



NOS BONS PRODUITS

1 produit 7 — 2 produits 13 — 3 produits 20
4 produits 26

JAMBON PARMA DOP 18 MESI
le jambon italien le plus doux et fondant

JAMBON CULATELLO CON COTENNA +2
au jambon ce que Sofia Loren est au cinéma

DUO DI SALAME : TARTUFO ET FENOUIL
tout droit de Toscane, dai due fratelli Gombitelli

STRACCIATELLA FONDANTE FUMÉE
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

PARMIGIANO 24 MESI E OLIVE VERDI
parmigiano de Berceto et grosses olives vertes Cerignola

MOZZA RICOTTA
bella mozzarella 150g fourrée à la ricotta di bufala

MORTADELLA DI BOLOGNA
la meilleure mortadella artisanale de Bologne

BURRATA CRÉMEUSE POUR 2 +4
tomates cerises confites

ANTIPASTI À PARTAGER

POULPE FICTION 9
tempura de poulpe, sauce tartare aux algues fraîches

PIZZETTA STRACCIA LA PERA 9
baby pizze, poires, parmigiano, speck du Trentino, coeur de burrata

GREEN BURRATA 8
burrata fondante 125g, délicieux pesto de pistacchi, pistaches concassées

BRUSCHETTA GORGONZOLA 9
champignons portobello, gorgonzola stracchinato, pancetta fumée, vinaigrette du chef, herbes fraîches

PANZEROTTO NAPOLETANO 8
pain napolitain tout chaud frit, farci à la mozza, ricotta, tomates cerises et basilic



MAMMA PRIMI

Le restaurant Big Mamma des Batignolles par Tigrane et Victor. Chef : Rocco Di Martino et manager : Pierre Tamisier. 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. Primi 1812



PRIMI PIATTI

On met à l'honneur les primi piatti italiens, essentiellement les ravioli et toutes pâtes qui finissent en "i" et qui se font à la main.

PASTA CLASSICA

CACIO E PEPE 12
plat typique de la cuisine romaine : spaghetti alla chitarra au pecorino romain et mix de trois poivres noir

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE 18
truffe fraîche du Molise, mascarpone et petits champignons

FETTUCCINE DI BABBO NATALE 14
délicieuses fettucine, canard braisé et mijoté aux épices de Noël, champignons chiodini, marjolaine

PASTA SPECIALS

GNOCCHI MANTOVANI 12
magnifique gnocchi de courge de Mantova faits maison, castelmagno, champignons portobello...un délice!

GIRELLA DI ROCCO 14
délicieuses pâtes fraîches farcies à la ricotta, épinards, parmigiano, crème de chou fleur, chou fleur rôti

PLIN PIEMONTESE 12
pâtes fraîches farcies à la joue de boeuf, fondue de parmigiano, morceaux de boeuf fondants, blette



CROUSTI CHOCO MOUSSE 8
la plus gourmande des mousses au chocolat noir et son praliné croustillant au café

IL TIGRAMISÙ 7

PECAN PIE 8
la traditionnelle tarte pécan comme on l'aime avec son caramel fondant, sa chantilly au mascarpone et sa touche de rhum



PIZZE

Pizza Napoletana al forno a legna



PUMPKING PIZZA 14
provola fumée, crème de courge, speck du Trentino, pecorino

MAMMARGHERITA 12
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais

BURRATA ADDICTION 14
salsa puttanesca de tomates San Marzano, coeur de burrata, herbes siciliennes

GOD SAVE THE REGINA 13
magnifique sauce de tomates San Marzano jaunes, olives noires, mozza fior di latte, champignons de Paris, jambon aux herbes, persil

RED HOT PIZZA PEPPERS (piccante!) 15
mozza fior di latte, tomates San Marzano, tomates datterino confites, salame piccante, oignons nouveaux marinés, parmigiano

TRUFFE MOI SI TU PEUX 18
mozza fior di latte, ricotta à la truffe noire, champignons de Paris, pleurotes, truffe Uncinatum

SECONDI & INSALATE

TAGLIATA DELLO CHEF 16
200g de sublime boeuf de notre troupeau mûré 30 jours, courge, champignons chiodini, roquette sauvage, salsa demi-glace

GRANDE PESCATORE 17
mijoté de moules, bar, gambas, coques, encornets et tomates San Marzano

DOLCI

FROZEN YOGURT DI BOSCO 8
délicieuse glace au yaourt, fruits rouges, coulis de framboise, gros chunks de meringue, Chantilly maison

PASSION BÛCHE 7
Biscuit passion limoncello, compotée mangue, mousse ricotta, coulis épicé exotique, brunoise mangue

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE, SANS INTERMÉDIAIRE.

Dolci della casa

PASSION BÛCHE	7
Biscuit passion limoncello, compotée mangue, mousse ricotta, coulis épîcé exotique, brunoise mangue	
TIGRAMISÙ	7
FROZEN YOGURT DI BOSCO	8
Délîcieuse glace au yaourt, fruits rouges, coulis de framboise, gros chunks de meringue, Chantilly maison	
CROUSTI CHOCO MOUSSE	8
La plus gourmande des mousses au chocolat noir et son praliné croustillant al caffè	
PECAN PIE	8
la traditionnelle tarte pécân comme on l'aime avec son caramel fondant, sa chantilly au mascarpone et sa touche de rhum	

Caffè & love

CAPPUCCINO	4
CAFFÈ FRAPPÉ	3
CIOCCONOCCHIOLATO	2,5

Vini dolci

15cl/75cl

MOSCATO D'ASTI, CASCINA D'ARMANGIA Floral et fruité, de la balle.....	7/33
MALVASIA FRIZZANTE DOLCE, LA STOPPA Poire et fleurs blanches, miam!.....	6 / 30

Digestivi artigianali

4cl

Limoncello.....	4
Braulio.....	6
Amaro del capo.....	6
Amaretto di Saronno.....	6
Sambuca.....	6
Montenegro.....	6
Baileys.....	6
Frangelico.....	6

Grappe

4cl

Grappa classica bianca francescop (<i>santa massenza, Trento</i>).....	5
Nardini grappa riserva (<i>bassano del grappa, Veneto</i>)...8	
Capovilla grappa di moscato (<i>rosà, Veneto</i>).....	12
Grappa sassicala (<i>schiavon, Veneto</i>).....	16