

Formules

Aucune modification possible sur les formules

Pour le déjeuner hors weekend, soir & jours fériés

Mezzo Rapido - 15,90 €

Moitié pizza du jour moitié salade, mini dolci & café - 15,90 €

Solutions d'ajout sur le pique-nique :

- Pagnotta burrata, tomates confites, origan, basilic, graines de courges & huile d'olive extra vierge - 11,90€
- Velouté de panais & pomme de terre, délice & huile de noix, pain trempette + petite salade (VG) - 13,90€
- 1 panuozzo à partager + 2 petites salades 10,90€ /personne
- Hot dog mignon : diot fumé, sauce spicy BBQ, fior di latte, pickles & oignons frits - 14,50€
- Mini Dolci du jour + café - 4,90 €

Les formules disponibles toute l'année

Menu enfant, jusqu'à 11 ans - 12,00€

- Sirop au choix
- Petite pizza* au choix **ou** gnocchi sauce tomate mozza & jambon
- Boule de glace chantilly

Sirops : vanille, fraise, citron, menthe, cassis, érable, grenadine, menthe glaciale, pêche

Glaces & Sorbet : G.vanille, S.fraise, S.citron, G.choco, S.Choco, G.caramel B/S, S.myrtille

*Hors truffe, burrata, saumon

Formule Amici, à partager - 14,00€/personne

- Une pizza au choix à partager + 2 petites salades de crudités

*Truffe = Supplément 1,5/personne



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.....	7,90 €
Bouteille - 33Cl.....	7,00 €
Micro Brasseries Locales	
• Bière du Galta - IPA médaillée	🍷
• Bière du Galta - Blanche	🍷
• L'alchimie - Triple 8,5°	
Sans Alcool	
• Peroni sans alcool 0,0°	6,00 €

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	
Ice tea 25 Cl	3,50 €

Limonade, Ginger Beer - 30 Cl	2,80 €
-------------------------------	--------

Jus

Ananas, Pomme, Orange, Mangue	3,80 €
-------------------------------	--------

Sirops

Menthe, Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Cassis, Vanille, Erable, Menthe glaciale	2,50 €
--	--------

Casabonita

Tonic artisanal bio & local

- Verveine
- Maté & Kola

25Cl - 4,90€

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 €

Lexique des ingrédients

- **Délice de St Colombe** → fromage local fondant, cousin du reblochon
- **Brézain** → fromage fumé des Alpes, comme une raclette fumée
- **Taleggio** → fromage italien crémeux et légèrement fruité
- **Pécorino** → fromage de brebis au goût franc
- **Grana Padano** → fromage italien affiné, proche du parmesan
- **Bresaola** → bœuf séché finement tranché, spécialité de la vallée d'Aoste
- **Speck** → jambon cru fumé typique du Tyrol
- **Crème balsamique** → réduction sucrée-acidulée du vinaigre balsamique
- **Fior di latte** (FDL) → mozza au lait de vache, douce et fondante à souhait
- **Burrata** → boule de mozza farcie de crème, un nuage au cœur coulant
- **Bufala** → mozzarella au lait de bufflonne, riche et parfumée.
- **Pickles de légumes** → légumes marinés vinaigrés et croquants maison

Quelques règles de bienséance et de bon sens

Depuis plus de 3 ans, on vit de belles histoires ici... et quelques scènes dignes d'une télé-réalité. Pour éviter les épisodes à rebondissements, on préfère mettre les choses au clair avec humour 😊

1. Le sourire est inclus, pas la mauvaise humeur.

On sait, votre journée a pu être longue. Mais notre équipe n'est pas un défouloir. On est là pour vous faire passer un bon moment, pas pour encaisser les coups (même verbaux).

2. Une chaise = un plat (ou un antipasti).

On adore l'idée du partage, mais pas celle de la Margherita à huit parts pour quatre personnes. Si vous ne finissez pas, aucun souci : on vous emballa tout ça avec amour. Mais pour faire tourner la maison et payer l'équipe, il faut un peu plus qu'une pizza coupée en deux 🍷🍷

3. Les envies de personnalisation.

On aime les idées créatives, mais chaque ajout, remplacement ou "juste un petit truc en plus" est facturé. C'est comme au coiffeur : le "petit coup de ciseaux" finit toujours par compter.

