



La Pinsa Romana par Riccardo Giraudi dans un écriin signé Humbert & Poyet

– 55, rue Montmartre – 75002 Paris –
Ouverture mi-septembre 2021



Après avoir ressuscité l'institution sud-américaine Anahi au cœur du Marais, après avoir planté son impressionnant et cosmopolite Beefbar près des Champs Elysées, l'italo-britannique serial-restaurateur aux quatre coins du monde **Riccardo Giraudi revient secouer Paris**. Après nous avoir proposé toute son expertise des viandes d'exception, il réapparaît en mode street food, accompagné du restaurateur Victor Cohen, pour nous proposer une spécialité italienne démoniaque de gourmandise, la Pinsa Romana. **Fluffy et croquante à la fois, la Pinsa de Pizz'Aria dévoile son affriolante pâte ovale sous de délicieux produits frais**. Ici, où la Napolitaine est devenue reine, la Pinsa de Pizz'Aria bouscule les codes établis avec une désinvolture singulière pour se faire une place au palmarès des new kids de la pizz'.

Pour Pizz'Aria, Riccardo Giraudi fait à nouveau appel au duo d'architectes Humbert & Poyet, déjà responsable des grandioses Beefbar partout dans le monde. « Nous imaginons le cadre des restaurants à la manière de décors de cinéma », explique Emil Humbert. Et ce ne pourrait être plus parlant tant leur inspiration pour Pizz'Aria est issue de la beauté symétrique des films de Wes Anderson. En poussant la porte de la petite boutique, on se sent immergé dans l'iconique wagon du Darjeeling Limited. Mais en avançant vers le comptoir, on se croirait presque face à la réception du Grand Budapest Hotel, tout en ayant en tête la mignonnerie de l'inoubliable pâtisserie du même film. Un univers unique et troublant pour une pizzeria !



PIZZ'ARIA
Ouverture mi-septembre
55, rue Montmartre – 75002 Paris
Take away et livraisons