



ANTIPASTI à partager



- BRUSCHETTA LADY BRIGITTE.....5
mozza di bufala, tomates datterino confites,
pesto de basilic, jambon toscan
- MORTADELLA DI BOLOGNA.....5
- PARMIGIANO 24 MESI E OLIVE.....6
parmigiano DOP du caseificio Gennari,
olives marinées, amandes,
tomates séchées, persil
- PARMIGIANA DI MELANZANE.....6
gratin super fondant aux aubergines confites,
tomates San Marzano,
mozzarella di bufala, basilic
- STRACCIATELLA.....7
le coeur de la burrata fumée,
une tuerie
- JAMBON PARMA DOP 21 MESI.....7
l'indétrônable de Langhirano,
de Stefano Borchini
- CHURROS CHÉRI.....7
délicieux churros salés fourrés avec
une crème de ricotta, cacio e pepe,
parmigiano
- MOZZARELLA FRITTA.....7
petites boules de mozza di bufala frites,
sauce caponata aux tomates datterino
- ARANCINO SICILIANO.....7
petites boules de riz frites,
coeur bolognese,
petits pois, parmigiano
- BIG BURRATA CRÉMEUSE.....11
250g de burrata hyper fraîche en direct des Pouilles,
tomates datterino confites,
herbes fraîches



La pizzeria Napolitaine par Tigrane et Victor. Chef : Idriss Laghlimi et manager : Gigi Santini. Taxes et services compris, prix en euros TTC. Chèques non acceptés. Wifi Pizzeria Popolare ouvert/password : popolare — Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de la team.



TOUT EST FAIT MAISON.
TOUTS NOS PRODUITS SONT IMPORTÉS
EN DIRECT DE NOS PRODUCTEURS EN ITALIE.
SANS INTERMEDIAIRE.

PASTA fresca

- CRAZY SAN MARZANO.....12
sauce de tomates San Marzano, coeur de burrata,
tomates datterino confites, basilic frit
- PESTO PASTA PARTY.....13
petites pâtes sardes au pesto de basilic,
ricotta maison, pignons de pin, parmigiano
- PASTA BOLOGNESE.....14
mafalda, tomates San Marzano,
démence salsa bolognaise aux trois viandes
- RED TEMPTATION.....14
pacchero noir, sauce de seiches et tomates San Marzano,
moules savoureuses, olive taggiasche
- PÂTE À LA TRUFFE.....18
truffe Uncinatum, mascarpone, petits champignons

SECONDI piatti

- ZUPPETTA DE NOËL.....14
belles crevettes, lentilles fondantes, chou kale, bisque, cerfeuil
- CARPACCIO DE BOEUF.....15
bon boeuf français, champignons de Paris, chips de parmigiano,
crème de parmigiano, pousses de petits pois,
citronnette, réduction de balsamique
- GROSSO BUCO.....16
traditionnel osso buco milanais aux prunes, polenta d'automne,
cannelle

PIZZERIA napoletana



- MARGHERITA.....9
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, basilic frais
- BUFALA LOVE MARGHERITA.....11
mozzarella di bufala, sauce de tomates San Marzano, basilic frais
- PUISSANCE 4.....13
mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, provolone, gros poivre noir
- HOT HOT RICOTTA.....14
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano,
salame piccante, ricotta sarda
- PARMATADOR.....14
mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, prosciutto toscano,
épinards
- REGINA BURRATA.....15
sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte,
coeur de burrata, jambon cuit aux herbes, champignons de Paris,
basilic, piment d'Espelette
- DOUBLE TRUFFE.....18
mozza fior di latte, champignons de Paris, crème de truffe noire,
parmigiano, truffe Uncinatum

DOLCI

- TIGRAMISU.....6,5
- CHURROS D'AMALFI (pour 1 / 2 / 4 / 8 pers).....4 / 8 / 15 / 29
Churros fourrés au délicieux gianduja noisette
- BÛCHOCHOCOLAT.....8
Biscuit chocolat, cerises amarena, crème légère mascarpone,
Chantilly gianduja
- L'INCROYABLE TARTE AU CITRON.....6
Bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue
- PROFITEROLE NAPOLITAINE.....8
Enorme profiterole, glace fior di latte, bon chocolat noir tout chaud
- BANOFFEEMISU.....8
Crunchy spéculos, compotée banane cannelle,
crème mascarpone, rapée gianduja, coulis dulce de leche

Glaces démentes maison

- GELATO & CHANTILLY (un seul parfum).....6,5

Au choix: chocolat extra, citron, noisette du Piémont,
fior di latte, pistache de Bronte, gelato del giorno

Dolci della casa

TIGRAMISU	6,5
CHURROS D'AMALFI (<i>pour 1 / 2 / 4 / 8 pers</i>).....	4 / 8 / 15 / 29
Churros fourrés au délicieux gianduja noisettes	
BÛCHOCOCHOLAT	8
Biscuit chocolat, cerises amarena, crème légère mascarpone, Chantilly gianduja	
L'INCROYABLE TARTE AU CITRON	6
Bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue	
PROFITEROLE NAPOLITAINE	8
Enorme profiterole, glace fior di latte, bon chocolat noir tout chaud	
BANOFFEEMISU	8
Crunchy spéculos, compotée banane cannelle, crème mascarpone, rapée gianduja, coulis dulce de leche	

glaces démentes maison

Notre glace italienne est faite ici, avec des produits frais achetés en direct en Italie. La portion équivaut à 3 boules et est servie avec une sexy Chantilly (si vous préférez sans, n'hésitez surtout pas à l'indiquer à la squadra).

GELATO E CHANTILLY (*un seul parfum*).....

Au choix: chocolat extra, citron, noisette du Piémont,
fior di latte, pistache de Bronte, gelato del giorno

Vini dolci

15cl/75cl

MOSCATO D'ASTI, CASCINA D'ARMANGIA	
Floral et fruité, de la balle.....	7/33
MALVASIA FRIZZANTE DOLCE, LA STOPPA	
Poire et fleurs blanches, miam!.....	6/30

Digestivi artigianali

Limoncello.....	4
Braulio.....	6
Amaro del capo.....	6
Amaretto Disaronno.....	6
Sambuca.....	6
Montenegro.....	6
Baileys.....	6
Frangelico.....	6

Grappe

4cl

Grappa classica bianca francescop (<i>santa massenza, Trento</i>).....	5
Nardini grappa riserva (<i>bassano del grappa, Veneto</i>)...	8
Capovilla grappa di moscato (<i>rosà, Veneto</i>).....	12
Grappa sassicala (<i>schiavon, Veneto</i>).....	16