



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 PAPPÀ 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	
CULATELLO CON COTENNA	9.5
Le jambon le plus hype de la Botte	
MORTADELLA	6.5
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA	9
Bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	

ANTIPASTI

PIERRE QUI ROULE, N'AMASSE PAS HOUMOUS (V)	7.5
Décadent houmous de pois chiches, tomates anciennes et huile infusée aux herbes, escorté d'une petite focaccia cuite au four à bois	
CARLA AUBERGINOLA (V)	9.5
Fondante aubergine, recouverte d'une sauce de tomates Datterino et d'une onctueuse crème de burrata, petites tomates confites et fines herbes fraîches	
MARITONZO AL PULLED PORK	9.5
Moelleux pain brioché typique de Rome, pulled pork, sauce yaourt aux herbes et salsa verde	
LEMON & GARFUNKEL	10.5
Tonique carpaccio de bar mariné au citron, suprêmes de citron et salade de fenouil, menthe et poudre de câpres	
GÉANT VERT (V)	8.5
Big poivron fourré à la ricotta de vache et de chèvre, patates douces et oignons nouveaux, fresh gaspacho de poivrons verts, panure aux olives et romarin	
TARATARTARE	11.5
Funky tartare de bœuf assaisonné à l'échalote et à la moutarde, crème épaisse acidulée à l'aneth, beaux morceaux de figues d'été et huile infusée aux herbes	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

FABRICE ZUCCHINI (V)	12.5
Interminables tonnarelli aux courgettes frites, parmigiano et menthe	
PACCHERI JAMES (V)	15.5
Crazy paccheri à la sauce de tomates datterino fraîches, big morceaux de mozza di bufala bien juteuse, basilic frais	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
CAPPELLACCI AL LIMONE	18.5
Dingues cappellacci farçis à la ricotta de chèvre et anchois, escortés d'une sauce au beurre citronné et d'un tartare de bar mariné au citron et à la menthe fraîche	
TONNARELLI ALL'AMATRICIANA	15.5
Déments tonnarelli à la sauce de tomates datterino et guanciale, poivre noir et pecorino râpé	
CALAMARATA ALLA GENOVESE	16.5
Dodues pâtes calamarata au ragù de bœuf cuit pendant des heures avec beaucoup, beaucoup d'oignons, pecorino râpé on top	
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

INSALATA DI FAGIOLINI (V)	14
Pimpante salade d'haricots verts, boulgour et sucrose grillée, yaourt aux herbes, figues d'été, féta et sauce verte on top	
IL GRAN CARPACCIO DI MANZO	16
Giant carpaccio de bœuf, salsa moutarde et yaourt aux herbes, petites pêches de saison à l'estragon, ketchup maison de tomates jaunes et feuilles de cresson	
SEICHO ÇA BRÛLE	19
Belle brochette de seiche au piment del padron et sucrose grillée, sauce aioli et salsa chimichurri à la pastèque	

PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V)	12.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic	
ET 1 ET 2 ET 4 FROMAGES (V)	14.5
Crème de ricotta de chèvre, provola fumée, taleggio, poivre de Sichuan, crispy parmigiano, basilic	
MELANZANA LA GUERRIÈRE	17
Sauce de tomates San Marzano, prosciutto crudo Peduccio di frate, aubergines grillées, mozza fior di latte, ricotta salata, basilic	
L'ÎLE DE LA THONTATION	17.5
Sauce de tomates San Marzano et hot bomba pugliese, très beaux filets de thon, mozza fior di latte, oignons rouges confits au piment rouge, katsubushi et persil	
QUE LE SPECTACLE COMMENCE !	16.5
Crème épaisse, mozza fior di latte, speck fumé, pêches rôties, gelée de pêche, piment d'Espelette et oseille	
MARINARNIA (V)	15.5
Sauce de tomates San Marzano, stracciatella fumée, tomates datterino fraîches et confites, huile d'olive à l'ail, estragon, basilic et origan	
MOMENT OF TRUFFE (V)	19.5
Crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, champignons de Paris, truffe fraîche de saison, ciboulette	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
L'INCROYABLE TARTE AU CITRON	8
Bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue	
PEACH PERFECT	7.5
Belles pêches rôties, Chantilly vegan au romarin, amandes caramélisées	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	9
Énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
SAY CHEESECAKE	8
Extra-dose de mascarpone et fromage frais, vanille	
DON'T BRICK MY HEART	9
Croustillantes feuilles de brick dorées au four, crème diplomate à la vanille arrosée de caramel	
SUNDAE MOOD	9.5
Gelato au yaourt, extra-légère crème Chantilly, coulis de fruits rouges et crispy morceaux de meringues	

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