



MARGHERITA *L'incontournable*

Sauce tomate, Fior di latte, basilic

GENOVESE *Basilicieuse*

Sauce tomate, Fior di latte, pesto, basilic

LA DOLCE VITA *Douceur croquante*

Fior di latte, chèvre, miel, noix, basilic
SUPPLÉMENT Confiture de figue +2€

DIAVOLA *Le feu italien*

Sauce tomate, Fior di latte, Spianata, basilic

CORLEONE *Mafieuse et savoureuse*

Sauce tomate, Fior di latte, merguez et saucisses
championnes de France, poivrons, basilic

NAPOLI *Saveurs marines*

Double sauce tomate, anchois, câpres, ail, olives, basilic

ARTURO GATTI *Un K.O gourmand*

Sauce tomate, Fior di latte, viande hachée, datterino,
stracciatella, basilic

TONNO FRESCA *La Mer à table*

Sauce tomate, Fior di latte, thon, roquette, olive, datterino, basilic

QUATTRO FORMAGGI *Crèmeusement irrésistible* (BASE BLANCHE OU ROUGE)

Fior di latte, ricotta, taleggio, gorgonzola, basilic
SUPPLÉMENT : Confiture de cerise +2€

PIZZA

10€ **LA BELLA VERDE (VEGETARIANA)** *Naturellement délicieuse* 16€

Sauce tomate, Fior di latte, champignons, courgettes,

12€ aubergines, datterino, poivrons, olives, basilic
OPTION VEGAN : sans Fior di latte

13,5€ **CALZONE** *Le pli gourmand* 16€

Sauce tomate, Fior di latte, ricotta, courgettes, aubergines,
datterino poivrons, roquette, basilic

14€ **PICCANTE** *Pimentée avec sagesse* 16€

Sauce tomate, Fior di latte, chorizo, basilic

14€ **REGINA** *La souveraine des saveurs* 17€

Sauce tomate, Fior di latte, champignons, jambon de veau, basilic

15€ **FIOR DI ROSA** *La douce audace* 20€

Crème de carotte violette, Fior di latte, gorgonzola, cecina,
pickles d'oignons rouges, balsamic, basilic

16€ **MOZZAFIATO** *Une explosion de saveurs* 20€

Sauce tomate, Fior di latte, champignons, cecina, pesto de basilic,
noix, crème de citron d'amalfi, basilic

16€ **TARTUFO DI BURRATA** *La perle italienne* 22€

Crème de truffe, Fior di latte, champignons, roquette,
burrata, basilic

16€ **PISTACCHIO** *Plaisir pistaché* 22€

Pesto Pistache, Fior di latte, mortadelle pistache,
stracciatella, basilic

PASTA

Nous travaillons avec la société Rummo pour produire les meilleurs pâtes, toutes nos sauces
sont faites maison avec passion et amour. Nous proposons soit des penne, soit des gnocchis.

