



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.

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 AL PESTO ROSSO (V)	13.5
Énorme burrata de 250gr fourrée au pesto rosso et servie avec un croquant pane carasau frit, un pain typique de Sardaigne, piment séché et basilic on top	
FATAL BURRATA DE 500GR (V)	24
Gigantesque burrata d'un demi-kilo à partager (ou pas), petites tomates confites, filet d'huile d'olive, basilic et poivre noir. Woow.	
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 et de zestes de citron vert	

ANTIPASTI

PORTOBELLA CIAO (V)	7
Canonissime champignon portobello farci à la crème de pousse d'épinard et chèvre, tomates séchées, noix de pécan on top, flanqué d'une salade de scarole frisée	
T'ARTARGNAN	10
Vaillant tartare de filet de boeuf français, relevé par une marinade à la moutarde et au vinaigre, acoquiné de petits oignons, ciboulette, câpres frites et olives séchées. Last but not least, un joli tour de moulin à poivre noir on top. En garde !	
DON'T BREAD MY HEART (V)	9
Croustillante bruschetta recouverte d'un trio de tomates bien juteuses - cœur de bœuf, green zebra et ananas -, sauce de tomates Datterino brûlées, stracciatella fumée et filet d'huile d'olive	
HOUMOUS OF CARDS (V)	8
Croquant pane carasau frit, un pain typique de Sardaigne, à trempouiller dans un soyeux houmous de pois chiches, caponata d'aubergines rôties, filet d'huile d'olive et basilic	
LA DOLCEVICHE	11
Ceviche de bar bien frais, oignons rouges, petites tomates Datterino confites, sucrose, olives taggiasche séchées, fenouil, le tout arrosé d'un jus de fruit de la passion et menthe	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

SCIALATIELLI AL PESTO (V)	13.5
Délicieuses pâtes scialatielli au pesto de basilic, basilic frais, petites tomates Datterino confites et stracciatella fumée	
GNOCCHI MINAJ (V)	14.5
Les incontournables gnocchi alla sorrentina, sauce de tomates San Marzano, provola et parmigiano gratinés, filet d'huile au basilic et basilic frais on top	
PORC LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE	15.5
Paccheri au coquin ragù de cochon - épaule et poitrine -, cuit pendant 8h, big copeaux de pecorino et laurier frit	
PACCHERI AL PESCE SPADA	17.5
Crazy paccheri au bon ragù d'espadon et tomates Datterino, poudre de pain aux olives et agrumes, persil séché on top	
BUNNY AND CLYDE	16.5
Joufflus ravioli fourrés au ragù de lapin, tomates séchées, ricotta, olives taggiasche et noisettes, beurre de sauge et jus de viande	
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.	



SECONDI PIATTI

LE SEIGNEUR DES AGNELLO	40 PAR PERSONNE
Big épaule d'agneau cuite tout doucement pendant 12h dans du vin blanc, laurier et sauge, servie avec des pommes de terre à l'ail et au romarin et une petite salade de sucrose, pommes de terre rôties, radis, pois gourmands et sauce au yaourt citronné	
MARCO POLPO	22
Affriolant poulpe cuit à basse température, arrosé d'un punchy jus de citron vert et cardamome, acoquiné d'une délicieuse salade de frisée, pommes de terre rôties, pois gourmands et oignons nouveaux, mayonnaise aux câpres et ciboulette on top	
CARDI BEEF	19
Surprise de bœuf persillée, une pièce bien fondante et juteuse, salsa verte et citron jaune grillé, servie avec sa clique de pommes de terre à l'ail et au romarin	
PORCQUE TE VAS	19
Dode brochette de saucisse de cochon de 250gr, escortée de crousti-fondantes pommes de terre rôties et salade fraîche	
BOMBETTA GORGONZOLA	19
Coquine brochette de capocollo de cochon farcie au gorgonzola, nduja et pousses d'épinard, servie avec des pommes de terre à l'ail et au romarin, une salade de sucrose et pousses de betterave, et une sauce aigre-douce à la moutarde et aux oignons rouges	
INSALATA CAPRESE 2.0 (V)	13
Généreuse salade caprese aux tomates cœur de bœuf, zebra et ananas, sauce de tomates Datterino brûlées, pesto de basilic, mozza di bufala fumée	

SIDE

LES BFF DE NOS SECONDI (V)	5
Mignonnes pommes de terre au romarin et à l'ail	

PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V)	12.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic	
VEGGIE HADID (V)	13.5
Crème de petits pois, courgettes vertes et jaunes grillées, mozza fior di latte, tomates confites, olives taggiasche, filet d'huile d'olive au basilic	
DANCING QUEEN	16
Base bianca, mozza fior di latte, ricotta, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, champignons de Paris, ciboulette et basilic	
HARRY HOTTER	14.5
Crème de poivrons jaunes et nduja, spianata piccante, fondue de gorgonzola, estragon et basilic	
MOMENT OF TRUFFE (V)	19
Mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette, filet huile au basilic	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PINEAPPLE EXPRESS (VEG)	7.5
Juicy carpaccio d'ananas, jus de fruit de la passion légèrement épicé, crème fouettée vegan, crunchy crumble de coco	
CERTIFIED CHOCO-LOVER	8.5
Crème au chocolat noir, praliné aux noisettes et citron, fleur de sel, poivre de Java, giga langues de chat choco-vanille	
SUNDAE FUNDAY	9.5
Onctueuse gelato à la Fior di latte, soyeuse sauce au caramel, arrosée de copeaux de feuillantine et dulcely, un dément mélange de caramel et de chocolat blanc	
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	7.5
Non non vous ne rêvez pas, c'est bien la version full-pistacchio de notre iconique tigramisù	
LA CRÈME DE LA CRÈME	12.5
Crème brûlée XXXL à la vanille bio, crousty base de praliné aux noisettes et feuillantine. Et c'est parti pour le chaud !	

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 formaggi 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 @bigmammapgroup ou par mail à love@bigmamma.com