

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

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

RASPADURA DI LODI (V) : fromage raspadura entier en direct de Lodi, coupé et servi devant vous, con molto amore // 7

DISIZ LA PESTO (V) : énorme burrata de 250gr au cœur coulant de pesto de pistaches, basilic frais, pistaches torrifiées on top // 13

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP : bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert, basilic frais // 8

CULATELLO E GNOCCHO FRITTO : direction l'Emilia Romagna avec ces fines tranches de culatello acoquinées de ses dodus gnocco fritto // 10

--- ANTIPASTI ---

EMPANADAS BAD ASS (V) : trio de juicy empanadas frites et farcies aux champignons, ricotta, stracchino, parmigiano et sauce de tomates San Marzano bien hot // 9

PANNOCCHIA DI MAIS (V) : demi épi de maïs bien grillé, beurre aux herbes, sauce aigre-douce pimentée, ciboulette, thym, pecorino râpé on top // 7

MUSHROOM SERVICE (V) : grosse tranche de pain grillée au beurre, champignons portobello rôtis et girolles sautées, mozzarella di bufala bien juteuse, sauce aioli, filet d'huile d'olive au thym // 9

LA MOULAGA : festa de moules et palourdes sautées, crousty tranche de pain à l'ail et sauce de tomates Datterino // 10

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS NOS PRODUITS ITALIENS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE. POUR LE RESTE, ON ACHÈTE UNIQUEMENT DES PRODUITS FRANÇAIS. VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE ET ITALIE (PORCINE). 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'OFFRIER 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](#)

CHEF: IDRIS LAGHLIMI / MANAGER: ELISABETTA SCIARIADA / CAPO: DOULAY DIAGNE.
RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA® - AUTOMNE 2021

IL TIGRAMISÙ / 7
le grand classique della casa,
avec sa touche de marsala

PANNA COTTA AL TARTUFO / 9
on vous présente le plus audacieux de nos dolci :
une panna cotta ultra crémeuse à la vanille
et truffe fraîche de saison

PASTA FRESCA

ON MET À L'HONNEUR NOS PRIMI ITALIENS, DONT NOS PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN.

CRAZY SAN MARZANO (V) / 13
bucatini à la sauce de tomates San Marzano,
stracciatella fumée, pesto de basilic
et basilic frais

PESTO THE MOON (V) / 13
casarecce au pesto de basilic, stracciatella fumée,
piment d'Espelette, petits pignons de pin

RIGATONI AL RAGÙ DI AGNELLO / 15
rigatoni au bon ragù d'agneau, sauce de tomates
San Marzano, parmigiano râpé on top

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

LOBSTER IS BORN PER 2 / 24 PAR PERSONNE
paccheri au homard et moules, juicy sauce
de tomates Datterino, persil frais

--- SECONDI PIATTI ---

SPIEDINO VERDE : dirty brochette de champignons cardoncelli, poireaux, oignons grelots, poivrons verts tout doux et feta grillée, sauce demi-glace aux légumes, mayonnaise au citron vert, pommes de terre grenaille aux herbes // 14

COTOLETTA ALLA MILANESE : démente côte de veau panée, beurre aux herbes, pommes de terre pont-neuf frites, cheezy sauce au stracchino // 22

FRITTURA DI MARE : crousty gang d'encornets aux moules et langoustines frites, salsa pimentée aux poivrons jaunes // 18

CARPACCIO DI MANZO E CAVIALE : carpaccio de bœuf ultra fondant laqué à la crème de noisettes, caramel salé aux anchois, caviar Baeri, le tout arrosé d'un bon jus de rhubarbe // 18

PIZZA NAPOLETANA

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

LE GRAND SQUASH (V) / 13
crème de courge de Mantova, courge grillée aux herbes, provola fumée, labneh aux herbes, marjolaine

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

TOTALLY SPICES / 15
sauce de tomates San Marzano, parmigiano, salamino piccante, stracciatella fumée, basilic frais

CHEESE IN LOVE (V) / 14
mozza fior di latte, crème épaisse, gorgonzola, parmigiano, réduction de vin rouge, châtaignes salées, basilic frais

SPACE MOUNTAIN / 15
salsiccia de cochon en direct de notre producteur toscan Falorni, pommes de terre, petites feuilles de friarielli, provola fumée, raspadura

THE QUEEN'S GAMBIT / 15
sauce de tomates San Marzano, big morceaux de mozzarella di bufala, jambon cru peduccio di Frate, champignons portobello grillés, basilic frais, filet d'huile au basilic

DOLCI

INSALATA DI FICHI (VEG) / 7
fraîche salade de figues, chantilly vegan ultra légère,
marmelade d'oranges et crunchy granola maison

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

PANNA COTTA ALLA PERA / 7
panna cotta ultra crémeuse à la vanille
et sa douce confiture de poires

SUNDAE KIND OF LOVE / 8
glace crémeuse à souhait au chocolat blanc
et noisettes, pâte à tartiner Big Mamma et éclats
de noisettes caramélisées