

 **ANTIPASTI**  
A PARTAGER 

<b>Mortadella di Bologna</b> .....	5
<b>Parmigiano Dop 24 mesi e olive</b> ..... parmigiano DOP du caseificio Gennari, olives, amandes	6
<b>Jambon di Parma 21 mesi</b> ..... le jambon le plus doux et fondant	7
<b>Stracciatella</b> ..... le cœur de la burrata fumée, une tuerie	7
<b>Duo di salame: tartufo et fenouil</b> ..... tout droit de Toscane: dai fratelli Gombitelli	7
<b>Polpetta dello chef</b> ..... boule de bon boeuf français et mortadella frite avec un cœur d'anchois et crème de «bagna cauda»	8
<b>Le badass velouté</b> ..... velouté onctueux de châtaigne, courge, poireau, feta, crostini de pecorino	8
<b>Jambon culatello con cotenna</b> ..... au jambon ce que Sofia Loren est au cinéma	9
<b>Bruschetta tartare style</b> ..... pain croquant, délicieux tartare de bon boeuf français, salsa du chef de tomates datterino, aubergines et poivrons, petites feuilles de câpres, angostura	9
<b>Bruschetta di mare</b> ..... pain croquant, filet de rouget croustillant, tomates datterino confites, crème d'oignons rouges confits, céleri croquant	10
<b>Burrata crémeuse pour deux</b> ..... 250g de love	11



LE BARBECUE BIG MAMMA DE PIGALLE  
PAR TIGRANE ET VICTOR. CHEF : FILIPPO.  
MANAGER : MIKE.

TAXES ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC.  
CHEQUES NON ACCEPTÉS.  
LE REGISTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS  
PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE AUPRES DE  
NOTRE STAFF. 12/2018

 **CARNE** 

*Nous élevons nos vaches en France, sans intermédiaire, pour servir à un prix populaire une viande que nous sommes fiers de donner à nos kids. Les viandes sont toutes servies avec des patatine fondantes.*

**AU BBQ**

<b>Mamma's steak cut</b> ..... pièce du boucher de 230g	16
<b>Fiorentina cut (PER 2)</b> ..... t-bone steak, 800g	24/pers.
<b>Tomahawk cut (PER 2)</b> ..... la pièce maîtresse: notre côte de bœuf, 1100g, sauce de champignons de Paris	33/pers.
<b>Upper cut</b> ..... bavette/hampe de 250g marinée, paprika, moutarde en grain	17
<b>Big entrecôte</b> ..... entrecôte de 450g	27
<b>Ribs dello chef</b> ..... bon boeuf français, sauce barbecue maison	17

**CONTORNI**

<b>Salade d'automne alla romana</b> .....	4
<b>Patatines rôties</b> .....	3
<b>Polenta cheesy creamy</b> .....	4

**INSALATE & CARPACCIO**

<b>Calamari fritti</b> ..... calamars frits très croquants, sauce épicé du chef	14
<b>Carpaccio de boeuf</b> ..... notre délicieux boeuf français, courgettes «alla scapece», provolone piccante, pousses de betterave, huile à la menthe	15
<b>Insalata poulpoupidou</b> ..... salade de poulpe fondant, épinards sautés, petites pommes de terre, sauce paprika, cerfeuil	15

**PIZZA NAPOLETANA**

PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

<b>Mammargherita</b> ..... mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais	12
<b>Quattro formaggi</b> ..... mozza fior di latte, gorgonzola, scamorza, parmigiano, provola, gras poivre noir	15
<b>Regina Instagram</b> ..... mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, cœur de burrata, champignons, ciboulette, paprika doux	15
<b>Hot ricotta</b> ..... mozza fior di latte, tomates San Marzano confites, nduja piccante, ricotta de brebis, basilic, zeste de lime	14
<b>Funky peperoni pizza</b> ..... mozza fior di latte, poivrons confits, salsiccia, provola fumée	13
<b>Double truffe</b> ..... mozza fior di latte, champignons de Paris, parmigiano, crème de truffe noire, truffe fraîche Uncinatum	18
<b>MAXI KIFF SUR TOUS NOS PLATS : truffe fraîche Uncinatum</b> .....	5

**PASTA FRESCA**



FAITES MAISON TOUS LES JOURS,  
SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

<b>Pasta bomba rossa</b> ..... tagliolini, sauce aux trois tomates, pecorino, basilic	12
<b>Cappelletti di babbo natale</b> ..... pâtes fraîches farcies au sanglier, beurre, sauge, crumble de châtaigne	13
<b>Linguina tuna</b> ..... délicieuses linguine, thon frais, sauce puttanesca de tomates San Marzano, olive taggiasche, oignons rouges et câpres	14
<b>La fameuse pâte à la truffe (solo/4 pers)</b> .....	18 / 68

truffe fraîche Uncinatum, mascarpone, petits champignons

## Dolci della casa

<b>BÛCHOCHOCOLAT</b> .....	8
Biscuit chocolat, cerises amarena, crème légère mascarpone, Chantilly gianduja	
<b>TIGRAMISÙ</b> .....	7
<b>FROZEN YOGURT DI BOSCO</b> .....	8
Délicieuse glace au yaourt, fruits rouges, coulis de framboise, gros chunks de meringue, Chantilly maison	
<b>CHEESECAKE CASSIS</b> .....	7
Fat cheesecake de la mamma, compotée de cassis, ça va faire mal...	
<b>CROUSTI CHOCO MOUSSE</b> .....	8
La plus gourmande des mousses au chocolat noir et son praliné croustillant al caffè	
<b>BANOFFEEMISU</b> .....	8
Crunchy spéculos, compotée banane cannelle, crème mascarpone, rapée gianduja, coulis dulce de leche	

## Caffè & love

<b>CAPPUCCINO</b> .....	4
<b>CAFFÈ FRAPPÉ</b> .....	3
<b>CIOCCONOCCHIOLATO</b> .....	2,5

## Vini dolci

15cl/75cl

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

## Digestivi artigianali

4cl

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

## Grappe

4cl

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