

Journée Mondiale de la Pizza

"Trottoir" lovers only



Une pizza "moit-moit", s'il vous plaît !



Comme à Marseille.

Chez Faggio, la “moitié-moitié” joue les équilibristes : d’un côté, la caresse du fiordilatte et du parmesan qui fondent sans bruit. De l’autre, les filets d’anchois Sangiolaro qui claquent, escortés d’olives Taggiasche bien noires.

La sauce tomate lie le tout relevée d’un filet d’huile d’olive à l’ail.

Une pizza qui ne choisit pas son camp, et c’est précisément ce qui la rend culte.

Informations pratiques

Pizza Comme à Marseille : 17€

72 Rue Marguerite de Rochechouart, 75009 Paris



Les pizzas made in Auteuil !



Semaine de la pizza

À l'occasion de la journée mondiale de la Pizza (9 février), Auteuil Brasserie joue les prolongations gourmandes. Version montagnarde, la pizza se pare de crème fraîche, fontina fondante, speck et oignons confits, relevés d'une touche croustillante. Plus audacieuse, la truffe noire s'invite en copeaux généreux sur une base crémeuse, mozzarella fior di latte, roquette fraîche et parmesan affûté. Et pour les becs sucrés, place aux pizzas dessert : Nocciolata ultra régressive ou pistache–Gianduja twistée de kadaïf croustillant.

Informations pratiques

Pizzas salées : 21,50€

Pizzas sucrées : 9,50€

78 rue d'Auteuil, 75016 Paris