



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 pair), 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.

BUONI PRODOTTI

LES PRODUITS BRUTS EN DIRECT DE NOS PETITS PRODUCTEURS POUR LES KIFFS EN SOLO OU À PLUSIEURS

STRACCIATELLA FUMÉE (V)	8
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
BURRATA CON PAPPALÀ AL POMODORO (V)	14
Énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail, filet d'huile d'olive	
SALAME FELINO	7.5
Le mythique saucisson Felino IGP de La Fattoria di Parma	
CULATELLO CON GRISSINI	10.5
Le jambon le plus hype de la Botte, servi avec des croquants grissini au romarin	
MANZO DI POZZA	9
Fines tranches de bœuf maturé, assaisonnées d'une punchy vinaigrette à la grenade, grenade et pecorino fondu	
FOCACCIA POMODORO E OLIVE (V)	7
Fluffy focaccia, petites tomates dolcetto et olives taggiasche	

ANTIPASTI

MOZZA IN CARROZZA (V)	7.5
Provola affumicata panée, crispy à l'extérieur et fondante à l'intérieur, scarole sautée, sauce nduja vegan, mayonnaise maison aux câpres	
FRITTATINA ALLA CODA VACCINARA	8.5
Méga beignets de rigatoni frits à la queue de boeuf braisée, arrosés d'un bon jus de viande, avalanche de sauce pecorino, cacao en poudre on top	
COMMISSAIRE MAIGRE	12.5
Refreshing carpaccio de maigre, sauce vierge à l'orange et au kiwi, crème épaisse, vinaigrette, graines de sésame et pavot	
BEEFYONCÉ	11.5
Joyeux tartare de surprise de bœuf, mayonnaise aux anchois, champignons chiodini aigre-doux, vinaigrette d'oignons rouges, grenade, noisettes torréfiées et crispy tacos	
CAMEMBERT DE NIRO (V)	14
Camembert entier di bufala bien fondant, cuit au four Josper, miel à la coriandre, crumble de pecorino et noisettes	
CHAMPIGNONS LEAGUE (V)	9.5
Que des numéros 10 : champignons cardoncelli grillés au four Josper, champignons sauvages sautés, champignons chiodini aigre-doux, salsa verte au persil, sauce à l'ail et demi glace végétale	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V, GL)	20.5
Version sans gluten avec des mafalde faites à la main avec la farine de riz Casillo *Pour les personnes intolérantes au gluten et non allergiques	
MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA	15.5
Cools mezza maniche all'amatriciana : sauce de tomates San Marzano, fondue de pecorino et croustillant guanciale	
PICI ALL'AGLIONE (V)	14.5
Interminables picci à la sauce aglione : ail, tomates San Marzano et piment - crème d'ail noir, stracciatella fumée et filet d'huile d'olive au basilic	
PAPPARDELLE CON AGNELLO E ZUCCA	17.5
Pappardelle au ragù d'agneau braisé, crème de courge mantovana, morceaux de courges, champignons chiodini aigre-doux, le tout arrosé d'un bon jus de viande	
GNOCCHI BEACH	18.5
Fancy gnocchi de pommes de terre aux coques et palourdes, le tout parsemé de poutargue	
TORTELLINI ALLA RIBOLLITA (V)	15.5
Mignons tortellini farcis de ribollita : haricots blanc, pommes de terre, parmigiano, blettes et tomates datterino - crème de parmigiano et vinaigrette au balsamique	
PASTA BAMBINI	8
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

ARROSTICINI D'AUTUNNO	22
Coquettes brochettes d'agneau bien grillées au four Josper, polenta de maïs corvino, crème de faisselle et pak choï sauté	
SPLENDIDO CACCIUCCO	19
Voyage voyage en Toscane avec ce dingue piatto livornese à base de poissons : galinette, rascasse et anguille fumée grillées au four Josper, bouillon de poisson aux tomates datterino, sauce vierge au citron, gingembre, fenouil et croûton de pain à l'ail	
AVOIR LA CÔTE	44,5 PAR PERSONNE
Indécente côte de boeuf de 1,2 kg de race Normande à partager, maturée sur os et grillée au four Josper, pommes de terre sautées et sauce tartare	
CHOU LE VENT (V)	14
Dodu chou fleur rôti au four Josper, crémeuse sauce au yaourt, demi-glace végétale et pesto de graines	

PIZZA NAPOLETANA

LA VÉRITABLE RUOTA DI CARRETTO. UNE 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.

