



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 AL PEPERONE (V)	14
Big burrata de 250gr, poivrons confits et crunchy, câpres, olives taggiasche séchées, piment rouge et filet d'huile d'olive	
FATAL BURRATA DE 500GR (V)	24.5
Gigantesque burrata d'un demi-kilo à partager (ou pas), petites tomates confites, filet d'huile d'olive, basilic. Wooow.	
SALAME AL FINOCCHIO	7
Saucisson toscan 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

WE LOVE GREEN (V)	8.5
Croquante bruschetta à la ricotta aux herbes, petites courgettes marinées et grillées, cresson, artichauts crus finement coupés et huile d'olive	
DON'T BREAD MY HEART (V)	9.5
Craquante bruschetta recouverte d'un trio de tomates bien juteuses - cœur de bœuf, green zebra et ananas -, sauce de tomates Datterino brûlées, straciatella fumée et filet d'huile d'olive	
HOUMOUS OF CARDS (V)	8.5
Crispy 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	
PROSCIUTTO + MELON = 4EVER	10.5
Melon et pastèque bien frais, straciatella fumée, crunchy jambon de Parme et vinaigrette aux pommes	
LA DOLCEVICHE	11.5
Ceviche de bar bien frais, oignons rouges, petites tomates Datterino confites, sucrine, 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

BUSIATA ALL'ARRABBIATA (V)	13
Busiate à la spicy sauce de tomates fraîches San Marzano, tomates confites jaunes datterino, basilic et estragon/ supplément straciatella +3€	
PORCQUOI PAS ?	17
Huge pappardelle au réconfortant ragù de cochon à la sauce de tomates San Marzano, ail, marjolaine et pécorino	
SCIALATIELLI AL PESTO (V)	15
Délicieuses pâtes scialatielli au pesto de basilic, petites tomates Datterino confites straciatella fumée et basilic frais	
PACCHERI AL PESCE SPADA	19
Crazy paccheri au bon ragù d'espadon et tomates Datterino, poudre de pain aux olives et agrumes, persil séché on top	
VEGGIE CAPPELLACCI (V)	17
Dodus cappellacci farci à la ricotta, féta aux herbes, olives taggiasche et tomates séchées - accompagnés d'une onctueuse crème de courgettes et tomates scarpariello	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
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 CAPRESE 2.0 (V)	14
Généreuse salade caprese aux tomates cœur de bœuf, zebra et ananas, sauce de tomates Datterino brûlées, pesto de basilic, mozza di bufala fumée	
BOMBETTA GORGONZOLA	20.5
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, salade de sucrine et pousses de betteraves, sauce aigre-douce à la moutarde et aux oignons rouges	
CARNE DE VOYAGE	22.5
Bel onglet grillé, fleur de sel et romarin, salsa verte on top et pommes de terre à l'ail et au romain	
BEEFTHOVEN	22.5
Dodue bavette grillée, fleur de sel et romarin, arrosée d'une salsa verte, clique 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 race normande de 1,2 kg, fleur de sel et romarin, arrosée d'une belle sauce verte, pommes de terre à l'ail et au romarin	
LIVERPOULPE	24
So fresh carpaccio de poulpe, petite salade de frisée et cresson, petites tomates datterino confites, poivrons corne rouges, mayonnaise à l'ail, ciboulette et citronette	
BAR(BRA) STREISAND	24
Décadent bar grillé d'environ 350g, escorté de pommes de terre à l'ail et au romarin, salade de sucrine et pousses de betteraves, citron grillé on top	

SIDES

LES BFF DE NOS SECONDI (V)	5
Mignonnes pommes de terre au romarin et à l'ail	
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)	13
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic	
MISTER V(EGGIE) (V)	15
Crème de ricotta au jus de cresson, féta, tomates datterino fraîches, olives taggiasche et pignons de pin	
DANCING QUEEN	17
Base bianca, mozza fior di latte, ricotta, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, champignons de Paris, ciboulette et basilic	
MOMENT OF TRUFFE (V)	19.5
Mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette, filet huile au basilic	
HOT GIRL SUMMER	15
Sauce de tomates San Marzano et hot salsa nduja, mozza fior di latte, schiacciata piccante, marmelade de piment, straciatella fumée et menthe	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
MISS FRISKY LADY	7.5
Salade de fraises et juteuses tomates, gelée citron-basilic, crumble coco et Chantilly vegan. She's so fresh!	
LA CRÈME DE LA CRÈME	13
Crème brûlée XXL à la vanille bio, crunchy base de praliné aux noisettes et feuillantine. Et c'est parti pour le chaud !	
DON'T BRICK MY HEART	9
Croustillantes feuilles de brick dorées au four, crème diplomate à la vanille arrosée de caramel	
SUNDAE VIBES	9.5
Gelato alla nocciola et pâte à tartiner Big Mamma, toppée d'une dingue Chantilly à la vanille et croquantes noisettes entières	
GELATO AL PISTACCHIO	7.5
Glace à la pistache, décadent coulis à la pistache	

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