

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® - Été 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

STRACCIATELLA FUMÉE (V)	8
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère	
MORTADELLA AL PISTACCHIO	6.5
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistaches. No need for more.	
DUO DE SALAME, TRUFFE ET FENOUIL	7.5
Saucissons toscans à la truffe et au fenouil, dai fratelli Gombitelli	
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	
NUTTY BURRATA (V)	13
250g de burrata hyper fraîche, petites pousses de marjolaine et éclats de noisettes	
BURRATA AL TARTUFO (V)	9.5
Indécente burrata de 125gr à la crème de truffe, truffe fraîche de saison et petites herbes	

ANTIPASTI

BREADLEY COOPER (V)	9.5
Crousti-fondante bruschetta à la ricotta fraîche, petits pois et pois gourmands, ricotta salata, thym	
CLAUDE FRANCHOIS	8.5
Craquante bruschetta à la straciatella, recouverte d'anchois frais, mûres et zestes d'agrumes pour la touche fruitée	
RELAX, TAKE IT CHEESY (V)	8.5
Ultra fondantes balls de mozzarelline frites et pesto de basilic	
DIRECTION LES SEICHEYLLES	11.5
Voyagez avec notre petite salade de seiche, fenouil et céleri branche, chutney d'abricot, panko à l'encre de seiche et herbes fraîches	
MONSIEUR MELON ET MADAME PROSCIUTTO	10.5
Jamais l'un sans l'autre : fines tranches de melon charentais et de jambon de Parme, huile d'olive extra et poudre d'olive	

PRIMI PIATTI

PÂTES FRAÎCHES FAITES À LA MAIN AVEC AMOUR TOUS LES MATINS

PACCHERI ALL'AMATRICIANA	15.5
Giant paccheri au bon ragù de guanciale, mijoté dans une réconfortante sauce de tomates Daterrino et pecorino râpé	
FETTUCINE AL POMODORO (V)	14.5
Démentes fettuccine à la sauce de tomates jaunes, straciatella, le tout parsemé de poudre de tomate et de basilic	
LINGUINE ALLA NERANO (V)	12.5
Sensass linguine à la crème de courgette, courgettes frites et caciocavallo râpé	
BONNE MER	17.5
Incontournables linguine aux palourdes et aux moules fraîches, sauce de tomates datterino et persil	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons	
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

PAUL MCCARPACCIO	16
Rockstar du carpaccio de bœuf, roquette, petites pêches rôties, sauce balsamique, parmigiano et pousses de moutarde on top	
CAPRESE D'ESTATE (V)	14
Ensoleillée salade caprese : mozzarella di bufala, juicy tomates cœur de bœuf, origan et basilic	
EN HAUT DE LA FISH	21
Pêche du jour, pommes de terres rôties, échalotes confites et sucrose grillée	
A VEAU MARQUES, PRÊT ? PARTEZ	18
Tendre T-bone de veau acoquiné de pommes de terre rôties, sucrose grillée, échalotes confites et salsa verte	

PIZZA NAPOLETANA

VERA PIZZA NAPOLETANA AL FORNO A LEGNA

C'EST LA TRUFFANCE (V)	19.5
Crème de truffe noire, mozza fior di latte, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette fraîche	
FOCACCIA CAPRESE (V)	16.5
Crème de ricotta, tomates anciennes et crémeuse straciatella fumée	
BUFALINA 2.0	17
Sauce de tomates San Marzano, prosciutto crudo, mozza di bufala bien juteuse, origan	
LA SANCHO	15.5
Mozza fior di latte, poivrons verts à l'ail, tomates cerises, hot salsa nduja, salame piccante et estragon	
REGINA GEORGE	17
Crème de courgette, prosciutto cuit, mozza fior di latte, carpaccio de champignons de paris	
MARINARA GRANDE (V)	10
Sauce de tomates San Marzano, ail, origan, filet d'huile verte au persil / supplément anchois + 3€	
MAMMARGHERITA (V)	12.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	

DOLCI

NEVER SAY NO TO A HAPPY ENDING

IL TIGRAMISÙ	7.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
MISS FRISKY LADY	7.5
Salade de fraises et juteuses tomates, gelée citron-basilic, crumble coco et Chantilly vegan. She's so fresh!	
CHOCO CLAP CLAP	9
Inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette, crème fouettée au mascarpone	
PANNA COTTA ALLA FRUTTA DI STAGIONE	9
Douce panna cotta à la vanille recouverte d'un soyeux coulis aux fruits de saison	
GELATO ALLA NOCCIOLA DEL PIEMONTE	7.5
Glace aux noisettes du Piémont, pezzi de brownie	
GELATO TUTTO PISTACCHIO	7.5
Glace à la pistache, décadent cremino de pistacchio, éclats de pistaches	
SORBETTO ALLA FRAGOLA	7.5
Rafraîchissant sorbet à la fraise, meringuettes et zestes de citron on top	
SAY CHEESECAKE	8
Extra-dose de mascarpone et fromage frais, sexy coulis de fruits rouges	
LADY BABA	9
Joufflu baba au rhum et à la vanille, Chantilly ultra légère	

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