

SPLENDIDO

16-18 RUE DE LA RÉPUBLIQUE, 13001 MARSEILLE

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.

RISTORANTE DEL GRUPPO BIG MAMMA® - PRINTEMPS 2022

Ristorante del gruppo Big Mamma® - Printemps 2022



SOIR

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.

BUONI PRODOTTI

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


STRACCIATELLA FUMÉE (V)	7
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
MORTADELLA AL PISTACCHIO	6
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.	
DUO DE SALAME	7
Saucissons toscans à la truffe et au fenouil, dai fratelli Gombitelli	
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	
BURRATA DI PRIMAVERA (V)	9
Crémeuse burrata de 125gr aux asperges vertes. Un bonheur.	
BIG-RRATA (V)	12.5
Énorme burrata de 250gr, éclats de noisettes, petites pousses de marjolaine, filet d'huile aux herbes e basta	

ANTIPASTI

PICCOLA INSALATA (V)	7
Fraîche salade de puntarelle, mozzarella di bufala bien juteuse, câpres frites au miel, crousty morceaux de pain, cerfeuil frais / supplément anchois + 1,5€	
BRUSCH-CHICKA WAH WAH (V)	8
Grosse tranche de pain de campagne grillée, ricotta di bufala, tomates confites, pesto de basilic frais	
ARANCINI AL TARTUFO (V)	10
Dodues boulettes de riz frites, cœur crémeux de fromage fontina et salsa al tartufo, truffe fraîche on top. Oh dio mio !	
BOCCONCINI DI MOZZA FRITTI	7
Baby boulettes de mozzarella di bufala panées et frites, acoquinées d'une délicieuse crème de poivrons rouges	
L'ICONIQUE VITELLO TONNATO	11
Fines tranches de noix de veau cuites à basse température, salsa tonnata, câpres, olives taggiasche, petites feuilles de puntarelle	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

EDDY DE PESTO (V)	12
Pappardelle verdi aux épinards, recouvertes de pesto de basilic frais et ricotta salata / supplément stracciatella + 3€	
LINGUINE AL POMODORO E STRACCIATELLA (V)	13
Démentes linguine, salsa al pomodoro, mignonnes tomates Datterino confites, stracciatella fumée, huile infusée à l'ail et crème de basilic	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	18.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
RAGÙ BALL Z	14
Paccheri au coquin ragù de saucisse de cochon, fenouil sauvage, pecorino râpé	
GNOCCHI ALLO SCOGLIO	17
Tendres gnocchi au ragù full-fish, palourdes, seiche, bar, fumet de poissons et poudre de tomates	
 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

LES PLATS FRAIS DU CHEF AUX BONS PRODUITS DE SAISON, BONS POUR LE CORPS, DONC BONS POUR L'ÂME

AL CARPACCIO	15
Fondant carpaccio de bœuf, réduction de vinaigre balsamique, mignonnes tomates Datterino confites, roquette et big copeaux de parmigiano	
LA CAPRESE DU TURFU (V)	13
Stracciatella fumée, tomates anciennes, poudre et pesto de basilic frais, olives taggiasche, pignons de pin	
HOLY FISH	19
Bar entier rôti au four et sa clique de pommes de terre rôties, poireaux confits, citronette bien punchy	
DU BEEF, DU-DU-DU BEEF	18
Affriolante hampe de bœuf grillée, acoquinée de salsa verte, pommes de terre rôties et poireaux confits	

PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V)	12
Moza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
MARINARA GRANDE (V)	9
Sauce de tomates San Marzano, ail, origan, filet d'huile verte au persil / supplément anchois + 3€	
HOT SCHOOL MUSICAL	14
Crème d'oignons rouges, poivrons rouges rôtis, salame piccante de Vittorio Calla, olives taggiasche, filet d'huile verte à l'estragon	
BUFALINA 2.0	16
Sauce de tomates San Marzano, prosciutto crudo, mozza di bufala bien juteuse, origan	
DRAMA QUEEN	15.5
Base bianca à la moza fior di latte, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, ciboulette	
VEGGIE PARADISE (V)	15
Sauce de tomates San Marzano, stracciatella fumée, aubergines frites, parmigiano	
MOMENT OF TRUFFE (V)	18.5
Crème de truffe noire, ricotta, moza fior di latte, champignons de Paris, truffe fraîche de saison, ciboulette	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	7
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PANNA COTTA DI AGRUMI	8
Soyeuse panna cotta à la vanille recouverte d'un coulis d'agrumes poemlos, oranges et zestes de citron	
LADY BABA	8
Joufflu baba au rhum et à la vanille, chantilly ultra légère	
CHOCO CLAP CLAP	8
Inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone	
L'INCROYABLE TARTE AU CITRON	7
Bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue	
GELATO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE	7
Glace aux noisettes du Piémont, pezzi de brownie et noisettes caramélisées	
GELATO TUTTO PISTACCHIO	7
Glace à la pistache, décadent cremino de pistacchio, éclats de pistaches	
SORBETTO LIMONE E BASILICO	7
Sorbet au citron et basilic frais, petites meringues ultra légères	

CHEF : ANDREA COZZOLINO / MANAGER : MARION D'HAILLECOURT / IL CAPO : BENOIT LABAT

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