

LA BELLEZZA

126 RUE ESQUERMOISE, 59800 LILLE

TOUT EST FAIT MAISON. TOUTS NOS PRODUITS ITALIENS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE.
POUR LE RESTE, ON ACHÈTE UNIQUEMENT DES PRODUITS FRANÇAIS.
Hiver 2021/2022 - Ristorante del gruppo Big Mamma®



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.

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

| | |
|--|-----|
| STRACCIATELLA FUMÉE (V) | 7 |
| juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère | |
| GIGA BURRATA (V) | 12 |
| énorme burrata de 250gr, petites pousses de marjolaine, filet d'huile aux herbes e basta | |
| TELL ME THE TRUFFE (V) | 11 |
| mignonne burrata de 125gr, crème de truffe, truffe fraîche de saison et petites herbes | |
| MORTADELLA | 6.5 |
| mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more. | |
| 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

| | |
|--|----|
| ARANCINI ALLO SPECK | 8 |
| deux big boulettes frites au speck, radicchio trevigiano, provola fumée et crémeuse salsa cacio e pepe. Oh dio mio ! | |
| YOU CAN STAND UNDER MY GORGONZOLA (V) | 8 |
| tranche de pain bien croustillante recouverte d'une crème de gorgonzola, petits morceaux de courge rôtie, thym et éclats de noisettes | |
| BRUSCHETTA FRANKLIN | 11 |
| croquante bruschetta recouverte de mozzarella di bufala fondue, poutargue râpée, jolies coques, zestes de citron vert et poivre du Sichuan | |
| LA DOLCEVICHE | 10 |
| cевичe ultra punchy, dorade marinée dans un jus de citron vert, navets frits, oranges sanguines, kaki, petits grains de grenade fraîche | |

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS IN CASA. SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO



PIATTO DI NATALE

| | |
|--|----|
| PLIN AI GAMBERI | 17 |
| plin farcis à la ricotta et stracciatella, servis avec une bisque de crustacés, gambas rôties et herbes fraîches | |

| | |
|---|----|
| GNOCCHI ALLA SORRENTINA (V) | 12 |
| gratin de gnocchi tout chaud, sauce de tomates San Marzano et tomates Datterino, provola gratinée, poivre noir et basilic frais | |
| PACCHERI ALLE CIME DI RAPA (V) | 13 |
| paccheri à la crème de cime di rapa, cime di rapa sautées à l'huile d'olive, stracciatella et piment frais | |
| BUNNY TYLER | 15 |
| démentes pappardelle au bon ragù de lapin cuit dans son jus pendant 4 heures, raisins secs et pignons de pin | |
| LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) | 18 |
| mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons | |



| | |
|--|---|
| PASTA BAMBINI | 9 |
| 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 INVERNALE (V) | 13 |
| crème de chou-fleur et chou-fleur violet rôti, brocolis, artichauts alla romana, salsa cacio e pepe, petits grains de grenade fraîche et pecorino râpé | |
| IF YOU WANNA BEEF MY LOVER | 18 |
| tendre cœur de rumsteak en tartare, truffe fraîche de saison, oignons di Tropea marinés dans du vinaigre de vin rouge, ciboulette et crispy topinambour | |
| MANZO FERRARI | 18 |
| faux-filet de bœuf bien fondant arrosé de son jus et accompagné de ses mignonnes pommes de terre frites | |
| POLPO ALLA LUCIANA | 17 |
| tajine de poulpe alla luciana, olives taggiasche et câpres, servi avec un chou romanesco rôti au four | |

PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO

| | |
|---|----|
| MAMMARGHERITA (V) | 12 |
| mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais | |
| 4EVER (V) | 14 |
| crème de gorgonzola, mozza fior di latte, caciocavallo, parmigiano, miel, basilic frais | |
| PIZZ' ALLA CARBONARA | 15 |
| mozza fior di latte, salsa carbonara - jaune d'œuf, pecorino et poivre -, crusty guanciaie | |
| XTRA HOT | 13 |
| mozza fior di latte, crème de ricotta et poivre, chair à saucisse piccante, épinards sautés, réduction de tomates San Marzano et piment ultra hot | |
| REGINANA D'ITALIA | 15 |
| mozza fior di latte, carpaccio de champignons, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, ciboulette | |
| MOMENT OF TRUFFE (V) | 18 |
| crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, champignons de Paris, truffe fraîche de saison, ciboulette | |
| THE GREEN KNIGHT (V) | 15 |
| mozza fior di latte, cime di rapa sautées à l'huile d'olive, olives taggiasche, stracciatella, sauce de tomates jaunes Lucariello | |

DOLCI

| | |
|---|-----|
| IL TIGRAMISÙ | 7 |
| le grand classique della casa, avec sa touche de marsala | |
| L'ICONIQUE PANNA COTTA | 8 |
| panna cotta bien crémeuse à la vanille, suprêmes de clémentines, oranges et pomelos légèrement compotés | |
| PETIT BABA NOËL | 8 |
| baby baba au rhum et à la vanille, surmonté d'une chantilly ultra légère | |
| PROFITEROLE NAPOLITAINE | 8 |
| énorme profiterole, glace fior di latte, bon chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées | |
| CARPACCIO DI ANANAS (VEG) | 7 |
| carpaccio d'ananas ultra fondant, jus au fruit de la passion épicé, crème chantilly coco fouettée, crunchy crumble de coco et fruit de la passion | |
| GELATI DÉMENTES MAISON | 6.5 |
| gelato & chantilly (un seul parfum) | |
| RICOTTA E PERE 2.0 | 7 |
| biscuit aux noisettes, compotée de poires, crème de ricotta ultra légère, poire pochée à la vanille et crunchy streusel aux noisettes | |

CHEF: RAFFAELE SANTOPAULO / MANAGER: MICHELE ESPOSITO / IL CAPO: ALESSIO ALLETTO

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE. VIANDE PORCINE ORIGINE FRANCE ET ITALIE.
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. DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS. (V) VÉGÉTARIEN. (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