



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.

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 PAPPÀ AL 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	
CULATELLO CON COTENNA	9
Le jambon le plus hype de la Botte	
COPPA D'EMILIA ROMAGNA	8
Fines tranches de coppa de notre producteur Paolo Pongolini, from Emilia Romagna with love	
MORTADELLA	6.5
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.	
OH BELLA FOCACCIA (V)	6
La BFF de nos buoni prodotti : croustillante focaccia aux olives taggiasche, cuite au feu de bois, filet d'huile d'olive et origan on top	

ANTIPASTI

CROCCHÈ DI NAPOLI	8
Crispy crocchè de pommes de terre, douce crème de ricotta et oseille, lardo stagionato de la Salumeria de Stefani	
CARLA AUBERGINOLA (V)	7
Fondante aubergine, recouverte d'une sauce de tomates Datterino et d'une onctueuse crème de burrata, petites tomates confites et fines herbes fraîches	
EUFIDA TURNER (V)	7
Œuf parfait, mousse de pommes de terre ultra légère, artichauts frits. Un bonheur. / supplément truffe fraîche + 5€	
BUN TO BE ALIVE	11
Joufflu pain brioché recouvert d'un tendre tartare de bœuf coupé au couteau, assaisonnement bien punchy, parmigiano râpé on top	
CARPACCIO DI BRANZINO	10
Carpaccio de bar bien frais, jus de céleri et pousses d'épinards, oignons, fenouil sauvage, câpres et poudre d'olives taggiasche	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
PACCHERI JAMES (V)	14.5
Crazy paccheri à la sauce de tomates San Marzano, big morceaux de mozza di bufala bien juteuse, basilic frais	
FUSILLI DI TRAPANI (V)	13.5
Fusilli au bon pesto alla trapanese - tomates Datterino, amandes, pecorino et basilic -, tomates confites, stracciatella fumée, éclats d'amandes et basilic on top	
BUNNY MONTANA	16.5
Mignons plin typiques du Piémont, farcis au ragù de lapin et arrosés d'une soyeuse sauce demi-glace et d'un beurre aux herbes, légère mousse de camembert di bufala et oseille fraîche on top	
CALAMARATA ALLA GENOVESE	15.5
Dodues pâtes calamarata au ragù de bœuf cuit pendant des heures avec beaucoup, beaucoup d'oignons, pecorino râpé on top	
TONNARELLI COZZE E ZUCCHINE	17.5
Avis de brise marine avec ces tonnarelli aux moules fraîches et courgettes frites, parmigiano, feuilles de menthe et poutargue on top	
 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

LES PLATS FRAIS DU CHEF AUX BONS PRODUITS DE SAISON, BONS POUR LE CORPS, DONC BONS POUR L'ÂME

VITAMIN SEA	18
Cool brochette de poule et seiche, puntarelle grillée, sauce chimichurri, le tout recouvert d'une délicieuse salsa brava et acoquiné d'une petite salade de puntarelle, anchois, olives taggiasche et citronnette	
COSTOLETTE DI AGNELLO	22
Belle cuisson au grill pour de démentes côtelettes d'agneau et leurs asperges vertes, assaisonnées d'une citronnette à la puntarelle, avec une petite salade de puntarelle, anchois et olives taggiasche	
INSALATA SUPER VITTORIO (V)	13
Démente salade de boulghour, poivrons rouges, fraîche roquette, cresson, juteux morceaux de mozzarella di bufala, olives taggiasche, câpres et estragon on top	
PIZZA NAPOLETANA	
<u>VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA</u>	
MAMMARGHERITA (V)	12.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic	
ET 1 ET 2 ET 4 FROMAGES (V)	13.5
Crème de ricotta de chèvre, provola fumée, taleggio, poivre de Sichuan, crispy parmigiano, basilic	
STRACCIATELLA VERSACE (V)	15.5
Sauce de tomates San Marzano, stracciatella fumée, pesto de basilic, olive taggiasche, basilic	
SP-HOT-IFY	14.5
Crème de poivrons rouges à la nduja, provola fumée, spianata piccante, poivrons crusco, big morceaux de mozza di bufala bien juteuse	
MELANZANA LA GUERRIERE	16
Sauce de tomates San Marzano, prosciutto crudo Peduccio di frate, aubergines grillées, mozza fior di latte, ricotta salata, basilic	
MOMENT OF TRUFFE (V)	19
Crème de truffe noire, mascarpone, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PINEAPPLE EXPRESS (VEG)	7.5
Juicy carpaccio d'ananas, jus de fruit de la passion légèrement épicé, crème fouettée vegan, crunchy crumble de coco	
BONGO FIORENTINO	7.5
Petits choux tout doux, typiques de Toscane, fourrés à la chantilly italienne et recouverts d'une indécente sauce au chocolat	
CROSTATA ALLA FRUTTA	8.5
Craquante tarte à la rhubarbe, compotée de fraises, crème d'amandes, chantilly infusée au basilic	
SUNDAE POP POP POP	9.5
Gelato fior di latte topée de sauce caramel, chocolat blanc caramélisé, éclats de noix de pécan et pop-corn caramélisés	
SAY CHEESECAKE	8.5
Extra-dose de mascarpone et fromage frais, décadent coulis de fruits rouges	
RISO AL LATTE	7.5
Le riz au lait bien régressif à la vanille, servi directement depuis la zuppiera della nonna	

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 @bigmamgroup ou par mail à love@bigmamma.com