

TOUT EST FAIT MAISON. TOUS NOS PRODUITS ITALIENS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE. SANS INTERMÉDIAIRE.
POUR LE RESTE, ON ACHÈTE UNIQUEMENT DES PRODUITS FRANÇAIS.

- ANTIPASTI -

STRACCIATELLA FUMÉE (V): Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère / 9

BIG BURRATA AL PESTO (V): 250gr de burrata hyper fraîche venue tout droit des Pouilles, cœur coulant au pesto de basilic / 15

BURRATA AL TARTUFO (V): élégante burrata de 125gr à la crème de truffe et truffe fraîche de saison / 14

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI: l'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait / 10

BRESAOLA DE BŒUF PUNTA D'ANCA: bœuf séché légèrement salé assaisonné d'un filet d'huile d'olive et de zestes de citron vert / 10

COPPA NOSTRANA: fines tranches de coppa de notre producteur Paolo Pongolini, from Emilia Romagna with love / 10

MOZZA FRITTA (V): cinq sexy billes de mozza frites et pesto de basilic bien frais / 12

WOLFGANG AMADEUS MOZZARELLA: croustillant toast de pain de campagne, grosses tranches de mozzarella di bufala DOP extra juteuses, poutargue râpée, celle qu'on surnomme «le caviar méditerranéen», zestes d'orange / 14

POINT BREAD (V): décoiffante bruschetta à la ricotta fraîche, tomates confites à l'ail, pesto de basilic et pignons de pin. Attention, grosse vague de kiff! / 14

- PASTA FRESCA -

ON MET À L'HONNEUR LES PRIMI PIATTI ITALIENS; NOS PÂTES FRAÎCHES SONT FAITES À LA MAIN.

CRAZY SAN MARZANO (V) / 18

fettucine préparées à la main quotidiennement, sauce de tomates San Marzano et petites tomates datterino, stracciatella fumée, basilic bien frais

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V) / 25

mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et petits champignons

PASTA BAMBINI / 9

une petite portion de pasta pour nos cool kids, demandez la sauce du jour à la team

HOMARD FIGUET / 39

Splendeur et décadence, ce plat c'est la Grande Bellezza : fettucine préparées quotidiennement in house, demi-homard bleu et bisque, sauce de tomates datterino, fenouil sauvage > supplément caviar +15€

PIZZE

PIZZA NAPOLETANA RUOTA DI CARRETTO

MAMMARGHERITA (V) / 13

sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, parmigiano, basilic > supplément mozza di bufala +3€

IT'S GETTIN' HOT IN HERE / 16

crème nduja ricotta, mozza fior di latte, salciccia piccante, piment rouge, estragon

HAM I DREAMING ? / 22

sauce de tomates San Marzano, mozza di bufala bien juteuse, prosciutto di Parma, parmigiano, roquette

THE BIG FOUR (V) / 16

ricotta fraîche aux herbes, mozza fior di latte, provola affumicata, parmigiano reggiano

BURRATA NEYMAR (V) / 18

sauce de tomates San Marzano, stracciatella, olives taggiasche, pesto de basilic frais > supplément anchois +5€

HER MAJESTY THE QUEEN / 18

sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, petits champignons de Paris

TRUFFLE FEVER (V) / 25

ricotta à la crème de truffe, truffe fraîche, mozza fior di latte, petits champignons, ciboulette

- SECONDI PIATTI -

THE BIG CAPRESE (V): magnifiques tomates de Sorrento finement tranchées, mozzarella di bufala DOP, basilic frais / 19

THE CARPACCIO KING: carpaccio de bœuf, roquette, parmigiano reggiano, tomates confites, huile d'olive, réduction de vinaigre balsamique / 24

POLPO POGBA: dingues brochettes de poulpe grillé, soyeuse mayonnaise au poulpe, citron grillé, petite salade fraîche aux pêches rôties, pommes de terre sautées, haricots verts, fenouil et celeri croquant, fenouil sauvage / 29

SIDES

Salade de roquette et tomates confites / 6

Pommes de terre exxxtra crispy-fondantes / 6

DOLCI

GLACES DÉMENTES MAISON

GELATO AL PISTACCHIO / 5,5

glace à la pistache, décadent cremino de pistacchio, pistaches sablées

LE MONTE CARLO / 29

immensissime montagne de gelato fior di latte à partager avec vos 2 ou 3 meilleurs copains et sa dingue farandole de toppings

GELATO BLING (VEG) / 10

Sorbet à la pêche, recouvert de Prosecco di Valdobbiadene - à boire ou à déguster à la cuillère, so fresh so fetch

IL TIGRAMISÙ / 8

le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

L'INCROYABLE TARTE AU CITRON / 9

bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue

INSALATA DI FICHI (VEG) / 9

so fresh tranches de figues d'été, compotée maison à l'orange, crème végétale et petits morceaux de granola

LE POINT G(IACOMO) / 12

l'espresso du love et sa clique de minis dolci: classique tiramisù, douce panna cotta à la fraise et sensass mousse au chocolat noir

GELATO PER BAMBINI / 4,5

la glace pour les petits gourmands



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