

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 <i>comme la Ferrari, il n'y a rien de mieux</i>	+2
DUO DE SAUCISSONS : TRUFFES ET FENOUIL <i>par une ferme toscane familiale centenaire</i>	
COPPA "CAPOCOLLO DI CINTA SENESE" <i>la "Gisele Bündchen" de la coppa, de Sienne</i>	+1
MOZZARELLA DI BUFALA DOP <i>arrivages en direct 2 fois par semaine de Naples</i>	
STRACCIATELLA FONDANTE FUMÉE <i>juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère</i>	
PARMIGIANO 30 MESI BIO E OLIVE VERDI <i>parmesan de Berceto et grosses olives vertes</i>	
SUBLIME BRESAOLA DE COCHON <i>bresaola hyper fondante dans le filet</i>	+3

ANTIPASTI À PARTAGER

BURRATA CRÉMEUSE POUR 2 <i>aux tomates cerises datterino</i>	11
BRUSCHETTA TOTOMATE <i>confiture de tomates noires, tomates à l'ancienne, mozza di bufala, basilic, huile aux herbes</i>	7
PIZZA FRITTA MONTANARA <i>tomates San Marzano, ricotta sarde, basilic</i>	7
BRUSCHETTA AU GORGONZOLA "STRACHIN" ET FIGUES, <i>crème de Chianti, noix</i>	8
POLPETTISSEME DI BACCALÀ <i>boulettes de cabillaud, belle avoine, sauce tzatziki, tuerie !</i>	8
PIZZETTA PROSCIUTTO E MELONE <i>mozza di bufala, jambon toscan, melon frais</i>	9

FRAIS ET LÉGER

FIESTA PASTÈQUE <i>pastèque, feta, concombre, courgettes jaunes, oignon rouge, olives taggiasche, amandes</i>	13
CARPACCIO ESTIVO <i>sublime carpaccio de bœuf, cerises fraîches, ricotta sarde, roquette, yaourt aux zestes de citron, chips de baguette</i>	15

PRIMI PIATTI

On met à l'honneur les primi piatti italiens, essentiellement les ravioli et toutes pâtes qui finissent en "i" et qui se font à la main.

SPECIALS

GNOCCHI D'ESTATE <i>gnocchi verts aux épinards faits main, beurre aux anchois, baby courgettes, fleurs de courgettes, petits croûtons</i>	12
FREGOLA DEL MARE <i>coques, émulsion de pois chiches, piment frais, coriandre</i>	13
PLIN AL GRANCHIO <i>tortellis noirs, farce de crabe et ricotta, en guazzetto à l'encre de seiche, moules de bouchot, estragon</i>	14
LE GIRELLINE <i>baby ravioles enroulées et farcies à l'agneau et menthe, jus de viande, fèves fraîches, oignons caramélisés, pecorino</i>	14
GAMBAS FETTUCCINE <i>tomates San Marzano, gambas marinées, simple et efficace!</i>	15

CLASSICS

PESTO DI PISTACCHI <i>le pesto vert comme en Sicile, basilic, pistaches, cœur de burrata, tomates datterino confites, parmesan</i>	13
NORMA NORMALE <i>aubergines confites, tomates San Marzano, ricotta fraîche</i>	13
SICILIAN POLPO TWERK <i>poulpe méditerranéen mijoté, petits pois, petites pousses, pecorino et poivre</i>	14
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE <i>mascarpone et petits champignons</i>	18

PIZZE

Pizza Napoletana al forno a legna

MAMMARGHERITA DOP <i>mozza di bufala, tomates San Marzano, basilic frais</i>	12
CHEEZY SQUEEZY (5 FORMAGGI) <i>mozza, taleggio, gorgonzola, parmesan, mascarpone, poivre blanc</i>	13
HOTTY EGGPLANT <i>mozza fumée, saucisson calabrais piquant, ricotta au sésame, aubergines piquantes</i>	13
PIZZA MIDDLETON <i>tomates San Marzano, gros bouts juteux de mozza de bufala fraîche, jambon de Parme, origan</i>	14
RAINBOW IS THE NEW BLACK <i>mozza di bufala, pesto de basilic, tomates cerises multicolores</i>	14
ICONIC REGINA <i>mozza fior di latte, crème de champignons, jambon cuit aux herbes, baby champi, olives taggiasche</i>	15
SUMMER TRUFFE <i>mozza fior di latte, courgettes, ricotta, fleur de courgette, truffe noire d'été du Molise</i>	18

SECONDI PIATTI

ENCORNETS ALL'ARRABIATA <i>tomates San Marzano, piment calabrais, polenta grillée</i>	15
LA SPLENDIDA TAGLIATA <i>picanha de bœuf de notre propre troupeau et maturée 30 jours, échalotes confites, baby carottes</i>	18

MAMMA PRIMI

Le restaurant Big Mamma des Batignolles par Tigrane et Victor. Chef : Virginia Baldeschi et manager : Monica Orione. Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

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 · PIZZERIA POPOLARE. 111 rue Réaumur, 75002

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de notre staff. Viande de bœuf origine France et Irlande du Sud.

DOLCI

IL TIGRAMISU	6,5
FRUTTIMISU <i>sexy tiramisu à la framboise</i>	8
PANNA COTTA <i>come una zizzona</i>	8
ITALIAN KEY LIME PIE <i>tarte au citron meringuée</i>	7
UNE PIZZA <i>et du NUTELLA* à volonté</i>	8
MOUSSE CHOCOLOVE <i>et noisettes caramélisées</i>	7
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 F. 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 (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