



SPLENDIDO

18 AVENUE DE LA RÉPUBLIQUE, MARSEILLE



OM(G) MARSIGLIA ON EST LÀ

Après nos ouvertures à Lille, Lyon et Bordeaux, il ne manquait plus qu'elle : Marseille, la Belle. Il est vrai qu'on aura mis du temps à débarquer dans la plus napolitaine des villes françaises. Là où la pizza ne se fait pas seulement appeler "REINE", c'est ici qu'elle règne ! Du coup, il nous fallait the-place-to-be pour ravir les amici marseillais, une équipe d-é-t-e-r, une déco porte-bonheur et une carte qui fasse vibrer les amoureux d'la mer. Tout ça, sans oublier une terrasse XXL bien exposée car, à Marseille, on ne boit son petit jaune qu'en plein cagnard.

Et finalement, le karma fait bien les choses. Après des années de recherche, on a enfin trouvé notre QG provençal : rue de la République, dans le 1^{er} arrondissement.

On a puisé notre inspiration dans les aires de jeux des plus grands acrobates italiens pour accueillir près de 400 ragazzi. La squadra est prête à offrir une prestation de choix : Benvenuti al Circolo Splendido, la nostra trattoria rocambolesca.

*Tutti i giorni
2 spettacoli*



TIÉ LA FAMILLE

Et comme la bouillabaisse ne va pas se faire toute seule, on a évidemment composé une équipe de choc pour cette ouverture dans la bastide de Zizou. La danse du Mia est alors menée par notre directeur Benoît - pur amateur de sun et vrai sudiste. Après deux années passées à La Félicita en tant que manager puis directeur, il est ravi de retrouver sa vitamine sea et son sud natal.

Notre Ben national peut compter sur un cortège d'artistes aux multiples talents : sur la piste, on retrouve le manager Gigi, 36 ans, qui débutait runner chez nous il y a fort fort longtemps, dès l'ouverture de East Mamma, notre première trattoria. À ses côtés

: Marion, une leadeuse au sang marseillais qui pilote la salle telle une queen. En cuisine, le show est animé par Andrea Cozzolino, notre chef napolitain au sang chaud. Du haut de ses 27 bougies, il jongle avec les ingrédients et ouvre le bal à ses 50 frères. Il connaît la casa depuis 6 ans, a débuté comme commis, lui aussi,

à East Mamma, et fait aujourd'hui les yeux doux aux bons produits de la Méditerranée. Venez tâter son menu et vous comprendrez pourquoi on lui a filé les clés de la cuisine.

La squadra di Splendido c'est près de 100 jeunes talents animés par une passion commune : vous voir passer le moment le plus kiffant de votre journée dans un décor de dingue et avec une carte à tomber.





C'EST QUOI CE CIRQUE ?

Pour Marseille, on voulait du wahou et notre Studio Kiki a tout compris. Les petits génies de notre atelier design sont allés puiser leur plus folklorique inspiration dans les reliques des cirques italiens. Couleurs flamboyantes, lustres murano, tigres sculptés, damiers et velours rouge sont de la partie. Quant aux somptueux tissus inspirés des cirques ambulants et des décors excentriques

de Transylvanie, ils se marient parfaitement avec les murs du restaurant, recouverts d'affiches chinées par un collectionneur italien lui-même issu d'une longue lignée d'artistes du monde du spectacle.

Le clou du show ? Les cartes de tarot qui ont été dégotées aux quatre coins de l'Italie pour leur côté mystique. Quant aux trois œuvres qui surplombent la salle et brillent de mille feux, elles sont en fait le résultat de l'imagination de l'artiste Clara Tissot. Trois "gold tickets" ou cartes de tarot de la bonne aventure marseillaise et napolitaine.



DUE BIGLIETTI
PER FAVORE



grande maga

ET ENCORE, VOUS N'❖TES PAS ALLÉ·ES AU PETIT COIN

Parce que plutôt que d'en faire un sujet tabou(le), on en fait un lieu cool. Vous êtes dans les loges de nos meilleurs artistes italo-marseillais. Ambiance miroirs XXL, nuances flashy et néons... L'entrée de nos baigni, c'est tout bonnement une gueule de lion, aka l'amico Leonardo, qui a de quoi marquer les esprits - en gros, jamais on n'oubliera cette pause pipi.



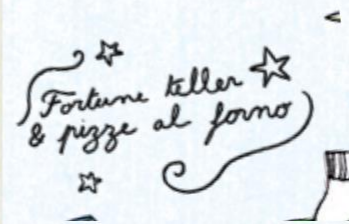
CHAUD MUST GO ON PRODOTTI DIRETTAMENTE DALL'ITALIA

Notre carte pour Splendido, c'est un enchaînement de nos plus belles pirouettes made in Italia, avec quelques twists entre terre et mer del sud. On a (comme d'hab) fait appel à nos petits producteurs préférés pour dénicher les ingrédients les plus frais du moment.

