

*La carte*

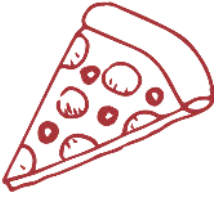
PIAMORE

— *Des pâtes, de la pizza & vous* —

*Retrouvez nous*

 [restaurant.piamore](https://www.instagram.com/restaurant.piamore)

 [restaurant.piamore](https://www.facebook.com/restaurant.piamore)



# Ciao amici



Bienvenue chez Piamore

Fruit d'une aventure née de notre passion commune de manger & cuisiner. Ensemble, nous avons voyagé, appris et rêvé de créer un espace où la dolce vita italienne rencontrerait la forza des Savoies.

Ce rêve est devenu réalité avec PIAMORE, où chaque plat reflète notre histoire et notre esprit créatif.

L'équipe est animée par un véritable désir de vous choyer, se donne pour mission de vous offrir le meilleur. Tutto è fatto in casa, avec des produits soigneusement sélectionnés pour leur qualité gustative, agricole & géographique, car vous méritez la transparence, et nous, nous aimons travailler avec de bons produits.

Et parce que la découverte est un voyage continu, vous êtes invités à participer à l'épopée sur nos réseaux. Partagez vos moments ici, découvrez les nouveautés et plongez au cœur de l'univers en faisant grandir la famiglia di Piamore

 [restaurant.piamore](https://www.instagram.com/restaurant.piamore)

 [restaurant.piamore](https://www.facebook.com/restaurant.piamore)

Au plaisir de vous régaler et de partager ensemble de délicieux moments !

Avec toute notre bienveillance, La Squadra di PIAMORE.



Coup de coeur de l'équipe



Recette vegan



Recette végé

Liste des allergènes disponibles auprès de l'équipe



# Menus

**Déjeuners rapido, hors weekend & jours fériés**

*Les formules dej ne sont pas modifiables*

15,50 €

## Rapido Mezzo

**Demie Pizza du jour  
+ Salade & crudités**

**Mini dolci du jour  
Caffè**

## Rapido Piati

**Plat du moment**

**Caffè  
(mini dolci du jour +2,20 €)**

**Le repas dei bambini chéris - 10ans**

12,00 €

## Siròp

Cassis, fraise, menthe, citron, grenadine, pêche, basilic

## Petite pizza

Hors truffe, burrata & saumon  
OU

*Pasta à la tomate et poulet pané*

## 1 boule de glace et chantilly

Vanille, \*fraise, Chocolat, \*myrtille, \*citron, caramel beurre  
salé, \*mangue, \*chocolat

\*Sorbet sans lactose

# Menus

**Midi & soir, toute l'année à partager** 24,50 €/pers

## *Gemelli miamiam*

### *Antipasti à partager*

2 Arancini OU Petite assiette jambon de Parme

### *Une pizza à partager + salade garnie*

Pizza au choix.

(Simon Aneth +1€ ; Truffle +2,6 ; Tina +1,20€/pers)

### *2 Desserts*

Selon disponibilité et éligibilité  
plus d'informations auprès de votre hôte

## *Gemelli glouglou*

### *Apéritif*

Au choix parmi toutes les boissons jusqu'à 4€

### *Une pizza à partager + salade garnie*

Pizza au choix.

(Simon Aneth +1€ ; Truffle +2,6 ; Tina +1,20€/pers)

### *2 Desserts*

Selon disponibilité et éligibilité  
plus d'informations auprès de votre hôte



# Apéritivo!

Prenez le temps de prendre le temps  
Goûtez nos délicieux cocktails, fresco & originaux  
Sans alcool ? pas de panique, poursuivez la lecture

## Cocktails

**Basilico Martini** 7,90 €   
Vodka, Martini bianco, sirop de basilic et basilic frais.

**Le negroni daikiri** 6,90 €  
Rhum blanc, lillet blanc, suze, jus de citron, trait de sirop de canne et amers a l'orange.

**Pompom mojito** 7,50 €  
Liqueur de pomme, jus de pomme, perrier et feuille de basilic

**Moscow mule** 7,50 €  
Vodka, jus de citron et ginger beer.

**Barba rossato** 8,90 €  
Vieux rhum, tranche d'orange, trait de sirop de canne et pincée de cannelle

**Melée cassis** 6,00 €  
Crème de cassis, vin rouge et limonade.

**Aperol spritz** 7,10 €  
Aperol, vin pétillant le tout allongé d'un trait de Perrier, tranche d'orange

## Apéritifs classiques 4Cl

<b>Vodka, Tequila, Whisky JB,</b>	
<b>Rhum, Get 27/31.....</b>	5,00 €
<b>Ricard, Martini .....</b>	3,75 €
<b>Kir 12,5 Cl.....</b>	3,75 €
<b>Campari, Apérol.....</b>	4,00 €
<b>Fernet Branca.....</b>	4,50 €
<b>Jack Daniels, Rhum</b>	
<b>vieux, Gin Bombay</b>	
<b>sapphire.....</b>	8,50 €

