



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.  
Otoño 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>STRACCIATELLA AHUMADA (V, GF)</b> .....	7,5
corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana	
<b>VERY SEXY BURRATA (V, GF)</b> .....	11,5
250 gramos de fresca y clásica burrata pugliese de Andria, con un toque fresh de albahaca. Irresistible	
<b>MORTADELLA AL TARTUFO (GF)</b> .....	7,5
la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra	
<b>GNOCCO FRITTO</b> .....	12,5
trio de pan italiano frito con coppa directamente de Toscana, higos de temporada y straciatella. Puedes pedir una porción más si lo deseas	

### ANTIPASTI

<b>MOZZARELLA IN CARROZZA (V)</b> .....	8
tres piezas de mozzarella empanada y frita con un dip de mayonesa hecha con el propio queso y una salsa de pomodoro. Puedes añadir una piezas más si lo deseas	
<b>BURRATA PUGLIESE (V, GF)</b> .....	13,5
jugosa burrata Pugliese de 250 gr rellena de una crema de tomate semiseco, acompañada con escarola salteada, piñones, pasas y olivas taggiasche	
<b>BRUSCH WAYNE (V)</b> .....	9
pan crujiente con queso gorgonzola, calabaza de La Huerta, rúcula y una salsa de vinagre balsámico.	
<b>CROQUESTAR</b> .....	9
cinco croquetas rellenas de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca de Molise	
<b>VITELLO TONNATO (GF)</b> .....	12
redondo de ternera española y una salsa típica de Piemonte elaborada con atún, anchoas, alcaparras y mayonesa	
<b>CAVOLFIOR AL JOSPER (V)</b> .....	9,5
coliflor al Josper directo de Aranjuez con su propio puré, coliflor morado encurtido y acompañado de una salsa de queso pecorino y gorgonzola	
<b>FRESH PULPO</b> .....	11,5
ceviche de pulpo servido en un crujiente pane carasau con crema de boniato, mozzarella y leche de tigre	

### PASTA FRESCA

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

<b>FETTUCCINE AI FUNGHI (V)</b> .....	14
pasta fettuccine bicolor con champiñones, shiitake, clavos y rebozuelos	
<b>GIRELLA AL RABO DE TORO</b> .....	16
un gran canelón enrollado relleno de rabo de toro cocinado en salsa de tomate y bañado en una salsa de pecorino D.O.P y un toque fresco de apio	
<b>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI (V)</b> .....	13
ravioli hechos en casa rellenos de ricotta y espinacas con una salsa de mantequilla y salvia frita	
<b>CACIO E PEPE E GAMBERI</b> .....	16
paccheri caseros con una salsa cacio e pepe a base de pecorino y pimienta con gambas frescas	
<b>MAFALDINE AL TARTUFO (V)</b> .....	19.50
pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo. Inigualable. Suplemento de straciatella 3€ por persona	
<b>CARBOMAMMA</b> .....	16
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> .....	16 <sup>POR PERSONA</sup>
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

<b>INSALATA DI AUTUNNO (V,GF)</b> .....	13,5
ensalada de canónigos y espinacas con calabaza al josper, zanahoria, coliflor y queso gorgonzola	
<b>HABEMUS CESAR</b> .....	14,5
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>LA BIG COTOLETTA ALLA MILANESE</b> .....	34
500 gr de chuletón de ternera con su hueso empanado, acompañado de lechuga, tomate, patatas fritas y nuestro ketchup casero #gobigorgohome	
<b>CARPACCIO DI STAGIONE (GF)</b> .....	15,5
el carpaccio con mayúsculas de redondo de vaca, queso toma, clavos salteados, champiñón laminado, olivas negras y un toque de rúcula	
<b>MERLUZZO AL JOSPER (GF)</b> .....	22
merluza al josper con crema de boniato y salsa de limón, cebolleta y radicchio	

### PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO.

<b>MARINARA (V)</b> .....	8
tomates confitados y salsa de tomate San Marzano, ajo y un toque de orégano,	
<b>MAMMARGHERITA (V)</b> .....	12,5
mozzarella fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales	
<b>NO PUERRO MÁS (V)</b> .....	15
el come back más esperado. Nuestro famoso no puerro más en versión pizza. Puerro asado al josper, fiordilatte, straciatella, alcaparras fritas y granada.	
<b>THE ROYALS</b> .....	16
tomate San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto di parma, olivas taggiasche y albahaca.	
<b>CALABACHEESE (V)</b> .....	15
para los amantes del queso. Fiordilatte, parmigiano reggiano, ricotta y gorgonzola, con una mermelada de calabaza.	
<b>SOME LIKE IT HOT</b> .....	14
una pizza de lo más hot con spianata piccante, ricotta de oveja y olivas taggiasche	
<b>SHUFFLE TRUFFLE (V)</b> .....	19.5
una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca y cebollino	
<b>GOD SAVE THE QUEEN</b> .....	15
salsa de tomate San Marzano, mozzarella, champiñones crudos y cocinados y prosciutto cotto	

### SUPLEMENTOS

Trufa 5€ / Parma 3€ / Salame piccante 2€ / Straciatella 3€ / Aceitunas 2€

### DOLCI

<b>IL TIGRAMISÚ (V)</b> .....	8
el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café, cacao y un toque de alcohol Marsala	
<b>TE QUESO MUCHO (GF)</b> .....	8
la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado	
<b>BOOM BOOM CIAO (V)</b> .....	8
mousse de chocolate sobre una base de fondant de chocolate negro, con una sorpresa muy boom. Dulce y explosiva	
<b>IL SICILIANO (V)</b> .....	7.5
dulce típico del sur de Italia a base de una pasta brioche rellena de crema de ricotta de oveja y vainilla	
<b>PAVLOVA ROSSA (V,GF)</b> .....	7.5
merengue, frutos del bosque, helado de vainilla hecho en casa y crema batida	
<b>FILOMENA (V)</b> .....	8.5
un Mont-Blanc con un merengue XXL relleno de pasta de castañas, crema chantilly y crujientes avellanas	
<b>GELATO DEL GIORNO (GF)</b> .....	5
cremosos y sedosos helado hechos en casa con productos 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 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](http://BIGMAMMAGROUP.COM/ES/PRODUCTOS)