



TODO ES CASERO. TODOS NUESTROS PRODUCTOS ITALIANOS SE IMPORTAN DIRECTAMENTE DE NUESTROS PRODUCTORES EN ITALIA. NO HAY INTERMEDIARIOS.
POR LO DEMÁS, SÓLO COMPRAMOS PRODUCTOS LOCALES.
Primavera 2022 - Ristorante del gruppo Big Mamma®

NUESTRO MENÚ ES APAGADO PERO ES B-CORP



Básicamente significa que preferimos ofrecerte una versión digital de nuestro menú a través del QR que se coloca en tu mesa, en lugar de imprimir miles de menús que ciertamente son muy bonitos y muy chulos, pero que son simplemente malos para el planeta. Como toda acción que realizamos a diario, ya sea en ofrecer un menú con productos de temporada, limitando el consumo de carne ofreciendo siempre más opciones gourmet y vegetarianas (porque sí está bien), o abastecer nuestros restaurantes de energía verde, nos levantamos todos los días preguntándonos qué podemos mejorar para seguir mejorando en nuestros restaurantes y al mismo tiempo tener un impacto lo más positivo posible.

Entonces, este menú puede dañar los ojos, pero, francamente, encontramos que no hay nada mejor.

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

STRACCIATELLA AHUMADA (V, GF)	7
corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana	
VERY SEXY BURRATA (V, GF)	11
250 gramos de fresca y clásica burrata pugliese de Andria, con un toque fresh de albahaca. Irresistible	
MORTADELLA AL TARTUFO (GF)	7
la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra	
GNOCCHO FRITTO	12
pan italiano frito con prosciutto di parma 24 mesi, stracciatella traída de Puglia, tomatitos y rúcula	

ANTIPASTI

MOZZARELLA IN CARROZZA (V)	7
mozzarella empanada y frita con un dip de mayonesa hecha con el propio queso y una salsa de pomodoro	
EMRATA BURRATA (V)	13
jugosa burrata Pugliese de 150 gr rellena de pesto casero y acompañada con tomatitos rojos y amarillos, rúcula y cebollino	
BRUSCHETTA ALLA PARMIGIANA (V)	8
pan crujiente con salsa de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, berenjena, parmigiano reggiano y un toque de albahaca	
CROQUESTAR	8
cinco croquetas rellenas de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca de Molise	
TARTARE TONNATA (GF)	11
tartar de redondo de ternera aliñado con mostaza, alcaparras y cebollino y con una salsa de atún con alcaparras y rábano	
TACO DIRTY TO ME	12
tres crujientes tacos de tartar de bonito con fresas de Aranjuez, pepino, frise, guacamole y cilantro	
VEGGIE CARPACCIO (V,GF)	9
carpaccio de calabacín verde y amarillo, parmigiano reggiano, aceitunas taggiasche, cebolla agridulce y rúcula	

PASTA FRESCA

HECHO EN CASA TODOS LOS DÍAS. SEMILLA DE TRIGO DURO CASILLO

SPAGHETTO ALLA NERANO (V)	13.50
spaghetti cuadrado hecho en casa con salsa de queso provola y calabacín, con un toque de calabacín frito y albahaca	
GIRELLA ALLA GENOVESE	14.50
un gran canelón enrollado, relleno de ragú alla genovese encima de una espuma de bechamel	
SPAGHETTO AL NERO DI SEPPIA	15.50
spaghetti negros con ragú de sepia negra, tomates confitados y crema de guisantes	
BURRATELLI AL POMODORO (V)	12.50
pasta rellena con burrata pugliese, acompañado de salsa de tomate, tomates confitados y albahaca	
MAFALDINE AL TARTUFO (V)	18.50
pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo, inigualable	
CARBOMAMMA	15.50
porción para una persona de spaghetti caseros con auténtico guanciale de la Toscana, queso pecorino y huevo, servido directamente en el plato	
CARBOMAMMA (PER 2)	15.50 ^{POR PERSONA}
spaghetti caseros servidos directamente en la rueda de queso pecorino traído de nuestro productor Castagna, con el auténtico guanciale de la Toscana. Un show en el plato. Suplemento trufa 5€ por persona	

