SPRITZ CLUB

Jacuzzi

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA

BURRATA IGP, STRACCIATELLA DA SALVATORE MONTRONE - (BT) - 0039 8835 414 35 - FIOR DI LATTE, MOZZARELLA DI BUFALA DA
(IM) - 0039 1844 080 04 - ACETO BALSAMICO DA ACETAIA GUERZONI - (MO) - 0039 0535 565 61 - N'DUJA DA VITTORIO CALLA - (
CASTAGNA - (VB) - 0039 3238 376 29 - PARMIGIANO 30 MESI MATRICOLA 2312 DA PAOLO GENNARI - (PR) - 0039 5218 059 47 - SAL
719 66 - SPECK DA MARTINO DE STEFANI - (TV) - 0039 4239 006 27 - PROSCIUTTO DI PARMA DA ONESTO GHIRARDI - (PR) - 0039
(UD) - 0039 4329 572 52 - OREGANO, ROSEMARY, FINOCCHIO SELVATICO, TIMO, SALVIA, MAGGIORANA DA ENRICO RUSSINO - (RG)
BEEF DA PHILIP WARREN - LAUNCESTON - 0044 1566 772244 - ROSE VEAL DA KLIMBERS FARM - SOMERSET - 0044 1963 331177 - L
DERUTA - 0039 2889 095 41 - PELTRO DA VINCENZO LORENZO ARTALE - (BS) - 0039 3097 800 69 - WOOD OVEN DA FERDINANDO M

LES PRODUITS

dans le cœur et dans l'assiette

Pour cette toute première adresse dans l'ouest londonien, on est allé choper sur l'un des sommets de la chaîne de montagnes des Apennins, surplombant la vallée de Parme, le plus beau des **Culatello di Zibello DOP** maturé et sourcé avec amour par notre producteur Mattia Zambroni. On a aussi déniché des gambas rouges **Gambero rosso** de la côte sicilienne et mis la main sur les perles noires précieuses du Veneto, plus connues sous le nom de **Transmontanus caviar**.

GRANDEEE, LA GRANDE BRETAGNE !

Parce que le bonheur est parfois à portée de main, on est fiers de mettre sur le devant de la scène les dingues produits qu'on a sourcé dans la région. Au casting : les huîtres de Porthilly Farm à Maldon Rock, le veau rosé de Alternative Meats à Shropshire, le homard ou encore les Saint Jacques pêchées à la main de Fowey à Cornwall.

← Mattia Zambroni

UN MENU

Full kiffe

De Formia à Lazio au restaurant étoilé Têtedoie à Lyon, en passant par Circolo Popolare & Ave Mario, Chef Manuel fait chavirer les cœurs et met les petits plats dans les grands. A la carte de Jacuzzi, il dégaine un menu aussi élégant que coquin, dans lequel on trouve de sublimes focaccias romaines crousti moelleuses et très cheesy ou encore des **Crocchette di Vitello Tonnato** préparées avec un veau effiloché ultra fondant.

Côté pasta, on étale, on découpe et on enroule pour sculpter les sublimes Girelle farcies au ragoût d'agneau épicé et ricotta crémeuse, le tout nappé de provola, noisettes et sauge croustillante.

DE L'OR EN PÂTE

a pancia piena, si ragiona meglio

PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA
DUE VOLTE ALLA SETTIMANA

JACUZZI 1

JANUARY BLUES 0

Cet hiver, on fait grimper la température avec la **Gran Cotoletta Alla Milanese** à partager, la sublime **Saltimbocca alla Romana**, ce tendre veau agrémenté de mozzarella fior di latte, enroulée dans du proscuitto et de la sauge ou encore le **Lobster Risotto ai Frutti di Mari** et son ragoût de couteaux & frutti di mare. Mention spéciale au homard Cornish et aux ribambelles de palourdes qui fleurent bon la mer et les vacances d'été.

Approchez-vous de notre four à pizza, ce bouillant Marana Forni s'enflamme pour sortir de divines **Ruota di Carro** à la pâte fine et au cornichon bien dodu, recouvertes de bocconcini di bufala di Napoli, de Nduja calabrese ou encore de caviar.