4. Le pain, c'est sacré (et fait maison).

Chez nous, il vient de notre pâte à pizza – c'est notre or blanc. Il est offert pour accompagner les plats qui le méritent (salades, antipasti, gnocchi). Pour les autres cas... il reste disponible, mais cette fois, il a un petit prix 💰

5. L'heure de pointe n'est pas un sprint.

Oui, il est midi, et oui, votre pause est courte. Croyez-nous, on court aussi (parfois plus que vous). L'équipe donne le maximum pour que tout arrive vite, chaud et avec le sourire — alors gardons la zen attitude 🧘♂️

6. "Pas de modification possible"... veut dire exactement ça.

On vous aime, vraiment. Mais si c'est écrit "non modifiable", ce n'est pas un défi à relever. On vous jure qu'on a essayé — et qu'on a de bonnes raisons de dire non 🙅♂️

Antipasti & Alternatives sur le pouce

Mix Formaggi 16,00 €

Délice, Taleggio & Brézain.
Servis avec nos petits pains maison tout chauds et des noix
Env.200gr de fromages

Mix Charcut 17,50 €

Jambon, bresaola, speck & diot de savoie. Servis avec petits pains maison tout chauds et une noisette de beurre.
Env.200gr de charcuterie

Burrata lovers 12,00 €

 **Speck me baby** : Speck grillé & noisettes torréfiées, relevée d'une touche d'huile de noix, quelques feuilles de roquette & basilic

 **Doucette** : Figs séchées, miel de montagne, noix croquantes, roquette & romarin. L'association du coeur 

 **Tradizionale** : Tomates confites, roquette, basilic & grana. Version plus classique... mais toujours irrésistible 

Mozzarella di Bufala in Crosta 12,90 €

Si tu n'as pas encore connu l'amour, là, il va te tomber dessus

Mozzarella 125gr di bufala fondante, enveloppée dans notre pâte à pizza & cuite au four. À l'intérieur : une coulée de bonheur chaud et filant.

Panzervoti Petits chaussons frits à la napolitaine vendu par 2

Tricolore : sauce tomate, mozzarella di bufala & basilic 11 €

Inverno : fondue de poireaux, délice & lardon 14 €

Velouté pptn 9,90 €

Velouté pomme de terre, panais aux épices douces, crème de noix, huile de truffe et granna. Servi avec nos petits pains à tremper dedans...(la seule vraie façon de le manger)

Panuzzo Généreux pain pizza chaud garnie et précoupé 14,90 €

Classico : Jambon blanc, roquette, tomates confites, grana & huile d'olives basilic.

Végéto : Crème de panais, poireaux, champignons d'hiver persillés, roquette & huile de noix 

Pagnotta all olio 5,90 €

Pâte à pizza cuite au four, romarin, origan & huile d'olive. Simple. Parfumée ET Addictive.

Cocktails & Mocktails

Mocktails 6,00 €

Berry delight vanille

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

King Kong

Sirop de citron, jus de pomme & limonade

Virgin Apérol spritz

Bitter san pellegrino, limonade, orange,

Syracuse

Jus d'orange, tonic & grandine

Fruit Punch

Jus d'orange, jus de citron vert, jus d'ananas & grenadine

Cocktails

Black russian 8,50 €

Vodka, khalua (liqueur de café)

Punch Coco 7,50 €

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

Au choix tonic 8,00 €

Original Gin Tonic OU extravagant Porto Tonic. 2 salles 2 ambiances

Comprimé 10,00 €

Vernet branca, tequila, Vermouth. Il porte bien son nom, vous verrez

Passion fruit Mule 10,00 €

Passoa, vodka, jus de citron vert & ginger beer

Spritz au choix = 8,50 €

Prosecco, perrier+

- Apérol ou
- Campari ou
- Suze

Negroni 12,00 €

Gin, vermouth, campari

Let's get Pizza

Maité
La salade
d'accompagnement
4,90 €

Margherita

10,90 €



Sauce tomate, FDL, **sortie** basilic frais & huile d'olive extra vierge

Regina

14,90 €



Sauce tomate, FDL, champignons de partie **sortie** jambon blanc & olives taggiasche. *Peut-être servie en calzone (avec oeuf) + 2 €*

Dilema

18,90 €

Sauce tomate **sortie** roquette, bresaola (bœuf séché), burrata, crème de balsamique & grana DOP

Bresaoland

15,90 €

Sauce tomate, FDL, roquette, bresaola, crème de balsamique & grana DOP

Formaggiissimo

15,50 €



Crème de ricotta, FDL, gorgonzola, taleggio & brezain — **sortie** grana & huile d'olive (plus d'amour : miel de truffe + 3 €).

