



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	
MORTADELLA AL TARTUFO (GF)	7
la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra	
VERY SEXY BURRATA (V, GF)	11
250 gramos de fresca y clásica burrata pugliese de Andria, con un toque fresh de albahaca. Irresistible	
TAGLIERE DI SALUMI	12
surtido de embutidos italiano con prosciutto di parma, coppa capocollo, mortadella al tartufo con focaccia blanca	

ANTIPASTI

ARANCINI CAPONATA (V)	7
tres arancini de arroz con caponata a base de berenjena, pimiento rojo y amarillo, calabacín y apio, con queso scamorza, pimentón y acompañados de una espuma de pecorino	
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
croqueta rellena de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca de Molise	
BURRATA ROSSA (V)	13
jugosa burrata pugliese de 250gr, pesto de albahaca y pappardelle al pomodoro	
TARTARE TONNATA (GF)	11
tartar de redondo de ternera aliñado con mostaza, alcázaras y cebollino y con una salsa de atún con alcázaras y rábano	
ALCACHOFAS DE LA HUERTA (V, GF)	8
3 alcachofas directas de Aranjuez confitadas y cocinadas al Jospet con una espuma de pecorino	
TACO DIRTY TO ME	12
tres crujientes tacos de tartar de bonito con fresas de Aranjuez, pepino, frise, guacamole y cilantro	

PASTA FRESCA

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

SPAGHETTO ALLA NERANO (V)	13,5
spaghetti cuadrado hecho en casa con salsa de queso provola y calabacín, con un toque de calabacín frito y albahaca	
WHERE ARE MY RAVIOLI?	14,5
ravioli rellenos de mejilla de ternera y cubiertos por una espuma de queso pecorino	
GNOCCHI ALLA PUTTANESCA (V)	13,5
gnocchi caseros con salsa alla puttanesca elaborada con pomodoro, alcázaras y olivas, con ricotta seca	
TORTELLI ALLA VIGNAROLA	15,5
ravioli rellenos de bacalao mantecado con una salsa vignarola típica de Roma a base de alcachofas, guisantes y habas	
MAFALDINE AL TARTUFO (V)	18,5
pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo, inigualable	
CARBOMAMMA	15,5
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)	31 ^{POR PERSONA}
spaghetti caseros servidos directamente en la rueda de queso pecorino Borgo Antico con el auténtico guanciale de la Toscana. Un show en el plato	

SECONDI PIATTI

INSALATA CAPRESE (V, GF)	13
mozzarella di bufala, una combinación de cuatro tomates de La Huerta y aceite de albahaca	
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	
GALLETTO AL JOSPER (GF)	18
pollo picantón marinado con patatas al horno y mayonesa ahumada junto a una ensalada de songino	
MAMMA CARPACCIO (GF)	15
el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional con caviar de berenjena, tomate confitado, ricotta salada, berros y salsa alioli	
POLPO PICASSO	22
pulpo fresco cocinado al jospet con crema de hinojo y menta y calabacín frito de La Huerta	
PIZZE	
<u>VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO.</u>	
MARINARA (V)	7,5
tomates confitados y salsa de tomate San Marzano, ajo y un toque de orégano, un clásico que nunca falla	
MAMMARGHERITA (V)	11,5
mozzarella fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales	
AQUÍ HAY TOMATE (V)	14,5
un combo de cuatro tomates, fresca straciatella con pesto de albahaca y piñones	
THE ROYALS	15,5
tomate San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto di parma, olivas taggiasche y albahaca	
SAY CHEEEESE (V)	14,5
Un buen festín de quesos con queso gorgonzola, fior di latte, parmigiano reggiano D.O.P y ricotta con mermelada de limón	
PO-TA-TO-RICO	13,5
mozzarella fior di latte, patatas, salsiccia y nduja picante directa de Calabria de Vittorio Calla	
SAN SALVATORE	14,5
pizza calzone rellena de ricotta, prosciutto cotto y fior di latte, cubierto con tomate San Marzano, fior di latte, parmigiano y basilico	
SHUFFLE TRUFFLE (V)	18,5
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	14,5
salsa de tomate San Marzano, mozzarella, champiñones crudos y cocinados y prosciutto cotto	
DOLCI	
IL TIGRAMISÚ (V)	7,5
el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café, cacao y Marsala	
PROFITEROLES NAPOLITANOS (V)	7
tres profiteroles con pasta choux, crema diplomática de vainilla y un buen chorreo de salsa de chocolate negro	
TE QUESO MUCHO (GF)	7,5
la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado	
IT'S SUNDAY THEN...(V)	8,5
nuestra versión del sunday con helado de yogurt, fresas de Aranjuez, salsa de fresa, hojaldre caramelizado, chantilly y algodón de azúcar	
BOOM BOOM CIAO (V)	7,5
mousse de chocolate sobre una base de fondant de chocolate negro, con una sorpresa muy boom. Dulce y explosiva	
GELATO DEL GIORNO (V,GF)	5
Cremosos y sedosos helados elaborados todos en casa con ingredientes traídos 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 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