



ZAPI, nouvelle pizzeria romaine à deux pas de l'avenue Montaigne.

Le mythique **Relais Boccador**, restaurant italien du 8ème arrondissement fait sa mue pour se transformer en **pizzeria**.

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**.

Simone Soriga qui a fait ses classes auprès de Peppe Cutraro (célèbre pizzeria du 20ème arrondissement) propose sa vision de la Diavola, Norma, Puttanesca et autres recettes transalpines.

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**, Tartare de veau sauce tonnato, Carpaccio d'artichauts et de fenouil au parmesan, ou encore la Zapì di tonno...

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

Le soir, on **explore**, on **picore**, on **partage** et on accompagne sa commande de cocktails.

Côté décoration **César**, un des fondateurs de **ZAPI** a imaginé un décor asymétrique. **Une salle, deux ambiances !** Du sol au plafond une ligne imaginaire coupe le décor en deux; les céramiques colorées en damiers font face aux boiseries arrondies et cannages.