SECONDI PIATTI

INSALATA ESTIVA (V,GF)	13
refrescante ensalada con sandía, queso feta, cebolla, frise y semillas de sésamo negro	
HABEMUS CESAR	14
ensalada César con corazón de lechuga, rábanos, pan tostado, crunchy pollo marinado en salsa piri piri y cremosa salsa César, crujiente prosciutto di Parma y un toque de parmigiano reggiano	
LA BIG COTOLETTA ALLA MILANESE	34
500 gr de chuletón de ternera con su hueso empanado, acompañado de lechuga, tomate y nuestro ketchup casero. #gobigorgohome	
PEACH OUT CARPACCIO (GF)	15
el carpaccio con mayúsculas de redondo de vaca, melocotón, berros, hojas de mostaza y nata agria	
LUBINA EN MARIPOSA (GF)	22
lubina hecha al josepr con salsa cítrica de limón, acompañada de patatas crispy, calabacín y pimientos a la parrilla	

PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO.

MARINARA (V)	7.50
tomates confitados y salsa de tomate San Marzano, ajo y un toque de orégano, un clásico que nunca falla	
MAMMARGHERITA (V)	11.50
mozzarella fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales	
AQUÍ HAY TOMATE (V)	14.50
un combo de cuatro tomates, fresca stracciatella con pesto de albahaca y piñones	
THE ROYALS	15.50
tomate San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto di parma, olivas taggiasche y albahaca	
CHEESY ON ME (V)	14.50
para los amantes del queso: fior di latte, gorgonzola, parmigiano y ricotta con mermelada de albaricoque	
RED HOT PADRON PEPPERS	13.50
nduja picante directamente de Calabria, tomate, mozzarella y pimientos al padrón	
SHUFFLE TRUFFLE (V)	18.50
una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca y cebollino	
GOD SAVE THE QUEEN	14.50
salsa de tomate San Marzano, mozzarella, champiñones crudos y cocinados y prosciutto cotto	

DOLCI

IL TIGRAMISÚ (V)	7.50
el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café, cacao y un toque de alcohol Marsala	
TE QUESO MUCHO (GF)	7.50
la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado	
BOOM BOOM CIAO (V)	7.50
mousse de chocolate sobre una base de fondant de chocolate negro, con una sorpresa muy boom. Dulce y explosiva	
PAVLOVA ROSE (V)	7.50
merengue, fresas, lima, chantilly de albahaca y helado de vainilla	
EL TRÍO PRO-FECTO (V)	8.50
trío de profiteroles rellenos de helado de vainilla, pistacho y chocolate junto a nueces caramelizadas y bañado en una salsa de chocolate #boom	
CALL ME ALBARICOQUE (V,GF)	7.5
albaricoques al horno, almendras tostadas y helado de yogur	
GELATO DEL GIORNO (GF)	5
cremoso y sedoso helado hecho en casa con pistacho directamente de Italia	

CHEF: DANIELE TASSO / CHEF BARMAN: LUDOVICA CALISE / MANAGER: ALESSANDRO NARDI / IL CAPO: FRANÇOIS GINESTET

IMPUESTOS Y SERVICIOS INCLUIDOS. PRECIOS EN EUROS CON IVA INCLUIDO. NO SE ACEPTAN CHEQUES. CARNE DE VACA DE ESPAÑA E ITALIA (CERDO).

EL REGISTRO DE ALÉRGENOS QUE CONTIENEN NUESTROS PLATOS ESTÁ DISPONIBLE A PETICIÓN DEL EQUIPO. CON EL FIN DE REDUCIR NUESTRO IMPACTO MEDIOAMBIENTAL. ESTE MENÚ HA SIDO DISEÑADO PARA OFRECER UNA MAYORÍA DE PLATOS VEGETARIANOS. (V) VEGETARIANO. (VEG) VEGANO. LA TRANSPARENCIA. LA SELECCIÓN Y EL ORIGEN DE NUESTROS PRODUCTOS ES NUESTRO LEMA.

ENCUENTRE LA LISTA DE NUESTROS PRODUCTORES EN BIGMAMMAGROUP.COM/ES/PRODUCTOS