

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

Pizza du jour entière, petite salade, mini dolci & café - 19,90

Solutions dèj sur le pouce :

- Pagnotta, burrata, brocoli rôti & pesto de pistache - 12,90
- Mini Hot Diog : diot, mozza, moutarde au miel & oignons frits & petite salade - 14,90
- Scarmorza frite, petite salade & sauce tomate
- 1 panuozzo au choix à partager + 2 petites salades - 12,30/convive
- Mini Dolce 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** trofie sauce tomate, grana & jambon
- Boule de glace chantilly

*Hors truffe, burrata,

Sirops : vanille, fraise, citron, menthe, cassis, 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, Manzana	
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	6
• Bière du Galta - Blanche	
• L'alchimie - Triple 8,5°	
Sans Alcool aux électrolytes	
• IPA - GOXOA	
• Blonde - GOXOA	

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	2,80
Beer - 30 Cl	

Jus

Ananas, Pomme,	3,80
Orange, Mangue	

Sirops

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

Casabonita

Tonic artisanal bio & local

- Verveine

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 😊

🕒 « Désolé, il y avait de la neige. »

On vit à Faverges, on connaît la neige. Un petit appel quand vous avez du retard, et tout le monde reste copain.

★ Les avis Google.

Si quelque chose ne va pas, dites-le-nous tant que vous êtes là : on peut encore réparer. Une fois en ligne, il ne nous reste plus qu'à pleurer en cuisine.

🍽️ 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 16,00
Taleggio, gorgonzola & caciocavallo. Petits pains maison, noix, miel & pickles de poire (env 200gr)



Piggy's Blinders 17,00
Jambon, bresaola, speck, cornichons, petits pains maison & noisette de beurre. (Env.200gr)

Burrata lovers servis avec petits pains maison

Châtaigne : châtaignes rôties, speck croustillant, crème balsamique & roquette 13,80

Agrumes : sur un lit de crème de carotte maison, orange fraîche, noisettes grillées, huile d'olive & roquette 12,00

Truffe : sur un petit lit de roquette, truffe estivale, huile de truffe noire, grana padano DOP 14,90

Pistache : pesto de pistache, pistaches concassées, grana padano, huile d'olive & jambon rôti aux herbes, roquette 14,90

Burrata en crosta 13,50

Burrata lovée dans notre pâte à pizza, un peu de tomate et zou au four ! Servie avec roquette, tomates confites, grana & huile d'olive. Coulée garantie à la découpe.

Scamorza panée

Scamorza fumée en panure panko bien épaisse, frite minute pour un cœur qui file. Servie avec notre sauce tomate maison à l'ail & basilic. **Dispo dès le 1er novembre.**

Panuzzo Généreux pain pizza chaud garni et précoupé 15,00

Carné : Speck, raclette fondue, roquette, cornichon & champignons.

Végé : Crème de carotte, brocoli rôti, taleggio, pesto de pistache & roquette

Pagnotta all olio

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

ça continue par là

Nos mini arancini

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

Boules de risotto oignons, caciocavallo & poivre noir, panées au panko et frites minute.

(les boules, c'est pas accompagné de frites)

Servies avec notre sauce tomate maison à l'ail & basilic, une coulée de crème de pécorino et saupoudrées de pécorino râpé C'est cheezy !

x3 7,50 x6 15,00 x9 20,90

Mocktails & Cocktails

Poire tonic romarin 6
Jus de poire, sirop de romarin & tonic

Pomme ginger 6
Jus de pomme, citron vert & ginger beer

Spritz sans alcool 6
Bitter san pellegrino, limonade, orange,

Pomme cannelle 6
Jus de pomme, sirop de cannelle & eau gazeuse

Orange-érable 6
Jus d'orange, sirop d'érable & ginger beer

Gin tonic poire 9,00
Gin, jus de poire, sirop de romarin & tonic

Rhum ginger 9,50
Rhum ambré, citron vert & ginger beer

Old fashioned érable 11,00
Bourbon, sirop d'érable, bitter & zeste d'orange

Espresso martini 10,00
Vodka, Kahlúa & espresso, bien frappé au shaker

Spritz au choix = 8,50
Blanc pétillant, perrier +
• Apérol
• Chartreuse verte +4,00

La Pizza

Maité
La salade
d'accompagnement
4,90

Margherita

11,50



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

Regina

14,90

Comme une vieille playlist qu'on ne skip jamais.

