



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

STRACCIATELLA FUMÉE (V)	7
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
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	
SALAME AL FINOCCHIO	7
Saucisson toscan au fenouil, dalla salumeria Falorni	
LEMON GRANGER (V)	12.5
Énorme burrata de 250gr, gelée de citron bien fraîche, piment d'Espelette, menthe e basta	
BURRATA E VIGNAROLA (V)	9
Baby burrata de 125gr, fraîche salade romaine de fèves, petits pois et artichauts	
OH BELLA FOCACCIA (V)	5
La BFF de nos buoni prodotti : croustillante focaccia cuite au four à bois, filet d'huile d'olive et origan	

ANTIPASTI

ARANCINI ALLA NORMA (V)	7
Trois dodues boulettes frites au cœur crémeux de risotto aux aubergines et tomates San Marzano, ricotta salata et mayonnaise au basilic on top. Oh dio mio !	
ASPARAGUS TOTALUS (V)	9
Grosse tranche de pain de campagne recouverte d'asperges vertes grillées au barbecue, fines tranches de fromage Branzi et piment d'Espelette	
MARITIZZO CACIO E PEPE (V)	9
Joufflue brioche fourrée à la salsa cacio e pepe, artichauts frits et menthe fraîche on top	
LEONARDO DI CARPACCIO	11
Carpaccio de bar ultra frais, petits pois, éclats d'amandes, le tout arrosé d'un punchy jus de fruit de la passion	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

BUSIATE AL PESTO TRAPANESE (V)	12.5
Busiate au bon pesto trapanese - tomates Datterino et basilic -, basilic frais on top, le tout servi sur une extra-dose de ricotta. Vol direct vers la Sicilia !	
PICI ALL'AMATRICIANA	14.5
Interminables pâtes picci à la sauce de tomates San Marzano et guanciale, pecorino râpé on top	
LA TOUR DE PEAS (V)	13.5
Démentes tagliatelle à la crème de petits pois, petites tomates Datterino confites, le tout recouvert de straciatella fumée et piment frais	
GNOCCHI DO LOVE YOU ME? (V)	14.5
Gratin de gnocchi tout chaud, salsa ai formaggi. Un bonheur.	
GAMBERI VALLI	16.5
Plin bien dodus, farcis à la ricotta et straciatella fumée, gambas rôties, délicieuse bisque de crustacés et petites herbes fraîches	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
PASTA BAMBINI	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

TARTARE DI MANZO	15
Fondant tartare de bœuf coupé au couteau, jaune d'œuf couli-coulant, fèves et oignons de Tropea au vinaigre de vin rouge	
PORC QUE TU M'AIMES ENCORE	16
Coquine poitrine de cochon cuite à basse température, petite salade de poivrons, crispy chapelure au paprika et fenouil sauvage	
UN COUP D'BAR	20
Bar entier rôti au barbecue, salsa chimichurri et fraîche salade de pissenlits, salicornes	
INSALATA DI PRIMAVERA (V)	14
Asperges vertes grillées au barbecue, crème de petits pois, écrasé de pommes de terre violettes, petites herbes fraîches et big copeaux de pecorino	

PIZZA NAPOLETANA	
<u>VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA</u>	
MAMMARGHERITA (V)	12.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic	
4EVER (V)	13.5
Crème de gorgonzola, mozza fior di latte, caciocavallo, parmigiano, miel, basilic	
REGIANNA NANNINI	16
Mozza fior di latte, carpaccio de champignons, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, ciboulette	
HOTTER THAN HELL	14.5
Mozza fior di latte, crème de ricotta au poivre, nduja, réduction de sauce de tomates San Marzano ultra hot, petits oignons rouges caramélisés	
KINKY ZUCCHINI (V)	15.5
Crème de courgettes, mozza fior di latte, carpaccio de courgettes, straciatella fumée	
BRESAOLÉ OLÉ	15.5
Focaccia ultra moelleuse, cuite au four à bois et recouverte de bresaola, roquette, copeaux de parmigiano et origan	
MOMENT OF TRUFFE (V)	19
Crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, champignons de Paris, truffe fraîche de saison, ciboulette	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PANNA COTTA DI AGRUMI	8.5
Soyeuse panna cotta à la vanille recouverte d'un coulis d'agrumes pomelos, oranges et zestes de citron	
PINEAPPLE EXPRESS (VEG)	7.5
Juicy carpaccio d'ananas, jus de fruit de la passion légèrement épicé, crème fouettée vegan, crunchy crumble de coco	
L'INCROYABLE TARTE AU CITRON	7.5
Bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue	
GELATI DÉMENTES MAISON	7
Gelato & chantilly (un seul parfum)	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	8.5
Énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	

