

Formules

Aucune modification possible sur les formules

Pour le déjeuner

hors weekend, soir & jours fériés

Mezzo Rapido

Moitié pizza du jour moitié salade, mini dolci & café - 16,40

Solutions dèj sur le pouce :

- Pagnotta burrata, courgettes roties, origan, basilic, graines de courges & huile d'olive basilic - 11,90
- 2 Arancini d'été + petite salade - 15,90
- 1 panuozzo au choix à partager + 2 petites salades - 12,30/convive
- Mini Dolce du jour + café - 5

Les formules disponibles toute l'année

Menu enfant, jusqu'à 11 ans - 12

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

*Hors truffe, burrata,

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

Formule Amici, à partager - 14,50 /personne

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

*Truffe = Supplément +1,50/convive

Burrata = +2/convive

PIAMORE

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, Manzanita	
Get 27, JB, Gin, Khalua.....	5
Ricard, Martini	3,75
Kir 12,5 Cl.....	3,75
Campari, Apérol.....	4
Fernet Branca.....	4,50
Jack Daniels, Rhum vieux,	
Gin Bombay sapphire.....	8

Bières

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

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

Softs et apéritifs sans alcool

Eaux

Badoit 1L	5
Perrier 50Cl	4
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
- Mojito

33Cl - 4,90

Apéritifs 0,0°

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

C'est chaud

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

Supplément sirop Vanille / Erable / Noisette = 0,20

Quelques règles de bienséance et de bon sens

Depuis quelques années maintenant, on partage bien plus que des pizzas avec vous : des anniversaires, des repas de famille, des retrouvailles, des mariages... et parfois aussi quelques scènes qu'on n'aurait même pas osé écrire dans une série Netflix 🤔 Alors avant de lancer cette nouvelle saison chez Piamore, on s'est dit qu'un petit rappel tout en douceur ne ferait pas de mal 😊

📱 La lumière du mobile dans le visage pendant qu'on vous parle.

On sait que votre insta est important. Mais si vous pouviez éviter de nous transformer en figurants d'interview Brut pendant qu'on prend votre commande, ce serait adorable.

📖 La carte que vous avez est normalement à jour 🤖

Si une pizza, une bière ou un dessert n'est pas écrit dessus... il y a de très grandes chances qu'on ne l'ait pas. Promis, on ne cache pas les fruits de mer ni les demi-rousses par plaisir.

🍷 Ici, une table qui vit, c'est une table qui mange.

On adore le partage, les "goûte un bout de la mienne" et les grandes tablées conviviales. Mais quand 4 personnes se partagent une seule pizza et une carafe d'eau, notre comptable commence doucement à transpirer (et nous aussi)

👶 Les enfants ont le droit d'être des enfants.

Courir entre les serveuses avec des assiettes brûlantes un peu moins. On aime les familles (vraiment), et justement : on préfère éviter de transformer le resto en épisode de Grey's Anatomy

✂️ Les modifications, ajouts et idées très créatives.

On aime faire plaisir. Vraiment. Mais chaque "sans ceci", "avec cela", "mais du coup à moitié comme ça" demande du temps, de l'organisation et parfois un peu de magie noire en cuisine. Certaines modifications sont donc facturées... et d'autres volontairement impossibles 😊

🌶️ Quand on vous dit qu'un plat est relevé... il est relevé.

Ce n'est pas une provocation. On préfère prévenir avant que quelqu'un découvre la nduja comme on découvre une facture EDF.

👉 Et "non modifiable" veut réellement dire... non modifiable.

Ce n'est ni un test, ni une énigme, ni une quête secondaire. On a juste appris, parfois à nos dépens, que certaines idées étaient meilleures dans la tête que dans l'assiette 🤔

Antipasti & Alternatives sur le pouce

Assiettes à partager, ou pas

Cheesus 17 **Piggies Blinders** 17

Tomme, Gorgonzola & feta.
Servis avec nos petits pains maison tout chauds, des noix et une pointe de miel (env 200gr)

Jambon, bresaola, spianata. Servis avec petits pains maison tout chauds et une noisette de beurre. (Env.160gr)

Végéta 15,50

Courgettes au romarin, aubergines rôties, crème d'artichauts, tomates cerises. Servis avec petits pains maison tout chauds et un filet de crème balsamique. (Env.300gr)

Burrata lovers servis avec petits pains maison 12,80

Sex on the peach : pêches rôties, huile d'olive basilic, basilic frais, roquette, crème balsamique, fleur de sel **dispo du 1/07 au 31/08**

Arti & Citronuts : Crème d'artichaut, huile d'olive, citron confits, noisettes grillées, roquette

Tricolore : Tomates cerises, grana padano, pesto de basilic & roquette

Estivale : Aubergines rôties, tomates cerises, basilic, grana, huile d'olive & roquette

Trio montanare 15

3 mini pizzas frites moelleuses & ultra gourmandes à partager (enfin...) Un classique napolitain revisité à la sauce Piamore. Garniture (c'est pas au choix) :
Tomate, grana basilic - Artichaut jambon huile de truffe - Crème féta miel

Panuzzo Généreux pain pizza chaud garni et précoupé 14,90

Classico : Jambon blanc, roquette, tomates confites, grana & huile d'olive basilic.
Végéto : Courgette roties, burrata, tomates cerises, amandes grillées, roquette & huile de menthe

