

Che felicità!

BUON
APPETITO
BELLEZZA



MI PIACE



*mamma
mia!*

DALLA
NONNA
PIZZA À LA PART

*Sole
Per te* NO



A tavola!



UNA PIZZA
un bacio
UN CAFFÈ



LA STREET-FOOD ROMAINE DÉBARQUE À GRENOBLE !

La nouvelle enseigne DALLA NONNA ouvre ses portes le 17 Décembre 2021 à Grenoble !

Le concept ?

LA PIZZA AL TAGLIO ! Mais kézako ?

Il s'agit des pizzas romaines découpées à la part, emblèmes de la street-food.

Une histoire d'amour de la bonne bouffe mais surtout une histoire de famille.

L histoire

Après avoir roulé sa bosse dans l'univers de la pizza, Jonathan souhaite désormais partager SA vision de la pizza, qui remonte à un souvenir d'enfance.

Il faut revenir aux sources: son grand-père étant natif de Rome, il passe toutes ses vacances scolaires dans la maison familiale dans le village de Castelluccio perché sur les montagnes. Avec les cousins, il s'échappe pour partir à la conquête des rues de Rome. Ils y rencontrent Vittoria, Lucia, Alba et bien d'autres grands-mères.

Généreuses, pleines de vie, elles leur transmettent le goût des bonnes choses. Elles leur font surtout découvrir la pizza al taglio préparée avec amour. Cette pizza aérienne, légère, croustillante et moelleuse à la fois, c'est la générosité incarnée qu'il savoure du bout des doigts.


C'est en partageant avec sa famille, ses amis, ce produit qu'il affectionne tant qu'il se rend compte que tout le monde l'apprécie autant que lui !

La pizza al taglio, c'est raviver ce souvenir de la nonna en une bouchée.





**Des pizzas à la part
100% faites maison,
et avec amour !
Des ingrédients frais et de
qualité, des pépites du terroir
italien, travaillés le plus
simplement du monde selon
des recettes de grand-mère.**

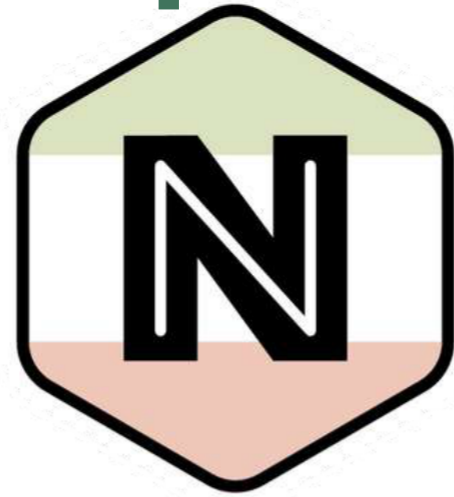


Dalla Nonna, c'est la pizza al taglio comme à Rome : une pâte aérienne, alvéolée et croustillante dont on ne perd pas une miette, le tout accompagné de délicieux produits et des recettes gourmandes de Nonna italiennes. On y retrouve aussi de bonnes salades et des boissons italiennes, comme des bières ou limonades.

UNE PIZZA GÉNÉREUSE ET ORIGINALE AUSSITÔT COMMANDÉE, AUSSITÔT DÉVORÉE

**N'importe où, n'importe quand, cette pizza à la part se déguste sur le pouce, entre amis ou en famille.
Tout se partage en deux, en quatre.
On goûte à plein de recettes différentes en même temps,
et avec les doigts, per favore !**

Qu'est-ce qu'on y mange ?



Chez Dalla Nonna, toutes nos pizzas portent le nom d'une grand-mère italienne.

On retrouve les grands classiques comme la Margherita, la Reine, la 3 fromages...

Mais également des créations plus originales comme la Felicità au chèvre et au miel, la Rosa au saumon et celle qui fait craquer tout le monde: la pizza Alba à la truffe!

Prix de la part
De 3,90€ à 5,90 €



La pâte

La pizza al Taglio c'est la marque de fabrique de Dalla Nonna. Son secret ?

LA RECETTE DE PÂTE À PIZZA PARFAITE !

Chez Dalla Nonna, les pâtes à pizzas sont faites maison. Après avoir fait des mois et des mois d'essais et testé mille et une recettes, les créateurs ont trouvé LA combinaison parfaite, pour une pâte élue vice-championne de France !

Grâce à une fermentation longue, elles sont bien alvéolées, croustillantes et légères!

La pâte de la pizza al Taglio est cuite une première fois à 80%, puis elle est enfournée de nouveau juste avant de servir le client pour une cuisson optimale.



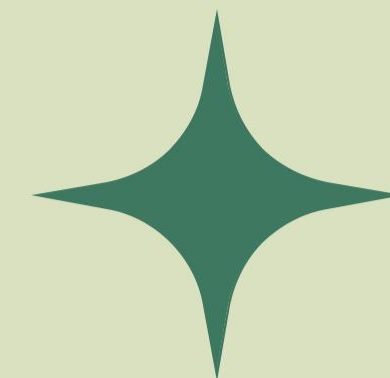
Une ambiance 100% italienne



nonna margherita
nonna capricciosa
nonna poscaiola
nonna montanara
nonna marinara

Imaginée par le cabinet d'architectes italien Rizoma Architettura, la boutique Dalla Nonna, située au 6 rue Felix Poulat, vous embarque dans une ambiance 100% italienne !
Musique italo-disco, belles couleurs et terrazzo, des "mamma mia" et "ciao ragazzi" à gogo... Un accueil des plus chaleureux !

On se dirige vers les bornes pour commander sa pizza al taglio, et on s'en va heureux pour la déguster sur le pouce, comme de vrais italiens !



**INAUGURATION PRIVÉE
LE 16 DÉCEMBRE 2021**

**INAUGURATION PUBLIQUE AVEC 500 PARTS DE PIZZAS
OFFERTES LE 17 DÉCEMBRE 2021**

OUVERTURE AU PUBLIC LE 18 DÉCEMBRE 2021

**6 RUE FÉLIX POULAT
GRENOBLE**

