

Formules

Aucune modification possible sur les formules

Dejeuné le midi hors weekend & jours fériés



Demie Pizza du jour
+ Salade & crudités
Mini dolci du jour
& Caffè

Les formules disponibles toute l'année

Sirop au choix
Petite pizza
(hors truffe & burrata)
ou
Mini lasagne
Boule de glace & chantilly



Sirops : vanille, fraise, citron, menthe, myrtille, cassis, cerise, érable, grenadine, sureau
Glaces & Sorbet : G.vanille, S.fraise, S.citron, G.choco, S.Choco, G.caramel B/S, S.myrtille

A partager



Une pizza au choix à
partager*
+ 2 petites salades de crudités
*Pizza truffe +1,5€/pers



Suivez l'actualité

@restaurant piamore



Légende des plats

- Présence de porc
- Plat poivré
- Plat épicé
- Gluten free
- Plat vegan
- Plat végétarien

Allergie ? N'hésitez pas à nous demander

Le bar

Apéritifs classiques 4Cl

Vodka, Tequila, Pisco, Manzana
Get 27, JB, Gin, Khalua..... 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..... 8,00 €

Bières

Pression Peroni 5,1 °
25 Cl..... 4,00 €
50 Cl..... 7,50 €
Bouteille - 33Cl..... 6,90 €

- Nonne weizer beer bio BS
- Punk IPA, B. Brewdog 5,4°
- La Triple - L'alchimie - microbrasserie locale 8,5°
- Peroni sans alcool 0,0° 5,50 €

Supplément sirop : 0,20 € / Supplément picon 2,00 € / Diluant 2,50€

Softs et apéritifs sans alcool

Eaux

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

Sodas

Coca, Coca Zero 3,50 €
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.

Sirops

2,50 €
Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Cerise, Cassis, Vanille, Erable, Sureau

Apéritifs 0,0°

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

C'est chaud

Café / Café Allongé 2,00 €
Café double 4,00 €
Noisette 2,40 €
Cappuccino 4,00 €
Café au lait 2,50 €
Thé 2,90 €
Supplément lait ou crème 0,50 €

Supplément sirop Vanille / Erable / Noisette = 0,20 €

La cave

Vin Rouge

CHIANTI CLASSICO RISERVA : DOCG 2019 - Poggio ai Mandorli - Piemont
Verre 12,5cl : 5,80 € Bouteille : 27,90 € 14,2°

SURPREISA FREISA DI CHERI : DOC Freisa, Piemont Balbiano
Verre 12,5cl : 5,70 € Bouteille : 27,50 € 13,5°

PRIMITIVO : DOC Primitivo Salento, Les pouilles-Sammarco
Verre 12,5cl : 5,40 € Bouteille : 26,00 € 13,5°

DOMAINES DES COSTES : Côte du Rhône - AOC
Verre 12,5cl : 3,50 € 25cl : 7 € 50cl : 14 € Bouteille : 19,50€

Vin blanc

SUNNYFARM BIO - Venetie - Pinot Grigio Venezia
Verre 12,5CL : 4 € Bouteille : 22 €

MALVASIA BIANCA Les pouilles-DOC Salento-Sammarco
Verre 12,5CL : 5,20 € Bouteille : 25,50 €

DOMUS VINI - Venetie - DOP Chardonnay
Verre 12,5CL : 3,50 € Bouteille : 20 €

Vin Rosé

DOMAINE DES DIABLES - Diable&CO AOP côte de Provence
Bouteille : 24,90 €

MAISON AUJOUX - IGP OC Cinsault
Verre 12,5CL : 3,50 € 25CL : 7 € 50CL : 14 €

Vin pétillant

Prosecco - Delle - Bouteille 24 €

L'actu : @restaurant.piamore ©

Antipasti

à partager ou pas

Mix Fromages 🍷 14,90 €

Délice & tomme de ste colombe, gorgonzola piquant & provola fumée. Accompagné de noix & petits pains. Env 200gr de fromages

Mix Charcuteries 🍷 16,00 €

Jambon blanc, Bresaola, Spianata piccante & nduja. Accompagné de petits pains & beurre. Env 200 gr de charcut

Arancini estive 🍷 x1 5,90 € x2 10,90 € x3 14,90 €

Boule de risotto aux tomates confites & oignons, aromatisée aux herbes. Généreusement fourrée à la provola. Elles sont panées à la chapelure panko et graines de sésame noire puis frites au four. C'est fondant, c'est croustillant ! Servi avec la petite sauce du moment. Environ 110 gr /pce

Burrata-team 🍷

Classique 🍷 Burrata, grana padano, basilic frais, huile d'olive, poivre noir & petits pains 10,90 €

Estivale Burrata, aubergines sautées, tomates cerises, huile d'olive citron, grana, basilic & petits pains 12,90 €

Rossa 🔥 Burrata, crème de poivrons, tomates séchées, basilic, huile d'olive pimentée & petits pains 11,90 €

Panuzzo en bouchée 14,50 €

Généreux sandwich façonné dans la même pâte que nos pizzas. Déjà prédécoupé prêt à être partagé... ou pas, on ne juge pas 😊

- **Tradi** : roquette, grana padano, jambon blanc, tomates séchées & huile d'olive extra vierge 🍷
- **Végan** : crème de poivrons, roquette, aubergines sautées, artichauts rôtis, tomates confites, huile d'olive citron & graines de courges.

