



DU NOUVEAU CÔTÉ PIZZA CHEZ GRUPPOMIMO

Le restaurant italien Gruppomimo, connu pour son ambiance conviviale et décontractée élargit sa carte avec deux nouvelles recettes de pizzas !

Amateurs, amatrices de pizzas napolitaines ? Vous avez sûrement déjà dû tester les pizzas de chez Gruppomimo. Faites maison, cuites au four et dotées d'une pâte moelleuse à souhait, il est difficile de leur résister n'est-ce pas ?

Pour celles et ceux qui recherchent de la nouveauté ou simplement qui souhaitent tester des recettes originales et gourmandes, vous êtes donc susceptibles de succomber aux deux pizzas que le restaurant vient tout juste de lancer !

Parmi celles-ci, vous pouvez donc découvrir :



La **pizza FIGUICITÀ** : base crème de ricotta, mozzarella, jambon de Parme, confiture de figue, huile d'olive et basilic.

La **pizza RADDICHIO** : base crème de champignon, mozzarella, speck, radis, huile d'olive et basilic.



ALORS, POUR LAQUELLE ALLEZ-VOUS VOUS LAISSER TENTER ?

Et bien entendu, si vous avez déjà vos petites habitudes ou si vous aimez les recettes plus classiques, d'autres pizzas sont disponibles à la carte.

À **propos de Gruppomimo** : L'un est entrepreneur et passionné par l'univers de la food, l'autre serial-restaurateur, Edouard et Benoit, ces deux bons copains ont en commun la passion de l'Italie. Dans cette idylle, ils ont entraîné le (tres) capé chef Sicilien Pietro Rabboni aux commandes de tous les restaurants du groupe. A eux trois, ils ont façonné ce nouveau concept de restaurant italien bien connu de la foodosphere. En témoignent les 202 K abonnées instagram qui suivent le compte **@gruppomimo**.

Nos adresses : Asnières-Sur-Seine (2 rue Denis Papin, 92600)
Levallois Perret (27 Rue Carnot, 92300)
Paris 2eme (157 Rue Montmartre, Paris)
7 rue de l'Eglise, 92100 Boulogne-Billancourt
61 rue Legendre, 75017 Paris

