

Antipasti à Partager

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 TA TA TAM.8
mignonne burrata de 125gr au pesto de pistaches, anchois di Cetara, herbes fraîches, éclats de pistaches on top	
BURRATA CON PAPPALÀ AL POMODORO (v)13
énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail et huile d'olive toscane	
DUO DE SALAME, TRUFFE ET FENOUIL7
saucissons à la truffe et au fenouil, tout droit de Toscane, dai fratelli Gombitelli	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA8
boeuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	
FOCACCIA DELLA NONNA (v)5
focaccia bien croustillante, origan, filet d'huile d'olive e basta	
BOCCONCINI DI BUFALA (v)7
quatre baby boulettes de mozzarella di bufala panées, juicy sauce de tomates San Marzano, pesto et basilic frit	
BRUSCHETTA CON FICHI (v)9
grosse tranche de pain de campagne grillée, straciatella fumée, jolies figues fraîches et éclats de noix de pecan on top	
ARTICHOKE DE CHOC (v)8
coquins artichauts frits, fraîche sauce tzatziki aux herbes	
MUSH LOVED (v)8
grosse tranche de pain de campagne grillée, pleurotes sautées à l'ail et au thym, provola fumée et gremolata	
CEVICHE TUTTI FRUTTI11
ceviche de dorade magique marinée à la citronnelle et au citron vert, petits morceaux de kiwi, orange et poire braisée, herbes fraîches	

Primi Piatti

pâtes fraîches faites à la main avec amour tous les matins

CRAZY SAN MARZANO (v)12
busiate à la sauce de tomates San Marzano et Datterino, straciatella fumée, parmigiano, basilic frais	
GNOCCHI AL PARMIGIANO E ZAFFERANO (v)13
coquins gnocchi à la sauce parmigiano et au safran, herbes fraîches	
BOTTONCINI AL POLLO.15
dodus bottoncini farcis au poulet braisé au four, mignonnes pommes de terre et bouillon de volaille	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v)18
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
VONGOLE 2.0.17
mezzemaniche aux palourdes, pesto de cresson, zestes de citron vert	

Secondi Piatti

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

CARPACCIO AL TARTUFO18
fondant carpaccio de boeuf et sa soyeuse sauce à la truffe, crème de topinambour, petites pousses de moutarde, huile infusée aux herbes, éclats de noisettes et truffe fraîche de saison	
CHEEK TO CHEEK.16
joue de boeuf ultra moelleuse et sa purée de pommes de terre, chou kale frit, mignonnes pleurotes et champignons portobello sautés	
OCTOPUS PETRIFICUS TOTALUS17
sexy poulpe cuit tout doucement, chou-fleur rôti au four, crème de chou-fleur, blettes colorées et raisins noirs	
ZUPPA DI FAGIOLI (v)13
soupe de haricots coco, herbes fraîches et œuf poché	

La Bellezza Osteria Tradizionale

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

DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS (V). (VEG) VEGAN. LA TRANSPARENCE, LA SÉLECTION ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, C'EST NOTRE MOTTO. RETROUVEZ LA LISTE DE NOS PRODUCTEURS SUR BIGMAMMAGROUP.COM/FR/PRODUITS
Automne 2021 - Ristorante del gruppo Big Mamma®

Pizza Napoletana

al forno a legna, 450°C

MAMMARGHERITA (v)12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
4EVER (v)13
crème de gorgonzola, mozza fior di latte, cacio cavallo, parmigiano, basilic frais	
TA REINE CE SOIR.15
mozza fior di latte, crème de champignons, jambon aux herbes, champignons portobello grillés, olives taggiasche, pousses de moutarde et basilic frais	
BROCCO SIFFREDI14
crème de brocolis, mozza fior di latte, salame piccante, crème cacio e pepe, basilic frais	
VEGGIE HADID (v)13
mozza fior di latte, parmigiano, pleurotes, pecorino, gorgonzola, roquette, noix de pécan et miel on top, basilic frais	
BURRATA NEYMAR (v)15
sauce de tomates San Marzano, straciatella, anchois, pesto de basilic frais, olives taggiasche	
MOMENT OF TRUFFE (v)18
crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, carpaccio de champignons, ciboulette	

Dolci

IL TIGRAMISÙ7
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PANNA COTTA ALLA PERA7
panna cotta ultra crémeuse à la vanille et sa douce confiture de poires	
PANNA COTTA AL TARTUFO9
on vous présente le plus audacieux de nos dolci : une panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison	
CHOCO CLAP CLAP.8
inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone	
APPLE OF MY EYE7
lamelles de pommes confites, boule de glace à la vanille de Madagascar bio, le tout arrosé de jus au caramel et cidre	
BIG BABA7
odou baba imbibé de rhum, chantilly à la vanille bio de Madagascar, le tout arrosé de rhum de Martinique	
GELATI DÉMENTES MAISON6,5
gelato & chantilly (un seul parfum)	



LA BELLEZZA EST UNE TRATTORIA B CORP.
VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE ET 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.