



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	
DISIZ LA PESTO (V)	13
énorme burrata de 250gr au cœur coulant de pesto de pistaches, basilic frais, éclats de pistaches on top	
SALAME FELINO	7
le mythique saucisson Felino IGP de La Fattoria di Parma	
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 COTENNA	9
le jambon le plus hype de la botte	

ANTIPASTI

EMPABADASS (V)	8
trio d'empanadas frites et farcies aux champignons, ricotta, stracchino et parmigiano, servies avec une sauce de tomates San Marzano bien hot	
ARANCINI AL POLPO	8
dodues boulettes frites et farcies au ragù de poulpe, cœur crémeux de scamorza fumée, sauce de tomates San Marzano et petits pois, punchy mayonnaise au citron	
CARCIOFI ALLA ROMANA (V)	9
artichauts alla romana farcis aux herbes fraîches et à l'ail, douce crème de fromage Castelmagno, copeaux de Castelmagno et cerfeuil	
MUSHROOM SERVICE (V)	9
grosse tranche de pain grillé au beurre, champignons portobello et pleurotes rôtis, mozzarella di bufala bien juteuse, sauce aioli, filet d'huile d'olive au thym	
POLPETTE AL SUGO	9
crazy boulettes de bœuf et veau typiques de Napoli, recouvertes d'une sauce de tomates San Marzano, ricotta sarda râpée et basilic frais	

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS IN CASA. SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO



PIATTO DI NATALE

LOBSTER IS BORN PER 2	27 ^{PAR PERSONNE}
crazy paccheri servis avec un homard entier et ses mignonnes moules, sauce de tomates Datterino, persil frais	

SPAGHETTI AL POMODORO (V)	12
crazy spaghetti à la sauce de tomates San Marzano, mignonnes tomates confites et ricotta sarda râpée + SUPP STRACCIATELLA / 3€	
CANEDERLI TIROLESIS (V)	13
boulettes typiques du Tyrol aux épinards et cime di rapa, mousse de gorgonzola, poudre de fèves de tonka, le tout servi avec des cime di rapa à l'ail	
DUCKFACE	16
démence lasagna verticale au ragù de canard, avalanche de béchamel aux herbes, le tout arrosé d'un bon jus de viande	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	18
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	



PASTA BAMBINI	7
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

SPIEDINO VERDE (VEG)	14
brochette full-veggie aux champignons cardoncelli, topinambours, oignons grelots et choux de Bruxelles, sauce demi-glace aux légumes, mayonnaise vegan au citron et daïkon et huile verte aux herbes, le tout acoquiné de petites pommes de terre grenaille aux herbes	
SPIEDINO DI MARE	18
belle brochette de poulpe et calamars, blettes rôties, sauce chimichurri et salsa brava, servie avec des pommes de terre pont-neuf frites	
COTOLETTA ALLA MILANESE	27
l'icône cotoletta di vitello : côte de veau XXL recouverte d'une soyeuse crème de toma piémontaise, pommes de terre pont-neuf frites et punchy mayonnaise au citron	

PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO

MAMMARGHERITA (V)	12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
DISCO PESTO (V)	13
mozza fior di latte, pesto de basilic, pommes de terre, basilic frais et pignons de pin	
CHEESY CALZONE (V)	15
big calzone fourrée à la scamorza, stracchino, provola fumée et ricotta, recouverte d'une sauce de tomates San Marzano, poivre noir, provola et ricotta sarda râpée	
NDUJA NAKAMURA	14
sauce de tomate San Marzano, provola fumée, pommes de terre grenaille à la nduja, salsa nduja bien hot, porchetta de cochon, basilic frais	
REGINANA D'ITALIA	15
sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, ciboulette fraîche	
MOMENT OF TRUFFE (V)	18
crème de truffe noire, mascarpone, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	

DOLCI

IL TIGRAMISÙ	7
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
LIMONEMISÙ	7
doux tiramisù pimpé au citron, avalanche de crème mascarpone et biscuits savoiardi imbibés au limoncello	
PANNA COTTA ARANCIONE	8
panna cotta bien crémeuse à la vanille, marmelade d'agrumes légèrement compotés	
CHOCO CLAP CLAP	8
inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone	
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	
SUNDAE MONT-BLANC	9
gelato vanille, mignonnes meringuettes, crème de marrons confits à la vanille et crémeux marron-rhum	
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: IDRIS LAGHLIMI / MANAGER: SAVERIO AURELI / IL CAPO: DOULAY DIAGNE

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