

ANTIPASTI À PARTAGER

- Prosciutto San Daniele**.....7
Notre magnifique jambon du petit producteur Lorenzo Bagatto, en plein cœur de la ville de San Daniele
- Stracciatella (v)**.....7
En direct de la petite ville d'Andria dans les Pouilles et préparée à la main par Salvatore Montrone rien que pour nous
- Parmigiana di melanzane (v)**.....8
Gratin super fondant aux aubergines confites, sauce de tomates italiennes, mozzarella di bufala, basilic
- La fée croquette**.....9
Croquettes de béchamelle et jambon San Daniele, sauce aïoli
- Big balls bruschetta**9
Pain croquant, boulettes de bœuf ultra fondantes, provola, sauce de tomates italiennes, basilic frit
- Big star burrata (v)**.....12
250g de burrata hyper fraîche venue tout droit des Pouilles, cœur coulant au pesto de basilic, tomates datterino confites, pignons de pin
- Pizzetta montanara (v)**.....7
Baby pizze frites, tomates cerises confites, pecorino, basilic
- Pere & Bresaola**.....8
Bresaola dans le filet du cochon, poire, miel fleuri et citron vert

CARPACCIO & INSALATA

- Carpaccio di manzo**15
Bon bœuf français, roquette, tomates confites, parmigiano, réduction de balsamique
- Trop choux (v)**12
Big fraîche salade, chou kale frit, stracciatella, choux-fleurs rôtis, pickles de girolles, noisettes et vinaigrette
- Cæsar palace**14
Magnifique cæsar salade : aiguillettes de poulet panées, laitue romaine, avocat grillé, radis, salsa caesar à la menthe et marjolaine, parmigiano

ALLA GRIGLIA

La specialità di Pink Mamma è la fiorentina e tutti i nostri magnifici pezzi di carne maturata 24 gorni e cotta al grill, come vuole la tradizione toscane.

- T-Bone steak fiorentina (PER 2)**.....24/pp.
L'inimitable fiorentina cut de 800g à partager, délicieuse salsa verde, pommes de terre nouvelles
- Big entrecôte**.....27
Impressionnante entrecôte de 450g et pommes de terre nouvelles, oh mamma, y'a pas moyen mamma
- Mamma's steak cut**16
Pièce du boucher de 230gr, délicieuse salsa verde, pommes de terre nouvelles
- Tomahawk cut (PER 2)**.....33/pp.
La pièce maîtresse: notre côte de bœuf, 1100g, pommes de terre nouvelles
- Poulpie dans l'sas**.....18
Poulpe snacké, crème de pomme de terre fumée, topinambour confit, sauce aux herbes fraîches et anchois
- Be my lobster pasta (PER 2)**.....24/pp.
Paccheri, magnifique homard entier, moules, persil

CONTORNI

- Pommes de terre rôties (v)**3
- Salade de sucrine (v)**4
Sucrine craquante, pain croquant, sauce au yaourt, miel et noix

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. Tendres, goûteuses, sans hormones et sans chichi.
Les plats (v) sont végétariens.

Chef: Michele. Il capo: Bruno. Managers: Pierre, Rosalia, Massimo, Sara. 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 - Ottobre 2019.

Notre squadra prend les réservations au déjeuner du lundi au vendredi mais vous pouvez aussi passer nous voir à l'improviste.

Pink Mamma soutient la fondation Gustave Roussy dans la recherche contre les cancers pédiatriques à travers la campagne « Guérir le cancer de l'enfant au 21e siècle ». Nous ajoutons 1€ à chaque addition pour soutenir cette action. Si vous ne souhaitez pas participer, n'hésitez surtout pas à le signaler à votre serveuse/eur, nous le retirerons.

PIZZA NAPOLETANA

Pizza napoletana al forno a legna

- Mammargherita (v)**.....12
Mozza fior di latte, sauce de tomates italiennes, basilic frais
- Zucchi cheese (v)**.....14
Mozza fior di latte, stracciatella fumée, tomates datterino et tomates cerises jaunes, courgettes grillées, provolone del Monaco, basilic
- Hot summer**15
Sauce de tomates italiennes, mozza fior di latte, aubergines, nduja, ricotta à la menthe et lime
- Napoli pizz**.....10
Sauce de tomates San Marzano, anchois, origan, ail, câpres et olives
- Capocollos**.....13
Crème de brocoli, capocollo di Cinta Senese, provola fumée et basilic
- Regina del tartufo**18
Mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, crème de truffe noire, carpaccio de champignons de Paris, truffe fraîche Uncinatum

PASTA FRESCA

Faites maison tous les jours, semoule de blé dur castillo

- Burrastar is born (v)**.....12
Spaghetto quadrato, sauce de tomates italiennes, cœur de burrata, tomates datterino confites, piment d'Espelette, basilic
- Piggy bolognese**14
Pappardella, golden ragoût de cochon, fenouil sauvage
- Le temps d'un automne**.....15
Maltagliato, jus de viande de bœuf (la secret recette di Big Mamma), poêlée de champignons sauvages, thym, marjolaine, persil, châtaignes
- La fameuse pâte à la truffe (solo/ per 4) (v)...**18/68
Mafalde, truffe Uncinatum, mascarpone et petits champignons