



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 paire), 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.

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

STRACCIATELLA FUMÉE (V)	7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
B20 BURRATA (V)	11
énorme burrata de 250gr, piment d'Espelette, basilic frais, filet d'huile verte aux herbes e basta	
SALAME DE FELINO	7
le mythique saucisson Felino IGP de La Fattoria di Parma	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
COPPA D'EMILIA ROMAGNA.....	8
fines tranches de coppa de notre producteur Paolo Pongolini, from Emilia Romagna with love	

ANTIPASTI

FOCACCIA DI RECCO (V).....	11
la BFF de nos antipasti : fine focaccia XL cuite au four à bois et farcie au stracchino couli-coulant	
MOZZARELLA IN CARROZZA (V)	8
crousty pain de mie frit et fourré à la provola fumée et spicy, veggie bomba pugliese citronnée et sauce aioli	
FRITTATINA ALLA GENOVESE	8
big beignets de rigatoni frits à la genovese de bœuf - paleron de bœuf et ragù d'oignons -, légère crème de fromage branzi et petits oignons en aigre-doux	
TRIPESADVISOR	6,5
tripes alla romana gratinées au Josper, sauce de tomates San Marzano, pecorino et menthe	
COMMISSAIRE MAIGRE(T)	11
délicat carpaccio de maigre, salade de puntarelle, crème à l'ail, marmelade d'oranges, vinaigrette aux anchois et persil, petits pignons de pin	
MOI, MUSH ET MÉCHANT (V)	9
champignon portobello grillé au Josper, panure parfumée aux herbes, mousse de stracchino, crème de persil, sauce demi-glace veggie, salade de puntarelle et éclats de noisettes	
OS 117.....	12
tartare de veau bien fondant, salsa tonnata, salsa verte au persil, sauce aioli et éclats de cacahuètes, le tout servi sur un os à moelle	

PASTA FRESCA

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

MISTA DI NAPOLI (V).....	12
mignonnes pâtes napolitaines aux haricots coco de Paimpol, crème de ricotta acidulée et fraîche ciboulette	
MERRY CHRISTMUSH (V)	13
décentes fettuccine à la farine grano arso, champignons portobello, cardoncelli et chiodini, le tout arrosé d'un bon jus de champignons	
BURRATELLI ALLA STRACCIATELLA (V)	16
burratelli farcis à la stracciatella et aux herbes, salsa arrabbiata bien hot, basilic frais	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	18
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
AGNOLOTTI DEL PLIN	16
dodus plin farcis à la joue de bœuf, légère crème au parmesan, éclats de noisettes, ciboulette fraîche, le tout arrosé d'un bon jus de viande	



PIATTO
DI NATALE

GNOCCHI NERI AL POLPO	17
gnocchi noirs au beurre citron, salsa luciana à la bisque de langoustine, soyeux carpaccio de poulpe, pain parfumé aux herbes, zestes de citron et fraîche ciboulette	



PASTA BAMBINI	9
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

ROCCO PANNOCCHIA (V)	13
épi de maïs grillé au Josper, bomba pugliese, yaourt frais, sauce chimichurri aux poivrons et sauce demi-glace veggie	
ARROSTICINI DI AGNELLO	22
brochettes d'agneau typiques des Abruzzes grillées au Josper, servies avec un big oignon de Tropea confit et farci au fromage branzi, poudre d'olives taggiasche et éclats de noisettes on top, et avec de petites pommes de terres frites au beurre et herbes fraîches	
BEEF GEES	19
poitrine de bœuf cuite tout doucement puis grillée au Josper, sauce demi-glace et sauce barbecue, petites pommes de terres frites au beurre, herbes fraîches	
POLPO MCCARTNEY	22
coquin poulpe grillé au Josper, crousty polenta, salsa luciana à la bisque de langoustine, mayonnaise verte aux câpres, salade de puntarelle	

PIZZE

LA PIZZA NAPOLITAINE VERSION XXL. NOTRE PÂTE EST PRÉPARÉE AVEC DE LA FARINE NAPOLITAINE, TRAVAILLÉE PAR NOS PIZZAIOLI AVANT D'ÊTRE MIS AU REPOS POUR 48H. LE PÂTON EST ENSUITE ÉTIRÉ AU MAXIMUM AVANT D'ÊTRE CUIT 2 MINUTES SEULEMENT À 370° DEGRÉS. - 38CM OF PURE PLEASURE

MAMMARGHERITA (V)	13
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
PATATI PATATA.....	14
crème et écrasé de pommes de terre, provola fumée, pancetta, mozzarella di bufala fumée, poivre noir et sarriette fraîche	
CINQ NUANCES DE FROMAGES (V)	15
avalanche de 5 fromages : mozza fior di latte, provola fumée, pecorino, Tomino, formaggio di Fossa, basilic frais	
REGINA INSTAGRAM	16
sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, champignons de Paris, ciboulette	
HOT MACHINE	14
sauce de tomates San Marzano et nduja bien hot, provola fumée, salaminio piccante, ricotta salata, roquette et oignons confits	
MARINARA ALLA STRACCIATELLA (V)	14
sauce de tomates San Marzano, stracciatella, olives taggiasche, ail, origan	
MOMENT OF TRUFFE (V)	18
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette fraîche	

DOLCI

IL TIGRAMISÙ	7
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
L'ÎLE AU LENDEMAIN	7
une part géante d'île flottante, sabayon italien au marsala et pop-corn caramélisés on top	
MOUSSE OF GUCCI.....	8
mousse full choco noir et lait Valrhona, filet d'huile d'olive sicilienne herbacée de notre ami Cedric Casanova, fleur de sel	
CARPACCIO DI ANANAS (VEG)	7
carpaccio d'ananas ultra fondant, jus au fruit de la passion épicé, crème chantilly coco fouettée, crunchy crumble de coco et fruit de la passion	
ICE ICE BABY.....	6,5
soft gelato à la vanille bio de Madagascar, sauce caramel et éclats de cacahuètes caramélisées	
RICOTTA E PERE 2.0.....	7
biscuit aux noisettes, compotée de poires, crème de ricotta ultra légère, poire pochée à la vanille et crunchy streusel aux noisettes	

CHEF: LEONARDO IORI / MANAGER : COSTANZA AURELI / IL CAPO: MIKE LUCCHESI

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE. VIANDE PORCINE ORIGINE FRANCE ET ITALIE. 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 LA TEAM. DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS. (V) VÉGÉTARIEN. (VEG) VEGAN. LA TRANSPARENCE, LA SÉLECTION ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, C'EST NOTRE MOTTO.
RETROUVEZ LA LISTE DE NOS PRODUCTEURS SUR BIGMAMMAGROUP.COM/FR/PRODUITS