

Biglove

Notre viande de bœuf est née et élevée en France.
Tendre, goûteuse, sans hormones et sans chichi.

ENTRÉES À PARTAGER

Bruschetta TGIF <i>caviar d'aubergines cuites au four, cœur de burrata, baies roses, basilic</i>	8
Œufs Benedict alla fiorentina <i>twist brioche avec jambon de Parme 24 mois</i>	10
Avocado toast <i>spicy guacamole, jambon toscan 24 mois, citron d'Amalfi</i>	9
Stracciatella Tartufo <i>cœur de burrata à la truffe noire du Molise, rapée minute</i>	12
Burrata et big melon <i>burrata de 125gr, jambon toscan, melon jaune italien, réduction de vinaigre balsamique</i>	12
Amalfi Labneh foccaccia <i>pain italien et son dip de lait fermenté à la libanaise, concombre, zestes de citron d'Amalfi, noisettes, mix d'épices zaatar, huile d'olive</i>	9

NOS BONS PRODUITS

1 produit 7 — 2 produits 13 — 3 produits 20
4 produits 26

Jambon Parma DOP 24 mesi <i>le jambon italien le plus doux et fondant</i>
Jambon Culatello «del Fondatore» +2
Duo de saucissons : truffes et fenouil <i>par une ferme toscane centenaire</i>
Mozzarella di bufala DOP <i>3 arrivages par semaine en direct de Naples</i>
Mortadella al pistacchio <i>le classique qui fait du bien</i>

INSALATE

Salade burrata caprese <i>cœur de burrata, salade de tomates anciennes, tomates cerises confites, pesto vert, basilic</i>	15
The best Sicilian taboulé <i>taboulé aux herbes fraîches, tomates datterino, aubergines confites, bocconcini de mozza di bufala, noisettes toastées</i>	14

SPECIALS

Roucoule sur houmous <i>brochettes de poulet mariné, poivrons confits, houmous, betteraves, noisettes, persil</i>	14
Le grand risotto de Filippo <i>aux girolles, sauge fraîche, zestes d'orange</i>	15
La splendida Tagliata 250gr <i>bœuf français corn fed 50 jours et mûré 30 jours, épinards cochons, citron</i>	18

PASTA FRESCA

Cool lemon boogaloo <i>cœur de burrata, tomates datterino, zestes de citron, piment d'Espelette</i>	13
Original arrabbiata <i>tomates datterino, ail, piment d'Espelette, ricotta di bufala</i>	13
Lobster Pasta <i>homard, bisque, herbes bien fraîches, et tomates cerises</i>	21
La pâte à la truffe <i>aux truffes noires du Molise, mascarpone et petits champignons</i>	18

PIZZA NAPOLETANA SANS GLUTEN

mix de farines sans gluten

Mammargherita <i>mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais</i>	13
Regina d'instagram <i>mozza fior di latte, crème de mascarpone, jambon aux herbes, champignons, ciboulette fraîche</i>	16
C'est manchois! <i>puttanesca de tomates San Marzano, bocconcini de mozza, anchois de Cetara, olives taggiasche, persil</i>	14
Henricotta et ses dames <i>mozza fior di latte, ricotta de bufala au sésame noir, courgettes cuites au four à bois, basilic frais</i>	14
Burrata som sistema <i>pesto de roquette, cœur de burrata, tomates datterino, oignons rouges confits, radis roses, balsamique</i>	15
Double Truffe <i>mozza fior di latte, champignons de Paris, crème de truffe noire du Molise, parmesan DOP «di montagna» de Berceto, truffe fraîche</i>	18
Brunch hotty spicy <i>mozza fior di latte, œuf coulant, saucisson piquant de Calabre, épinards, basilic</i>	14

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

Le restaurant Big Mamma du Marais par Tigrane et Victor.
Chef : Salvio De Micco et manager : Adriano Persegani.
Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.
Wifi: biglove / Password: chocoboogie.

No worries, le registre des allergènes contenus dans nos plats
est disponible à votre demande auprès de notre staff.
Viande de bœuf origine France.

Weekend only

Brunch

CLASSIQUES

Salade burrata caprese <i>cœur de burrata, salade de tomates anciennes, tomates cerises confites, pesto vert, basilic</i>	15
Eggs with black truffle <i>œufs brouillés ou au plat au choix, truffe noire du Molise rapée minute</i>	11
Œufs Benedict alla fiorentina <i>twisté brioche avec jambon de Parme 24 mois</i>	10
Avocado toast <i>spicy guacamole, jambon toscan 24 mois, citron d'Amalfi</i>	9
Roucoule sur houmous <i>brochettes de poulet mariné, poivrons confits, houmous, betteraves, noisettes, persil</i>	14
Amalfi Labneh foccaccia <i>pain italien et son dip de lait fermenté à la libanaise, concombre, zestes de citron d'Amalfi, noisettes, mix d'épices zaatar, huile d'olives</i>	9

