



## 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 pair), 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) .....	8
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA .....	9
Bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI .....	9
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
MORTADELLA .....	7
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.	
BURRATA ROSSA (V) .....	14
Énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, tomates confites, graines de sésame et herbes fraîches	
TOPINAMBURRATA (V) .....	11
Coquette burrata de 125g, crème de topinambour, crispy topinambour, herbes fraîches	
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

BREADANCE (V) .....	8.5
Bruschetta au pain de campagne grillé, crème d'ail confit, burratina de 125g bien crémeuse et herbes fraîches	
ARANCINI AL TARTUFO (V) .....	9.5
Iconique arancini à la truffe, champignons et mayonnaise à la truffe	
BRUSCHETTA JAMES (V) .....	9.5
Croustillante tranche de pain de campagne à la mozza di bufala, tomates confites et pesto alla genovese	
C'EST LE BAR QUE J'PRÉFÈRE .....	11.5
Ceviche de bar bien frais servi dans une feuille de sucrine, pommes vertes, sauce au yaourt grec et grenade on top	

## PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) .....	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
BOMBA ROSSA (V) .....	14.5
Dingues busiate à la sauce de tomates datterino, straciatella fumée et huile au paprika	
WE ARE THE CHAMPIGNONS (V) .....	15.5
Royales pâtes maltagliati à la crème de champignons, champignons de Paris rôtis et fondue de parmigiano	
INCREDIBILE LASAGNA .....	15.5
La plus fondante des lasagnes : ragù de cochon, épinards, onctueuse sauce béchamel, provola fumée, et parmigiano râpé on top	
TORTELLI DI ZUCCA MANTOVANI (V) .....	16.5
Tortelli farcis à la courge et à la ricotta de brebis, arrosés d'un beurre de sauge, crumble d'amaretti	
SPAGHETTONI ALLE VONGOLE .....	17.5
Iconique spaghettoni, coques et palourdes, crème de fenouil et zestes de citron vert	
PASTA BAMBINI .....	8



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

ESCALE À PORC-TOFINO .....	17
Tendre échine de cochon cuite pendant des heures puis grillée au barbecue et pommes de terre au four	
LE POUVOIR DES CHOU-FLEURS (V) .....	14
Doux choux-fleur rôti au barbecue, crème cacio e pepe, salade d'herbes arrosée d'huile au paprika et zaatar	
IL GRANDIOSO CARPACCIO DI MANZO .....	19
Giant carpaccio de boeuf, noisettes torréfiées, poireaux frits, truffe fraîche et fondue de parmigiano on top	
LE COMMANDANT COUTEAUX .....	18
Sauté de couteaux, tomates datterino, pommes de terre sautées, grenade et persil. En avant toute !	

## PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V) .....	12.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic	
ORANGE MÉCANIQUE (V) .....	14.5
Ricotta de brebis, fromage taleggio, pecorino, mozza fior di latte, confiture d'orange amère et basilic	
REGIANNA NANNINI .....	17
Crème de champignons, mozza fior di latte, carpaccio de champignons, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche	
THAT'S HOT .....	15.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, salame piccante, ricotta et épinard	
PEPPER MIDDELTON (V) .....	14.5
Sauce cacio e pepe, salade trévis grillée, provola fumée, noisettes torréfiées et basilic	
MOMENT OF TRUFFE (V) .....	19.5
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 .....	8
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PANNA COTTA ALLA PERA .....	8
Panna cotta ultra crémeuse à la vanille et sa douce confiture de poires	
PANNA COTTA AL TARTUFO .....	9.5
On vous présente le plus audacieux de nos dolci : une panna cotta ultra crémeuse à la vanille et truffe fraîche de saison	
TATIN TAQUINE .....	9
Pâte feuilletée au beurre hyper gourmande, pommes cuites au four et bien caramélisées, caramel salé, servie avec une crème fraîche d'Isigny	
MOUSSE FRANCE .....	9
La meilleure des mousses au chocolat noir, recouverte de caramel au café et éclats de graines de café et fleur de sel	
INSALATA DI FICHI .....	8
So fresh tranches de figues, compotée maison à l'orange et au gingembre, crème végétale et petits morceaux de granola noisettes & noix de pécan	
GELATO AL PISTACCHIO .....	7.5
Glace à la pistache, décadent coulis à la pistache	
GELATO AL CREMINO .....	7.5
Onctueuse glace choco-noisette, coulis à la noisette	

## 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 fromaggi 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