



UNE CANTINE NAPOLITAINE, EN PLEIN CŒUR DE PARIS

Pizzeria Popolare
PRÉSENTE
SA NOUVELLE CARTE

DEPUIS 9 ANS MAINTENANT, PIZZERIA POPOLARE ACCUEILLE LES PARISIENS DANS LE 2E ARRONDISSEMENT AVEC UNE IDÉE SIMPLE : PROPOSER UNE CUISINE ITALIENNE AUTHENTIQUE ET MAISON, DANS UN LIEU AUSSI BRUYANT QUE CHALEUREUX, AU MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ PRIX POSSIBLE.

Aujourd'hui, alors que le coût de la vie ne cesse d'augmenter, nous avons décidé d'aller encore plus loin. Après des mois de travail sur nos recettes et notre sourcing, nous sommes fiers de dévoiler une nouvelle carte plus accessible que jamais, et avec une ambition intacte : servir les meilleurs produits italiens possibles, sans jamais faire de compromis sur la qualité. Parce que chez Big Mamma, nos engagements n'ont jamais été négociables. Chaque semaine, nous recevons en direct d'Italie les produits de nos producteurs adorés, avec lesquels nous travaillons depuis des années. Notre coppa nostrana et notre salame felino arrivent tout droit de la province de Parme, en Émilie Romagne, tandis que nos tomates poussent sous le soleil du sud italien et toutes nos recettes sont préparées chaque jour dans nos cuisines par nos équipes italiennes.

C'est grâce à tout cela que nous avons réussi un pari simple : rendre l'addition encore plus légère tout en conservant la même exigence dans chaque assiette. Les buoni prodotti démarrent désormais à 4,9€ avec une stracciatella ultra fraîche ou une mozzarella di bufala arrivant directement de Campanie trois fois par semaine. Les arancini al ragù bolognese, mijoté pendant des heures, sont proposés à 4,5€ tandis que les spaghetti cacio e pepe plafonnent à 13,3€. Les pizzas sont toujours aussi fièrement napolitaines, avec leur cornicione bien dodu, débutant à 9,9€ pour la Margherita et ne dépassant pas 15,9€ pour la Tartufo. On finit bien entendu en douceur avec notre iconique tiramisù désormais proposé à 5,2€, ou une gelato turbinée maison chaque matin, fior di latte, pistache ou noisette, à 3,9€ seulement.

Même volonté de prix populaire côté boisson, avec toujours la même exigence. Les Spritz se déclinent en version Aperol, Bellini et même Limoncello, de 6 à 7€. Les alternatives sans alcool ne sont pas en reste avec notre Limonata à 3,8€ ou notre Virgin Piña Colada à 5€. Et parce qu'un repas italien ne se termine jamais vraiment sans un espresso, le café est proposé à seulement 1€ lorsqu'il accompagne un de nos dolci.

À Pizzeria Popolare, on vient en bande. On partage les assiettes. On se ressert. Dans la salle, les accents italiens de notre squadra résonnent aussi fort que les éclats de rire. Une vraie cantine napolitaine au cœur de Paris. Parce qu'une assiette de pâtes ne devrait jamais devenir un luxe. Parce qu'un dîner entre amis ne devrait pas nécessiter une calculatrice. Parce que la générosité italienne n'a de sens que lorsqu'elle peut être partagée par tous.

QUAND TOUT AUGMENTE, NOS PRIX BAISSENT.
LA QUALITÉ, JAMAIS.