



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

TRECCIA DI MOZZARELLA (V, GF)	7,5
una big treccia di mozzarella di bufala de Salvatore Corso con un toque de aceite y albahaca	
STRACCIATELLA AHUMADA (V, GF)	7,5
corazón coulant de burrata ahumada, traído de primera mano por nuestro productor Salvatore Montrone dos veces por semana	
MORTADELLA AL TARTUFO (GF)	7,5
la verdadera mortadella directamente de Bologna de nuestro productor Gianni Negrini con trufa negra	
FOCACCIA ESTIVA (V)	8,5
una pequeña focaccia con pomodori San Marzano, straciatella, cebolla, olivas y basílico fresco	

ANTIPASTI

CARPACCIO DI PESCE SPADA (GF)	11,5
carpaccio de pez espada, salsa de tomate San Marzano, alcaparras, aceitunas negras y orégano	
BURRATA CAPRESE (V, GF)	13,5
jugosa burrata pugliese rellena de pesto a base de rúcula, basílico, parmesano y nueces, y acompañada de tomatitos	
CROQUESTAR	9
cinco croquetas rellenas de bechamel de trufa con jamón y un toque de trufa fresca de Molise. Puedes añadir una unidad más si lo deseas	
FRITTATINA DI PASTA ALLA NERANO (V)	7,5
tres bocados fritos de pasta alla nerano con calabacín, parmigiano reggiano y basílico fresco, para un bocado de lo más crunchy. Puedes añadir una unidad más si lo deseas	
TARTARE DI MANZO	12,5
crujiente pan con tartar de carne de vaca aliñada con pepino, chalota, alcaparras y cebollino, con huevos de codorniz y trufa fresca de Molise	
PROSCIUTTO E MELONE (GF)	10,5
prosciutto di parma 24 meses de nuestro productor Ghirardi Onesto y melón fresco aliñado con una citronette	
BOQUERÓN DE LA ISLA	11,5
Tres boquerones fritos y rellenos de queso scamorza y patatas con una salsa de tlioli. Puedes añadir una unidad más si lo deseas	
IMPEPATA DI COZZE	9,5
500gr de frescos mejillones con una salsa de tomate San Marzano, un toque picante de chile y picatostes	

PASTA FRESCA

HECHO EN CASA TODOS LOS DÍAS. SEMILLA DE TRIGO DURO

SPAGHETTO STRACCIATELLA E POMODORI (V)	14
spaghetti caseros con straciatella, tomatitos amarillos y rojos y un toque fresco de basílico	
GNOCCHI DELLA MAMMA (V)	14
gnocchi con crema de gorgonzola, higos de temporada, nueces y limón rallado para un toque cítrico	
RAVIOLI RICOTTA E LIMONE (V)	13
Ravioli bicolor rellenos de ricota, limón y albahaca junto a una crema de remolacha, una espuma de parmigiano reggiano, con un salteado de acelgas	
PUTTANESCA DI TONNO	16
spaghetto hecho en casa con tomates San Marzano, olivas, alcaparras y tartar de atún	
CASARECCE AL RAGÚ	15
pasta casarecce con ragú de cerdo cocinado al vino blanco y un toque de hinojo	
RISOTTO ALLA PESCATORA (PER 2) (GF)	19.50 ^{FOR PERSONA}
arroz cremoso con ragú de pulpo y sepia, mejillones y gambas al ajillo. Un bocado marino	
MAFALDINE AL TARTUFO (V)	19.5
pasta fresca mafaldine con trufa negra de Molise, champiñones y cremosa nata de tartufo, inigualable	
CARBOMAMMA (PER 2)	16 ^{FOR PERSONA}
spaghetti caseros servidos directamente en la rueda de queso pecorino traída por nuestro productor Castagna con el auténtico guanciale de la Toscana. Un show de plato. Suplemento de trufa 5€ por persona	

SECONDI PIATTI

INSALATA DI STAGIONE (V)	13,5
corazón de lechuga, canónigos, rúcula, calabacín asado, judías verdes, espárragos, straciatella, picatostes, tomate confitado con salsa alla mostarda y miel	
POLLO AL LIMÓN (GF)	18
muslo de pollo al limón cocido a baja temperatura y frito, acompañado de crujientes patatas fritas	
IL GRANDE FRITTO MISTO	21
un mix de pescado frito a base de salmonete, calamares y chipirones. Ningún bocado te transportará al mar tanto como este	
IL GRAN CARPACCIO TONNATO (GF)	15,5
el carpaccio con mayúsculas de vaca nacional, con salsa tonnata, jugo de carne y flores de oxalis	

PIZZE

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO.

MARINARA (V)	8
tomates frescos San Marzano, ajo y un toque de orégano, un clásico que nunca falla	
MAMMARGHERITA (V)	12
mozzarella fior di latte, frescos tomates San Marzano con hojas de albahaca fresca. Para los más tradicionales	
CHEESY GOING (V)	15
para los amantes del queso: fior di latte, gorgonzola, taleggio y parmigiano reggiano con un toque de higos frescos	
ANCHOVIZZ	14
salsa de tomate San Marzano, straciatella directamente de Puglia, aceitunas, alcaparras y anchoas	
SHUFFLE TRUFFLE (V)	19.5
una delicada pizza con una base de ricotta, salsa tartufata, setas y un último toque de escamas de trufa fresca y cebollino	
TOO HOT TO HANDLE (V)	14
Pizza calzone con salsa de tomate San Marzano y bomba rossa pugliese picante, mozzarella, ricota de limón y jalapeños confitados. Una bomba de lo más spicy	
PARMAGEDDON	16
focaccia con rúcula, jamón de Parma, parmigiano reggiano y búfala directa de la Campania	
THE CROWN	15
tomate San Marzano, champiñones portobello, jamon cocido, olive taggiasche y cebollino. La queen	

SUPLEMENTOS

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

DOLCI

IL TIGRAMISÙ (V)	8
el gran clásico. Elaborado a base de mascarpone, huevos, café, cacao y un toque de alcohol Marsala	
TE QUESO MUCHO (V,GF)	8
la mejor tarta de queso nunca vista, un tiro asegurado	
IT'S SUNDAY THEN (V)	8.5
nuestra versión del sundae con helado de yogur, fresas de Aranjuez, salsa de fresa, hojaldre caramelizada y chantilly	
BOOM BOOM CIAO (V)	8
mousse de chocolate sobre una base de fondant de chocolate negro, con una sorpresa muy boom. Dulce y explosiva	
SUMMER PANNACOTTA (V,GF)	7.5
pannacotta con albaricoque de temporada y crumble, con un toque dulce de melocotón	
GELATO AL PISTACCHIO (V, GF)	5
cremoso y sedoso helado hecho en casa con pistacho directamente de Italia	
GELATO ALLO YOGURT	5
cremoso y sedoso helado hecho en casa con yogur	

CHEF: SIMONE ATTOLINI / CHEF BARMAN: MATTEO MONTELEONE / IL CAPO: PABLO MILÁN

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