



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)	7
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
BURRATA CON PAPPAL POMODORO (V)	13.5
Énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail, filet d'huile d'olive	
MORTADELLA	6.5
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA	8
Bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	
CULATELLO CON GRISSINI	10
Le jambon le plus hype de la Botte, servi avec des croquants grissini	

ANTIPASTI

I WANT TO BREAD FREE (V)	7
Focaccia au beurre aux herbes, sauce vierge à l'oignon nouveau, tomates vertes, céleri branche et concombre battaglione, sel fumé	
INSALATA DI COCOMERO (V)	8
So fresh salade de pastèque marinée, féta, olives taggiasche, salade de pourpier, pousses de blettes violettes et de betteraves, gelée de basilic et vinaigrette	
TARTE TAQUINE (V)	12
Mignonne tarte tatin à l'échalote et caramel au jus de légumes, morceaux de chèvre frais et salsa au chèvre	
HISTOIRE D'OR(ADE)	11
Spicy ceviche de daurade, citronette au tabasco, figues d'été en marmelade et aigre-doux, crousti feuille de polenta, huile infusée aux salicornes	
OS 117	12
Tartare de veau bien fondant, salsa tonnata, salsa verte au persil et sauce aïoli, éclats de cacahuètes on top, le tout servi sur un os à moelle	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

TONNARELLI ALLA SCAPECCE (V)	13.5
Fringants tonnarelli jaunes et verts à la crème de courgette, courgettes alla scapece et amandes torréfiées	
BURRATELLI ALLA NORMA (V)	16.5
Crazy burratelli farcis à l'aubergine, straciatella fumée et marjolaine, accompagnés d'une sauce au beurre acidulé et d'un coulis de tomates datterino, croustillantes aubergines alla scapece et pignons de pin	
GAGNER PLIN DE BEEF	15.5
Plin fourrés au ragù de bœuf et oignons cuits très très doucement, onctueuse crème à l'oignon brûlé, sauce vierge et groseilles	
CULURGIONES VERDI (V)	14.5
Dodus culurgiones tressés à la main, farcis à la pomme de terre, pecorino et menthe, gaspacho aux concombres battaglione et morceaux de citrons on top	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
QU'EST-CE QU'ON S'HOMARD	24
Affolants gnocchi, gaspacho de tomates et bisque de homard, petits morceaux d'homard et melon blanc, salicorne	
PASTA BAMBINI	7.5
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

MELANZENDAYA (V)	13
Fondante aubergine grillée au four Jospier, recouverte d'une onctueuse crème de stracchino, salsa chimichurri et concassé de tomates Roma, crispy chapelure aux herbes, pignons de pin on top	
AVOIR LE VENT EN POULPE	22
Cool poulpe grillé au four Jospier, écrasé de pommes de terre et salsa chimichurri, oignons cébette, délicieuse salsa verte	
PIZZA NAPOLETANA	
<u>LA VÉRITABLE RUOTTA 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.</u>	
PROVOLA LOCATELLI (V)	14.5
Sauce de tomates San Marzano, provola fumée, poivre noir, pecorino râpé, basilic	
ISN'T CHEESE LOVELY (V)	15.5
Stracchino, provola fumée, pecorino, toma piemontese, marmelade de pêche, sauce chimichurri aux pêches et oseille	
PURPLE REINE	17
Crème fraîche, mozza fior di latte, provola fumée, jambon cuit, pommes de terre violettes rôties, faisselle, ciboulette et huile verte	
MARGHERITA ORA (V)	13.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, bocconcino di bufala, basilic	
TRUFFE STORY (V)	19
Crème de truffe, mozza fior di latte, portobello au four, truffe fraîche, pleurotes marinées et ciboulette	
SOUS HOT TENSION	16.5
Sauce de tomates San Marzano et spicy sauce nduja, salame piccante, straciatella fumée, marmelade de piment, poivrons crusco et menthe	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PEACH PERFECT	7.5
Belles pêches rôties, vinaigrette au miel et crème végétale au romarin, amandes caramélisées	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	8.5
Énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
MONTE ROSSO	8.5
Coque meringuée garnie d'un crémeux à la vanille et de Chantilly, coulis de fruits rouges et fruits rouges frais on top	
L'ÎLE AU LENDEMAIN	7.5
Une part géante d'île flottante recouverte de crème anglaise à la vanille et pop-corn caramélisé	
CHOCO CLAP CLAP	8.5
Inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone	
DON'T BRICK MY HEART	8.5
Croustillantes feuilles de brick dorées au four, crème diplomate à la vanille arrosée de caramel	
SOFT GELATO DULCE DE LECHE	7
Gelato à la vanille topée de confiture de lait, crispy feuillantine caramel et chocolat blanc	
SORBETTO ALLE FRAGOLE	7
Sorbetto à la fraise et fraises fraîches	

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 formaggi 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