

NOS BONS PRODUITS

1 PRODUIT 7 / 2 PRODUITS 13 / 3 PRODUITS 20 / 4 PRODUITS 26

JAMBON DI PARMA DOP 24 MESI

en direct du village de Langhirano,
de notre producteur Stefano Borchini

JAMBON CULATELLO CON COTENNA +2

le jambon le plus hype de la botte

DUO DI SALAME : TARTUFO ET FENOUIL

tout droit de Toscane, dai due fratelli Gombitelli

STRACCIATELLA FUMÉE (v)

juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

PARMIGIANO 24 MESI E OLIVE VERDI (v)

Parmigiano DOP du caseificio Gennari, grosses olives vertes Cerignola

SUBLIME BRESAOLA

bresaola hyper fondante, dans le filet du bœuf

BIG BURRATA CRÉMEUSE POUR 2 (v) +4

burrata 250g, huile d'olive extra vergine

ANTIPASTI À PARTAGER

| | |
|---|--|
| ARANCINO SICILIANO9 | délicieuses boules de riz frites au citron d'Amalfi, stracciatella, crevettes rouges, oignons nouveaux |
| VERY CHOU PIZZETTA (v)7 | pizzetta aux brocolini, stracciatella fondante, pecorino romano |
| PANZEROTTO NAPOLETANO (v)8 | calzone frit et farci à la mozza, ricotta, tomates cerises et basilic |
| BABY PESTO BURRATA (v)8 | burrata fondante 125g, gros cœur coulant au pesto de pistache, pistaches grillées |
| RAISIN ET SENTIMENTS9 | bruschetta, gorgonzola, jambon de parme craquant, raisin noir et amandes, réduction de vin rouge |
| CUORE DI CARCIOFO (v)8 | salade d'artichaut croquant, mozzarella di bufala de Salvatore Corso, pignons de pin |

PRIMI PIATTI

ON MET À L'HONNEUR LES PRIMI PIATTI ITALIENS,
ESSENTIELLEMENT NOS PÂTES FRAÎCHES
QUI SONT FAITES À LA MAIN.

| | |
|---|---|
| BURRSTAR IS BORN (v)14 | fettuccina, sauce de tomates San Marzano, cœur de burrata, tomates datterino confites, piment d'Espelette |
| LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (v)18 | truffe Aestivum, mascarpone et petits champignons |
| ZE RAVIOLI13 | ravioli dello chef farcis à la ricotta et au citron jaune, tartare de dorade, coulis de concombre |
| MAGIC CHAMPI PASTA (v)12 | fettuccina, poêlée de champignons sauvages, castelmagno râpé |
| CARAMELLE DI ROCCO14 | pâtes fraîches farcies au lapin, crème de fenouil, parmigiano, olives taggiasche, chips de topinambour |
| BE MY LOBSTER - PASTA PER 224/PERS | à partager à 2 : magnifique tagliolini, homard entier, moules, tomates cerises, persil |
| RISOTTOOOOOO (v)15 | risotto du chef à la crème de courge, provolone del monaco fondu, câpres, graines de courge |

SECONDI

| | |
|---|---|
| CARPACCIO BIG MAMMA15 | bon bœuf français, caviar d'aubergines fumé, amandes, roquette, pickles d'oignons, mayonnaise à l'aubergine, olives |
| POLPO CHIMICHURRI17 | poulpe snacké, sauce chimichurri aux herbes, écrasé de pommes de terre, oignons nouveaux grillés |
| ORZO IS THE NEW BLACK(v)15 | salade d'orge, feta, polpettine d'aubergines, tomates confites, caviar d'aubergines, amandes, oignons nouveaux |
| GIBIER MONTAGNÉ18 | rôti fondant de sanglier, sauce aigre douce, oignons rouges, pommes de terre rôties, herbes fraîches |

MAMMA PRIMI

Chef : Rocco Di Martino et manager : Gonzalo Halliday. Il capo : Mike Lucchese. 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 della squadra Big Mamma.

Les plats (v) sont végétariens. Septembre 2019.

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

PIZZE

PIZZA NAPOLETANA AL FORNO
A LEGNA

| | |
|-------------------------------------|---|
| MAMMARGHERITA (v)12 | mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais |
| REGINA STRACCIABELLA15 | stracciatella, crème de champignons, tomates Roma confites, jambon cuit aux herbes, mozza fior di latte, basilic et thym citronné |
| PUISSANCE 4 (v)13 | mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, caciocavallo, gros poivre noir, basilic |
| PIZZA OBERGINE (v)14 | sauce de tomates San Marzano, gros bouts de mozza di bufala, aubergines panées, basilic, parmigiano |
| HOT SAUSAGE PARTY14 | sauce de tomates San Marzano, tomates datterino au four, pesto de roquette, saucisson piquant, mozza di bufala, basilic |
| PIZZA AL TARTUFO18 | mozza fior di latte, crème de truffe noire, pousses de moutarde, saucisson à la truffe, truffe fraîche Aestivum |

DOLCI

| | |
|---------------------------------------|--|
| MINI BABÀ AL RUM'6 | mini babà au rhum de notre chef pâtissier |
| IL TIGRAMISÙ7 | |
| PROFITEROLE NAPOLITAINE8 | énorme profiterole, glace fior di latte, bon chocolat noir tout chaud |
| PANNA COTTA AI FICHI8 | panna cotta parfumée à la vanille, compote de figues della mamma, figues fraîches, éclats de noisettes |
| PIZZA AL NOCCIOLA7 | on vous présente la Pizza al Nocciola, une pizza fourrée avec notre incroyable pâte à tartiner maison |
| CRAZY SUNDAE EXOTIQUE6,5 | glace fior di latte, coulis exotique, mangue fraîche et fruit de la passion |
| LIMONEMISÙ8 | tiramisù twisté au citron d'Amalfi |