

# 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® - Automne 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 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

MORTADELLA .....	7
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.	
COPPA D'EMILIA ROMAGNA .....	9
Fines tranches de coppa de notre producteur Paolo Pongolini, from Emilia Romagna with love	
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	
STRACCIATELLA FUMÉE (V) .....	8
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
BURRATINA AL PESTO DI NOCI (V) .....	9.5
Coquette burratina de 125g et dingue pesto de noix	
BURRATA CON PAPPÀ AL POMODORO (V) .....	14
Énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail, filet d'huile d'olive	

## ANTIPASTI

BRUSCHETTA RICOTTA E PERE .....	8.5
Bruschetta bien croustillante à la crème de ricotta aux herbes, bresaola de bœuf Punta d'Anca, poires pochées, réduction de vin rouge et thym citronné	
TÔT OU TARTUFO (V) .....	9.5
Trois arancini al tartufo, cœur coulant de fontina et herbes de provence	
FUNGI FAMILY (V) .....	9.5
Belle tranche de pain de campagne grillée, provola fumée, champignons de saison poêlés et zestes d'orange on top	
HOUMOUS ET BOUCHE COUSUE (V) .....	8.5
Onctueuse crème de houmous, pois chiches frits et petits morceaux de pain grillés	
SEICHE - CH .....	10.5
Fondantes seiches frites panées au panko, accompagnées d'une mayonnaise aux agrumes. Buon appetito les gâtés.	

## PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) .....	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
PASSION CACIO ET PEPE (V) .....	14.5
Incontournables paccheri à la crème de pecorino et poivre noir	
FROM NAPOLI WITH LOVE (V) .....	13.5
Direction Naples avec nos mafalde au bon ragù de tomates San Marzano, ricotta di bufala fraîche et basilic	
TAGLIATELLE DI PESCE .....	17.5
Réconfortantes tagliatelle à la sauce de tomates datterino, gravlax de maquereau, câpres, olives taggiasche	
CANNELLONI KRAVITZ .....	15.5
Giant cannellone farci de ricotta et d'épinards, bon ragù à la saucisse de cochon, sauce verte au persil et crispy poireaux	

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

ICONIC'OSSOBUCCO .....	17
Iconique ossobuco de veau cuit pendant des heures, crémeuse polenta au beurre, gremolata d'herbes et agrumes	
CARPACCIO AL TARTUFO .....	19
Décadent carpaccio de boeuf, crème de topinambour, noisettes grillées, jeunes pousses de moutarde et truffe fraîche	
RACHEL GREEN (V) .....	14
Coquette salade de pousses de moutarde et d'épinards, quinoa poêlé, courge butternut rôtie, pleurotes, suprêmes d'orange, noix de pécan, sous une avalanche de parmigiano	
POULPE PARTY .....	21
Belles brochettes de poulpe grillé, crispy pommes de terre frites, brocolis Bimby, chou Verza et mayonnaise au poulpe	

## PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

MAMMARGHERITA (V) .....	12.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic	
MARINARA GRANDE (V) .....	10
Sauce de tomates San Marzano, ail, origan, filet d'huile verte au persil / Supplément anchois + 3€	
4 CHEESE ET UN JEAN (V) .....	14.5
Crème de ricotta de chèvre, mozza fior di latte, taleggio, pecorino, confiture d'oranges et basilic frais	
LA FLAMME .....	15.5
Sauce de tomates San Marzano et hot sauce nduja, mozza fior di latte, salame piccante, tomates datterino rôties, oignons rouges confits et estragon	
LA COURGE DE RÉCRÉ .....	16.5
Crème de courge, mozza fior di latte, stracciatella fumée, crispy guanciale et herbes fraîches	
LA REINE MÈRE .....	17
Crème fraîche, prosciutto cuit aux herbes, mozza fior di latte, pleurotes au beurre et olives taggiasche	
MOMENT OF TRUFFE (V) .....	19.5
Crème de truffe noire, mozza fior di latte, ricotta, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	

## DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ .....	8
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PROFITEROLE NAPOLITAINE .....	9
Énorme profiterole, glace fior di latte, chocolat noir tout chaud, noix de pécan caramélisées	
BANOFFEE PIE .....	9
Éclats de spéculoos, crème de banane et caramel toffee, crème Chantilly au mascarpone et copeaux de gianduja râpés on top	
PANNA COTTA ALLA PERA .....	8
Panna cotta ultra crémeuse à la vanille et sa douce confiture de poires	
MOUSSE FRANCE .....	9
La meilleure des mousses au chocolat noir, recouverte de caramel au café et éclats de graines de café et fleur de sel	
INSALATA DI FICHI (VEG) .....	8
So fresh tranches de figues italiennes, compotée maison à l'orange et au gingembre, crème végétale et petits morceaux de granola noisettes & noix de pécan	
GELATO AL PISTACCHIO .....	7.5
Glace à la pistache, décadent coulis à la pistache	
SORBETTO AL LIMONE E LIQUIRIZIA .....	7.5
So fresh sorbet au citron maison et réglisse	

## 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 fromaggi 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 @bigmammagroup ou par mail à love@bigmamma.com

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