

## PIZZE

*servies midi & soir*

- ① **Marinara** 8€  
- Tomates San Marzano, ail, origan, basilic, huile d'olive extra vierge
- ② **Margherita** 9€  
- Tomates San Marzano, fior di Latte, huile d'olive extra vierge
- ③ **Piennolo** 13€  
- Tomates Vesuvio, basilic, provola, huile d'olive extra vierge
- ④ **Prosciutto e funghi** 14€  
- Tomates San Marzano, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile d'olive extra vierge
- ⑤ **Capricciosa** 16€  
- Tomates San Marzano, fior di latte, jambon cuit, champignons, olives, spianata calabra, artichauts, basilic, huile d'olive extra vierge

## PIZZE

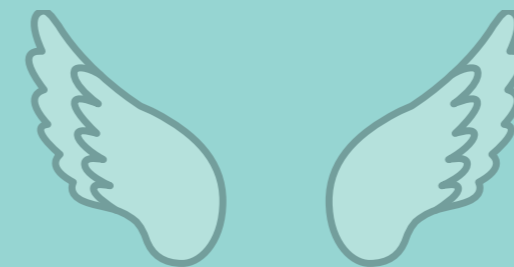
*servies midi & soir*

- ⑥ **Diavola** 13€  
- Tomato San Marzano, fior di latte, basilic, spianata calabra, huile d'olive extra vierge
- ⑦ **Tartufata** 17€  
- Crème de truffe, provola, tomates cerises, huile d'olive extra vierge, parmesan
- ⑧ **Vegetariana** 14€  
- Courgettes, aubergines, artichauts, olives, champignons, tomates cerises, provola, huile d'olive extra vierge
- ⑨ **Friarielli e salsiccia** 18€  
- Friarielli, saucisse, provola, basilic, huile d'olive extra vierge
- ⑩ **Quattro formaggi** 14€  
- Fior di latte, provola, parmesan, gorgonzola, huile d'olive extra vierge

## PANINI

*servies midi & soir*

- ① **Panino** 9€  
- Bresaola, roquette, mozzarella di bufala et copeaux de parmesan



## DESSERTS

- ① **Tiramisu** 6€  
② **Panna cotta** aux fruits rouges 7€  
③ **Pizza dolce** à la crème de noisette bio 9€

## Accompagnements et suppléments

- Copeaux de Parmesan : 3€  
Champignons : 2€  
Oignons : 1€  
Capres : 3€  
Oeuf : 2€  
Courgette : 2€  
Aubergine : 2€  
Olives : 2€  
Gorgonzola : 3€  
Mozzarella : 3€  
Provola : 3€  
Artichauts : 3€  
Anchois : 3€  
Thon : 2,50€  
Jambon blanc : 3€  
Spianata Calabra (salami épicé) : 4€  
Roquette : 2€  
Jambon cru : 4€

# BOISSONS

*servies midi & soir*

BIÈRE <i>artisanale Moretti</i>	33cl	5,00€
BIÈRE <i>classique Perroni</i>	33cl	4,50€
VIN ROUGE <i>Toscane - Famalgallo Chianti DOCG bio - Domaine San Fabiano Calcinaia - 2016</i>	37,5cl 75cl	13,00€ 19,00€
VIN ROUGE <i>Pouilles - Rupicolo - Castel del Monte DOC - Domaine Rivera - 2016</i>	37,5cl 75cl	13,00€ 19,00€
VIN ROSÉ <i>Vénétie - Costadolio - Veneto IGT - 2017</i>	37,5cl 75cl	13,00€ 19,00€
VIN BLANC <i>Pouilles - Fedora - Castel Del Monte DOC - Domaine Rivera 2017</i>	37,5cl 75cl	13,00€ 19,00€
CHAMPAGNE <i>Laurent Perrier Brut</i>	20cl 37,5cl	15,00€ 25,00€
DISGESTIF <i>Limoncello ou Amaretto</i>	4cl	5,00€
<i>Rhum arrangé Elixirs J. Bonnot : passion / orange</i>	4cl	7,00€

# BOISSONS

*servies midi & soir*

PÉTILLANTES		NON PÉTILLANTES	
<i>Coca Cola 33cl</i>	2,80€	<i>Jus de fruits bio 20cl</i>	3,90€
<i>Coca Zéro 33cl</i>	2,80€	<i>Pêche</i>	
<i>Perrier 33cl</i>	2,80€	<i>Poire</i>	
<i>Orangina 33cl</i>	2,80€	<i>Abricot</i>	
<i>Limonade bio 25cl</i>	3,90€	<i>Pomme</i>	
<i>Chinotto 25cl</i>	3,90€	<i>Thé glacé pêche bio 25cl</i>	3,90€
<i>Soda italien à base d'agrumes</i>		<i>Evian 50cl</i>	2,00€

## POPINETTE

*7 rue Étienne Dolet - Paris 20*

*Passez vos commandes au 01 43 64 24 87*

## POPINE

*108 Bd de Ménilmontant - Paris 20*

*Réservez votre table au 09 86 25 05 71*

# POPINETTE

*la petite sœur, la petite histoire*

Vous étiez nombreux à nous le demander, c'est fait, Popine a créé sa petite annexe pour la livraison à domicile de ses délicieuses pizza. Si vous souhaitez déguster les véritables pizzas napolitaines de Paris, en restant tranquillement dans votre salon ou à votre bureau, il vous suffit d'appeler 'Popinette' et de passer commande, ou de vous connecter à vos applications préférées. Première et seule pizzeria napolitaine à faire exclusivement de la vente à emporter !

## POPINETTE C'EST :

Des produits venus directement d'Italie, frais et de qualité (tomates San Marzano, basilic, burrata, anchois, saucisse épicée, spinata calabra, huile d'olive extra vierge Muraglia...)

Une pâte moelleuse moulée à la pierre et levée pendant près de 48 heures, recette secrète de notre chef Gennaro Nasti.

Mais aussi une sélection de jus de fruits bio aux saveurs originales, des vins italiens choisis par notre sommelier, des limonades, thés verts ou autres liqueurs transalpines (limoncello et amaretto).

*7 rue Étienne Dolet - Paris 20*



*Passez vos commandes au 01 43 64 24 87*

*Fermé le lundi*

*Mardi > jeudi : 12h/15h - 19h/23h*

*Vendredi & samedi : 12h/15h - 19h/23h30*

*Dimanche : 12h/16h - 19h/23h*