

Antipasti à Partager

les produits bruts en direct de nos petits producteurs pour les kiffs en solo ou à plusieurs

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait.	
DUO DE SALAME, TRUFFE ET FENOUIL	7
saucissons à la truffe et au fenouil, tout droit de Toscane, dai fratelli Gombitelli	
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	
STRACCIATELLA FUMÉE (v)	7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
ORIGANGSTA PARADISE (v)	5
dodue focaccia bien croustillante, origan et filet huile d'olive	
ZUCCHINI BIKINI (v)	8
mignonne burrata de 125g à la caponata de courgettes et herbes fraîches	
BURRATA TA TA TA TAM (v)	12
big burrata de 250g ultra crémeuse, petites tomates confites, herbes fraîches, sésame noir	
TELL ME THE TRUFFE (v)	10
grosse tranche de pain de campagne grillée, ricotta épicée, truffe fraîche de saison, blettes à l'ail et éclats de noisettes on top	
BOCCONCINI DI BUFALA (v)	7
quatre baby boulettes de mozzarella di bufala panées, juiicy sauce de tomates San Marzano, pesto, basilic frais	
BRUSCHETTA JAMES (v)	8
grosse tranche de pain de campagne grillée, stracchino crémeux à souhait, pêches grillées, estragon et graines de courge	
CEVICHE GUEVARA	11
beau ceviche de dorade marinée à la citronnelle et au citron vert, petits morceaux de mangue fraîche, oignons rouges, olives taggiasche, tomates confites, coriandre et pousses de shiso rouge	

Primi Piatti

pâtes fraîches faites à la main avec amour tous les matins

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v)	18
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
PACCHERI ALLO SCARPARELLO (v)	13
paccheri à la sauce de tomates San Marzano, mignonnes tomates Datterino, cœur de burrata fumée, parmigiano, basilic frais	
MARK ZUCCHINI (v)	12
fettuccine à la crème de courgettes, courgettes frites, Pecorino Romano, petits pignons de pin	
RAGÙ NIGHT	15
dodus tortelli farcis au bon ragù de saucisse, parmigiano, crème de parmigiano, oignons cébette, herbes fraîches	
EL DAURADO	17
linguine au ragù de dorade et palourdes, mignonnes tomates Datterino, ail, piment d'Espelette, herbes fraîches	

Secondi Piatti

les plats du Chef aux bons produits de saison, bons pour le corps, donc bons pour l'âme

CARPACCIO DI MANZO E ZUCCHINE	15
carpaccio de bon bœuf français, courgettes jaunes et vertes grillées, estragon, pousses de moutarde, petits copeaux de Pecorino Romano, filet d'huile d'olive, éclats de noisettes on top	
BEEF FRIENDS FOREVER	18
ribs de bœuf maxi fondants marinés à la sauce BBQ acoquinés de petites pommes de terre grenaille, salsa dello chef	
OCTOPUS PETRIFICUS TOTALUS	16
fringant poulpe cuit tout doucement, petites pommes de terre grenaille, céleri croquant, olives taggiasche, salsa verde	
CAPRESE SUN (v)	13
insalata full tomato, tomates green zebra, tomates ananas, tomates cœur de bœuf, tomates confites, cœur de burrata fumée, olives taggiasche, pignons de pin, basilic frais, filet d'huile d'olive	

La Bellezza Osteria Tradizionale

CHEF : Raffaele Santapaolo
MANAGER : Marco Nicita
IL CAPO : Alessio Alletto

Les plats (v) sont végétariens et (veg) sont vegan. Toutes nos viandes sont d'origine France ou Italie (porcine). 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.

Pizza Napoletana

al forno a legna, 450°C

MAMMARGHERITA (v)	12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano, basilic frais	
MOMENT OF TRUFFE (v)	18
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	
TA REINE CE SOIR	15
mozza fior di latte, carpaccio de champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, ciboulette	
VEGGIE VEGGIE VEGGIE (v)	13
sauce tomate, courgettes gratinées, parmigiano, mozzarella di bufala, pignons de pin	
RAMENEZ LA COPPA LA MAISON	14
caviar d'aubergine, coppa di Cinta Senese, cœur de burrata, basilic frais	
HOT SPOT (v)	15
sauce de tomates jaunes, mozza fior di latte, salsa puttanesca piccante veggio, olives taggiasche séchées, petits piments verts, oignons cébette frits et oignons rouges confits	
4EVER (v)	13
crème de gorgonzola, mozza fior di latte, caciocavallo, parmigiano	

Dolci

IL TIGRAMISÙ	7
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	8
énorme profiterole, glace fior di latte, bon chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
BABA VESUVIO	8
baba au rhum tout doux, cœur coulant à la fraise, crème chantilly ultra légère et fraises fraîches on top	
SAY CHEESECAKE	7
extra-dose de mascarpone ultra-coulant, fromage frais et vanille	
MISS FRISKY LADY (veg)	8
salade de fraises, tomates juteuses, crumble coco et maxi chantilly vegan. She's so fresh!	

GLACES MAISON
DÉMENTES

GELATO
DU JOUR

Gelato & chantilly (un seul parfum)

6,5



Tout est fait maison. Tous nos produits sont importés en direct de nos producteurs en Italie. Sans intermédiaire.

Dans un souci de diminuer notre impact environnemental, cette carte a été élaborée afin d'offrir une majorité de plats végétariens.

Notre engagement passe également par l'ultra transparence sur la sélection et l'origine de nos produits. RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA®