

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	6,5
en direct de Langhirano	
MOZZARELLA DI BUFALA DOP	6
125g de love	
STRACCIATELLA FONDANTE FUMÉE	6
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
SUBLIME BRESAOLA	9
bresaola hyper fondante dans le filet du cochon	
CULATELLO CON COTENNA	9
le jambon le plus hype de la botte	
BIG BURRATA AL POMODORO	12
burrata 250g, tomates datterino confites, graines de sésame noir, herbes fraîches	
BUFALA PIZZ	7
focaccia, mozza di bufala, anchois, pignons de pin, tomates confites, huile aux herbes, basilic, aneth	
BRUSCHETTA ASPARAGI	9
pain croquant, asperges, mozza fior di latte, parmigiano, crème d'asperge, cerfeuil, marjolaine	
BRUSCHETTA RED IS DEAD	8
pain de campagne, ricotta di bufala, basilic, aubergines frites, tomates datterino confites, roquette	
CARCIOFI ALLA GIUDIA	10
traditionnelle recette de la trattoria italiana: artichauts frits, sauce tzatzichi	

La Bellezza Osteria Tradizionale

CHEF: Raffaele Santopaolo

MANAGER: Alessio Alletto e Giorgia Bontempi

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 notre staff.
Ristorante Big Mamma

Primi Piatti

pâtes fraîches faites à la main
avec amour tous les matins

SAN MARZANO CRAZY LOVE	11
mythique sauce tomate San Marzano de 5 heures, énormément de parmigiano	
PIG BOY LASAGNA	13
la classique lasagna della nonna qui fait du bien: saucisses mijotées plusieurs heures, épinards, graines de fenouil, mozzarella fumée	
GIRELLA DI LELLO	14
délicieuses pâtes fraîches farcies à la ricotta, asperges grillées et zeste d'orange, noix de pécan, pecorino, crème de petits pois, estragon	
MANZO MAMBO	14
recette antique romaine: gnocchi, étouffé de queue de boeuf, pignons de pin, raisin noir	
LOTTE STORY	15
pacchero, lotte, caviar d'aubergine, tomates datterino, basilic frit, brisure de taralli	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE	18
truffe Melanosporum, mascarpone et petits champignons	

Secondi Piatti

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

CARPACCIO DE BOEUF	15
bon boeuf français, champignons de Paris, crème de parmigiano, pousses de petits pois, réduction de balsamique	
ORATA AL FORNO	17
dorade entière cuite au four, salade de fenouil et céleri, groseilles, citronnette, ciboulette	
TAGLIATA ARTICHAUDE	17
200g de sublime boeuf maturé pendant 3 semaines, artichauts alla romana, pecorino	

Pizza Napoletana

al forno a legna, 450°C

MAMMARGHERITA	11
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais, la classique	
HOT DJADJA	14
mozza fior di latte fumée, tomates San Marzano, nduja, poivrons friggittelli, crème d'oignons rouges	
PUISSANCE 4 (FROMAGES)	12
mozza fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, parmigiano, poivre noir	
FUNGI PARTY	14
mozza fior di latte fumée, pommes de terre à l'aneth, champignons pleurotes, speck, aneth	
STRACCIATELLA IS BORN	15
mozza fior di latte, pesto de roquette, tomates datterino confites, stracciatella, pignons de pin	
TELL ME THE TRUFFE	16
crème de truffe noire, mozza fior di latte, petits champignons de Paris, truffe Melanosporum	

Dolci

TORTA AL CIOCCOLATO	7
inimitable tarte aux chocolats, caramel, praliné al caffè, chantilly maison	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	7
énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud, noix de pécan	
IL TIGRAMISÙ	6,5
L'INCROYABLE TARTE AU CITRON	7
bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue	
RISO AL LATTE	6
traditionnel riz au lait, dulce de leche	

GLACES
MAISON
DÉMENTES

GELATO
DU JOUR
Gelato e Chantilly
6,5

Dolci E GRAPPA!

IL TIGRAMISÙ - 6,5

TORTA AL CIOCCOLATO - 7
inimitable tarte aux chocolats,
caramel, praliné al caffè,
chantilly maison

**PROFITEROLE
NAPOLITAINE - 7**
énorme profiterole,
glace fior di latte,
bon chocolat noir tout chaud

**L'INCROYABLE TARTE
AU CITRON - 7**
bien acidulée, croustillante,
inoubliable couche
de meringue

RISO AL LATTE - 6
traditionnel riz au lait,
dulce de leche



Glaces Démentes Maison

**GELATO
DU JOUR**

**Gelato e Chantilly
(un seul parfum)
6,5**



Vini Dolci

15 cl / 75 cl

**MOSCATO D'ASTI,
CASINA D'ARMANGIA**
floral et fruité, de la balle
7 / 33

**MALVASIA DOLCE,
LA STOPPA**
*poire et fleurs blanches,
miam! 8 / 36*

Grappe

4 cl

Grappa classica bianca
Francesco Poli
(Santa Massenza, Trento) 5

Nardini grappa riserva
(bassano del grappa, Veneto) 8

Capovilla grappa di moscato
(rosà, Veneto) 12

Grappa Sassicaia Poli
(schiavon, Veneto) 16

Digestivi

LIMONCELLO 4 · BRAULIO 6 · AMARO DEL CAPO 6
AMARETTO DISARONNO 6 · SAMBUCA 6
MONTENEGRO 6 · BAILEYS 6 · FRANGELICO 6

LA BELLEZZA -i- Osteria Tradizionale
126 rue Esquermoise -i- Lille