



Zapi ouvre une nouvelle pizzeria à deux pas de la rue Saint-Honoré : un plus grand espace et une ambiance toujours 70's.

La pizza s'y déguste à la romaine, avec une pâte fine, légère et croustillante. La garniture est d'exception et met en valeur le terroir de produits **100% italiens**.

Zapi propose des classiques **Margarita, Diavola, Quattro formaggi** et autres pizzas signatures comme l'All'Italiana, un jeu de textures et de saveurs : Prosciutto crudo 24 mois, pesto maison, burratina et noisettes du Piémont.

Les produits y sont rois; la pâte est faite sur place à base de farine «Petra», les charcuteries de Franco Gulli sont disposées sur une sauce tomate «San Marzano» maison.

Pour accompagner ces pizzas, une sélection de spécialités transalpines, **Vitello tonnato, Insalate di Cesare, Zapi di tonno et pâtes maison...**

En dessert, vous retrouverez les grands classiques : **Tiramisu, Panacotta ou notre Baba à l'Amaretto.**

Les cocktails occupent désormais une plus grande place. Ils se veulent gourmands et en accords avec la cuisine : Tiramisu Martini, Margarita au jus de betterave, Bloody mary à l'eau de mozzarella...

Zapi est la collaboration de Nicolas Saltiel propriétaire de la collection ADRESSES HOTELS et de César Alma fondateur de Colonia.

Côté décoration, César est resté dans la veine du premier Zapi : un espace, deux ambiances !

Au rez-de-chaussée parquet mosaïque et céramiques vertes s'opposent à des cannages et boiseries. **Au premier étage**, l'association est faite avec une moquette et un velours réalisés sur mesure pour **un esprit assurément 70's**. La finition laiton des appliques Max Sauze et des chaises italiennes job's souhaitent rendre hommage à cette période.

Ouvert tous les jours
De 12h à 15h et de 19h à 23h



ANTIPASTI

INSALATA DI FAGIOLINI ✨ 13

Haricots verts, parmesan DOP, échalotes, noisettes, huile citronnée.

ZAPI DI TONNO ✨ 15

Pizzette de thon rouge, pickles d'oignons rouges confits, sauce Ponzu truffée, crème fraîche citronnée.

BURRATA E CAPONATA ✨ 15

Burrata, courgette, aubergine, tomates cerises, pickles d'oignons, raisin sec, pignon de pin.

VITELLO TONNATO ✨ 18

Carpaccio de veau, câpres, sauce tonnato.

CARPACCIO DI BRESAOLA ✨ 19

Bresaola, parmesan, roquette, orange, champignon, huile citronnée.

INSALATA DI CECARE ✨ 18

Poulet grillé, tomates confites, parmesan, oignons confits, sauce César.

PASTA

MACCHERONCELLO ALL'ARRABBIATA ✨ 19

Maccheroncello maison, sauce tomates pelées à la main, oignon blanc, persil.

FETTUCCINE CACCIO E PEPE ✨ 21

Fettuccine maison, pecorino romano, poivre.

FETTUCCINE AL TARTUFO ✨ 34

Fettuccine maison, crème à la truffe, huile de truffes, truffe fraîche.



PRIX NETS EN EUROS / TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS
RATES IN EUROS / ALL TAXES AND SERVICE INCLUDED
7 RUE DU 29 JUILLET 75001 PARIS

PIZZE

MARGHERITA 🍷 15

Sauce tomate San Marzano DOP, fior di latte, basilic.

REGINA 🍷 18

Sauce tomate San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto, champignons, basilic.

DIAVOLA 🍷 18

Sauce tomate San Marzano DOP, spianata piccante, stracciatella fumée, oignons confits, basilic.

TONNATA 🍷 19

Sauce tomate San Marzano DOP, thon, tomates confites, câpres, olives, origan.

ANDREA 🍷 19

Base blanche, speck, champignons, parmesan DOP.

ORTOLANA 🍷 19

Sauce tomate San Marzano DOP, asperges, poireaux frits, tomates cerises confites, ricotta di buffala, mâche.

ALL'ITALIANA 🍷 22

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto Crudo, burrata, noisettes DOP, pesto de basilic.

QUATTRO FROMAGGI 🍷 23

Base blanche, gorgonzola, mozzarella fior di latte, parmesan DOP, scarmoza fumée, trévis.

TARTUFO 🍷 32

Crème de truffe, fior di latte, champignons, huile à la truffe et truffe fraîche.



GELATI ● 9

ou AFFOGATO (+2,00€).

PANNA COTTA ● 11

TIRAMISÙ ● 12

BABÀ ALL'AMARETTO ● 13

ZAPI DI NOCIOLLATA ● 14

APERITIVO

ZAPI SPRITZ 13

Liqueur de sureau infusée au romarin,
Bitter orange, vin blanc, verjus, soda.

NEGRONI SOUR 14

Gin, Vermouth italien, Campari.

LIMONCELLO COLLINS 14

Gin, Limoncello, bergamote, soda.

TIRAMISU MARTINI 16

Rhum cubain, café, mascarpone,
sirop boudoirs, cacao.

