



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.  
Invierno 2021/2022 - 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

<b>TAGLIERE DI SALUMI</b> .....	12
una selección de embutidos italianos con prosciutto di parma, mortadella al tartufo, coppa capocollo, acompañado de gnocchi fritti	
<b>MORTADELLA AL TARTUFO (GF)</b> .....	7
la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra	
<b>STRACCIATELLA AHUMADA (V, GF)</b> .....	7
corazon coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana	
<b>VERY SEXY BURRATA (V, GF)</b> .....	8
200 gramos de fresca y clásica burrata pugliese de Andria, con un toque fresh de albahaca. Irresistible	
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI (V, GF)</b> .....	10
una selección de tres quesos italianos: toma dell'alta langa, valtellina casera DOP y gorgonzola DOP , acompañados con chutney de caqui y miel	

### ANTIPASTI

<b>VITELLO TONNATO (GF)</b> .....	10
redondo de ternera española y una salsa típica de Piemonte elaborada con atún, anchoas, alcaparras y mayonesa	
<b>NO PUERRO MAS (V)</b> .....	8
sexy puerro asado al Jospes, suave salsa verde casera, una bomba de sabor de stracciatella y alcaparras	
<b>BURRATA TRAPANESE (V)</b> .....	11
jugosa burrata pugliese de 200gr rellena de pesto de pomodori y nueces, hierbas frescas y granola casera de frutos secos	
<b>CALZONCINI ALLA VACCINARA</b> .....	8
empanadillas italianas rellenas de rabo de toro guisado con verduras con una salsa picante de nduja	
<b>CROQUESTAR</b> .....	7
cinco croquetas rellenas de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca de Molise	
<b>CAPO BRUSCHETTA</b> .....	9
crujiente bruschetta con provola italiana ahumada, alcachofas saltadas y crunchy jamón de parma	
<b>CEVICHE DI BACCALA (GF)</b> .....	11
ceviche fresco de bacalao marinado con lima y aceite evo, mozzarella di bufala, apio y guacamole	

### PASTA FRESCA

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

<b>CAVATELLI ALLE CIME DI RAPA</b> .....	12
cavatelli frescos hechos en casa, grelos italianos salteados, stracciatella ahumada y tarallo desmenuzado	
<b>TORTELLI MONT BLANC (V)</b> .....	13
Pasta al huevo rellena de patata, crema de parmigiano reggiano y setas	
<b>PACCHERO SARDO</b> .....	14
pacchero con ragú rojo de salsiccia presidido por un fino gofre de parmesano	
<b>SPAGHETTI ALLA LUCIANA</b> .....	15
spaghettoni con pulpito bañado en una salsa de pomodoro, cocinado lentamente para un extra de sabor. Un plato de lo más napoletano	
<b>FAMOSA MAFALDINA AL TARTUFO (V)</b> .....	18
pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo, inigualable	
<b>CARBOMAMMA</b> .....	15
porción para una persona de spaghetti caseros con auténtico guanciale de la Toscana, queso pecorino y huevo, servido directamente en el plato	
<b>CARBOMAMMA (PER 2)</b> .....	15 <sup>FOR PERSONA</sup>
spaghetti caseros servidos directamente en la rueda de queso pecorino Borgo Antico con el auténtico guanciale de la Toscana. Un show en el plato	
<b>RISOTTO ALLA MILANESE (PER 2) (GF)</b> .....	14.5 <sup>FOR PERSONA</sup>
clásico risotto con azafrán, ossobuco braseado y hueso de tuétano	

### SECONDI PIATTI

<b>EL CARPACCIO DE LA HUERTA</b> .....	15
el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional, provola ahumada y coliflor agriducle de la Huerta con alioli de boniato.	
<b>INSALATA DI STAGIONE (V)</b> .....	13
ensalada de temporada con lechuga, canónigos, hinojo, kale, tomate rojo confitado, almendras alioli y stracciatella	
<b>HABEMUS CESAR</b> .....	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	
<b>PLUMA IBÉRCICA</b> .....	22
carne de cerdo con salsa verde, acompañada de pimiento rojo asado con alcaparras y aceitunas taggiasche y crujientes patatas fritas	
<b>SIGNORA CHULETA (PER 2)</b> .....	32 <sup>FOR PERSONA</sup>
chuleta de vaca vieja ibérica de 1kg madurada 40 días, acompañada de patatas baby fritas	
<b>ORATA AL JOSPER</b> .....	19
dorada cocinado al jospes con aceite, vinagre y ajo, acompañada de ensalada de espinacas y parmigiano con patatas fritas	

### PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO.

<b>MARINARA (V)</b> .....	7
tomates confitados y salsa de tomate San Marzano, ajo y un toque de orégano, un clásico que nunca falla	
<b>MAMMARGHERITA (V)</b> .....	11
mozzarella fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales	
<b>CHEESY ON ME (V)</b> .....	14
fior di latte, crema de gorgonzola, queso valtellina casera DOP, toma dell'alta langa, parmigiano reggiano, pera y miel	
<b>THE ROYALS</b> .....	15
tomate San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto di parma, olivas taggiasche y albahaca	
<b>VEGGIE'S DREAM (V)</b> .....	13
base de brócoli, hongos shimeji, stracciatella y coliflor morada rallada	
<b>ORANGE IS THE NEW PIZZ'</b> .....	14
base de calabaza, fior di latte, nduja picante, cebolla confitada y salvia crujiente	
<b>SAN SALVATORE</b> .....	14
pizza calzone rellena de ricotta, prosciutto cotto y fior de latte, cubierto con tomate San Marzano, fior de latte, parmigiano y basilico	
<b>SHUFFLE TRUFFLE</b> .....	18
una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca y cebollino	
<b>DOLCI</b>	
<b>IL TIGRAMISÙ</b> .....	7
el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café, cacao y Marsala	
<b>TE QUESO MUCHO (GF)</b> .....	7
la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado	
<b>BOOM BOOM CIAO (V)</b> .....	7
mousse de chocolate sobre una base de fondant de chocolate negro, con una sorpresa muy boom. Dulce y explosiva	
<b>EN LAS NUBES (V, GF)</b> .....	8
meringa francesa, crunchy popcorn caramelizados, con crema zabaione de huevo y Marsala	
<b>SET FIRE TO THE BRULÉE (V, GF)</b> .....	6.5
una crema bruleé flambeada para un plus de hotness, con nata, huevo, mango y vainilla.	
<b>TARTATATIN (V)</b> .....	7
tarta de hojaldre con milhojas de manzana caramelizada, helado de vainilla, crema inglesa y nueces de pecán caramelizadas	
<b>GELATO DEL GIORNO (V, GF)</b> .....	4.5
cremosos y sedosos helados elaborados todos en casa con ingredientes traídos directamente de Italia	

CHEF: CARMINE CINQUE / 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 ALÉRGICOS 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](http://BIGMAMMAGROUP.COM/ES/PRODUCTOS)