



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) 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, miel, zaatar, piment d'Espelette, menthe
TRUFF DADDY (V) 9	Coquette burrata de 125g, crème de truffe, truffe fraîche et petites herbes
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

BRUSCHETTA JAMES (V) 9	Croustillante tranche de pain de campagne à la mozza di bufala, tomates confites et pesto alla genovese
ARANCINI ALLA NORMA (V) 7	Trois dodues boulettes frites de risotto, au cœur crémeux d'aubergines et tomates San Marzano, ricotta salata et mayonnaise au basilic on top. Oh dio mio !
I FIGUE GOOD 8	La bruschetta du bonheur : prosciutto di Parma, sauce cacio e pepe et beaux morceaux de figues fraîches
CODE BAR 11	Acidulé ceviche de bar, concombres battaglione, féta, tomates confites et sauce citronnée

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 !
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) 19	Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons
TORTELLI ALL'ARRABBIATA (V) 15.5	Déments tortelli farcis à la ricotta et à la stracciatella fumée, spicy sauce de tomates datterino
VEGGIPSY KINGS (V) 14.5	La plus fondante des lasagnes veggie : épinards, onctueuse sauce béchamel, ricotta, provola fumée, et parmigiano râpé
PICI ALL'AMATRICIANA 14.5	Interminables pâtes picci à la sauce de tomates San Marzano et guanciale, pecorino râpé on top
PASTA CON LE SARDE 16.5	Sensass spaghetti au ragù de sardine, safran, fenouil sauvage et poutargue râpée. La cuisine sicilienne dans toute sa splendeur.
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, concombres battaglione et oignons de Tropea au vinaigre de vin rouge
PORC QUE TU M'AIMES ENCORE 16	Coquine poitrine de cochon cuite à basse température, pommes de terre grenaille, petite salade de poivrons, crispy chapelure au paprika et fenouil sauvage
BAR ROYAL 17	Bar entier cuit au barbecue, accompagné de sa clique de légumes de saison grillés : aubergines, courgettes et poivrons
INSALATA D'ESTATE 13	Carpaccio de melon et de prosciutto di Parma, mozza di bufala, petites olives taggiasche séchées, amandes torréfiées et filet d'huile aux herbes

PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V) 12.5	Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic
MOMENT OF TRUFFE (V) 19	Crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, champignons de Paris, truffe fraîche de saison, ciboulette
HOT.I.AM 13.5	Provola fumée, salame piccante, spicy caviar d'aubergines et petites amandes torréfiées
KINKY ZUCCHINI (V) 15.5	Crème de courgettes, mozza fior di latte, carpaccio de courgettes, stracciatella fumée, ricotta salata râpée
BRESAOLÉ OLÉ 15.5	Focaccia ultra moelleuse, cuite au four à bois et recouverte de bresaola, roquette, copeaux de parmigiano et origan
4EVER (V) 14.5	Crème de gorgonzola, mozza fior di latte, caciocavallo, parmigiano, miel, basilic
REGIANNA NANNINI 16	Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, carpaccio de champignons, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche et ciboulette

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ (V) 7.5	Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala
BARBABABA (V) 8.5	Dodu baba au rhum et à la vanille, accompagné de petites cerises fraîches et Chantilly extra légère
PEACH PERFECT (VEG) 7.5	Belles pêches rôties, vinaigrette au miel et crème végétale au romarin, amandes caramélisées
MONTE ROSSO (V) 8.5	Coque meringuée garnie d'un crémeux à la vanille et de Chantilly, coulis de fruits rouges et fruits rouges frais on top
CHOCO CLAP CLAP (V) 8.5	Inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone
GELATO AL PISTACCHIO (V) 7	Glace à la pistache, décadent cremino de pistacchio
SORBETTO ALLA FRAGOLA (V) 7	Sorbetto maison et couli-coulant aux fraises fraîches

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