Au menu : nos meilleurs antipasti à partager autour d'un Bellini. Artichauts alla romana frits, arancini al tartufo ou encore notre vitello tonnato 2.0 sont dispos pour les papilles. Viennent ensuite les plats, qui transpirent le soleil et promettent des recettes inspirées des fonds marins. À déguster : notre incontournable Holy Fish, ce bar entier rôti au four qui pourrait vous faire jurer. Roulements de tambouille cette fois, avec nos tendres gnocchi allo scoglio, soit notre humble bouillabaisse au bon ragù de bar, de seiche et de palourdes. Tout ce qu'on aime : la bonne cuisine, le fait maison, le bon esprit et les bons produits.

No worries pour les veggie, notre carte compte la majorité de ses recettes sans viande ni poisson. Splendido présente la Caprese du Turfu, mais également les pâtes Eddy de Pesto, de chouettes pappardelle verdi aux épinards recouvertes de salsa au basilic frais et parmigiano. Non, ça ne sera pas la fête de trop.

Notre mantra : ne jamais déconner avec la pizza.
Hot School Musical, la star de la carte, est une performance jumpant entre une crème d'oignons rouges, de poivrons rôtis et un coquin salame piccante de Vittorio Calla. Quant au combo chouchou des green lovers, il s'agit de la Veggie Paradise. La plus belle des lunes de miel pour nos mariés, l'aubergine frite et la sauce tomate San Marzano qui se sont dits "oui" devant l'autel de la ricotta salata.





SAY IT WITH DOLCI

Pour clore le spectacle, on laisse le final à Chloé, notre Bellucci

de la pâtisserie. Chez Splendido, elle débarque avec sa bande organisée : Andri, Ceimaa, Valentina et le duo de choc des Marco. Aller simple pour le kiff avec la Pineapple Express (un fondant carpaccio d'ananas bien punchy), la panna cotta crémeuse à la safran ou encore l'adulte Lady Baba

- arrosé de rhum et toppé de chantilly. Nos mythiques desserts seront forcément de la partie, si le Nord y a le droit alors le Sud aussi : L'incroyable tarte au citron, la tarte Choco clap clap, ou encore l'iconique Tigramisù ont voyagé jusqu'à Marseille.

Côté gelati, on sait également prendre les signori par les sentiments avec d'incroyables parfums à la pistache de Bronte ou encore à la noisette du Piémont.



Napoli 1 - 1 Marseille

0...





UN VERRE AVEC PIERRE RICARD ?

Comme Marseille ne donne son cœur qu'à ceux et celles qui l'aiment (merci Bernard Tapis), on a eu la chance de pouvoir twister notre carte de cocktails à base de Ricard et Pastaga. La squadra du bar leadée par Monika, est prête à shaker son booty pour concocter les meilleurs breuvages de la région. Entre le Mauresque Gump pimpé au Ricard citron bio, le JCBD au whisky Ninkasi, CBD, bitter hibiscus et sucre de canne, en passant par le Virgin Lemon James au citron, fraises et sirop d'anis, on a de quoi kiffer en terrasse pépouze à 18h ou face au croco du giga bar à 22h30.

Côté vin, on a aussi mis les petits verres dans les grands avec 30 quilles de fada qui attendent bien au frais dans notre cave(me) d'Albi(baba).

Le patron d'la soif, Albi donc, dégaine des crus de votre couleur préférée mais surtout bien sourcés. Toutes les références sont 100% bio et viennent tout droit de chez nos p'tits producteurs qui veillent à respecter les vignes et la nature. Amen.

Il più grande +
* spettacolo italiano +
Napoli 1-1 Mar







MISSION IMPOSSIBLE <3

Tous les matins, on se réveille avec l'envie et l'énergie de faire mieux. En 2019, l'obtention du Label B Corp nous a permis de confirmer nos engagements sociaux et environnementaux. Depuis, on a eu envie d'aller encore plus loin et de multiplier nos actions pour notre team, notre planète, nos clients, mais aussi pour nos producteurs qui font du rêve Big Mamma une réalité. Aujourd'hui, on est fiers de devenir une société à mission. Toutes ces initiatives que l'on a prises ces dernières années sont désormais inscrites dans le cuivre de nos casseroles et dans

nos statuts d'entreprise. Ça coulait déjà dans les veines de la boîte, maintenant c'est clairement tatoué à vie et on va continuer sur cette belle lancée. On n'est pas parfait, non, mais on veut clairement avoir un impact social et responsable sur notre société.

Et cette histoire n'est pas terminée, notre mission ne fait que commencer. Tamtamtam.

*Il più grande spettacolo
Fortuna, stelle & pizza napoletana*



C'è





SPLENDIDO

18 rue de la République, 13001 Marseille
04 84 45 37 81

Lundi - vendredi : 12h00-14h30 / 18h45-22h45
Samedi - dimanche : 12h00-15h30 / 18h45-23h

[CLIQUEZ POUR RÉSERVER
VOTRE TABLE](#)

ou directement via notre site bigmammagroup.com