

PIZZE

servies midi & soir

Marinara - 8€

Tomates San Marzano, ail, origan, basilic, huile d'olive extra vierge

Margherita - 9€

Tomates San Marzano, fior di Latte, huile d'olive extra vierge

Cosacca - 9€

Tomates San Marzano, pecorino, basilic

Napoli - 12€

Tomates San Marzano, anchois de Cetara, fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge

Calzone Classico - 13€

Ricotta de bufflonne, jambon cuit, fior di latte, tomates San Marzano, basilic, huile d'olive extra vierge

Calabrese - 12€

Tomates San Marzano, fior di latte, spianata calabra, basilic, huile d'olive extra vierge

Quattro formaggi - 14€

Fior di latte, provola, parmesan, gorgonzola, huile d'olive extra vierge

Calzone Vegetariano - 14€

Tomates San Marzano, courgettes, aubergines, champignons, provola de bufflonne, pesto, parmesan

PIZZE

servies midi & soir

Prosciutto e funghi - 14€

Tomates San Marzano, jambon cuit, fior di latte, champignons, basilic, huile d'olive extra vierge

Parmigiana - 15€

Tomates San Marzano, aubergines, provola de bufflonne, parmesan, basilic, huile d'olive extra vierge

Casertana - 15€

Saucisse napolitaine, friarielli, provola de bufflonne

Capricciosa - 16€

Tomates San Marzano, fior di latte, jambon cuit, champignons, olives caiazzane, spianata calabra, artichauts, basilic, huile d'olive extra vierge

Calzone Piccante - 16€

Tomates San Marzano, provola de bufflonne, nduja, fior di latte, spianata calabra, parmesan, poivre, basilic, huile d'olive extra vierge

Trifolata - 17€

Champignons Trifolati, fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive extra vierge

Tartufata - 17€

Crème de truffe, provola, tomates cerises, parmesan, roquette, huile d'olive extra vierge

PIZZE

spéciale

Focaccia - 19€

Jambon de Parme, burrata, tomates Datterino, roquette, parmesan, basilic, huile d'olive extra vierge

ANTIPASTI

servies midi & soir

Parmigiana d'aubergine

10€

INSALATI

servies midi & soir

Burrata, tomates Datterino, roquette, huile d'olive extra vierge

13€

Soupe de courgette, huile d'olive extra vierge et parmesan

5€

DESSERTS

tiramisu

6€

pizza dolce

11€

Panna cotta pistache chocolat

5€

Accompagnements et suppléments

Copaux de Parmesan : 3€

Mesclun : 3€

Olives Caiazzane : 3€

Champignons : 1€

Oignons : 1€

Capres : 1€

Oeuf : 2€

Courgette : 2€

Aubergine : 2€

Olives : 2€

Gorgonzola : 3€

Mozzarella : 3€

Provola : 3€

Artichauts : 3€

Anchois : 3€

Thon : 4€

Jambon blanc : 4€

Spianata Calabra (saucisse épicée) : 4€

Roquette : 4€

Jambon de Parme : 4€

BOISSONS

servies midi & soir

BIÈRE <i>artisanale Moretti</i>	33cl	5,00€
BIÈRE <i>classique Perroni</i>	33cl	4,50€
VIN ROUGE <i>Toscane - Famalgallo Chianti DOCG bio - Domaine San Fabiano Calcinaia - 2016</i>	37,5cl 75cl	13,00€ 19,00€
VIN ROUGE <i>Pouilles - Rupicolo - Castel del Monte DOC - Domaine Rivera - 2016</i>	37,5cl 75cl	13,00€ 19,00€
VIN ROSÉ <i>Vénétie - Costadolio - Veneto IGT - 2017</i>	37,5cl 75cl	13,00€ 19,00€
VIN BLANC <i>Pouilles - Fedora - Castel Del Monte DOC - Domaine Rivera 2017</i>	37,5cl 75cl	13,00€ 19,00€
CHAMPAGNE <i>Laurent Perrier Brut</i>	20cl 37,5cl	15,00€ 25,00€
DISGESTIF <i>Limoncello ou Amaretto</i>	4cl	5,00€
<i>Rhum arrangé Elixirs J. Bonnot : passion / orange</i>	4cl	7,00€

BOISSONS

servies midi & soir

<i>Coca Cola 33cl</i>	2,80€	<i>Jus de fruits bio 20cl</i>	3,90€
<i>Coca Zéro 33cl</i>	2,80€	<i>Pêche</i>	
<i>Perrier 33cl</i>	2,80€	<i>Poire</i>	
<i>Orangina 33cl</i>	2,80€	<i>Abricot</i>	
<i>Limonade bio 25cl</i>	3,90€	<i>Pomme</i>	
		<i>Citronnade bio 25cl</i>	3,90€
		<i>Thé glacé pêche bio 25cl</i>	3,90€
		<i>Evian 50cl</i>	2,00€

Water Italien à base d'agrumes

NOS AUTRES ADRESSES DANS PARIS

POPINE

108 Bd de Ménilmontant - Paris 20

Réservez votre table au 09 86 25 05 71

POPINETTE

7 rue Étienne Dolet - Paris 20

Passer vos commandes au 01 43 64 24 87

POPINE

Saint Sauveur

Popine s'installe vers un nouveau quartier de Paris, à Sentier, dans la petite rue authentique de Saint-Sauveur. Une aubaine pour les gourmands (italiens ou non) qui sont à la recherche de nos pizzas dans le centre de Paris. On prend les mêmes et on recommence (ou presque).

POPINE Saint Sauveur C'EST :

Des produits venus directement d'Italie, frais et de qualité (tomates San Marzano, basilic, burrata, anchois, saucisse épicée, spinata calabra, huile d'olive extra vierge Muraglia...)

Une pâte moelleuse moulée à la pierre et levée pendant près de 48 heures, recette secrète de notre chef Gennaro Nasti, qui officie aussi à Bijou dans le 18ème arrondissement.

Mais aussi une sélection de jus de fruits bio aux saveurs originales, des vins italiens choisis par notre sommelier, des limonades, thés verts ou autres liqueurs transalpines (limoncello et amaretto).

du Lundi au Jeudi 12h - 15h / 19h - 23h30

Vendredi & Samedi fermeture 00h30

Samedi & Dimanche en continu



Réservez et passez commande au 01 40 20 08 04
32 rue Saint Sauveur, Paris 2ème