

NOUVELLE COLLECTION : CHEZ PIPERNO, TOUT PART DU FEU

Piperno, empruntant son nom à une roche magmatique surgie des entrailles de la terre, incarne la puissance des éléments et inspire une cuisine où la chaleur se mêle à la convivialité.



Piperno, l'enseigne de pizzerias napolitaines, dévoile une nouvelle collection éphémère où chaque recette est inspirée du feu.

La pizza Affumicata dévoile des notes fumées et une générosité réconfortante, la Vulcano, couleur cendre, réchauffe les cœurs avec ses arômes de truffe et d'oignons confits, tandis que les maccheronis et la pizza Spicy Vodka embrasent les papilles dans un équilibre de douceur et de caractère.

ZOOM SUR LES RECETTES À DÉCOUVRIR AU COIN DU FEU



PIZZA SPICY VODKA

Sauce Spicy Vodka maison, oignons rouges, piment rouge, parmigiano reggiano DOP*, stracciatella, miel.

13.50€



PIZZA AFFUMICATA

Scamorza, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano DOP*, champignons de Paris, jambon cru, stracciatella fumée, pimenton fumé, ciboulette.

17.50€



PIZZA VULCANO

Crème de champignons de Paris et de truffe d'été aromatisée, mozzarella fior di latte, guanciale grillé (joue de porc séchée), confit d'oignons, gomasio noir au poivre (sésame grillé et poivre noir).

16.50€



MACCHERONI SPICY VODKA

Maccheroni, sauce Spicy Vodka maison, flocons de piment rouge, parmigiano reggiano DOP*.

13.50€



PIZZETTA INVERNALE

Petite pizza sucrée caramélisée servie avec une boule de glace vanille, nocciolata bio, éclats de noisettes, sucre glace et zestes d'orange.

7.00€

En édition
limitée jusqu'au
22 mars 2026

*Dénomination d'origine protégée.

À PROPOS DE PIPERNO

Piperno est une enseigne de pizzerias napolitaines née du désir de partager les plaisirs simples de la vie à travers des moments de repas, de rire et d'amour. Proposant une carte courte composée d'une sélection d'antipasti, de pizze napolitaines à la pâte moelleuse et dorée, et de desserts traditionnels italiens, Piperno cherche à faire rayonner une certaine idée par des émotions partagées autour de la bonne chère.

« Il piperno », c'est aussi le nom que les Italiens donnent à une roche magmatique grise présente dans la région volcanique de Campanie, qui fut fréquemment employée comme matériau de construction dans les édifices de Naples. Au-delà de son empreinte régionale qui marque de son sceau les pizzas que nous servons, « il piperno », c'est en soi la pierre angulaire de notre démarche : des ingrédients bruts de qualité baignant dans une atmosphère chaleureuse pour une cuisine authentique et un moment de convivialité partagé.

L'enseigne est aujourd'hui présente à travers dix restaurants à Antibes, Brest, Chartres, Clermont-Ferrand, Lagarde, Nancy, Nice, Reims, Saint-Étienne, Saint-Médard-en-Jalles.

Retrouvez toutes les recettes Piperno sur place, à emporter ou en livraison.