

PIZZERIA
NAPOLITAINA



103 RUE
DES DAMES

PRIMA

LA PIZZA È BELLA

PRIMA...

UN NOUVEL ÉCRIN POUR LA PIZZA GOURMET À PARIS



Encensée par le prestigieux classement 50 Top Pizza, la Pizza è Bella fondée à Bruxelles par Stefano Napoli s'associe à l'audace de Jean de Saulieu, inaugurant cet été PRIMA au 103 rue des dames à Paris 17e.

L'artiste pizzaiolo napolitain Marco de Cristofaro (ex Big Mamma), dont la formation artistique complète à merveille sa créativité culinaire, enflamme l'imposant four doré à la feuille d'or situé au fond de la salle. Secondé par son frère Silvio, il cisèle des Pizzas Gourmet uniques, sublimant des produits premium, acharné du détail et de la composition des saveurs.

Pensé par le studio Via Flaminia (Anne de Saulieu), le décor offre une atmosphère solaire, élégante, sans surcharge. La salle du restaurant est à l'image de la salle à manger typique d'une villa napolitaine au carrelage peint à la main à Vietri, aux éléments de design Gio Ponti, Fornasetti ou encore Marcantonio, complètent les symboles d'abondance et de bon augure comme les cornes rouges du folklore napolitain. Au mur, les coupures originales des années 80 de La Gazzetta dello Sport célèbrent l'immense Diego Maradona.

Le marbre de Carrare domine les tables égaillées par les Arts de la Table Molleni. Le cœur à Naples, on déguste le café d'une cafetière à bras La Pavoni à l'aigle doré.



NAPOLETANA, BUONA È BELLA !



La Pizza Gourmet est une Pizza de Chef associant créativité, modernité et produits d'exception.

Généreuse et gastronomique, terrain de jeu des meilleurs pizzaiolos du monde, elle marie la Cuisine et la Pizza.

Chez Prima, tutto è fatto come a casa :

Quelques antipasti pour démarrer l'expérience et découvrir une Burratina di Andria IGP, l'exceptionnelle Burrata des Pouilles ou le fondant d'un San Daniele 20 mois, une délicieuse Bruschetta et les saveurs d'une Caprese...

Quelques grands classiques de la Pizza Traditionnelle complètent les recettes originales Gourmet : Margherita, Napoletana, Diavola et Fichi sublimés par une Fiordilatte della Penisola, des anchois de Cetera et des tomates San Marzano DOP.

La Pizza Gourmet entre en scène à travers 7 recettes au goût et à l'esthétique incomparables :

La Norma, inspirée de l'opéra de Bellini célèbre les saveurs végétariennes de la Sicile.

La San Daniele célèbre les 20 mois d'affinage d'un jambon d'exception.





Dans une version plus gastronomique de la Regina, La Elena Tartufissima est relevée d'un jambon truffé et de truffe fraîche.

La Enzo, à l'image du grand Enzo Ferrari, accorde le rouge et le noir : pesto de tomates, pancetta de porc noir, tomates confites, provola, stracciatella : somptueux !

La Pastore surprend par l'originalité de sa sélection de fromages agrémentée de miel, de noix et de thym.

Déclinaison gourmande du drapeau italien, la colorée Squadra Azzura réunit les parfums du basilic, de la tomate, et de la Bufala Campana DOP.

Ultra gourmande et mystique, la Mano di Dio révèle ses saveurs fumées sous sa cloche : truffe, champignons, guanciale, parmesan, thym et romarin.

Pizzas frites et calzone ou encore La Smorfia, une pizza mystère suggestion de Marco di Cristofaro s'ajoutent aux étapes de ce voyage culinaire à Naples.

Délices napolitains sucrés et classiques italiens, les Dolce se partagent ou non : Le Delizia Al Limone, le Cornetto Al Pistacchio ou encore les Scugnizzi, des petits beignets accompagnés de figues séchées, de crème de ricotta, de marmelade de figues et d'abricots du Vésuve...

Chez Prima, on célèbre la douceur et la gourmandise de la vie !



**PIZZERIA
NAPOLITAINA**



**103 RUE
DES DAMES**

PRIMA

INFORMATIONS PRATIQUES

Capacité : 34 places assises

Ouvert du mardi au samedi
12h00 - 14h30
19h00 - 22h30

103 RUE DES DAMES
75017 PARIS

01 44 90 98 49
<https://www.prima-paris.fr/>



*Napoletana,
Buona
& Bella.*