Dios Mio !

15,90 €



Un cri de l'âme face à tant de réconfort.

Crème de ricotta, FDL, pommes de terre rôties, diot fumé, raclette & délice **sortie** moutarde à l'ancienne & roquette.

Bbq Therapy



16,90 €



Sauce tomate, FDL, effiloché de mignon de cochon FR **sortie** sauce spicy BBQ, pickles chou/carottes & graines de courge.

Simone et Hercule

17,90 €

Crème de ricotta, FDL, fondue de poireaux **sortie** saumon fumé, huile d'olive citron, olives taggiasche, graines de courge & roquette.

Hot Curry Baby

15,00 €



Attention, elle pique

Sauce tomate, FDL, nduja, pommes de terre rôties & poivrons frais **sortie** sauce sweet green curry & basilic.

So Mushlove

20,00 €



Une déclaration d'amour aux champignons de luxe

Purée de panais, FDL, brézain & poêlée de champignons d'hiver* **sortie** truffe estivale, roquette, noisettes grillées & grana DOP.

Fiber party

15,50 €



Celle qui pourrait débloquer la situation

Purée de panais, FDL, fondue de poireaux, champignons de paris & lardons **sortie** crème de noix & noix torréfiées.

Che Figata !

16,90 €



Meilleure qu'un figolu !

Sauce tomate, FDL, **sortie** speck, figues séchées, noix grillées, roquette, chèvre & miel de montagne

Sébastien

16,30 €



Crème de ricotta, FDL, gorgonzola piccante & champignons de paris, **sortie** crème de noix, jambon blanc & éclats de noix grillées.

Reine des Neiges



16,50 €



On a osé

Crème de ricotta, FDL & poêlée de champignons d'hiver* **sortie** jambon blanc, persillade & pecorino romano.

*Pleurotes, pholiotas, girolles, cèpes & champignons de paris



Plats



Plats

Gnocchiflette

24,00 € 

Quand la Savoie rencontre l'Italie.
Des gnocchi maison fondants à souhait, nappés de délice de Ste Colombe, diot fumé, vin blanc, oignons & ail.
C'est le plat doudou par excellence. (avec salade +3€)
☞ Version végétarienne dispo avec lardon VG

Gnocchi alla sorentina

21,90 € 

Le grand classique napolitain en version hivernale.
Nos gnocchi maison plongent dans une sauce tomate parfumée à l'ail, au basilic & à l'origan, avec tomates confites, bufala fondante et huile d'olive extra au basilic.
Un incontournable au goût chaleureux et régressif.
(avec salade +3€)

Hot Diog

18,50 € 

Le hot-dog passé à la mode Savoyarde = Généreux !
Pain à la pâte à pizza, diot fumé de Savoie, délice de Ste Colombe, moutarde au miel, pickles maison & oignons frits.
C'est le genre de plat qui fait sourire avant même la première bouchée. Servi avec salade verte (donc c'est healthy).

Le délice

Solo 35,20 € à partager 43,80 € 

450 g de reblochon local lovés dans 250 g de pâte à pizza, striée et dorée au four jusqu'à cœur coulant.
Servi avec salade verte et diot fumé tranché.
Nous, on trempe le diot dedans — comme la pâte à pizza qui l'entoure.
Après... vous, vous faites comme vous voulez.
Un plat généreux, fondant et franchement irrésistible.
☞ À partager... ou pas. (à partager = Double diot & double salade)

Salades

Pollo

16,90 €

Poulet pané aux céréales, mélange de salades, roquette & crudité, copaux de grana padano DOP, tomates séchées, olives taggiasche & croutons à l'ail

Patato



16,90 €

Mélange de salades & crudités, roquette, pomme de terre sautées, lardons VG, tomates confites, graines de courges & pickles maison