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 formaggi 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

BIRRE IN BOTTIGLIE / 5

PESCA POINT / IPA Une pointe d'agrumes, un finish légèrement amer. Le nouveau classique.
CANGURO POMPATO / BLANCHE Blanche twistée avec des notes houblonnée, à boire frais frais frais.
CASTAFIORE / BLONDE Une blonde fatale, légèrement houblonnée, la bière de soif et de kiff.

LES BLANCS

TREBBIANO RUBICONE I.G.T. 2021* EMILIA ROMAGNA CAMAURO	5 / 23
Propre, net et bien sec. Sempres freschi, sempre buoni.	
GRILLO D.O.C. 2020* SICILIA CORTE CA MARI	25
Le plus coquin des vins siciliens.	
PINOT GRIGIO D.O.C. DELLE VENEZIE 2020* VENETO CORVEZZO	6 / 27
Le vin des grands déjeuners en famille, ceux où on s'aime en parlant fort.	
CHARDONNAY D.O.C 2020* SICILIA TERRA DI VITA	30
La quille à dégainer pour épater son crush.	
FALANGHINA TABURNO D.O.C. 2020* CAMPANIA LA FORTEZZA	7 / 32
Le petit blanc qui se boit comme du petit lait, en direct de la province de Naples.	
PECORINO I.G.T, VILLA REGIS 2020* ABRUZZO CASCINA DEL COLLE	35
Frais, fruité et punchy. Sun is up!	
VERMENTINO D.O.C 2020* SARDEGNA OLIANAS	8 / 38
Le blanc le plus coté de Sardaigne.	
FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G., 496 2019* LAZIO DE SANCTIS	45
Le vin des dîners entre amis, qui se marie avec nos buoni prodotti.	
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA D.O.C.G, SAN PAOLO 2017* MARCHE 	55
PIEVALTA Puissant et frais, à marier avec des pasta ou des antipasti.	
CHARDONNAY PIEMONTE D.O.C., MONTERIOLO 2008 PIEMONTE COPPO	98
Un équilibre parfait, une robe dorée. Plus haut c'est le soleil.	

LES PÉTILLANTS

PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G. NM* VENETO CORVEZZO	6.5 / 29
Des bulles aux parfums fruités et floraux, it's prosecco time !	
PROSECCO ROSE D.O.C. NM* VENETO CORVEZZO	7 / 32
Shine bright like my rose prosecco.	
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G., ANDAR PER VIGNE 2021* PIEMONTE VALLEBELBO	6.5 / 29
Doux, léger et rond, avec des saveurs de fleur d'oranger, litchi et fruits exotiques. Pour Victor, "S'il fallait ne prendre qu'une bouteille ce serait celle-là".	
LAMBRUSCO REGGIANO I.G.P., MEMORIA D'ORO NM* EMILIA ROMAGNA 	5.5 / 25
MEDICI ERMETE Le vin rouge pétillant italien ultime, fruité et sauvage, la classe à Dallas.	
FRANCIACORTA D.O.C.G., GOLF 1927 NM* LOMBARDIA BARONE PIZZINI	54
Un jeu de rondeur souple à la vivacité racée, des arômes fruités et délicats. C'est simple, c'est fin et ça se boit sans fin.	

LES ROSÉS

TERRE SICILIANE I.G.T. 2020* SICILIA COLLINA DELLE ROSE	22
Pow chicka pow pow ! Grenade et pamplemousse rose, joli fruité et acidité.	
BARDOLINO CHIARETTO D.O.C... 2021* VENETO MONTRESOR	6 / 27
Le rosé des retrouvailles entre potes. Cheers les amis !	

