ANTIPASTI À PARTAGER

Il Gran Prosciutto **7**
Notre magnifique jambon du petit producteur Lorenzo Bagatto, en plein cœur de la ville de San Daniele

Stracciatella fumée (v) **7**
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

Olive al limone (v) **8**
Cool mix d'olives vertes et noires marinées, citron confit grillé, cébette grillée, laurier, thym

Duo de salame truffe et fenouil **7**
Tout droit de Toscane, dai fratelli Gombitelli

Empanada con caponata (v) **7**
Belles empanadas sardes généreusement fourrées à la caponata d'aubergine et provola fumée, mayonnaise au basilic frais

Bruschettamore (v) **8**
Bon pain de campagne grillé, artichauts fondants, câpres, olives taggiasche, parmigiano reggiano, coeur de burrata, basilic frais

Burrastacchio (v) **12**
Big burrata de 250gr, pesto de pistache, éclats de pistache

Pizzetta festa (v) **7**
Baby pizzetta frites : une aux courgettes «alla scapece», une autre à la sauce de tomates italiennes et parmigiano, la dernière au confit d'oignons et blu di bufala

I BUONI PIATTI

Polpette di caponata (v) **13**
Crémeux houmous, boulettes à la caponata d'aubergine, amandes entières, pousse de cresson, basilic frais

Love me or leaf me (veg) **12**
Belle salade de sucrine, fenouil, aubergine, courgettes vertes et jaunes, carottes jaunes et violettes, amandes entières, vinaigrette aux agrumes, oxalis

ALLA GRIGLIA

La specialità di Pink Mamma è la fiorentina e tutti i nostri magnifici pezzi di carne maturata 24 gorni e cotta al grill, come vuole la tradizione toscana.

Pollo alla Griglia **16**
Brochette de poulet mariné aux agrumes et à la bière et farci aux légumes du soleil, sauce à la chicorée italienne «puntarelle», persillade gremolata, petites pommes de terre rattes à l'ail, sucrine, jeunes pousses de betterave

Saucisse Sex & Sun **16,50**
Une énorme saucisse de cochon toscan grillée, chicorée italienne «puntarelle», petites pommes de terre à l'ail, vinaigrette aux anchois, sauce aux poivrons jaunes et verts

Al poulpino **17**
Poulpe grillé, écrasé de pommes de terre, pois gourmands, chips de vitelotte, piment rouge, mayonnaise au citron vert, huile à l'aneth

Seppia agli agrumi **17**
Brochette grillée de seiche marinée au thym, citron et orange, cébette grillée, petites pommes de terre rattes à l'ail et au romarin, sauce au gaspacho, sucrine, jeunes pousses de betterave

T-Bone steak fiorentina (PER 2) ..... **24/pp.**
L'inimitable fiorentina cut de 800g à partager, délicieuse salsa verde, pommes de terre rôties

CONTORNI

Patate al rosmarino (v) **4**
Crunchy pommes de terre, ail, romarin

Melanzana grigliata (v) **5**
Aubergine perlina entière rôtie au four à bois, mayonnaise à la citronnelle, salsa dello chef, graines de moutarde

PIZZA NAPOLETANA

Pizza napoletana al forno a legna

Mammargherita (v) **12**
Mozza fior di latte, sauce de tomates italiennes, basilic frais

Regina di primavera **15**
Mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, poireaux frits, courgettes jaunes et vertes, piment d'Espelette, basilic

Fantastici quattro (v) **14**
Blu di bufala, mozza fior di latte fumée, caciocavallo, provola fumée, parmigiano, poivre noir

Pizza Ortolana (v) **13,50**
Pesto de roquette, mozza fior di latte, aubergines frites, courgettes jaunes et vertes, piment vert, poivrons jaunes et rouges, basilic

Bennie and the (cour)gette (v) **15,50**
Crème de courgette, tomates jaunes, provola fumée, asperges vertes, pecorino, basilic

Double truffe (v) **18**
Mozza fior di latte, parmigiano, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, basilic