MAMMARGHERITA (V)	14
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, pecorino, basilic	
COSACCA (V)	10.5
Recette ancestrale napolitaine : sauce de tomates San Marzano, pecorino et filet d'huile d'olive	
REINE DE LA POP	17
Crème fraîche, jambon cuit aux herbes, mozza fior di latte, provola fumée, pleurotes aigre-doux, crème de faisselle et olives taggiasche	
LE FLAMBEAU	16.5
Sauce de tomates San Marzano et nduja, schiacciata piccante, stracciatella fumée, sauce chimichurri pimentée et poireaux croustillants	
LA COURGE DES MIRACLES (V)	15.5
Crème de courge mantovana, provola fumée, morceaux de provolone piccante et pesto de graines	
TRUFFE STORY (V)	19.5
Crème de truffe, mozza fior di latte, portobello au four, truffe fraîche, pleurotes marinées et ciboulette	
4 FROMAGES POUR UNE LUNE DE MIEL (V)	16.5
Crème épaisse, provola fumée, pecorino, vierge de pommes vertes et échalotes, noix de pécan, fromage de chèvre	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	8
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
CHOCO CLAP CLAP	9
Inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone	
L'ÎLE AU LENDEMAIN	8
Une part géante d'île flottante recouverte de crème anglaise à la vanille et pop-corn caramélisés	
IL ÉTAIT UNE FOIS LE MONT BLANC	12
Une immense montagne de crème à la vanille, crème de marron au chocolat noir, intérieur de biscuit à la châtaigne et cœur de confiture de cerises sauvages italiennes, recouverte de meringues et de noisettes	
IRIS SICILIANO	8
Grande brioche from Sicilia, fourrée de crème de ricotta à la vanille, panée et frite comme un arancino.	
ROCCO BABA	9
Dément baba au rhum recouvert de glace à la vanille, coulis choco-noisette et meringues croustillantes	
INSALATA DI FICHI (VEG)	8
So fresh tranches de figues italiennes, compotée maison à l'orange et au gingembre, crème végétale et petits morceaux de granola noisettes & noix de pécan	
GELATO FIOR DI LATTE E BROWNIES	8
Crémeuse glace à la fleur de lait, petits morceaux de brownies et pâte à tartiner Big Mamma	

QUALITY OR NOTHING - ON VOUS DIT TOUT SUR LES PRIX

Vous aurez peut-être remarqué que le prix de certains de nos plats a légèrement changé. De manière transparente, cet ajustement nous permet de continuer d'assurer la meilleure qualité de nos produits dans un contexte où le coût d'ingrédients indispensables à nos recettes a fortement augmenté, le blé pour la farine de nos pâtes et pizza, nos huiles ou encore les fromaggi ou les charcuteries. Cela venant en parallèle d'autres coûts croissants comme celui de l'énergie, de l'essence qui se répercutent sur les prix de nos amis producteurs. Cet ajustement n'augmente pas les marges mais nous permet de continuer de sourcer les meilleurs produits, de continuer de travailler en direct avec nos partenaires historiques tout en conservant notre promesse sur la qualité et les prix accessibles. On espère que vous comprendrez notre démarche, et surtout, que vous vous régalez ! #qualityornothing

PS : si vous avez la moindre question, n'hésitez pas à nous envoyer un message sur instagram @bigmammagroup ou par mail à love@bigmamma.com

CHEF : EDOARDO BERNINI / MANAGER : BORJA RODRIGUEZ / IL CAPO : BRANDO ZARGHETTA

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE. VIANDE OVINE ET VOLAILLE 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