## Bières

<b>Pression Peroni 5,1 °</b>	
25 Cl.....	3,60 €
50 Cl.....	7,20 €
<b>Bouteille - 33Cl.....</b>	6,50 €
• Nonne Weizen, B. Savoyard 5,9°	
• Punk IPA, B. Brewdog 5,4°	
• L'alchimie - Bière Capsule Micro-brasserie locale info auprès de votre hôte	
• Peroni sans alcool 0,0°	5,50 €

Supplément sirop : 0,30 € / Supplément picon 2,00 € / Diluant 2,50€

# Apéritivo!

Place aux mocktails ou cocktails sans alcool & soft plus conventionnels.

Mocktail 6,00 €

## Virgin martini spritz

Martini fiero, tranche d'orange et tonic

## Italy splash

Jus d'orange, jus de passion, poivre et bitter sans alcool



## Cocktail fruité

Limonade, jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse et jus de citron vert

## Tea punch

Jus de passion, jus de mangue, trait de jus de citron, sirop de canne, ginger beer et thé froid earl grey



## Soft et apéritifs sans alcool

### Eaux

Badoit 1L 5,00 €  
Perrier 50Cl 4,00 €  
Evian 1L 3,75 €

### Sirop

2,20 €  
Menthe, Fraise,  
Grenadine, Citron,  
Citron vert, Pêche,  
Cerise, Cassis

### Sodas

Coca, Coca Zero  
Perrier - 33Cl 3,50 €  
Ice tea, Orangina -  
25 Cl 3,50 €  
Limonade myrtille  
bio 33 Cl 3,70 €  
Tonic, Limonade,  
Ginger Beer 30 Cl 2,80 €

### Jus

3,80 €

Ananas, Pomme,  
Orange, Mangue,  
Passion, Citron  
Vert

### Apéritifs 0,0°

Martini fiero 3,50 €  
Bitter 2,00 €  
Peroni 0.0 5,50 €

# Il vino !

Une selection de vins Italiens & français. Pour un voyage culinaire complet ou un rattachement aux valeurs nationales

## Vin Rouge



**PIZZOLATO** : Venezia - BIO Pinot Nero

Verre 12,5cl : 4,50 € Bouteille : 25 €

**PEPE NERO** : Les Pouilles – DOP Salento primitivo



Verre 12,5cl : 5,50 € Bouteille : 26 €

**FAMIGLIA ZONIN** : Les abbruzes - DOC Montepulciano

Verre 12,5cl : 5,50 € Bouteille : 26 €

**DOMAINES DES COSTES** : Côte du Rhône - AOC

Verre 12,5cl : 3,50 € 25cl : 7 € 50cl : 14 € Bouteille : 19,50€

## Vin blanc



**SUNNYFARMBIO** - Venetie - Pinot Grigio Venezia

Verre 12,5CL : 4 € Bouteille : 22 €

**SOAVE** - Venetie - classico campagnola la bine



Verre 12,5CL : 4,5€ Bouteille : 25 €

**DOMUS VINI** - Venetie - DOP Chardonnay

Verre 12,5CL : 3,50 € Bouteille : 20 €

## Vin Rosé



**MOMENT DE PLAISIR** - Vin IGP Aujoux - Bouteille 19 €

**DONNA LORENZA** - Bardolino DOC - Bouteille 24 €

**MAISON AUJOUX** - IGP OC Cinsault

Verre 12,5CL : 3,50 € 25CL : 7 € 50CL : 14 €

## Mousseux et champagne

**VEUVE PELLETIER** - Champagne - Bouteille 40 €



# Antipasti des amici

CONVIVALITE !

Il vous est proposé plusieurs mets salés à partager entre amis  
autour d'un apéritivo rigolo.

Rien de vous empêche aussi de la jouer solo

## Trio de chiffonade 16,00 €

Coppa di parma 18 mois,  
jambon de parme 20 mois,  
jambon supérieur, roquette,  
beurre et pagnotta nature

## Mix à picorer 24,90 €

Trio de chiffonade &  
composition de fromage.  
Pagnotta nature, beurre &  
roquette

## Burratina classica ✓ 11,90 €

Burratina, tomate confite,  
basilico fresco, huile d'olive &  
pepe nero

## Coppa Cabana ♥ 15,00 €

Burratina délicatement  
enroulée dans la coppa di  
parma & dans la pâte à pizza  
puis rôtie au four MAMAMIA !

## Quatuor de fromage 16,00 €

Gorgonzola DOP, delice &  
tomme de cons & provolone di  
napoli, noix, roquette & crème  
de balsamique. Pagnotta  
nature

## Arancini Piamore ♥ 12,50 €

3 supers boules de riz frites à la  
truffe estivale & fourrées au  
délice de cons. Croustillant,  
fondant le duo gagnant.