PRODOTTI DIRETAMMENTE DALL'ITALIA

Grappa
e Vini

Bevi bene

CHOCO
-madness

Notre Cheffe pâtissière Desire dégaine son **Cioccolato Fondue** pour deux, une grande première chez nous : 500g de chocolat noir grand cru Valrhona fondu et ribambelle de crousti-fondants churros. Envie de voyage ? Direction le cloud avec la voluptueuse **Choco Mousse** et son combo praliné-café, le tout servi à la grosse cuillère.

UNE CUILLÈRE OU DEUX ?

Desire vient de Bari, mais son âme est en Sicile. Elle lui rend le plus beau des hommages à la pistache avec le giga **Pistacchio Profiterole Napoletana**, un profiterole géant, farci di gelato al Pistacchio di Bronte, crême fouétée, le tout nappé de crème noisette.

Neapolitan Michelangelo

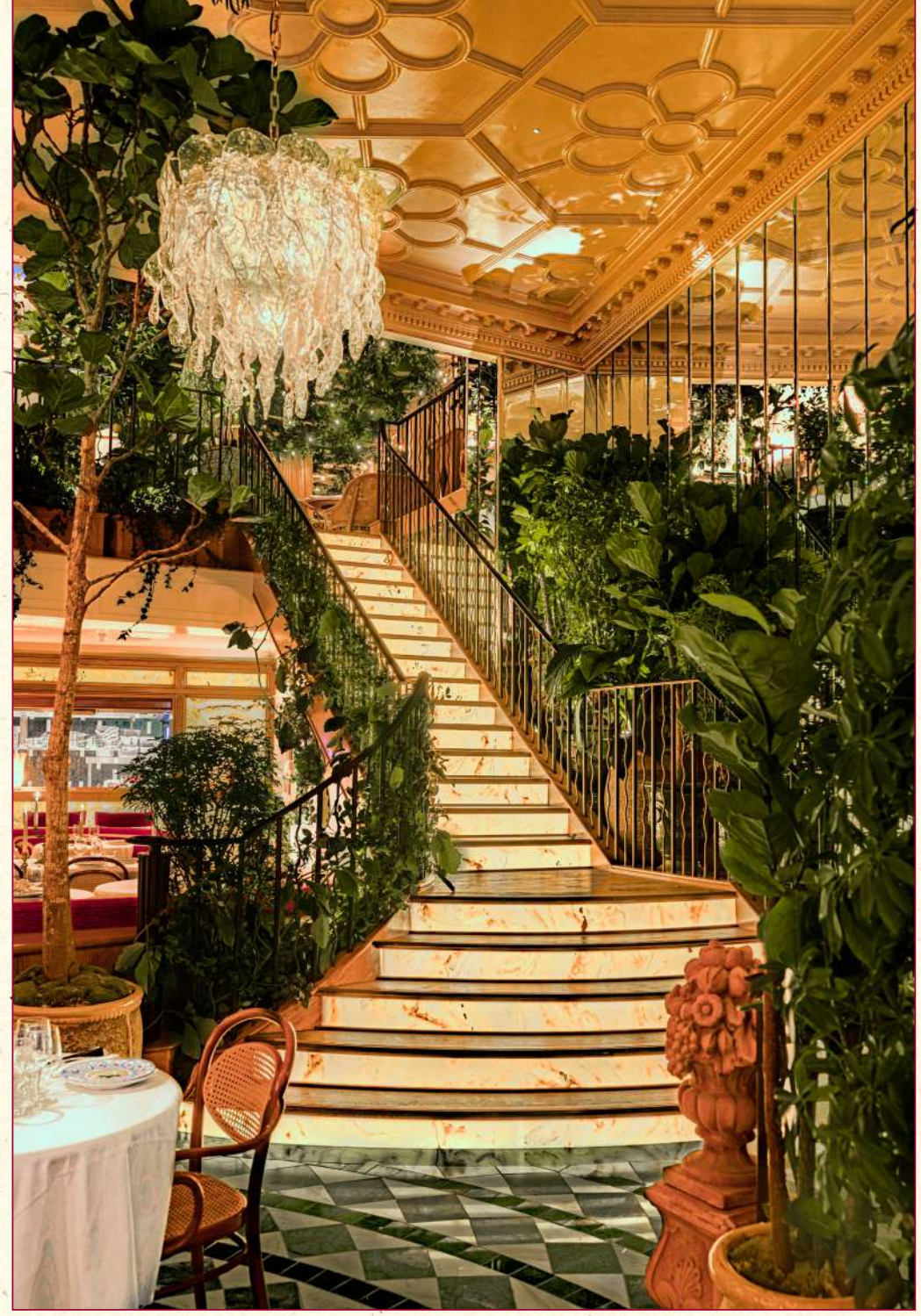
Des bulles de saison

Bar manager de Trentino, Alessandro mixe et crée
les meilleurs mariages pour accompagner les fines
saveurs de la terre et de la mer. Laissez vous enivrer
par ses deux créations au champagne ;
le **Tintoretto** & infusion de thé Amaro Savoia,
et le **Sgroppino** effervescent, 50% dolci 50% cocktail,
un sorbet bergamote fait maison Italicus
et supplément champagne.

N'en déplaise aux amateurs de bonnes quilles,
la sélection vini est vertigineuse et compte parmi
son line-up trois vintages de **Barbaresco D.O.C.G**
du Piémont signé Angelo Gaja. Nos amis vêtus
de velours sont aussi de la party : Amarone,
mi-bordeaux mi-toscan de Bolgheri
des années 2009 à 2018.

On vous attend pour trinquer.

tutto fa Brodo



VOUS ÊTES CONVIÉ·ES À LA

Villa des plaisirs

ENTREZ ET DÉCOUVREZ NOTRE PALAZZO ITALIEN : 4 ÉTAGES, 400 M², 170 PLACES ASSISES, DES TRÉSORS DE LA BOTTE, DES STATUES ROMAINES ET VERRE DE MURANO.