PASTA FRESCA

Faites maison tous les jours, semoule de blé dur castillo

Linguine alla scarpariello **12**
Linguine fraîches aux tomates «alla scarpariello», anchois marinés, câpres, bonnes olives gaeta, taralli alle cime di rapa, persil frais, ail

Fettuccine al ragù di agnello **15**
Fettuccine au ragoût d'agneau cuit des heures, crunchy asperges vertes, laurier, aglio, jus de viande

Ravioli alla norma (v) **14**
Beaux ravioli farcis aux aubergines, provola, ricotta fraîche, parmigiano reggiano, sauce de tomates italiennes, pesto, crème de parmigiano, pignons de pin, huile à l'ail

Porc un flirt avec toi (PER 2) ..... **14/pp.**
Maxi plat de paccheri à partager au coquin ragoût de cochon, sauce de tomates italiennes, parmigiano reggiano, sauge, laurier

La fameuse pâte à la truffe (solo/ per 4) (v) **18/68**
Mafalde, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mix de petits champignons

Certified B Corporation

Notre engagement passe par l'ultra transparence sur la sélection et l'origine de nos produits. Nous élevons nos vaches en France, sans intermédiaire, pour servir à un prix populaire une viande que nous sommes fiers de donner à nos kids. Tendre, goûteuse, sans hormones et sans chichi.

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 la team. Les plats (v) sont végétariens, les plats (veg) sont vegans. Notre squadra prend les réservations au déjeuner du lundi au vendredi mais vous pouvez aussi passer nous voir à l'improviste.
Chef: Michele Monte. Il capo: Bruno. Managers: Pierre, Massimo, Sara.
Ristorante del gruppo Big Mamma® - Lista del mese 03/20

Pink Mamma soutient la fondation Gustave Roussy dans la recherche contre les cancers pédiatriques à travers la campagne « Guérir le cancer de l'enfant au 21e siècle ». Nous ajoutons 1€ à chaque addition pour soutenir cette action. Si vous ne souhaitez pas participer, n'hésitez surtout pas à le signaler à votre serveuse/eur, nous le retirerons.

TRADIZIONE TOSCANA DELLA CARNE

ANTIPASTI TO SHARE

Il Gran Prosciutto 7
Our marvellous ham straight from the producer Lorenzo Bagatto, in the heart of the town of San Daniele

Stracciatella fumée (v) 7
Just the creamy heart of the burrata, to eat with care

Empanada con caponata (v).....7
Sa panadedda from Berchidda, filled with delicious caponata, provola cheese from Napoli, pine nuts

Bruschettamore (v).....8
Toasted country bread, super soft artichokes, capers, taggiasche olives, parmigiano reggiano, burrata's creamy heart, fresh basil

Burrastacchio (v) 12
Big 250g burrata, pistachio pesto, pistachio flakes

Pizzetta festa (v).....7
Deep fried baby pizzette: one with zucchini «alla scapece», another with Italian tomato sauce and parmigiano, the last one with onion confit and blu di bufala

Olive al limone (v) 8
Cool mix of marinated green and black olives, grilled candied lemon, grilled scallion, laurel, thyme

Duo de salame truffe et fenouil 7
Straight from Tuscany, dai fratelli Gombitelli

I BUONI PIATTI

Polpette di caponata (v) 13
Creamy hummus, eggplant caponata balls, almonds, watercress sprouts, fresh basil

Love me or leaf me (veg) 12
Beautiful sucrine lettuce salad, fennel, eggplant, green and yellow zucchini, yellow and violet carrots, almonds, citrus vinaigrette, oxalis

ALLA GRIGLIA

La specialità di Pink Mamma è la fiorentina
e tutti i nostri magnifici pezzi di carne maturata
24 gorni e cotta al grill, come vuole
la tradizione toscana.

