indécents spaghetti à la sauce cacio e pepe et crispy artichauts	
PAPPARDELLE ALLA GENOVESE .....	17.5
Mignonnes pappardelle alla genovese : petits oignons et bon boeuf français cuits et mijotés pendant des heures, pecorino	
GIRELLA, ELLE L'A (V) .....	17
Renversante girella farcie de ricotta de chèvre et épinards, champignons sauvages et tomates confites, demi-glace végétale au beurre et noix de pécan on top	
SCIALATIELLI ALL'ASTICE .....	27
Fabuleux scialatielli à la sauce scarpariello, demi-homard servi en carcasse et bisque de langoustine	
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

INSALATA DI CAPRA (V) .....	14
Fraiche salade de sucrine, pousses d'épinard et cresson, fromage de chèvre, crumble de noix et noisettes, tomates séchées et vinaigrette au miel	
CARNE DE VOYAGE .....	22.5
Bel onglet grillé, fleur de sel et romarin, salsa verde on top et pommes de terre à l'ail et au romarin	
BEEFTHOVEN .....	22.5
Dodue bavette grillée, fleur de sel et romarin, arrosée d'une salsa verte, cliques de pommes de terre à l'ail et au romarin	
FANTASTICO PEZZO DI MANZO (PER 2) .....	44,5 PAR PERSONNE
Exceptionnelle côte de boeuf de 1,2 kg, de race normande, maturée sur os, fleur de sel et romarin, arrosée d'une belle salsa verte, pommes de terre à l'ail et au romarin	
OSSOBUCO ALLA MILANESE .....	19
Splendide ossobuco de veau cuit tout en douceur, purée de pommes de terre	
BIG CARPACCIO DI MANZO .....	16
Dingue carpaccio de bœuf, fondue de fromage chèvre, tomates confites, noix de pécan, vinaigre balsamique, filet d'huile de sésame et taboulé d'herbes fraîches	
POLPOW POW POW .....	24
Décadent poulpe bien grillé, crème de chou-fleur, patates douces rôties, éclats de noisettes, thym et marjolaine	

### SIDES

LES BFF DE NOS SECONDI (V) .....	5
Mignonnes pommes de terre au romarin et à l'ail	
INSALATA DI SUCRINE (V) .....	5
Fraiche salade de sucrine, pousses de bettrave et vinaigrette	

### PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V) .....	13
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic	
CHEESE A LADY (V) .....	14.5
Crème de ricotta, taleggio, pecorino, mozza fior di latte, confiture à l'orange et basilic	
QUEEN ELIZABETH II .....	17
Mozza fior di latte, jambon cuit, parmigiano, sauce de tomates San Marzano, champignons de Paris, olives taggiasche, ciboulette, filet d'huile aux herbes, basilic frais	
THE HOTTEST PIZZA ALIVE .....	15
Sauce de tomates San Marzano et hot sauce nduja, spianata piccante, stracciatella fumée, marmelade de piments, poivrons et menthe	
MOMENT OF TRUFFE (V) .....	19.5
Crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, champignons portobello, ciboulette	

### DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ .....	8
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
CHOCO CLAP CLAP .....	9
Inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone	
BANOFFEE PIE .....	9
Éclats de spéculoos, crème de banane et caramel toffee, crème Chantilly au mascarpone et copeaux de gianduja râpés on top	
RICOTTA E PERE 2.0 .....	8
Biscuit aux noisettes, compotée de poires, crème de ricotta ultra légère, poire pochée à la vanille et crunchy streusel aux noisettes	
MOUSSE FRANCE .....	9
La meilleure des mousses au chocolat noir, recouverte de caramel au café et éclats de graines de café et fleur de sel	
SUNDAE KIND OF LOVE .....	9.5
Gelato fior di latte topée de coulis exotique, meringue, fruit de la passion et mangue fraîche on top	
SORBETTO AL LIMONE E LIQUIRIZIA .....	7.5
So fresh sorbet au citron maison et réglisse	

## 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