

# PIZZAMORE

## PARIS

### ANTIPASTI • ENTRÉES

<b>Carpaccio di salmone</b> Carpaccio de saumon coupé au couteau mariné à l'aneth et poivre rose, recette de notre chef	€ 18,00
<b>Tartare di tonno rosso</b> Tartare de thon rouge coupé au couteau avec avocat et stracciatella fumée préparée par notre chef	€ 17,00
<b>Bruschetta tricolore</b> Pain artisanal de Pouilles toasté avec tomates, avocat et burrata	€ 15,00
<b>Burrata pugliese prosciutto di Parma</b> Burrata des Pouilles 125 g accompagnée de jambon de Parme DOP, salade roquette et tomates cerises	€ 20,00
<b>Burrata pugliese al tartufo</b> Burrata des Pouilles 125 g parfumée de crème de truffe, légumes grillés faits maison et lamelles de truffe fraîches rapées à table	€ 26,00
<b>Burrata all'italiana</b> Burrata des Pouilles 500 g accompagnée de tomates à l'ancienne, basilic croustillant et assaisonnés à l'italienne	€ 42,00
<b>Caprese all'antica</b> Mozzarella de bufala 125 gr accompagnée de tomates à l'ancienne et basilic frais	€ 15,00
<b>Parmiggiana Pizzamore</b> Aubergines violettes de Sicile, courgettes et mozzarella de bufala gratinées selon la recette de notre chef	€ 16,00
<b>Insalata di salmone marinato all'aneto</b> Saumon mariné à l'aneth en salade préparée par notre chef avec avocats, oignons parfumés au vinaigre de framboise et mozzarella de bufala	€ 23,00

### PIZZE GOURMET

<b>Arrivederci</b> Sauce tomate, burrata, tomate cerises, feuilles de basilic et pesto fait maison	€ 18,00
<b>Zucca</b> Crème de potiron, fior di latte, taleggio, speck, mozzarella et noix	€ 21,00
<b>Fiammeggiante</b> Fior di latte, pecorino, parmesan, guanciale et poivre rose. Le tout flambe au cognac	€ 23,00
<b>Bologna</b> Fior di latte, provola fumée, mortadelle, truffe rapée et feuilles de basilic	€ 25,00

### HORAINES D'OUVERTURE

de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30

### CONTACTS

T. 01 61 24 63 99

[www.pizzamore-paris.com](http://www.pizzamore-paris.com)



### PIZZE

<b>Margherita</b> Sauce tomate, fior di latte et feuilles de basilic ou avec mozzarella de bufala (+4€)	€ 13,00
<b>Napoli</b> Sauce tomate, origan, anchois, câpres et ail	€ 12,00
<b>Quattro Formaggi</b> Gorgonzola, taleggio, mozzarella et parmesan	€ 16,00
<b>Ortolana</b> Sauce tomate, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons et feuilles de basilic	€ 15,00
<b>Bresaola</b> Sauce tomate, stracciatella fumée, bresaola, salade roquette et feuilles de basilic	€ 19,00
<b>4 Stagioni</b> Sauce tomate, fior di latte, artichauts, champignons, olives et jambon cuit	€ 17,00
<b>Thon</b> Sauce tomate, fior di latte, filet de thon, oignons rouges de Tropea et origan	€ 17,00
<b>Diavola</b> Sauce tomate, fior di latte, chorizo piquant et olives	€ 16,00
<b>Friarielli</b> Fior di latte, saucisse de Norcia, jeunes pousses de brocoli et parmesan	€ 18,00
<b>Tartufo</b> Fior di latte, champignons, crème de truffe, capeaux de parmesan, lamelles de truffe rapées à table	€ 26,00
<b>Il Gambero</b> Fior di latte, courgettes, pommes de terre, feuilles de basilic et gambas	€ 21,00
<b>Salmone</b> Fior di latte, roquette, câpres et saumon mariné	€ 19,00
<b>Parma</b> Fior di latte, tomates cerises, roquette, Jambon de Parme et copeaux de parmesan	€ 20,00

### PASTE • PÂTES

<b>Ravioli al tartufo</b> Ravioli farcis aux cèpes, crème de truffe et lamelles de truffe rapées à table	€ 32,00
<b>Tagliatelle al salmone e pistacchio</b> Pâtes fraîches faites maison au saumon mariné à l'aneth et grainelle de pistache de Bronte	€ 24,00
<b>Spaghetti pastamore</b> Servi à table, câpres, petites olives noires des Pouilles, burrata et peperone crusco	€ 21,00
<b>Spaghetti alle vongole e bottarga</b> Pâtes aux palourdes avec boutargue rapée à table	€ 28,00
<b>Spaghetti salsiccia di norcia</b> Pâtes à la saucisse aromatisée de Norcia, cèpes et safran	€ 25,00
<b>Linguine gamberi</b> Pâtes fraîches faites maison aux gambas avec sa sauce d'asperges et bar frais	€ 28,00

### CARNE E PESCE • VIANDES ET POISSONS

<b>Tagliata di filetto di manzo</b> Filet de boeuf 180 g coupé en lamelles sur lit de salade roquette, cèpes et capeaux de parmesan 24 mois d'affinage	€ 34,00
<b>Costata di vitello alla milanese</b> Milanèse de veau à l'os avec pomme de terre roties selon la recette traditionnelle du chef	€ 28,00
<b>Scaloppina al limone</b> Fines tranches de veau, sauce citron d'Amalfi avec leurs pâtes de Gragnano	€ 26,00
<b>Scaloppina ai funghi e tartufo</b> Fines tranches de veau aux cèpes, crème de truffe avec leur pâtes de Gragnano et lamelles de truffe rapées à table	€ 46,00
<b>Filetto di branzino</b> Bar grillé sur velouté de pommes de terre et brunoise de légumes	€ 28,00

### ACCOMPAGNAMENTI • ACCOMPAGNEMENTS

<b>Patate fritte al tartufo</b> Frites fraîches à la truffe	€ 12,00
<b>Patate fritte</b> Frites fraîches	€ 8,00
<b>Legumi grigliati</b> Assiette de légumes frais grillés par notre chef	€ 8,00
<b>Patate al forno aromatizzate alle erbe</b> Pommes de terre roties au four aromatisées aux herbes	€ 8,00
<b>Insalata di rucola</b> Roquette, capeaux de parmesan et réduction de balsamique faite maison	€ 8,00

### DOLCI • DESSERTS RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF

<b>Tiramisù</b> Aromatisé au café	€ 10,00
<b>Panna cotta</b> Framboise ou fraise ou chocolat	€ 9,00
<b>Cannoli siciliani</b> Farcis de ricotta de brebis sucrée, de pistaches et fruits confits	€ 11,00
<b>Millefoglie</b> Reinventée aux fruits rouges	€ 11,00
<b>Gelati Raimo la boule Glacier artisanal</b> Chocolat, vanille, citron vert, Fraise, mangue, noisette d'Italie	€ 3,50
<b>Cafe ou the gourmand</b> Assortiments de nos desserts selon l'humeur du chef	€ 12,00
<b>Pizza alla Nutella e granella di pistacchio</b> Pâte à pizza recouverte de Nutella et grainelle de pistache	€ 15,00
<b>Assiette de fromages</b> Toujours selon l'humeur du chef	€ 16,00