

La carte

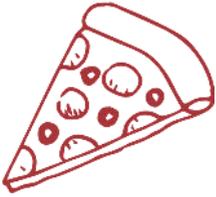
PIAMORE

— *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

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

Bières

Pression Peroni 5,1 °	
25 Cl.....	3,60 €
50 Cl.....	7,20 €
Bouteille - 33Cl.....	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

Quatuor de fromage 16,00 €

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

Mix à picorer 24,90 €

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

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 classica 11,90 €

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

Burratina au pesto 12,90 €

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

Coppa Cabana 15,00 €

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

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

Polpitta



16,20 €

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

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 !

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)