

PIZZERIA  
**PIPERNO**  
NAPOLETANA

PIPERNO PRÉSENTE SA  
**COLLECTION  
ESTIVALE**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
JUIN 2023

Cet été, Piperno vous emmène en Sicile. Notre Chef a imaginé cinq recettes inédites en s'inspirant de produits phares siciliens : les agrumes et la pistache.

A la carte cette saison, trois créations subtilement aromatisées à l'orange et au citron.

La **Pizza Hot Summer** garnie de spianata (saucisson piquant italien), poivron grillé, oignon rouge, parmigiano reggiano DOP et zeste d'agrumes sur une base tomate et mozzarella fior di latte.

L'**Insalata Summer Love** composée de jambon cru italien, straciatella des Pouilles, mesclun, tomates datterino et olives noires, assaisonnée d'une vinaigrette à l'orange et parsemée d'éclats de pistache.

La **Straccia'Bella**, une straciatella des Pouilles accompagnée de jus d'orange, de citron, d'huile d'olive vierge extra et de zeste d'agrumes.

Vous pourrez également découvrir une pizza et un dessert mettant à l'honneur la pistache, fruit sec emblématique de l'île.

La **Pizza Pestacchio** jambon cru italien, gorgonzola DOP, crème de pesto de pistache, mozzarella fior di latte et lamelles de courgette, décorée de pesto et éclats de pistache.

Un dessert de saison aux accents siciliens pour clore le repas : les **Fragole & Pistacchi**, une coupe de fraises à la crème de pistache et éclats de pistache.



ÉDITION LIMITÉE DISPONIBLE  
LE 21 JUIN 2023



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## 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 pizzas napolitaines à la pâte moelleuse et dorée et de desserts traditionnels italiens, Piperno cherche à faire rayonner une certaine idée de l'art de vivre méditerranéen au travers de moments de convivialité à table créés 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 huit restaurants à Reims, Chartres, Saint-Etienne, Saint-Médard, Brest, Nancy, Nice et La Garde.

Retrouvez toutes les recettes Piperno sur place, à emporter et en livraison sur [piperno.fr](http://piperno.fr).

