

OSTERIA PALATINO

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS NOS PRODUITS ITALIENS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE. POUR LE RESTE, ON ACHÈTE UNIQUEMENT DES PRODUITS FRANÇAIS.

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

INSALATA PANZANELLA (V) : fraîche salade panzanella typique de Toscane aux tomates, concombre, céleri et crème de stracciatella, crousty galettes à la farine de haricots // 7

PORTOBELLO ROAD (V) : champignons portobello cuits à la plancha puis frits, pickles de champignons chiodini, fondue de parmigiano, creamy sauce au yaourt et ciboulette // 7

HOT OSTRICHE : trois belles huîtres gratinées, panure à la nduja, piment frais, salsa persillade on the side // 10

POLPETTE DI SEPPIA : dirty boulettes de seiche cuites à basse température puis frites, lardo di Colonnata, le tout arrosé d'un jus de tomate, poivron et basilic // 9

FUNNY BUNNY : maxi pain de campagne grillé avec des tranches de rôti de foie gras de lapin et épaule de lapin, épinards sautés à l'ail, mignonnes tomates confites, soyeuse sauce à la truffe et truffe fraîche de saison // 9

... I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI ...

STRACCIATELLA FUMÉE (V) // 7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

DISIZ LA PESTO (V) // 12
énorme burrata de 250gr fourrée au pesto de basilic, baby tomates Datterino confites, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta

BURRATA CON PAPPALÀ AL POMODORO (V) // 8
mignonne burrata de 125gr en direct des Pouilles, compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail, filet d'huile d'olive toscane

CULATELLO CON COTENNA // 9
le jambon le plus hype de la botte

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI // 8
l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait

BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA // 8
bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert

PASTA FRESCA

ON MET À L'HONNEUR NOS PRIMI ITALIENS, DONT NOS PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN.

TORTELLI AI FUNGHI (V) / 15
mignons tortelli farcis aux champignons de saison, fraîche gelée de citron vert et ciboulette, champignons chiodini en aigre-doux, girolles sautées au beurre et avalanche de parmigiano fondu

CANEDERLI TIROLESI / 14
dirty boulettes typiques du Tyrol, speck, moules, ciboulette sur une décadente fondue de camembert di bufala

TAGLIOLINI ALLA CARBONARA DI MARE / 16
clique de tagliolini à la salsa carbonara, petits morceaux de thon mariné, ail noir et crunchy guanciale

RIGATONI ALL'ARRABBIATA (V) / 13
rigatoni à la salsa arrabbiata avec le petit kick pimenté qu'il faut, stracciatella fumée, pesto de basilic, piment rouge et vert frais, piment d'Espelette, basilic

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 18
mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI MANZO / 16
démentes pappardelle au bon ragù de bœuf, pecorino, oignons au gingembre en aigre-doux, ciboulette et pignons de pin on top

SECONDI PIATTI

MEAT THE ROAD JACK : tartare de filet de bœuf ultra fondant, moutarde à l'ancienne, fraîche roquette, crispy topinambour, oignons rouges en aigre-doux, le tout servi sur un os à moelle, arrosé d'une délicieuse sauce d'os à moelle aux herbes, avec des cuty pommes de terre rôties // 15

DONALD DUCK : pimpant magret de canard, chou kale sauté, figues rôties, punchy sauce à l'orange et au fenouil, petits champignons cardoncelli séchés, chou-fleur cru râpé, le tout servi sous cloche et fumé aux fruits rouges // 18

PIZZE

MAMMARGHERITA (V) / 12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais

MOMENT OF TRUFFE (V) / 18
crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette

BOMBSHELL (V) / 15
sauce de tomates San Marzano et hot bomba pugliese, stracciatella fumée, pesto de basilic frais, olives taggiasche

PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA**

MARGHERITA DURAS (V) / 13
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, mozzarella di bufala bien juteuse, basilic frais

QUEEN B / 15
mozza fior di latte, petits champignons de Paris, jambon cuit, olives taggiasche séchées, ciboulette, filet d'huile verte au basilic

LOOKING LIKE RAGÙ / 16
sauce de tomates San Marzano au ragù de joue de bœuf, ricotta, mozza fior di latte, pecorino, parmigiano, thym et olives taggiasche

LA FRIEND(CAL)ZONE / 14
méga calzone fourrée à la mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, ricotta, spianata piccante et jambon cuit

... DOLCI ...

IL TIGRAMISÙ / 7
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

CARPACCIO DI ANANAS (VEG) / 7
carpaccio d'ananas ultra fondant, jus au fruit de la passion épicé, crème de coco fouettée, crunchy crumble de coco et fruit de la passion on top

BABA AL LIMONCELLO / 7
dodu baba imbibé de limoncello, mascarpone ultra légère au citron vert

SAY CHEESECAKE / 8
extra-dose de mascarpone et fromages frais, avalanche de pâte à tartiner Big Mamma et noisettes caramélisées

GELATO DELLA CASA

GELATI DÉMENTES MAISON / 6,5
gelato & chantilly (un seul parfum)

GELATO ALLA RICOTTA E OLIO DI OLIVA / 6,5
gelato à la ricotta di bufala et filet d'huile d'olive parfumée au basilic

SUNDAE KIND OF LOVE / 8
glace crémeuse à souhait au chocolat blanc et noisettes, pâte à tartiner Big Mamma et éclats de noisettes caramélisées

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE ET ITALIE (PORCINE). TAXES ET SERVICES COMPRIS, PRIX EN EUROS TTC. CHÈQUES NON ACCEPTÉS.
Chef: ANDREA ASSOGNA / Manager: GIANLUCA AUDINO / Capo: PIERRE TAMISIER

LE REGISTRE DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE AUPRÈS DE LA TEAM. DANS UN SOUCI DE DIMINUER NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL, CETTE CARTE A ÉTÉ ÉLABORÉE AFIN D'OFFRIR UNE MAJORITÉ DE PLATS VÉGÉTARIENS. (V) VÉGÉTARIEN. (VEG) VEGAN. LA TRANSPARENCE, LA SÉLECTION ET L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, C'EST NOTRE MOTTO.

RETROUVEZ LA LISTE DE NOS PRODUCTEURS SUR BIGMAMMAGROUP.COM/FR/PRODUITS

AUTOMNE 2021 - RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA®

** NOS PÂTES À PIZZE SONT FERMENTÉES DURANT 48H

