

TOUT EST FAIT MAISON.
TOUS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE, SANS INTERMÉDIAIRE.

EAST MAMMA 133, rue du Faubourg Saint-Antoine, 75011 · OBER MAMMA 107, boulevard Richard Lenoir, 75011 · MAMMA PRIMI 71, Rue des Dames, 75017 · BIGLOVE 30, Rue Debelleyne, 75003 · PINK MAMMA 20 bis Rue de Douai, 75009

APERITIVO

À partager

PIZZA BLANCHE AU ROMARIN	5
PIZZA MARGHERITA AU MÈTRE	22
TRESSE DE MOZZARELLA DI BUFALA DE 500G	21
LE GRAND BRUSCHETTA MIX	19

Nos fabuleux produits italiens

1 produit 7 — 2 produits 13 — 4 produits 26

JAMBON SAN DANIELE DOP 24 MESI <i>micro production de 2500 jambons/an</i>	MOZZARELLA DI BUFALA DOP <i>arrivages en direct 3 fois par semaine de Naples</i>
JAMBON PARMA DOP 24 MESI <i>artisanal. Plus doux et fondant que le premier</i>	GROSSE BURRATA CRÉMEUSE (POUR 2) +4 <i>250g de burrata hyper fraîche</i>
JAMBON CULATELLO « DEL FONDATORE » +2 <i>la haute couture du jambon. Le plus noble</i>	XXL PANCETTA TOSCANE <i>le «tarese», énorme bout de cochon séché</i>
BRESAOLA DANS LE FILET DU COCHON +3 <i>bresaola toscane hyper fondante, coup de cœur</i>	RICOTTA DI BUFALA AU MIEL <i>goûtez cette fraîcheur, c'est incomparable</i>
MORTADELLA AL PISTACCHIO BIO <i>le grand classique, traditionnel et bio</i>	STRACCIATELLA FONDANTE FUMÉE <i>juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère</i>
DUO DE SAUCISSONS : TRUFFES ET FENOUIL <i>par une ferme toscane familiale centenaire</i>	PARMIGIANO 30 MESI BIO E OLIVE VERDI <i>parmesan di montana de Berceto et grosses olives</i>

Bruschette

TARATATOUILLE <i>caponata d'aubergines, ricotta aux zestes de citron, noisettes, aneth</i>	7
LADY BRIGITTE <i>pesto vert, tomates cerises confites, mozza di bufala, speck croquant</i>	8
PARMELA ANDERSON <i>jambon de Parme 24 mois, melon italien, tapenade maison</i>	8
GAMBERO <i>crevettes marinées au citron, ricotta aux anchois de Cetara, pamplemousse, pousses de mâche</i>	8

PASTA FRESCA

Solo / 4 pers.
Faites maison tous les jours,
semoule de blé dur Di Benedetto

BRESAOLA E SPINACI 12 / 44
bresaola punta d'Anca, jeunes pousses d'épinards, crème de parmesan

NORMA NORMALE 13 / 48
aubergines frites, tomates datterino, tomates San Marzano, ricotta salata sarda, basilic frais

PUTTANESCA DI MARE 14 / 52
sublime pâte à l'ombrine, sauce puttanesca aux tomates datterino, olives, câpres, pistaches, herbes siciliennes

BOLOGNA LOVE 14 / 52
le grand classique Emiliano, bolognese 7 heures de cuisson à petit feu, légèrement relevée

COOL LEMON BOOGALOO 13 / 48
cœur de burrata fumée, tomates datterino, zestes de citron, piment d'Espelette

LA PÂTE À LA TRUFFE 18 / 68
truffe noire du Molise, mascarpone et petits champignons

PIZZA NAPOLETANA

Pizza Napoletana
al forno a legna

MAMMARGHERITA DOP 12
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais

5 FORMAGGI 13
mozza fior di latte, taleggio, gorgonzola, parmesan, mascarpone, poivre blanc

CALZONE INTERDITE (hot!) 13
mozza fior di latte, tomates San Marzano, saucisson piquant, ricotta di bufala, basilic

FRESH 13
tomates San Marzano, bocconcini de mozzarella, roquette, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique

THE BURRATA 15
mozza fior di latte, tomates datterino, cœur de burrata, fleurs de courgette, herbes fraîches

REGINA TRUFFE 18
mozza fior di latte, jambon aux herbes, champignons de Paris, crème de truffe noire du Molise, parmesan de montagne, truffe fraîche du Molise

AL FORNO

Four à bois artisanal
de Salvatore Acunto, fait à Naples


BIG TAGLIATA 280gr 18
notre viande est faite spécialement sur-mesure pour nous, nourrie 50 jours au grain, maturée 30 jours, légumes de saison

FISH IN CRAZY WATER 17
dorade entière dans sa sauce de tomates datterino, légumes de saison, citron

INSALATA

SUMMER IN VENETO 14
haricots verts, abricots cuits au romarin, cerises fraîches, fêta, radis roses, pousses de red chard, sésame noir, origan

CARPACCIO GARDE LA PÊCHE 15
bon bœuf français, pêches rôties au Porto et à la lavande, arroche, amandes toastées, pousses de red chard, pecorino romano


EAST MAMMA

Le restaurant Big Mamma de l'est parisien par Tigrane et Victor.
Chef : Gaetano Scagliarini et manager : Raoul Cataldo. 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 notre staff.
Viande de bœuf origine France et Europe.

DOLCI

IL TIGRAMISU	6,5
FRUTTAMISU <i>sexy tiramisu à la framboise</i>	8
LIMONEMISU <i>célèbre tiramisu au citron</i>	7
MOUSSE CHOCOLOVE <i>à la crème de safran et noisettes</i>	7
SUBLIME RIZ AU LAIT <i>aux fruits rouges et herbes coquines</i>	7
UNE PIZZA <i>et du NUTELLA* à volonté</i>	8
OH MY DEAR GRANITA <i>aux délicieux citrons d'Amalfi</i>	6

LES VINS DE DESSERT

<i>Moscato d'Asti 2015 Vajra</i>	8 / 38
<i>Vino de Visciola à la griotte</i>	9 / 49

AMARI

<i>Montenegro</i>	6
<i>Braulio</i>	6
<i>Amaro del Capo</i>	6
<i>Amaro Quaglia</i>	6

GRAPPE DI FRANCESCO POLI

<i>Grappa classica bianca</i>	5
<i>Grappa al asperula</i>	6
<i>Liquore di grappa al mirtillo</i>	6
<i>Liquore di grappa al mugo</i>	6
<i>Grappa riserva Santa Massenza</i>	9
<i>Grappa di vino santo **ouf**</i>	12
<i>Grappa gourmande à partager</i> <i>(bianca, asperula, mirtillo, mugo)</i>	18

LIQUORE

<i>Limoncello</i>	4
<i>Frangelico</i>	6
<i>Fernet branca</i>	6
<i>Branca Menta</i>	6
<i>Sambuca</i>	6
<i>Rabarbaro</i>	6
<i>Amaretto di Saronno</i>	6