

# LE MENU

La vera pizza napoletana



www.gennaronasti-lesas.com  
@popineparis  
01 40 20 08 04

## Pizza classique

### MARINARA - 10€ *rossa*

tomates San Marzano DOP,  
ail,  
origan,  
basilic,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

### MARGHERITA - 11€ *rossa*

tomates San Marzano DOP,  
fior di latte,  
basilic,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

### DIAVOLA - 14€ *rossa*

tomates San Marzano DOP,  
fior di latte,  
spianata calabra,  
basilic,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

### NAPOLI - 13€ *rossa*

tomates San Marzano DOP,  
 anchois de Cetara,  
fior di latte,  
basilic,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

### PROSCIUTTO E FUNGHI - 15€ *rossa*

tomates San Marzano DOP,  
jambon cuit,  
fior di latte,  
champignons,  
basilic,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

### CASERTANA - 16€ *bianca*

friarielli,  
saucisse napolitaine,  
provola,  
basilic,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

### RIPIENO CLASSICO - 16€ *rossa*

tomates San Marzano DOP,  
ricotta de bufflonne,  
jambon cuit,  
fior di latte,  
basilic,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

### CAPRICCIOSA - 17€ *rossa*

tomates San Marzano DOP,  
fior di latte,  
jambon cuit,  
champignons,  
olives Leccine,  
spianata calabra,  
artichauts Giudia,  
basilic,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

### VEGETARIANA - 15€ *bianca*

fior di latte,  
courgettes,  
aubergines,  
champignons,  
artichauts Giudia,  
tomates Datterino,  
basilic,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

### CINQUE FORMAGGI - 16€ *bianca*

gorgonzola,  
taleggio,  
provola,  
straciatella,  
parmesan 24 mois  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

\*huile d'olive extra vierge bio Muraglia

## Pizza créative

### MORTADELLA - 16€ *bianca*

fior di latte,  
mortadelle,  
straciatella  
grains de pistache

### PARMIGIANA - 15€ *rossa*

aubergines alla parmigiana,  
provola,  
parmesan,  
basilic,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

### FOCACCIA - 17€ *pizza froide*

focaccia,  
burratina 125 gr.,  
jambon de Parme,  
tomates Datterino,  
roquette,  
copeaux de parmesan,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

### BURRATINA - 17€ *rossa*

tomates San Marzano DOP,  
burratina 125 gr.,  
jambon de Parme,  
basilic,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

### TARTUFATA - 17€ *nera*

crème de truffe,  
provola de bufflonne,  
tomates cerises,  
parmesan,  
roquette,  
huile d'olive extra vierge Muraglia\*

\*huile d'olive extra vierge bio Muraglia

## Desserts

### PANNA COTTA - 6€

coulis de fruits rouges  
ou  
nocciolata et spéculos

### PIZZA DOLCE - 11€ à partager

crème de nocciolata et ricotta

### TIRAMISU - 7€

classique au café

## Soft drinks

Coka Cola classic ou zéro  
Schweppes  
Limonade **4€**  
Orangina  
Perrier

Jus de fruit bio 20cl 4.50€  
Thé glacé maison 4€  
**pêche ou citron**  
Café frappé 4.50€

## Boissons chaudes

Cappuccino  
Thé  
Infusion **4€**  
Chocolat chaud

Café bio Massaya 2.50€  
Café noisette 2.50€  
Café crème 3.50€  
Grog 6€

## Bières

### bouteille

Corona 5.50€  
Artisanale 6€  
Peroni 4.50€

### pression

St Omer 25cl 3.50€ / 50cl 6€  
Goudale IPA 25cl 4.50€ / 50cl 8€

## Rhums arrangés



6cl - 8€

Jules Joseph Bonnot  
Passion, orange  
Raymond Caillemin  
Ananas, badiane  
Marie Vuillemin  
Vanille, cannelle

Octave Garnier  
Gingembre, citron vert  
Edouard Carouy  
Noix de coco, fèves de Tonka

## Vins rouges français

### BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits - AOC 2016 - P. Maizière  
12cl 6€ / 25cl 12€ / 50cl 19€ / 75cl 30€

### CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône Les Viguiers - AOP 2018  
12cl 4€ / 25cl 8€ / 50cl 15€ / 75cl 23€  
Crozes Hermitage - AOP 2017 - Cave de Tain  
75cl 30€

### BEAUJOLAIS

Beaujolais Village - 2017 - Vin nature  
Du Beur dans les pinards Karim Vionnet  
12cl 6€ / 25cl 12€ / 50cl 19€ / 75cl 30€  
Fleuriz - 2017 - Vin nature Karim Vionnet  
75cl 33€

### LANGUEDOC

Pic Saint Loup - AOC 2017 - J.B. Cavalier bio  
12cl 5€ / 25cl 10€ / 50cl 17€ / 75cl 25€

## Vins rouges italiens

### PUGLIA

Cantina San Marzano - IGP 2018  
Negramaro Il fumo Salento - 100% Negroamaro  
12cl 5€ / 25cl 10€ / 50cl 17€ / 75cl 25€

### TOSCANA

Azienda Poggiosecco bio - 2017  
Chianti, 90% Sangiovese 10% - Malvasia Nera  
12cl 5€ / 25cl 10€ / 50cl 17€ / 75cl 25€

### SICILIA

Cantina Morgante DOC - 2016 - Nero d'Avola  
12cl 5€ / 25cl 10€ / 50cl 17€ / 75cl 25€

### VENETO

Valpolicella Ripasso Campolieto - 2016 - Luigi Righetti  
12cl 5,50€ / 25cl 11€ / 50cl 18€ / 75cl 28€

## Cocktails

Spritz : Campari, Apérol 10€

## Apéritifs

Pastis 3.50€  
Vermouth rouge / blanc / dry 4.50€

## Alcools sup

Lagavulin 16 ans 10€ | Citadelle 12€  
Nikka 9€ | Rhum Zacapa 23 ans 12€

## Digestifs

Amaro 5€ | Grappa Poli 9€  
Cognac Remy Martin 9€ | Limoncello 6€  
Get 27 5.50€ | Averna 6€

## Vins blancs français

### BOURGOGNE

Mâcon - AOP 2016 - La Roche Vineuse  
12cl 5,50€ / 25cl 11€ / 50cl 18€ / 75cl 28€

### LOIRE

Touraine « Éclat de Silex » - AOC 2017 - T. Michaud  
12cl 5,50€ / 25cl 11€ / 50cl 18€ / 75cl 28€

### LANGUEDOC

Chardonnay Terroir des Dinosaures  
IGP 2016 - A. De Joyeuse  
12cl 5€ / 25cl 10€ / 50cl 17€ / 75cl 25€

## Vins blancs italiens

### TOSCANA

Fertuna - Vermentino IGT - 2017 - 100% Vermentino  
12cl 6€ / 25cl 12€ / 50cl 19€ / 75cl 30€

### FRIULI

Pinot Grigio 100% - 2018 - Conte Brandolini d'Adda  
12cl 5€ / 25cl 10€ / 50cl 17€ / 75cl 25€

## Vins rosés

### PAYS D'OC

Moment de plaisir - 2017  
12cl 4,50€ / 25cl 9€ / 50cl 16€ / 75cl 24€  
Coteaux d'Aix, Barbebelles, 2018  
12cl 5,50€ / 25cl 11€ / 50cl 18€ / 75cl 28€

## Vins à bulles français et italiens

Sélection Laurent Perrier Champagne brut  
12cl 9€ / 75cl 60€  
Prosecco  
12cl 5€ / 75cl 30€  
Lambrusco  
12cl 6€ / 75cl 32€