

DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS (70% AU TOTAL). NOTRE ENGAGEMENT PASSE ÉGALEMENT PAR L'ULTRA TRANSPARENCE SUR LA SÉLECTION ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS.

--- I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI ---

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI : l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait // 8

DUO DE SALAME, TRUFFE ET FENOUIL : saucissons à la truffe et au fenouil, tout droit de Toscane, dai fratelli Gombitelli // 7

STRACCIATELLA FUMÉE (V) : juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère // 7

FOCACCIA DELLA NONNA (V) : fluffy focaccia cuite au four à bois, parmigiano, origan, huile d'olive // 4

--- ANTIPASTI DA CONDIVIDERE ---

BIG BURRATA (V) : énorme burrata de 250g, un filet d'huile d'olive extra vierge, une feuille de basilic, cosa vuoi di più? // 12

BRUSCHETTINA AL POMODORO (V) : baby bruschetta, tomates Roma concassées, gelée de tomate, crème à l'ail, poudre de basilic, huile d'olive extra vierge // 4

ARANCINO CACIO & PEPE (V) : crispy boulettes de risotto à la salsa cacio e pepe au Pecorino Romano et poivre noir, pecorino rapé on top, pousses de shiso // 7

INSALTA FRESCA (V) : fraîche salade de pousses de moutarde, pamplemousse, grenade, tomates jaunes confites, oignons nouveaux, parmigiano, vinaigre balsamique // 7

POLPOPOPOW : poulpe rôti, pommes de terre aux herbes, olives taggiasche, céleri branche, poivron vert mariné, vinaigrette au citron, piment d'Espelette // 10

PASTA FRESCA

ON MET À L'HONNEUR: LES PRIMI PIATTI ITALIENS; NOS PÂTES FRAÎCHES SONT FAITES À LA MAIN.

PACCHERO CRAZY IN LOVE (V) / 14
paccheri freschi, sauce de tomates San Marzano,
juicy mozzarella di bufala,
huile d'olive extra vierge, basilic

FORCE VERTE (V) / 13
linguine vertes maison aux épinards,
pesto de basilic frais, cœur de burrata,
pignons de pain, piment, basilic

CARBONARA DANS LA MEULE PER DUE / 16 PP
délicieux tonnarelli servis depuis la meule
de pecorino, œufs, guanciale croquant,
poivre noir

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 18
mafaldine fresche, truffe fraîche de saison, crème
de truffe noire, mascarpone
et petits champignons

PACCHERO AI FRUTTI DI MARE / 17
paccheri freschi, sauce de tomates datterino,
palourdes, moules, couteaux de mer, persil frais

SECONDI PIATTI

POLPETTE AL LIMONE : cool boulette de veau au citron, citron confit, crémeuse purée de pommes de terre, jus de viande, romarin // 15

MABOULE TABOULÉ (VEG) : trio de quinoa, taboulé de roquette et cresson, éclats de noisettes, fondants champignons portobello, salsa chimichurri aux poivrons et oignons et sauce au yaourt grec et vinaigre balsamique // 13

PIZZE

PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA**

MAMMARGHERITA (V) / 12
mozza fior di latte, tomates
San Marzano, basilic frais

MOMENT OF TRUFFE (V) / 18
mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe
noire, truffe fraîche de saison,
champignons de Paris, ciboulette

CHEESELEADER (V) / 13
ricotta aux herbes, gorgonzola, parmigiano,
mozza fior di latte, herbes fraîches

SPICE IT UP / 14
sauce de tomates San Marzano pimentée, boulettes
de nduja piccante et de chair à saucisse,
provola fumée, poivron rouge, parmigiano gratiné
sur le bord

BURRATA KILLER QUEEN / 15
mozza fior di latte, coeur de burrata, pleurotes
grillées, lamelles de champignons de Paris crus,
jambon cuit aux herbes, ciboulette

MARINARA CLASSICA (VEG) / 11
sauce de tomates San Marzano, ail,
origan frais, huile d'olive extra vierge,
basilic

--- DOLCI ---

L'INCROYABLE TARTE AU CITRON / 7
bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue

BABY POMMES SUZETTE (VEG) / 7
mini pommes fondantes à la compote de cassis, beurre végétal,
sucre de coco, cannelle, Chantilly vegan

IL TIGRAMISÙ / 7
le grand classique della casa

BANOFFEE PIE / 8
éclats de spéculoos, polisson mix de crème de banane
et caramel toffee, copeaux de gianduja râpés on top

GLACES DÉMENTES MAISON

GELATO & CHANTILLY (UN SEUL PARFUM) / 6,5



(V) VÉGÉTARIEN. (VEG) VEGAN.
PASTA DISPONIBLES POUR VOS ENFANTS, N'HESITEZ PAS À DEMANDER PLUS DE RENSEIGNEMENTS À NOSTRA SQUADRA. LE REGISTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE AUPRÈS DE LA TEAM.

TAXE ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TCC. CHÈQUES NON ACCEPTÉS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE OU ITALIE (PORCINE).
CHEF: IDRIS LAGHLIMI / MANAGER: LIVIANA BELLO / CHEF BARMAN: NAZZARENO MANTELLA / CAPO: CANDICE FRANC. RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA® - Autunno 2020

** NOS PIZZE AU FEU DE BOIS SONT FAITES EN "AUTOLISI" UNE TECHNIQUE DE FERMENTATION PARTICULIÈRE QUI FACILITE SA DIGESTION ET ÉVITE UNE SOIF DÉMESURÉE

CUCINA POPOLARE
7 RUE NEUVE - 69001 LYON

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA

D
A

C
A
R
M
E
L
O



DUE VOLTE ALLA SETTIMANA

ON A PLUS D'UNE CENTAINE DE PRODUCTEURS EN ITALIE, CHEZ QUI ON ACHÈTE EN DIRECT, SANS INTERMÉDIAIRE. ÇA NOUS PERMET DE TRAVAILLER AVEC DES ARTISANS INCROYABLES QUI TRAVAILLENT DANS LE RESPECT DES PRODUITS ET DES SAISONS.
CHAQUE JOUR EST UNE NOUVELLE OPPORTUNITÉ POUR AVOIR UNE EMPREINTE ENCORE PLUS POSITIVE ET ON EST PERSUADÉS QUE ÇA PASSE PAR DES GESTES AU QUOTIDIEN, COMME LA MISE EN PLACE DU TRI SÉLECTIF DANS NOS RESTAURANTS, L'UTILISATION D'ÉNERGIE VERTE À 100%, PROPOSER DE PLUS EN PLUS D'OPTIONS VÉGÉTARIENNES À LA CARTE OU ENCORE L'UTRA TRANSPARENCE SUR LA PROVENANCE DE NOS PRODUITS.