PÂTES SAUCE TOMATE

PÂTES GORGONZOLA ET NOIX

PÂTES PESTO DE BASILIC

PÂTES ARRABBIATA

12€ PÂTES À LA BOLOGNAISE

14€ PÂTES PESTO DE PISTACHE ET STRACCIATELLA

14€ PÂTES AUX TRUFFES ET BURRATA

15€

15€

18€

18€

ENTREES

SALADE BURRATA 12€ PLANCHE MOZZAFIATO 20€

SALADE CHEVRE 12€ LÉGUME GRILLÉS 12€

FOCCIALINA NATURE 6€ BURRATA TRUFFE 8€

FOCCIALINA PESTO 8€ BURRATA PESTO BASILIC 8€

FOCCIALINA TRUFFE 8€ BURRATA 6€

FOCCIALINA PISTACHE 8€ STRACCIATELLA 6€

DESSERTS

TIRAMISU AU CAFÉ (OPTION XXL +5€) 7€

PIZZA NUTELLA POUR LES AMATEURS DE PARTAGE ! 12€

DÉLICE DE PANNA COTTA 6€

GLACES (1/2/3 BOULES) 2,5/5/7,5€

AFFOGATO 6€

FONDANT AU CHOCOLAT GLACE VANILLE 7€

FONDANT AU CHOCOLAT GROS SEL ET HUILE D'OLIVE 8€

BOISSONS

VIRGIN MOJITO 7€

Citron vert, menthe, sirop de sucre de canne, sprite

VIRGIN COLADA 7€

Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne

SUNSET 7€

Jus d'orange, sprite, sirop de grenadine

BOISSON ITALIENNE BIO 5,5€

GAZZOSA 27,5 CL

Limonade italienne fabriquée à base de citrons
de Syracuse

ARANCIATA ROSSA 27,5 CL
Orangeade pétillante aux oranges de Sicile

LES SOFTS (33CL) 3,5€

SAN PELLEGRINO (50CL) 4€

SIROP OU JUS 3,5€

CAFÉ 2€

CAFÉ ALLONGÉ / THÉ 3€

BIÈRE 1664 (SANS ALCOOL) 5€



NOTRE HISTOIRE, VOTRE VOYAGE.

Bienvenue chez Mozzafiato, où l'authenticité et la passion se rencontrent pour vous offrir une expérience unique.

Fondé par ma femme et moi-même, notre restaurant est le fruit d'un rêve commun : partager notre amour pour la cuisine napolitaine traditionnelle, en respectant les valeurs et les savoir-faire qui nous tiennent à cœur.

Ici, tout est fait maison. De la pâte à pizza, qui repose plusieurs jours pour atteindre une texture parfaite, à notre fameux tiramisu, nous veillons à ce que chaque recette soit une véritable invitation au voyage. Nous utilisons un mélange de farine intégrale et raffinée avec un haut taux d'hydratation, ce qui confère à nos pizzas une légèreté incomparable tout en préservant leur richesse en saveurs.

Nous tenons à proposer des produits de la plus grande qualité, souvent importés directement d'Italie, et en même temps halal. C'est notre manière de faire partager notre goût pour les saveurs napolitaines à un large public.

Nous ne vendons pas d'alcool, mais nous vous invitons à découvrir nos boissons rafraichissantes et nos mocktails uniques. Si, toutefois, vous le souhaitez vraiment, vous pouvez apporter vos propres bouteilles (sans droit de bouchon). Notre restaurant est un hommage à la côte Amalfitaine, avec ses citronniers et son ambiance chaleureuse, qui nous inspire chaque jour à créer une cuisine aussi belle que savoureuse.

Chez Mozzafiato, nous souhaitons avant tout vous offrir un moment de convivialité, dans un cadre qui nous ressemble. Nous vous remercions de partager cette aventure avec nous, et nous espérons que vous trouverez autant de plaisir à déguster nos plats que nous en avons à les préparer pour vous.

UNE PIZZA + UN DESSERT + CAFÉ 20€

MENU MIDI

PIZZA

MARGHERITA
QUATTRO FORMAGGI
GENOVESE
BELLA VERDE
DOLCE VITA
TONNO

DIAVOLA
CALZONE
NAPOLI
ARTURO GATTI
CORLEONE
PICCANTE

DESSERTS

PANNA COTTA
COUPE DE GLACE (2 BOULES)
FONDANT AU CHOCOLAT
AVEC GLACE VANILLE

AFFOGATO
TIRAMISU (+1,5€)
FONDANT AU CHOCOLAT
SEL ET HUILE

BOISSONS

CAFÉ

THÉ

UNE PIZZA + UN DESSERT + MOCKTAIL 25€

PIZZA

MARGHERITA
GENOVESE
DOLCE VITA
DIAVOLA
NAPOLI
CALZONE

CORLEONE
QUATTRO FORMAGGI
BELLA VERDE
TONNO
ARTURO GATTI
PICCANTE

DESSERTS

PANNA COTTA
COUPE DE GLACE (2 BOULES)
AFFOGATO
FONDANT AU CHOCOLAT AVEC GLACE VANILLE
FONDANT AU CHOCOLAT SEL ET HUILE
TIRAMISU (+1,5€)

PASTA

ARRABBIATA
BOLOGNAISE
PESTO BASILIC
SAUCE TOMATE
GORGONZOLA ET NOIX

BOISSONS

BIÈRE OU SOFT
GAZZOZA OU ARANCIATA
VIRGIN MOJITO
VIRGIN COLADA
SUNSET
CAFÉ OU THÉ



📍 152 RUE DE CHARONNE, 75011 PARIS. ☎ 06 15 62 56 38

📷 MOZZAFIATO_PARIS 🎵 MOZZAFIATO.PARIS 🌐 MOZZAFIATOPARIS.FR