Studio Kiki, notre team de designers in house a redonné vie aux villas de la Renaissance. Le voyage démarre au pied des vertigineux murs d'albâtre et recouverts de 1000 bouteilles. Sur le parterre de marbre, un citronnier géant aux airs de canopée, s'étend du centre de la pièce jusqu'au plafond pour se fondre parmi les époustouflants chandeliers en verre de Murano.

Déambulez dans les escaliers rétro éclairés et découvrez notre petit paradis de Sicile en plein cœur de Londres. La mezzanine se pare de verdure flamboyante, d'une grande et lumineuse verrière centrale qui s'ouvre pour laisser entrer les rayons du soleil, et d'un bar en marbre intégral. Poursuivez votre chemin direction le boudoir romantique, ses 50 fauteuils full velours vert, ses colonnes et ses fresques rendant hommage aux grands de l'Italo-fashion.

Monica Sede

We care

WE'RE B-CORP

CHANGING PEOPLE'S LIVES WITH FOOD

CHAQUE MATIN ON SE LÈVE AVEC L'ENVIE DE FAIRE ENCORE MIEUX QUE LA VEILLE, POUR NOS CLIENTS, NOTRE ENTOURAGE ET NOTRE PLANÈTE.

On source nos produits en direct, chez nos producteurs de toujours, qui font partie de l'aventure depuis le tout début. On continue de se délecter par exemple de la mozzarella di Bufala de Salvatore Corso, comme depuis 7 ans, parce qu'on l'aime d'amour et qu'on ne peut pas s'en passer. Mais on aime aussi rencontrer de nouveaux artisans de la cuisine italienne. Cette année on a par exemple fait la connaissance du prosciuttificio San Nicola, l'occasion pour nous de découvrir son sublime jambon de Parme.

On est fiers d'être **certifiés B-corp depuis 2018.** Ce label, on le considère comme un guide au quotidien qui nous aide à mettre le curseur au bon endroit. On poursuit nos efforts pour aller plus loin et proposer toujours mieux à nos équipes, nos clients, nos producteurs, en restant transparents sur l'origine de nos produits, et en mettant l'humain et l'environnement au cœur de notre métier.

