



## 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

<b>STRACCIATELLA FUMÉE (V)</b> .....	7
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
<b>BURRATA AL PESTO ROSSO (V)</b> .....	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	
<b>FATAL BURRATA DE 500GR (V)</b> .....	24
Gigantesque burrata d'un demi-kilo à partager (ou pas), petites tomates confites, filet d'huile d'olive, basilic et poivre noir. Woow.	
<b>SALAME AL FINOCCHIO</b> .....	7
Saucisson toscan au fenouil, dalla Salumeria Falorni	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI</b> .....	8
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
<b>BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA</b> .....	8
Bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	

### ANTIPASTI

<b>PORTOBELLA CIAO (V)</b> .....	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	
<b>T'ARTARGNAN</b> .....	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 !	
<b>DON'T BREAD MY HEART (V)</b> .....	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	
<b>HOUMOUS OF CARDS (V)</b> .....	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	
<b>LA DOLCEVICHE</b> .....	11
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 TOUTS LES MATINS

<b>SCIALATIELLI AL PESTO (V)</b> .....	13.5
Délicieuses pâtes scialatielli au pesto de basilic, basilic frais, petites tomates Datterino confites et stracciatella fumée	
<b>GNOCCHI MINAJ (V)</b> .....	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	
<b>PORC LE MEILLEUR ET POUR LE PIRE</b> .....	15.5
Paccheri au coquin ragù de cochon - épaule et poitrine -, cuit pendant 8h, big copeaux de pecorino et laurier frit	
<b>PACCHERI AL PESCE SPADA</b> .....	17.5
Crazy paccheri au bon ragù d'espadon et tomates Datterino, poudre de pain aux olives et agrumes, persil séché on top	
<b>BUNNY AND CLYDE</b> .....	16.5
Joufflus ravioli fourrés au ragù de lapin, tomates séchées, ricotta, olives taggiasche et noisettes, beurre de sauge et jus de viande	
<b>LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)</b> .....	19
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
<b>PASTA BAMBINI</b> .....	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

LES PLATS FRAIS DU CHEF AUX BONS PRODUITS DE SAISON, BONS POUR LE CORPS, DONC BONS POUR L'ÂME

<b>LE SEIGNEUR DES AGNELLO</b> .....	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 sucrine, pommes de terre rôties, radis, pois gourmands et sauce au yaourt citronné	
<b>MARCO POLPO</b> .....	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	
<b>CARDI BEEF</b> .....	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	
<b>PORCQUE TE VAS</b> .....	19
Dodue brochette de saucisse de cochon de 250gr, escortée de crousti-fondantes pommes de terre rôties et salade fraîche	
<b>BOMBETTA GORGONZOLA</b> .....	19
Coquine brochette de capocollo de cochon farci au gorgonzola, nduja et pousses d'épinard, servie avec des pommes de terre à l'ail et au romarin, une salade de sucrine et pousses de betterave, et une sauce aigre-douce à la moutarde et aux oignons rouges	
<b>INSALATA CAPRESE 2.0 (V)</b> .....	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

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

### PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

<b>MAMMARGHERITA (V)</b> .....	12.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic	
<b>VEGGIE HADID (V)</b> .....	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	
<b>DANCING QUEEN</b> .....	16
Base bianca, mozza fior di latte, ricotta, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, champignons de Paris, ciboulette et basilic	
<b>HARRY HOTTER</b> .....	14.5
Crème de poivrons jaunes et nduja, spianata piccante, fondue de gorgonzola, estragon et basilic	
<b>MOMENT OF TRUFFE (V)</b> .....	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

<b>IL TIGRAMISÙ</b> .....	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
<b>PINEAPPLE EXPRESS (VEG)</b> .....	7.5
Juicy carpaccio d'ananas, jus de fruit de la passion légèrement épicé, crème fouettée vegan, crunchy crumble de coco	
<b>CERTIFIED CHOCO-LOVER</b> .....	8.5
Crèmeux au chocolat noir, praliné aux noisettes et citron, fleur de sel, poivre de Java, giga langues de chat choco-vanille	
<b>SUNDAE POP POP POP</b> .....	9.5
Gelato fior di latte topée de sauce caramel, chocolat blanc caramélisé, éclats de noix de pécan et pop-corn caramélisés	
<b>PROFITEROLE NAPOLITAINE</b> .....	8.5
Énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
<b>LA CRÈME DE LA CRÈME</b> .....	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 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