

TOUT EST FAIT MAISON.

TOUTS 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 · PIZZERIA POPOLARE 111, Rue Réaumur, 75002 · PINK MAMMA 20 bis, Rue de Douai, 75009

ANTIPASTI

PIZZA BLANCHE AU ROMARIN	5
AUBERGINE GRATINÉE AU FOUR À BOIS <i>mix d'herbes siciliennes</i>	8
PIZZA MARGHERITA AU MÈTRE	22
TRESSE DE MOZZARELLA DE 500GR	21
PIZZETTA PROSCIUTTO E MELONE <i>mozza di bufala, jambon toscan, melon frais</i>	8
BRUSCHETTA CRABOLITA <i>crabe, guacamole, radis rouge, piment, persil, zestes de lime</i>	8
STRACCIATELLA & PISELLI <i>cœur de burrata fumée, petits pois, boutargue, basilic</i>	9

NOS FABULEUX PRODUITS ITALIENS

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

JAMBON PARMA DOP 24 MESI <i>artisanal, doux et fondant</i>	MOZZARELLA DI BUFALA DOP <i>arrivages en direct 3 fois par semaine de Naples</i>
JAMBON CULATELLO « DEL FONDATORE » +2 <i>la haute couture du jambon. Le plus noble</i>	GORGONZOLA « STRACHIN » <i>un gorgonzola super crémeux artisanal</i>
SUBLIME BRESAOLA DE COCHON +3 <i>bresaola hyper fondante dans le filet</i>	LONZINO AL VIN SANTO <i>sublime longe aux épices et baignée dans le vin</i>
MINI SEXY SAUCISSON PICCANTE <i>magnifique sopressata de Calabre, hot !</i>	GROSSE BURRATA CRÉMEUSE (POUR 2) +4 <i>250g de burrata hyper fraîche</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 montagna de Berceto et olives</i>
XXL PANCETTA TOSCANE <i>le «tarese», un énorme bout de cochon séché entier</i>	RICOTTA DI BUFALA AU MIEL <i>goûtez cette fraîcheur, c'est incomparable !</i>
MORTADELLA AL PISTACCHIO <i>le grand classique</i>	

INSALATA

Petit / Grand

INSALATA FUNKY SPRING <i>mix de céréales, jeunes pousses de saison, asperges vertes, tomates datterino, œuf mollet, fèves, haricots verts, ricotta de brebis</i>	10 / 15
CARPACCIO ESTIVO <i>carpaccio de bon bœuf français, gaspacho de tomate et pastèque, feta, pousses d'arroche, amandes</i>	15

AU FOUR A BOIS

*Four à bois artisanal
de Salvatore Acunto, fait à Naples*

CANNOLICCHIO & FRIENDS <i>magnifiques couteaux de mer, chapelure au basilic, petits légumes d'été extra frais</i>	15
LA PARMIGIANA DI CIRO <i>gratin veggy d'aubergines confites, de mozzarella di bufala et de basilic</i>	13
LASAGNA AL FORNO <i>ragoût de veau, tomates San Marzano, persil, béchamel extra onctueuse au safran, mozza, parmesan</i>	14
BIG TAGLIATA <i>viande faite sur mesure pour nous, nourrie 70 jours au grain, 30 jours de maturation, caponata maison</i>	16

PASTA FRESCA

*Faites maison tous les jours,
semoule de blé dur Di Benedetto*

LINGUINE ALL'ARRABIATA <i>linguine à la tomate San Marzano, oignons confits, piment d'Espelette, ail frais</i>	SOLO / 4 PERS 12 / 44
PESCE SPADA <i>espardon méditerranéen, caviar d'aubergine, tomates cerises datterino, vinaigre balsamique</i>	14 / 52
PESTO PARTY <i>pesto chic de basilic, pistaches, pignons de pin, fleurs de courgette, ricotta sarda salata</i>	13 / 48
ELECTROCHOC <i>cœur de burrata, jambon toscan croquant, tomates datterino confites, amandes torréfiées, sauge</i>	13 / 48
COMMISSAIRE NAVARIN <i>navarin d'agneau, petits pois, tomates San Marzano, oignons nouveaux, ciboulette</i>	14 / 52
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE <i>mascarpone et petits champignons</i>	18 / 68

PIZZA NAPOLETANA

Pizza Napoletana al forno a legna

MARINARA <i>tomates San Marzano, ail, origan, basilic frais</i>	9
MAMMARGHERITA DOP <i>mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais</i>	12
CHEEZY SQUEEZY (5 FROMAGES) <i>mozza fior di latte, taleggio, gorgonzola, parmesan, mascarpone, poivre blanc</i>	13
FRESH COLOR <i>focaccia au parmesan, bocconcini de mozza di bufala, sauce chimichurri, tomates multicolores, amandes torréfiées</i>	13
THE HOT SHOT (PICCANTE) <i>mozza fior di latte, tomates San Marzano, saucisson piquant calabrais, ricotta de brebis, oignon rouge</i>	14
CALZONE GORGONZOLA <i>mozza fior di latte, roquette, champignons, gorgonzola, noix grillées, miel, parmesan</i>	14
BURRATA SUMMER <i>mozza fior di latte, cœur de burrata, courgettes grillées, fleurs de courgettes, pecorino, pignons de pin</i>	15
REGINA TRUFFE <i>mozza fior di latte, jambon aux herbes, champignons de Paris, crème de truffe noire du Molise, parmesan des montagnes, truffe fraîche d'été</i>	18



Ober Mamma

Le restaurant Big Mamma d'Oberkampf par Tigrane et Victor.

Chef : Raffaele Santopaolo et manager : Gigi Santini.
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 bovine origine France et Europe.

DOLCI

IL TIGRAMISU	6,5
LIMONEMISU célèbre tiramisù au citron	7
PANNA COTTA come una zizzona	8
SUBLIME RIZ AU LAIT aux fruits rouges et herbes coquines	7
MOUSSE CHOCOLOVE et noisettes caramélisées	7
UNE PIZZA et du NUTELLA® à volonté	8
OH MY DEAR GRANITA aux délicieux citrons d'Amalfi	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> (bianca, asperula, mirtillo, mugo)	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