LES ROUGES

SANGIOVESE RUBICONE I.G.T. 2021* EMILIA ROMAGNA SIMONIA	5 / 23
Comme l'impression d'être au bord d'une piscine à débordement face au coucher du soleil.	
NERO D'AVOLA D.O.C. CAPPANERA 2021* SICILIA CAPPANERA	25
Le symbole de la Sicile authentique, robe rouge rubis et bouquet de fruits frais.	
PRIMITIVO I.G.P., ZULLO 2020* PUGLIA TENUTA VIGLIONE	6 / 27
La famiglia, la bouteille de primitivo, la pasta e basta.	
CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G., POGGIO AI GRILLI 2019* TOSCANA 	30
TENUTA SAN JACOPO Des notes de prune et de cerise, l'expression d'un terroir historique.	
MONTEPULCIANO D.O.C, VILLA REGIS 2020* ABRUZZO CASCINA DEL COLLE	7 / 32
Un MUST incontournable, splendido splendente.	
AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G 2017* CAMPANIA LA FORTEZZA	35
Des reflets bleutés, des notes de mûre, de cerise noire, de framboise. Une beauté.	
CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C 2020* SARDEGNA OLIANAS	8 / 38
Riche, corsé, épicé, avec une belle touche de vinaigre balsamique.	
MONTEFALCO ROSSO D.O.C.G , LE CAMPETTE 2019* UMBRIA 	43
RAINA, FRANCESCO MARIANI Un rouge harmonieux, fruité et structuré. Un bonheur.	
CABERNET SAUVIGNON, LE CORNETE I.G.T 2018 TOSCANA MUSCHI ALTI	55
Vous tomberez sous le charme de sa robe rouge brillante aux reflets pourpres, ses senteurs de griottes et de fruits rouges typiques et son parfait équilibré entre fraîcheur et acidité. Love is in the air!	
LANGHE NEBBIOLO D.O.C. ODDERO 2019* PIEMONTE ODDERO	62
L'un des vins les plus célèbres du Piémont.	
BAROLO D.O.C.G., COMUNE LA MORRA 2017* PIEMONTE MARGARINI	77
Un grand classique.	
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2015 TOSCANA TRICERCHI	84
Un bijou robuste et intense, on n'en dit pas plus.	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. 2017* VENETO DOMINI VENETI	89
Des notes de fruits rouges séchés, de tabac et d'épices et un goût intense avec des tanins de soie pure. Stunning!	
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2013 TOSCANA LE POTAZZINE	97
Il est le vin pour la méditation, sa saveur chaude et robuste laisse une empreinte toute particulière en bouche.	
BARBARESCO D.O.C.G, GALLINA 2016* PIEMONTE ODDERO	119
Des notes minérales donnent un côté salé à ce vin riche et fruité.	
TAURASI RISERVA D.O.C.G., RADICI 1998 CAMPANIA MASTROBERNARDINO	145
Un bouquet fin et complexe dévoilant des arômes de tabac, d'épices et de cerise. La bouche est ample et élégante avec des arômes de fraise, de poivre noir et de réglisse.	
LE PERGOLE TORTE TOSCANA I.G.T. 2016* TOSCANA MONTEVERTINE	258
Un vino rosso alla grande, un des plus grands classiques de la région toscane. Un vin aux arômes de violette et de framboise, de vanille et de cannelle intense, il est velouté et chaud en bouche. Big up pour la sublime étiquette.	
SASSICAIA BOLGHERI D.O.C. 2016 TOSCANA TENUTA SAN GUIDO	361
Figure de proue des "Supers Toscans". Un vin qui écrit l'histoire.	

* LES ÉTOILES INDIQUENT LES VINS BIO, RAISONNÉS, BIODYNAMIQUES OU NATURE. NOS MILLÉSIMÉS SONT SUCEPTIBLES DE CHANGER EN COURS DE CARTES. SÉLECTION DE VIN FAITE PAR ALBERTO SINIBALDI.

ON ACHÈTE NOS VINS DIRECTEMENT AUPRÈS DES PRODUCTEURS.

CE QUI NOUS PERMET DE TRAVAILLER AVEC DES PETITS VIGNERONS EN DEHORS DES ZONES COMMERCIALES BIEN CONNUES. CHAQUE JOUR, ON PREND UN IMMENSE PLAISIR À DÉCOUVRIR TOUTES CES PERSONNALITÉS, CES TERROIRS, CES NOUVELLES SAVEURS. BEVETE BENE, RILASSATEVI E APPROFITTATENE!

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

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE. VIANDE OVINE ET VOLAILLE 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