FOR BETTER AND MORE <3

Certified
B
Corporation

À propos Big Mamma

C'EST PLUS DE 2000 FEMMES ET HOMMES PASSIONNÉ·ES DE LA CUISINE ITALIENNE.

Notre mission : FAIRE DE VOTRE PASSAGE À JACUZZI LE MEILLEUR MOMENT DE VOTRE JOURNÉE.

L'aventure a commencé en 2015, lorsque Victor Lugger et Tigrane Seydoux, 2 mecs passionnés d'Italie, ont décidé de passer 1 an à voyager au cœur de la Botte pour sourcer les meilleurs produits d'Emilia jusqu'aux Pouilles.

Depuis, la team a ouvert 19 trattorias dans 5 pays, et un food market de 4500 m² - La Felicità à Paris. Ils travaillent en direct avec 170 producteurs et continuent à explorer toutes les facettes de la cuisine italienne à chaque nouvelle ouverture de restaurant et changement de menus. Chaque trattoria a sa propre identité et tout est fait maison : la pasta fresca, la pizza napolitaine bien fluffy, le café torréfié et le gelato crémeux. Le goal de cette squadra : proposer une cuisine italienne authentique, généreuse et servie avec le sourire, le tout dans des lieux au design un peu fou.

NOS RESTAURANTS

EAST MAMMA 133 Rue du Faubourg Saint-Antoine PARIS 11ÈME — 6 AVRIL 2015

OBER MAMMA 107 Boulevard Richard-Lenoir PARIS 11ÈME — 18 JUIN 2015

MAMMA PRIMI 71 rue des Dames PARIS 17ÈME — 1 SEPTEMBRE 2016

BIGLOVE 30 Rue Debelleyme PARIS 3ÈME — 22 NOVEMBRE 2016

PIZZERIA POPOLARE 111 rue Raumur PARIS 2ÈME — 17 MARS 2017

PINK MAMMA 20bis rue de Douai PARIS 9ÈME — 21 JUIN 2017

LA FELICITÀ 5 parvis Alan Turing PARIS 13ÈME — 26 MAI 2018

LA BELLEZZA 126 Rue Esquermoise LILLE — 29 SEPTEMBRE 2018

GLORIA 54-56 Great Eastern St HACKNEY, LONDRES — 22 FÉVRIER 2019

CIRCOLO POPOLARE 40-41 Rathbone Pl FITZROVIA, LONDRES — 28 JUIN 2019

LIBERTINO 44 rue de Paradis PARIS 10ÈME — 6 DÉCEMBRE 2019

CARMELO 7 rue Neuve LYON 1ER — 7 FÉVRIER 2020

BEL MONDO Calle Velazquez 39 MADRID — 18 SEPTEMBRE 2020

PALATINO 8 Rue de la Merci BORDEAUX — 16 JUIN 2021

VILLA CAPRI Calle de Hortaleza 118 MADRID — 25 JUIN 2021

SPLENDIDO 16-18, Rue de le République MARSEILLE — 18 FÉVRIER 2022

AVE MARIO 15 Henrietta Street COVENT GARDEN, LONDRES — 2 JUILLET 2021

GIORGIA Weißenburger Str. 2 MUNICH — 1 JUIN 2022

COCCODRILLO Veteranenstraße 9 BERLIN — 13 JUILLET 2022

GIACOMO Plage du Larvotto MONACO — 23 JUILLET 2022

Tutti i Prodotti

SPRITZ CLUB

Jacuzzi

94 KENSINGTON HIGH STREET, W8 4SJ

@bigmammagroup

Du Lundi au Vendredi	Samedi /	Dimanche /
12:00 – 15:15	11:00 - 16:15	11:00 - 16:15
17:00 – 22:15	17:00 - 22:15	17:00 - 21:45

--- CONTACT PRESSE ---

MELCHIOR | AGENCE DE COMMUNICATION

MARION EFFRAY

+33 (0)6 45 60 92 07 | marion@agencemelchior.com