Pagnotta all olio 5,90

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

ça continue par là

Nos arancini

Désolé, il n'y avait plus de place sur la page d'à côté

Retrouvez nos arancini estivaux, boule de risotto tomates aubergines, panure panko & sésame noire, fourrés scamorza, servi avec une sauce tomate maison à l'ail et une onctueuse crème de grana !
(env 100gr/pce hors sauce)

x1 7 x2 11 x3 16

Mocktails & Cocktails

Berry delight vanille 6

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

Menthonic 6

Sirop de menthe, jus de citron, tonic, citron

Virgin Apérol spritz 6

Bitter san pellegrino, limonade, orange,

Basilic Concombre 6

Sirop de basilic, jus de citron, sucre de canne, perrier, concombre

Fruit Punch 6

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

Basil smash 8

Gin, jus de citron vert, sucre de canne, sirop de basilic, basilic

Punch Coco 7,50

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

Lillet tonic 9

Lillet, tonic, agrume tranche

Honey Negroni 11

Gin, vermouth, campari, miel, citron.

Peach Mule 9

Liqueur de pêche, vodka, jus de citron vert & ginger beer

Spritz au choix = 8,50

Proseco, perrier+

- Apérol
- Campari

La Pizza

Maité
La salade
d'accompagnement
4,90

Margherita

10,90



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

Regina

14,90

Comme une vieille playlist qu'on ne skip jamais.

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

Dilèma

19,50

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

Bresaoland

16

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

4 Formaggio

15,90



Tolérance au lactose non incluse.

Crème de ricotta, FDL, gorgonzola piccante, tomme & scamorza — crème de grana & poivre noire (plus d'amour : miel de truffe + 3).

Tomme raider

16,50



Le trésor était dans la tomme depuis le début.

Crème de ricotta, FDL, pommes de terre rôties, guanciale grillé, tomme de st colombe & pickles de légume

Sweet & Chick

16

La plus douce du gang.

Sauce tomate, FDL, poulet mariné citron, ail, paprika fumé, patate douce rotie, sauce yaourt citron ciboulette & cajoux

Oeuforia

20



Crème d'artichaut, FDL, champignons, jaune d'oeuf cru, roquette, truffe estivale, huile de truffe & ricotta salata

Hellvis Presley



15,50

Sauce tomate, FDL, nduja, gorgonzola piccante, spianata, touche de miel & basilic - Xtra Spicy → Chilli flakes +0,50 (on assure pas les arrières ..)

Sausage party



15,90

Une pizza qui assume ses pulsions.

Sauce tomate, FDL, champignons, courgettes roties au romarin, chaire à saucisse scamorza - sauce persil citron ail confite

Arti et ses amis



15,90

Comme quoi les légumes peuvent aussi avoir du charisme.

Crème d'artichauts, FDL, aubergines roties - jambon blanc supérieur, grana padano DOP & basilic frais

Peach better have my money



16,90

dispo du 1/07 au 31/08

Sauce tomate, fior di latte, roquette, pêches roties miel vanille, féta DOP, huile de menthe & amandes torréfiées

Banlieu Sud



17,90

Sauce tomate, fior di latte, tomate cerises roties, pesto de basilic, basilic frais, burrata, pignons torréfiés & fleur de sel

Sababa



16,50

Sauce tomate, FDL, aubergines roties, lamelles kebab - crème tahini citron, sésame noir & basilic

Plats

Plats

Chicche d'amour * 21,90

Petites chicche tous ronds tout mignons poêlés dans une sauce tomate à l'ail, au basilic et au vin blanc, surplombées d'une burrata bien crémeuse. Une nuée de grana padano et un filet d'huile d'olive avant de vous l'envoyer en salle pour un voyage au 7e ciel.

Chicchouille * 24,90

Des chicche de pomme de terre ultra moelleuses gratinées à la tomme, au guanciale et aux oignons fondants, dans une crème légèrement relevée au vin blanc & à l'ail.

Le plat réconfortant qu'on assume complètement, même sous le soleil d'été.

Le calendos 19,90

Il avait fait fureur l'été dernier !

Un camembert entier lové et rôti dans une pâte à pizza.

Un filet de miel, quelques aromates et beaucoup de tendresse pour le déguster de la meilleure des façons : en égoïste.

Servi avec une petite salade parsemée de noix.

Un banger si vous le tentez avec une triplette de charcuterie (bresaola, jambon, spianata +6,50).

Trio d'arancini 20,90

Nos iconiques arancini d'été reviennent cette fois enrichis. 3 boules de risotto à la tomate, aux aromates et aux aubergines, panées au panko & sésame noir et fourrées à la scamorza. Une bombe crousti-moelleuse-fondante.

Servis avec une sauce tomate à l'ail, une crème de grana et salade de crudités aux pignons torréfiés.

Salades

Cashewual Salad 18,90

Mélanges de salades & roquette, crudités, duo de patates rôties, poulet mariné paprika fumé & ail, pickles de légume, noix de cajoux grillés, sauce yaourt citron ciboulette & crouton

Courgette Club 17,90

Mélange de salade & crudités, roquette, courgettes rôties, féta, olives taggiasche, tomates cerises, amandes torréfiées, huile d'olive citron

*possibilité en alternative sans gluten. +2

Necessite un temps de préparation plus long.