

OSTERIA PALATINO

8 RUE DE LA MERCI, 33300 BORDEAUX

TOUT EST FAIT MAISON. TOUTS NOS PRODUITS ITALIENS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE.
POUR LE RESTE, ON ACHÈTE UNIQUEMENT DES PRODUITS FRANÇAIS.
Hiver 2021/2022 - Ristorante del gruppo Big Mamma®



NOTRE MENU EST MOCHE MAIS BCORP



En gros ça veut dire qu'on préfère vous proposer une version digitale de notre menu via le QR qui est posé sur votre table plutôt que d'imprimer des milliers de menus certes très beaux et très cool, mais qui sont juste mauvais pour la planète. Comme chaque action que l'on mène au quotidien, que ce soit dans le fait de proposer une carte avec des produits de saison, de limiter la consommation de viande en proposant toujours plus d'options gourmandes et végétariennes (parce que oui ça peut aller de paire), de n'alimenter nos restos qu'en énergie verte, on se lève chaque jour en se demandant ce que l'on peut améliorer pour continuer de recevoir dans nos restos tout en ayant l'impact le plus positif possible.

Alors ce menu fait peut-être mal aux yeux, mais franchement, on trouve qu'il n'y a pas mieux.

I NOSTRI PRODOTTI ITALIANI

STRACCIATELLA FUMÉE (V)	7
juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
BURRATA AL PESTO (V)	12
énorme burrata de 250g fourrée au pesto de basilic frais, en direct du Caseificio Montrone	
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	
COPPA D'EMILIA ROMAGNA	8
finest tranches de coppa de notre producteur Paolo Pongolini, from Emilia Romagna with love	

ANTIPASTI

ZUCCA MACHINE (V)	6
délicieux velouté de courge mantova et sa touche d'Amaretto, oignons rouges marinés, petits croûtons de pain à l'ail et au romarin, ciboulette fraîche	
BASTONCINI DI POLENTA (V)	7
bâtonnets de polenta frits et bien crousty, béchamel au parmigiano, piment frais et poivre noir	
A STAR IS BUN	10
odou bun au charbon végétal farci d'une saucisse de cochon et de fromage à raclette, blettes sautées, soyeuse sauce aux oignons, le tout recouvert de graines de sésame et ciboulette	
FUNNY BUNNY	9
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, sauce à la truffe et truffe fraîche de saison	

PASTA FRESCA

FAITES MAISON TOUS LES JOURS IN CASA. SEMOULE DE BLÉ DUR CASILLO

TAGLIATELLE AL CAVIALE	19
démentes tagliatelle au beurre d'anchois, sauce au citron et caviar Transmontanus, ciboulette	



PIATTO DI NATALE

PACCHERI ALL'ARRABBIATA (V)	13
paccheri 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 frais	

CANEDERLI TIROLESI	14
boulettes typiques du Tyrol aux moules, speck et ciboulette, servies sur une fondue de camembert di bufala	

PIRAMIDI DI PALATINO	15
pyramidi farcis au gorgonzola, poires, ricotta et cannelle, éclats de noix de pécan, délicat carpaccio de radis red meat, le tout servi dans un bon bouillon de prosciutto di Parma	

IL GRANDE TORTELLO	14
big tortello farci aux oignons rouges, cœur coulant de jaune d'œuf, avalanche de béchamel, sauce à la moelle et aux herbes, sauce demi-glace, pain parfumé au romarin et à l'ail, ciboulette	

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



PASTA BAMBINI	7
une petite portion de pasta uniquement pour nos cool kids. Pour la salsa du jour, n'hésitez pas à demander à notre squadra	

SECONDI PIATTI

ZUCCA MACHINE (V)	11
délicieux velouté de courge mantovana et sa touche d'Amaretto, oignons rouges marinés, petits croûtons de pain à l'ail et au romarin, ciboulette	
DON'T WORRY BEEF HAPPY	15
tartare de filet de bœuf fondant à souhait, moutarde à l'ancienne, fraîche roquette, crispy topinambours, oignons rouges en aigre-doux, le tout servi sur un os à moelle et accompagné de petites pommes de terre rôties	
ARROTOLATO DI MAIALE	17
épaule de cochon farcie à la saucisse et aux champignons rôtis, sauce demi-glace, purée de pommes de terre à la truffe, petites blettes, truffe fraîche de saison et moutarde au raisins	
SPEZZATINO DI MANZO	15
spezzatino de bœuf mijoté pendant des heures, tomates San Marzano, onctueuse polenta au beurre et crousty polenta on top, ciboulette	
MARCO POLPO	18
coquin poulpe pané aux corn-flakes puis frit, spicy nduja veggie - poivrons rouges, tomates séchées, câpres et piment -, haricots coco et ciboulette	

PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO

MAMMARGHERITA (V)	12
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
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, sauce de tomates San Marzano, petits champignons de Paris, jambon cuit, stracciatella fumée, olives taggiasche séchées, ciboulette, filet d'huile verte au basilic	
PISTACCHIO DISCO	14
mozza fior di latte, mortadella aux pistaches, pesto de pistaches, éclats de pistaches et zestes de citron	
MOMENT OF TRUFFE (V)	18
crème de truffe noire, ricotta, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	
CACIO ET PEPE 2.0 (V)	13
ricotta, salsa cacio e pepe, marmelade de poires, poivre frais et estragon	
SALSICCIA KEYS	16
pâte au charbon végétal, sauce de tomates San Marzano, hot bomba pugliese, salsiccia piccante, provola fumée, piment frais	

DOLCI

IL TIGRAMISÙ	7
le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
CHOCO CLAP CLAP	8
inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone	
L'ÎLE AU LENDEMAIN	7
une part géante d'île flottante, sabayon italien au marsala et pop-corn caramélisés on top	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	8
énorme profiterole, glace fior di latte, bon chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
CARPACCIO DI ANANAS (VEG)	7
carpaccio d'ananas ultra fondant, jus au fruit de la passion épicé, crème chantilly coco fouettée, crunchy crumble de coco et fruit de la passion	
MONTE BIANCO	8
coque meringuée garnie d'un biscuit aux châtaignes, crémeux aux marrons avec une subtile touche de rhum, chantilly ultra légère, confiture d'oranges et gingembre	
GELATI DÉMENTES MAISON	6.5
gelato & chantilly (un seul parfum)	

CHEF: ANDREA ASSOGNA / MANAGER: GIANLUCA AUDINO / IL CAPO: PIERRE TAMISIER

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE. VIANDE PORCINE ORIGINE FRANCE ET ITALIE.
TAXES ET SERVICES COMPRIS. PRIX EN EUROS TTC. CHÈQUES NON ACCEPTÉS.

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