## Burratina au pesto ✓ 12,90 €

Burratina, tomate confite,  
pesto de la maison & copaux de  
granna padano DOP

## Maité 4,90 €

La petite salade de crudité de  
saison, vinaigrette maison.

## Mes pagnotta - Pâte à pizza nue dorée au four

**Nature** - Simplement dorée au four



4,10 €

**Simple** - Assaisonnée d'aromates & d'huile d'olive



5,10 €

**Queen** - Simple + grana padano DOP et Fiordilatte

7,60 €

# La pizza

Retrouvez nos pizzas réalisées avec passion. Une pâte travaillée sur 48 à 72h dans le respect de la tradition italienne.

## Marguerita 10,90 €

Sauce tomate, fiordilatte, basilic & huile d'olive

## Rhapsodi 12,90 €

Sauce tomate, anchois, basilic, olives taggiasche, pointe de ricotta à l'ail, câpres

## La boulette 15,90 €

Sauce tomate, oignons cuisinés, fiordilatte, boulettes de boeuf FR maison, poivrons

## Constance 15,20 €

Crème de ricotta, oignons cuisinés, fiordilatte, délice & tomme de cons, lardons VPF

## Cabra fiesta 14,50 €

Crème de ricotta, fiordilatte, buche de chèvre, butternut roti, pointe d'ail & noisettes

## Simon et Annette 17,50 €

Crème de ricotta, fiordilatte, filet de saumon fumé (cru), pesto d'aneth & citron

## Tina turner 18,00 €

Sauce tomate, roquette, jambon parme 20 mois, burratina, crème de balsamique

## Regine 14,20 €

Sauce tomate, champignons, jambon blanc, fiordilatte & olives taggiasche

## Zolazza 14,90 €

Sauce tomate, N'duja DOP, fiordilatte, gorgonzola DOP, jambon blanc & noix (piquant)

## Royal 15,90 €

Sauce tomate, oignons cuisinés, champignons, jambon blanc, fiordilatte, oeuf, poivrons

## Savoia 15,20 €

Sauce tomate, Champignons, délice de cons, fiordilatte, pschit de vin & coppa di parma

## 5g 15,70 €

Crème de ricotta, provolone, fiordilatte, gongonzola & grana DOP. Pointe de miel & huile de truffe noire

## Parmeland 15,50 €

Sauce tomate, fiordilatte, jambon parme 20 mois, roquette grana DOP, crème de balsamique


## Tuffle pump 21,00 €

Crème de ricotta, fiordilatte, butternut rôti, champignons, noisette, burratina, truffe estivale & huile de truffe noire

# Pasta & Piatti

Frank Morley à dit : "Aucun de nous n'est en proie à la solitude pendant qu'il mange des spaghettis..." alors soyons unis & mangeons des spaghettis

## Pasta

**Carabo**  16,00 €  
Paccheri fresco, jaune d'oeuf, pécorino romano DOP, grana DOP, poivre noire, guanciale & B.A.S.T.A

**Nazionale**   16,90 €

Trofie fresco, pesto de la casa, burratina crémeuse, tomates confites au soleil. Ajoutez des copaux de granna DOP & éclats de pistacchio pour la texture !

**Polpitta**  16,20 €

Boulettes de boeuf fatto maison & pasta fresca enrobées de notre sauce tomate aux aromates

**Tartuf**   18,00 €

Élégantes mafaldines cuisinées avec notre crème de truffe au mascarpone. Un classique qu'on ne se lasse pas de réaliser & de savourer

## Insalata

**César meet Cobb** 19,00 €

Mélange de salades & crudités, poulet pané aux céréales, gorgonzola DOP, lardons grillés VPF, oeuf dure, croûtons & sauce césar. Vous croyez que c'est une salade ? vous vous trompez

**Vega**  16,00 €

Mélange de salades & crudités de saison, potiron frais rôti, champignons de paris, noisettes torréfiées & falafels rôtis

**Paloma**  19,90 €

Trio d'arancini à la truffe et au délice de cons, salade, crudité et roquette, olives taggiasche, & tomate confites

## Piatti

**Gnocchiflette**  20,90 €

Comme une délicieuse tartiflette mais avec des gnocchis fatto avec beaucoup d'amour. Retrouvez des gnocchis maison, oignons & lardons cuisinés au vin blanc, délice de cons, fiordilatte. Le tout gratinés au four dans un plat frotté à l'ail !

*La carte*

PIAMORE

— *Des pâtes, de la pizza & vous* —

*Retrouvez nous*

 [restaurant.piamore](https://www.instagram.com/restaurant.piamore)

 [restaurant.piamore](https://www.facebook.com/restaurant.piamore)