

Brunch

italian love tous les jours, service continu de 8h à la fermeture

SPECIALS

- ♥ Fruits frais de saison, granola, yaourt bio 7
- Kickass pancakes aux grosses myrtilles (xtra fluffy) 9
à la bonne ricotta de bufflonne, servis avec au choix syrop d'érable, chocolat coulant ou caramel chaud
- ♥ Avocado toast *spicy guacamole, prosciutto crudo 24 mois, limone d'Amalfi, pain du Chambelland* 9
- Le bigboy pain perdu *double brioche, crème de mascarpone de Lombardie & framboises* 11

NOS BONS PRODUITS

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

- ♥ Jambon Parma DOP 24 mesi *le jambon italien le plus doux et fondant*
- ♥ Coppa "Capocollo di cinta senese" +1
- ♥ Duo de saucissons : truffes et fenouil *par une ferme toscane centenaire*
- ♥ Mozzarella di bufala DOP *3 arrivages par semaine en direct de Naples*
- ♥ Burrata crémeuse pour 2 *le must à partager +4*
- ♥ Ricotta di bufala au miel

UOVA BIO

- ♥Cocotte *1 œuf bio, gorgonzola, épinards, champignons, jambon toscan aux herbes, salsa toscana* 7
- Veggy œufs au plat *3 œufs bio, parmesan, légumes frais, pissenlits, radis, ciboulette* 9
- œufs Benedict alla fiorentina *twisté brioche avec jambon de Parme 24 mois* 10
- ♥Eggs & balls *poivrons farcis, polpette de porc & bœuf, mozza fraîche, œufs coulants* 13

DOLCI

- La fameuse brioche maison *servie avec au choix Nutella, caramel, confiture maison* 6
- ♥ Muffin du jour 5
- Cookie du jour 4
- ♥ Il Tigramisu sans gluten 6,5
- ♥ Gâteau choco notformodels *chocolat Valrhona, crème fouettée au peanut butter, foodgasm* 7
- ♥ Italian key lime pie *tarte au citron meringuée, sablé aux amandes* 8
- ♥ Dirty love 8
glace vanille, banane flambée, meringue, chocolat noir intense fondu, caramel, chantilly, crunchy pecan

Pranzo e Cena

De 12h à 14h30 et après 19h

PIZZA NAPOLETANA SANS GLUTEN

aux farines de maïs, sarrasin, et riz

- ♥ Mammargherita 13
mozza fior di latte, tomates San Marzano, basilic frais
- ♥ Spianata Hot 14
épinards, spianata, parmesan, ricotta, mozza fumée
- ♥ Brunch Flunch Crunch 14
mozza fior di latte, œuf coulant, pancetta craquante, ciboulette
- ♥ Puissance 4 (fromages) 15
gorgonzola, mozzarella, caciocavallo, ricotta di bufala
- ♥ Parmatador 15
mozza fior di latte, tomates San Marzano, jambon Parma, épinards
- ♥ Burrata Regina 16,5
putanesca de tomates, câpres, olives, burrata, grosses tomates confites, prosciutto cotto aux herbes

PASTA FRESCA

- Bresaola e spinaci 12
bresaola, jeunes pousses d'épinards, crème de parmesan
- ♥Veggy lasagnes 13
courge, mix de champis de saison, mozza, béchamel
- ♥ La lasagne alla bolognese 14
le classique qui fait du bien
- Pesto e salmone 15
trofie, saumon de Norvège da un lato, pesto de basilic
- La pâte à la truffe 18
aux truffes noires du Molise, mascarpone et petits champignons

INSALATE & PIATTI

- ♥ Italian grilled cheese sandwich 12
pulled porc, pastrami de chou rouge, mozza fumée, pain du Chambelland
- ♥ Salade crack crack houmous 13
poids gourmands, pissenlit, houmous maison, bocconcini de bufala, grenade, pomme, coriandre
- ♥ Chicken love salad 15
aiguillettes de poulet marinées à l'italienne, fenouil confit, orange sanguine, olives de Gaeta, mâche, oignon confit, estragon, amandes
- ♥ Sunday roast 17
souris d'agneau cuite 7 heures, gros poivre noir, polenta crémeuse, tendresse dans le cœur


Biglove Caffè

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

Le caffè Big Mamma du Marais par Tigiane et Victor. Chef : Gaetano Scagliarini et manager : Antonio. Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés.
Wifi: biglove Password: chocoboogie