BETTY MARGA' 15

Tequila, triple sec, cordial betterave.

ANALCOLICI

LAVENDER 11

Thé vert infusé à l'abricot et la lavande, verjus.

CETRIOLINO 12

Seedlip spice 94, concombre, citron vert,
sirop simple, magic velvet.

SOFT

PERRIER - 33cl	6
COCA/COCA ZERO - 33cl	6
JUS DE POMME DI FRUTTA BIO - 20cl	7
JUS DE TOMATE DI FRUTTA BIO - 20cl	7
LIMONATA NIASCA PORTOFINO - 25cl	7
SODA NIASCA PORTOFINO MANDARINATA - 25cl	7
SODA POLARA ARANCIA ROSSA - 27,5cl	7
THÉ PESCA BIO CORTESE ORIGINALE - 27,5cl	7
J-GASCO CHINOTTO - 20cl	8
J-GASCO DRY BITTER TONIC - 20cl	8
J-GASCO GINGER BEER - 20cl	8
ACQUA PANNA - 75cl	8
SAN PELLEGRINO - 75cl	8

BIRRA

BIRRA DEL MOMENTO - 33cl	8
--------------------------	---

VINI

BANCHI

12cl 75cl

ORTONESE MALVASIA, TERRA DI CHIETI IGT, CANTINA CALDORA, ABRUZZO, 2022	8	38
GRILLO, SICILIA IGT, VIGNETI ZABU, 2021	9	40
CHARDONNAY, ALTO ADIGE DOC, GIRLAN CANTINA, 2020	10	50
DOMAINE DES SARRINS BIO, ROLLE, PROVENCE, 2020	11	55
WILLIAM FÈVRE, CHARDONNAY, CHABLIS, BOURGOGNE, 2021	-	65
DOMAINE HENRI ET GILLES BUSCON, CHARDONNAY, PULIGNY-MONTRACHET, BOURGOGNE, 2017	-	145

ROSI

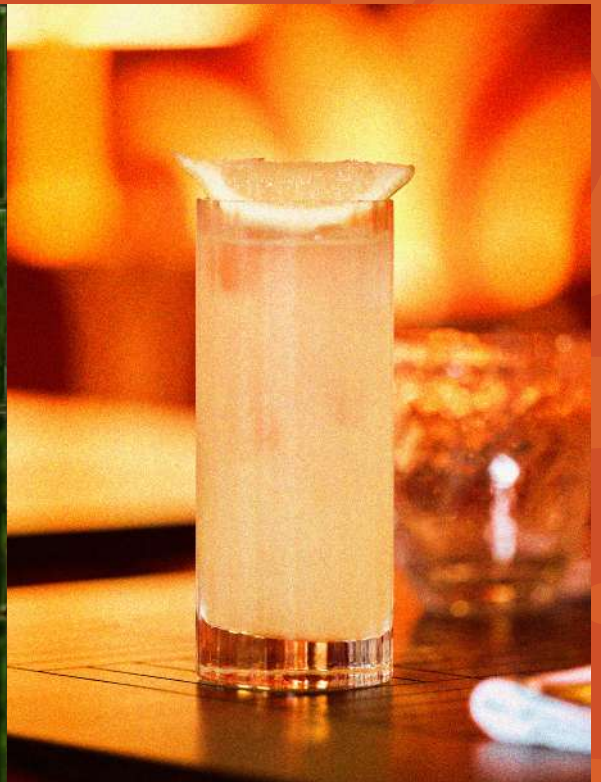
SANGIOVESE, TERRA DI CHIETI IGT, CALDORA, ABRUZZO, 2021	8	38
PRIMITIVO, PUGLIA DOC, LUCCARELLI, 2021	9	40
DOMAINE DES HARDIÈRES BIO, CABERNET FRANC, ANJOU, 2020	10	50
VALPOLICELLA, ZONIN, VENETO, 2021	11	55
CHIANTI CLASSICO RISERVA, VILLA ANTINORI, TOSCANA, 2020	-	70
AMARONE DELLA VALPOLICELLA, ALLEGRINI, VENETO, 2018	-	95
LA SIRÈNE DE GISCOURS, MARGAUX, BORDEAUX, 2017	-	110
BOLGHERI SASSICAIA, TENUTA SAN GUIDO, TOSCANA, 2016	-	500

ROSATI

LA BARGEMONE BIO, COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, 2022	11	55
---	----	----

CHAMPAGNE E PROSECCO

PROSECCO DOC, ZONIN CUVÉE 1821, VENETO	10	50
BRUNO PAILLARD EXTRA-BRUT, CHAMPAGNE	17	90
FRANCIACORTA EXTRA-BRUT PRESTIGE, CA' DEL BOSCO, LOMBARDIA	-	110
BRUNO PAILLARD EXTRA-BRUT, CHAMPAGNE	-	125
BOLLINGER ROSÉ, CHAMPAGNE	-	175
DOM PÉRIGNON BRUT, 2014	-	450



7 Rue du 29 Juillet, 75001 Paris
01 83 87 23 52

Ouvert tous les jours
De 12h à 15h et de 19h à 23h