Sauce tomate, fior di latte, champignons de paris - jambon blanc & olives taggiasche. *Peut-être servie en calzone (avec oeuf) + 2,5*

Dilèma

19,50

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

Bresaoland

16,00

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

4 Formaggio

16,00



Tolérance au lactose non incluse.

Crème de ricotta, fior di latte, gorgonzola, taleggio & chèvre, pecorino râpé en sortie de four. *Plus d'amour avec le miel de truffe +3,00*

Truffaut

19,00



Le cacio e pepe a trouvé sa pâte.

Crème de ricotta, fior di latte, champignons, crème de pecorino, truffe estivale, huile de truffe, noisettes torréfiées & poivre noir

Pulled Fiction

18,00

Un burger qui a pris la tangente.

Sauce tomate, fior di latte, boeuf effiloché maison (macreuse), cheddar, fondue d'oignons, cornichons & oignons frits

Brocoli Balboa

15,90



Crème de ricotta, fior di latte, brocoli rôti, diot fumé, crème de pecorino, poivre noir & amandes effilées

Lara Clette



17,00

Crème de ricotta, fior di latte, raclette, châtaignes & pommes de terre rôties, speck & cornichons

Carotte Johansson



16,50

Végé, fumée et sans complexe.

Crème de carotte, fior di latte, chèvre, fondue d'oignons, tofu fumé mariné, graines de courges & roquette

Le Speck-tacle



15,00

Sauce tomate, fior di latte, gorgonzola affiné, speck, roquette et noix grillées

Spicy Girls



15,50

Sauce tomate, spianata piccante, fior di latte, caciocavallo dei monti DOP, ricotta, oignons rouges, touche de miel & basilic

L'Oignon fait la force

13,90

Crème de ricotta, fior di latte, fondue d'oignons, anchois marinés, olives taggiasche, origan & huile d'olive

Hercule Poireau



16,00

Crème de ricotta, fior di latte, champignons, poireaux fondants, taleggio, noix, pickles de poire & basilic. *Option chips de speck pour plus de mamamia + 3,00*

Plats

Plats

Pistocchio

20,90



Trofie enrobées de notre pesto de pistache maison, tomates confites et burrata crémeuse. On finit avec le basilic, un filet d'huile d'olive et quelques éclats de pistaches.
On n'invente rien (parfois y'a pas besoin)

Diot de la Vega

18,90



Trofie, diot fumé, sauce tomate pimentée ail, oignons, vin blanc & pecorino romano.
L'Italie et la Savoie dans la même poêle, et ça se passe très bien. (on revisite l'amatriciana t'as vu?)

Mont d'Or et Merveilles

pour 1 29,00

pour 2 35,90

Un Mont d'Or entier, rôti dans notre pâte à pizza. (On a viré la boîte, désolé du sacrilège.)
Servi avec salade de crudités aux patates sautées.
Petite assiette de fines charcuteries italiennes 100gr (Speck, bresaola, jambon) +6,90
Seul pour les courageux, ou à partager (double salade)

On ne juge pas, on prévoit juste la sieste.

Hot Diog

20,90

Notre pâte à pizza façonnée pain à hot dog, un diot fumé, moutarde au miel maison, taleggio, fondue d'oignons & oignons frits.
Le hot-dog qui a grandi en Savoie.
Servi avec salade d'accompagnement & quelques croûtons

Salades

Poiris Hilton

18,90

Mélange de salades et crudités, roquette, bresaola punta d'anca (boeuf séché), pickles de poire aux épices douces maison, gorgonzola piquant (affiné), noix torréfiées & crème balsamique

Tofu Fighters



18,90

Mélange de salades, crudités & roquette, brocoli rôti, morceaux d'orange fraîche, tofu fumé mariné, noisettes grillées, caciocavallo dei monti DOP & huile d'olive extra vierge au citron

