



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 pair), 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.

BUONI PRODOTTI

LES PRODUITS BRUTS EN DIRECT DE NOS PETITS PRODUCTEURS POUR LES KIFFS EN SOLO OU À PLUSIEURS


STRACCIATELLA FUMÉE (V)	8
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
BABY BURRATA (V)	8.5
Burrata de 125gr crémeuse à souhait, filet d'huile d'olive e basta	
BURRATA AL PESTO ROSSO (V)	14
Big burrata de 250gr fourrée au pesto rosso, servie avec un croquant pane carasau frit, un pain typique de Sardaigne, piment et basilic on top	
DUO DE SALAME	7.5
Le mythique saucisson Felino IGP de La Fattoria di Parma et saucisson toscano au fenouil de la Salumeria Falorni	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI	9
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait	
BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA	9
Bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert	

ANTIPASTI

DON'T BREAD MY HEART (V)	9.5
Crispy bruschetta recouverte d'un trio de tomates bien juteuses - cœur de bœuf, noire de crémée et datterino confites, sauce de tomates datterino brûlées, mozza di bufala fumée et filet d'huile au basilic	
VITELLO TONNATO	10.5
Fines tranches de veau coupé au couteau, poivrons rôtis au feu de bois, salsa tonnata, crème de poivrons, tomates datterino confites, câpres, estragon et pane carasau	
FOCACCIA CON MORTADELLA	10.5
Fluffy focaccia à la bière, mortadella, crème de stracciatella, tomates datterino, petites pistaches et basilic	
POULPE FICTION	11.5
Dément carpaccio de poulpe, punchy jus de citron, pommes de terre vitelotte et grenaille, tomates datterino confites, salicorne et fenouil	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

PASTA PATROUILLE (V)	12.5
Dingues linguines à la sauce de tomates San Marzano et datterino / supplément stracciatella fumée +3€	
PLIN AL POMODORO (V)	16.5
Généreux plin farcis à la stracciatella fumée et au basilic, recouverts de sauce de tomates San Marzano et datterino, copeaux de parmigiano et herbes fraîches	
THE GREAT CARBONARA	15.5
Magnifique carbonara classica au jaune d'œuf crispy guanciale de notre producteur Falorni, pecorino, parmigiano et poivre noir	
THE GREAT CARBONARA (PER 2)	17 PAR PERSONNE
Magnifique carbonara classica for two, jaunes d'œufs, crispy guanciale de notre producteur Falorni, pecorino, parmigiano et poivre noir. Servie straight from la meule.	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
MOULEWALK	18.5
Lunaires calamarate aux palourdes et aux moules, sauce de tomates datterino et persil plat	
 PASTA BAMBINI	8
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

LEONARDO DI CAPRESE (V)	14
Trio de tomates gorgées de soleil - cœur de boeuf, zebra et ananas - , arrosées d'une soyeuse crème de tomates brûlées, mozzarella di bufala fumée à souhait et pesto de basilic on top	
INSALATA DI FREGOLA (V)	14
Charmante salade de fregola sarda, concombre battaglione, tomates datterino confites, fenouil, sauce au yaourt frais et crostini di pane	
MISTER T(BONE)	19
Tendre t-bone de veau, clique de pommes de terre au four, poivrons corne de boeuf frits, duo de salsa inédit : marmelade d'oignons et chimichurri	
BBE : BIG BAR ENERGY	24
Big bar entier maqué d'haricots verts croquants, fenouil et d'une mignonne brochette de poivrons	
BŒUFFY CONTRE LES VAMPIRES	17
Fondant tartare de bœuf coupé au couteau, fenouil, câpres frites, petite touche de salsa ponzu au yuzu et vinaigre de riz, le tout acoquiné de pommes de terre rôties	

SIDE

SIDE : CHAUD PATATE ! (V)	5.5
Mignonnes pommes de terre au romarin et à l'ail	

PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V)	12.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic	
MARGHERITA DURAS (V)	14.5
Sauce de tomates San Marzano, parmigiano, mozza bufala bien juteuse, basilic frais	
TARTRUFFE (V)	19.5
Sauce truffe et ricotta, mozza fior di latte, petits champignons de Paris cuits, truffe fraîche de saison, ciboulette	
PESTO LITTLE THING (V)	14.5
Ricotta, mozza fior di latte, tomates jaunes marinées, stracciatella fumée, tomates datterino confites, pesto de basilic, pignons de pin et basilic frais	
LA REINA DEL FLOW	17
Sauce de tomates San Marzano, Mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons. cuits, olives taggiasche séchées, ciboulette, basilic et huile aux herbes	
LADY MARMELADE (V)	15.5
Ricotta, mozza fior di latte, fromage de chèvre, marmelade de pêche, éclats d'amaretti, zestes de citron vert et basilic	
HOT COUTURE	14.5
Sauce de tomates San Marzano et hot sauce nduja, provola fumée, salame piccante, stracciatella fumée, poivrons grillés et basilic	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PEACH PERFECT	7.5
Belles pêches rôties, Chantilly vegan au romarin, amandes caramélisées	
CHOCO CLAP CLAP	9
Inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone	
SUNDAE MOOD	9.5
Gelato au yaourt, extra-légère crème Chantilly, coulis de fruits rouges et crispy morceaux de meringues	
GELATO AL PISTACCHIO	7.5
Glace à la pistache, décadent coulis à la pistache	
GELATO AL CREMINO	7.5
Onctueuse glace choco-noisette, coulis à la noisette	

QUALITY OR NOTHING - ON VOUS DIT TOUT SUR LES PRIX

Vous aurez peut-être remarqué que le prix de certains de nos plats a légèrement changé. De manière transparente, cet ajustement nous permet de continuer d'assurer la meilleure qualité de nos produits dans un contexte où le coût d'ingrédients indispensables à nos recettes a fortement augmenté, le blé pour la farine de nos pâtes et pizza, nos huiles ou encore les formaggi ou les charcuteries. Cela venant en parallèle d'autres coûts croissants comme celui de l'énergie, de l'essence qui se répercutent sur les prix de nos amis producteurs. Cet ajustement n'augmente pas les marges mais nous permet de continuer de sourcer les meilleurs produits, de continuer de travailler en direct avec nos partenaires historiques tout en conservant notre promesse sur la qualité et les prix accessibles. On espère que vous comprendrez notre démarche, et surtout, que vous vous régalez ! #qualityornothing

PS : si vous avez la moindre question, n'hésitez pas à nous envoyer un message sur instagram @bigmammapgroup ou par mail à love@bigmamma.com

CHEF : GIUSEPPE VENTRE / MANAGER : MARZIA DI MAMBRO / IL CAPO : THOMAS CARIOLET

VIANDE BOVINE ORIGINE FRANCE. VIANDE OVINE ET VOLAILLE 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