Le calendos Environ 500 gr 🍷 14,90 €

Un camembert entier, déposé dans une pâte à pizza. Strié, rôti et arrosé de miel de montagne en sortie de four. Poivre & romarin pour relever tout en finesse. Doux, fondant, moelleux et plein de caractère.

Cocktails et Mocktails

Mocktails 6,00 €

Berry delight vanille

Purée de fruits rouges, Jus de citron, Sirop de vanille, Gingerbeer

Bora Bora

Jus d'Ananas, jus d'orange, citron vert & un trait de sirop de grenadine

Virgin Apérol spritz

Bitter san pellegrino, limonade, orange,

CDLMQT

Jus de citron vert, sirop de basilic & perrier & basilic

Cocktails

Pisco Tonic 8,00 €

Pisco (alcool de raisin péruvien), tonic, citron.

Punch Coco 7,00 €

Jus citron, jus d'ananas et mangue, rhum coco & grenadine

Basilito 10,00 €

Basilic écrasé, jus citron, sucre de canne, Lillet, eau gazeuse

Fresh Mint 8,00 €

Gin, Sirop de Menthe Glaciale, Sucre de canne, eau pétillante & jus de citron

Moscow Mule 10,00 €

Vodka, jus de citron vert & gingerbeer bio

Spritz au choix = Prosecco, perrier + 8,50 €

- Apérol ou
- Campari ou
- Apérol & jus de pêche

Pizza Pizza Pizza Pizza



Maité
La salade
d'accompagnement

4,90 €

Envie de vert ?

Margherita

10,90 €



Sauce tomate, fior di latte, basilic frais & huile d'olive extra vierge

Regina

14,30 €



Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc & olives taggiasche. *Peut-être servie en calzonne (avec oeuf) + 2 €*

Sweet Feta

15,50 €



Crème de ricotta, fior di latte, patates douces au thym & paprika, roquette, feta DOP, miel local & cacahuètes grillées

4 Formaggio

15,00 €



Crème de ricotta, provola fumée, tomme, gorgonzola piccante, pecorino DOP, **poivre OU miel de truffe blanche (+3€)**

Diavola

15,00 €



Sauce tomate, piment concassé, fior di latte, nduja DOP, oignons rouges, spianata piccante, tomates confites & basilic

Sababa

15,70 €



Sauce tomate, fior di latte, aubergines rôties, émincé kebab, sauce tahini citronnée & sésame noir

Tartufo et Carciofi

19,50 €



Crème de ricotta, fior di latte, champignons frais, artichauts à l'ail, truffes estivales, huile de truffe noire, roquette & pecorino romano

Chicken Run

16,50 €



Crème de poivrons, effiloché de poulet (FR) au zaatar, oignons rouges, sweet sriracha sauce, roquette & sésame noir

Coeur de ferme

15,50 €



Sauce tomate, fior di latte, aubergines sautées, artichauts rôtis à l'ail, jambon blanc, pecorino romano DOP & basilic frais

Dilema

18,00 €

Sauce tomate, roquette, bresaola punta d'anca (bœuf séché), burrata, crème de balsamique & grana DOP

Bresaoland

15,50 €

Sauce tomate, fior di latte, roquette, bresaola punta d'anca, crème de balsamique & grana DOP

La légendaire

13,90 €

Veillez à ne pas boucher le port

Sauce tomate, fior di latte, tomates cerises, oignons rouges, citrons confits, sardines & roquette

Double dose

16,50 €



Base crème de ricotta ou sauce tomate, fior di latte, pommes de terre rôties à l'ail, Délice & tomme de Ste Colombe, pickles d'oignons maison & guanciale grillé

Plats

Plats

Iconiques Lasagnes



16,90 €

On est dans la tradition (à notre façon) et on le fait bien : environ 700 g de plaisir par part !

Bolognese de bœuf au guanciale grillé, petits pois & béchamel aromatisée à l'origan.

Le tout entre des couches de pâtes lasagnes maison, généreusement gratiné & du pecorino pour plus de plaisir.

Petite salade pour faire glisser ? +2,50 €

Super Trio d'Arancini estive



17,90 €

Ils reviennent en version améliorée et toujours maison.

Boules de risotto à la tomate, oignons, aromates & tomates confites.

- Fourrées à la provola
- Panées en panko, chapelure dorée & sésame noir
- Frites au four (summer body oblige)

Servies avec une sauce tomate, ricotta & basilic. On suggère un peu de piment pour plus de pep's.

Accompagnées d'une salade de crudité, roquette & graines de courge.

Calendos and Friends



17,90 €

Camembert déposé sur une pâte à pizza, strié, rôti au four puis nappé de miel de local.

Ajoutez du romarin et un peu de poivre à sa sortie.

Servi sur un lit de crudités, noix & crème de balsamique.

Prévoir une bonne sieste pour digérer 😊

Salades

Orzo and Co



16,90 €

Mélange de salades & crudités, orge perlé au zaatar, pois chiches, tomates confites, pickles d'oignons, graines de courges & croûtons

Kotopoulos

16,90 €

Mélange de salades & crudités, carottes, tomates cerises, pickles d'oignons, poulet pané aux céréales, duo de pommes de terre & patates douces rôties, feta & olives taggiasche

Maité



4,90 €

La petite salade de crudités, idéale pour accompagner vos pizzas... ou compléter les antipasti.

Associez-la aux burrata pour transformer l'entrée en plat complet.