Al poulpino.....17
Grilled octopus, mashed potatoes, snow peas, vitelotte potato chips, lime mayonnaise, red chilli pepper, dill oil

Pollo alla Griglia.....16
Chicken skewer marinated in citrus and beer and stuffed with summer vegetables, Italian chicory sauce «puntarelle», gremolata persillade, small garlic rattes potatoes, sucrine lettuce, young beetroot sprouts

Saucisse Sex & Sun.....16,5
A huge grilled Tuscan pig sausage,
Italian chicory «puntarelle», small garlic potatoes, anchovy vinaigrette, yellow and green pepper sauce

Seppia agli agrumi.....17
Grilled cuttlefish skewer marinated with thyme, lemon and orange, grilled scallion, garlic and rosemary rattes potatoes, gazpacho sauce, sucrine, beetroot sprouts

T-Bone steak fiorentina (PER 2)..... .....24/pp.
The unique 800g fiorentina cut to share,
delicious salsa verde, roasted potatoes

CONTORNI

Patate al rosmarino (v).....4
Crunchy potatoes with garlic and rosemary

Melanzana grigliata (v).....5
Eggplant perlina roasted in a wood-fired oven, lemongrass mayonnaise, salsa dello chef, mustard seeds

PIZZA NAPOLETANA

Pizza napoletana al forno a legna

Mammargherita.....12
Mozza fior di latte, tomato sauce made with Italian tomatoes, fresh basil

Regina di primavera..... 15
Mozza fior di latte, cooked ham with herbs, fried leeks, yellow and green zucchini, Espelette pepper, basil

Fantastici quattro(v).....14
Blu di bufala, smoked mozza fior di latte, caciocavallo, smoked provola, parmigiano, black pepper

Pizza Ortolana (v) 13,5
Arugula pesto, mozza fior di latte, fried eggplants, yellow and green zucchini, chilli pepper, yellow and red peppers, basil

Bennie and the (cour)gette (v)..... 15,5
Zucchini cream, yellow tomatoes, smoked provola, green asparagus, pecorino, basil

Double truffe (v) 18
Mozza fior di latte, parmigiano, black truffle cream, fresh seasonal truffle, button mushroom, fresh basil

PASTA FRESCA

Homemade daily,
hard Castillo wheat semolina

Linguine alla scarpariello.....12
Fresh linguine with tomatoes «alla scarpariello», marinated anchovies, capers, gaeta olives, taralli alle cime di rapa, fresh parsley, garlic

Fettuccine al ragù di Agnello..... 15
Fettuccine with lamb stew slowly cooked for hours, crunchy green asparagus, bay leaf, garlic, meat gravy

Ravioli alla norma (v)..... 14
Beautiful ravioli stuffed with eggplant, provola, fresh ricotta, parmigiano reggiano, Italian tomato sauce, pesto, parmigiano cream, pine nuts, garlic oil

Porc un flirt avec toi (PER 2) .....14/pp.
Maxi paccheri dish to share, naughty pork stew, Italian tomato sauce, parmigiano reggiano, sage, bay leaf

La fameuse pâte à la truffe (solo/ per 4) (v).....18/68
Mafalde, fresh seasonal truffle, black truffle cream, mix of small mushrooms

Prodotti direttamente dall'Italia / Due volte alla settimana
Everything is home-made. All of our products are imported directly from our producers in Italy. No middlemen. We are committed to be ultra transparent about the selection and the origin of our products. We raise our cows in France, no intermediaries, to serve meat at a reasonable price and which we're proudto serve to you guys. Tender, tasty, no hormones, nothing complicated

Dishes with (v) are vegetarian. Dishes with (veg) are vegan.

Chef : Michele Monte. Il capo : Bruno. Managers: Pierre, Massimo, Sara. Service taxes included, price in euros TTC.
Checks not accepted. All dietary information is available upon request.
Ristorante del gruppo Big Mamma® - Marzo 2020.

Our squadra takes reservations for lunch, Monday through Friday, but we still accept walk-ins.

Pink Mamma is proud to be partnering with the Gustave Roussy foundation, fighting against pediatric cancer with the « Guérir le cancer de l'enfant au 21e siècle » (Healing children cancer in the 21st century) campaign. We add a discretionary 1€ to every bill to take part in this project. If you don't wish to participate, don't hesitate to let your waiter to opt out.

TRADIZIONE TOSCANA DELLA CARNE