



PIZZERIA
PIPERNO
NAPOLETANA



PIZZAS MONOCHROMES

Piperno dévoile ses recettes estivales

AUX COULEURS DE L'ITALIE



Trois couleurs, mille saveurs

En cette période estivale, Piperno, l'enseigne de pizzerias napolitaines innove et lance une collection éphémère de pizzas colorées. Du 1^{er} juillet au 21 septembre, les clients auront le plaisir de retrouver à la carte trois nouvelles pizzas monochromes et une pizza tricolore.





PIZZA VERDE

Fraîche et croquante,
une invitation à l'évasion en Toscane.

Composée de crème de pesto de pistache,
mozzarella fior di latte, carpaccio de courgettes
marinées au citron, straciatella au basilic,
éclats de pistache, basilic.



PIZZA BIANCA

Crémeuse et inoubliable,
comme une nuit blanche à l'italienne.

Composée de ricotta et crème d'artichaut,
mozzarella fior di latte, burratina des pouilles,
éclats de noisettes, parmesiano reggiano DOP*,
filet d'huile d'olive vierge extra.



PIZZA ROSSA

En hommage à la Marinara,
iconique et délicieuse comme une
balade dans la vieille ville napolitaine.

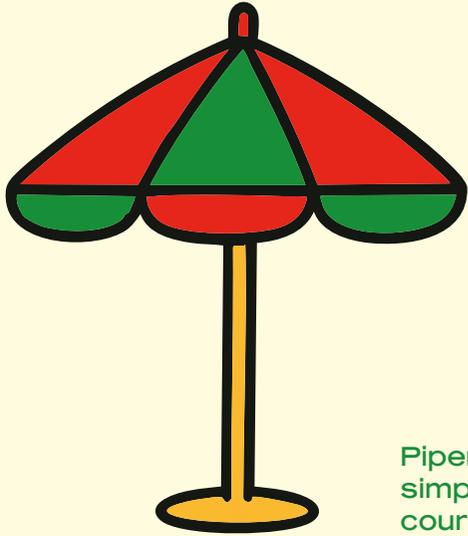
En hommage à la Marinara, composée
de sauce tomate, ail et origan, oignons rouges,
parmesiano reggiano DOP*, tomates datterino
au basilic, feuilles de basilic fraîches.

PIZZA FRESCA TRICOLORE

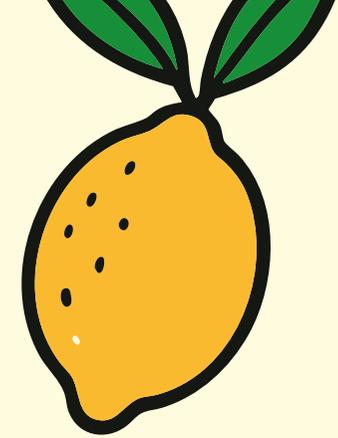
Véritable Focaccia d'inspiration traditionnelle, notre pizza fraîche dévoile les trois couleurs emblématiques de notre été : rouge passion, blanc douceur, vert fraîcheur.

Sur une pâte à pizza, l'huile d'olive vierge extra et l'origan sont utilisés comme base, garni par la suite de roquette, pointes de crème d'artichaut, tomates datterino au basilic, jambon cru italien, éclats de noisettes et crème de vinaigre balsamique.





PIZZERIA
PIPERNO
NAPOLETANA



À PROPOS DE PIPERNO

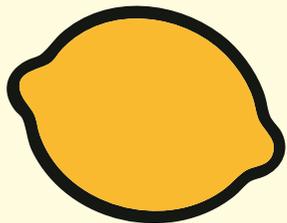
Piperno est une enseigne de pizzerias napolitaines née du désir de partager les plaisirs simples de la vie à travers des moments de repas, de rire et d'amour. Proposant une carte courte composée d'une sélection d'antipasti, de pizzas napolitaines à la pâte moelleuse et dorée et de desserts traditionnels 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 dix restaurants à Antibes, Brest, Chartres, Clermont-Ferrand, Lagarde, Nancy, Reims, St Etienne, Nice, St Medard en Jalles.

Retrouvez toutes les recettes Piperno sur place, à emporter et en livraison sur piperno.fr.



WWW.PIPERNO.FR