PASTA FRESCA

Lobster Pasta <i>homard, bisque, herbes bien fraîches et tomates cerise</i>	21
La pâte à la truffe <i>aux truffes noires du Molise, mascarpone et petits champignons</i>	18



LA PTITE DOUCEUR

Il Tigramisu	6,5
Granola de la Mamma <i>crunchy granola, yaourt grec, fraises, myrtilles, pistaches</i>	7
<hr/>	
Bonus kiff: big boule de glace fior di latte maison sur tous nos desserts	4
Pose tes cerises sur la table <i>mic mac du potager, sirop aux épices du Chef</i>	8
Pancake aux fruits frais <i>big pancake à la ricotta de bufflonne, fruits de saison, amandes, spring kiff</i>	9
Le bigboy pain perdu <i>simple/double brioche, crème de mascarpone de Lombardie & framboises</i>	7/11
Sexy banana cookie <i>aux gros chunks de chocolat, banane et noisettes du Piémont</i>	4
Gâteau choco tout dans les fesses <i>chocolat 70%, boule de glace fior di latte, foodgasm</i>	8

Weekend only

Brunch

NOS BONS PRODUITS

1 produit 7 2 produits 13 3 produits 20
4 produits 26

Jambon Parma DOP 24 mesi <i>le jambon italien le plus doux et fondant</i>
Jambon Culatello «del Fondatore» +2
Duo de saucissons: truffes et fenouil <i>par une ferme toscane centenaire</i>
Mozzarella di bufala DOP <i>3 arrivages par semaine en direct de Naples</i>
Mortadella al pistacchio <i>le classique qui fait du bien</i>
Burrata crémeuse pour 2 <i>le must à partager +4</i>

À PARTIR DE MIDI (FROM 12:00)

PIZZA NAPOLETANA SANS GLUTEN

mix de farines sans gluten

Mammargherita <i>mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais</i>	13
Regina d'instagram <i>mozza fior di latte, crème de mascarpone, jambon aux herbes, champignons, ciboulette fraîche</i>	16
Brunch hotty spicy <i>mozza fior di latte, œuf coulant, saucisson piquant de Calabre, épinards, basilic</i>	14
Burrata som sistema <i>pesto de roquette, cœur de burrata, tomates datterino, oignons rouges confits, radis roses, balsamique</i>	15
Henricotta et ses dames <i>mozza fior di latte, ricotta de bufala au sésame noir, courgettes cuites au four à bois, basilic frais</i>	14
Double Truffe <i>mozza fior di latte, champignons de Paris, crème de truffe noire du Molise, parmesan DOP «di montagna» de Berceto, truffe fraîche</i>	18



Biglove

TOUT EST FAIT MAISON. TOUTS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE.

*Le restaurant Big Mamma du Marais par Tigrane et Victor.
Chef : Salvio De Micco et manager : Adriano Persegani. Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.
Wifi: biglove / Password: chocoboogie.*

No worries, le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff.

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 Debelleyme, 75003 · PIZZERIA POPOLARE 111, Rue Réaumur, 75002 · PINK MAMMA 20 bis, rue de Douai, 75009

DOLCI

IL TIGRAMISU 6,5

GATEAU CHOCO TOUT DANS LES FESSES 8

chocolat 70%, boule de glace fior di latte, foodgasm

SUMMER CROSTATA 7

tarte pêches rôties et lavande

Bonus kiff: big boule de glace fior di latte maison *sur tous nos desserts* 4

SUNDAE CARAMEL 8

glace fior di latte, caramel coulant, cacahuètes, choco cookie italien

LE BIG BOY PAIN PERDU *brioche maison,* 7

crème de mascarpone de Lombardie & framboises

POSE TES CERISES SUR LA TABLE 8

mic mac du potager, sirop aux épices du Chef

LES VINS DE DESERT 15/75cl **AMARI** 5cl

Moscato d'Asti 2015 Vajra 8 / 38 *Montenegro* 6

Vino de Visciola à la griotte 9 / 49 *Braulio* 6

Amaro del Capo 6

Amaro Quaglia 6

GRAPPE DI F. POLI 4cl

Grappa classica bianca 5

Grappa al asperula 6

Liquore di grappa al mirtillo 6

Liquore di grappa al mugo 6

Grappa riserva Santa Massenza 9

*Grappa di vino santo **ouf*** 12

Grappa gourmande à partager

(bianca, asperula, mirtillo, mugo) 18

LIQUORE 5cl

Limoncello 4

Frangelico 6

Fernet branca 6

Branca Menta 6

Sambuca 6

Cynar 6

Nardini Tagliatella 6