



Gennaro Nasti

L'infatigable alchimiste de la pizza parfaite (La Famiglia di Rebellato), a enfin ouvert son adresse : Popine («taverne»), une ambassade napolitaine carrelée, briquée et boisée, où la pâte à pizza, à base de farine complète Madonita de Molini del Ponte, fermente 40 heures pour produire un pain moelleux, dense et aérien. Dans l'assiette, cela donne une impeccable pizza douce et dodue, cuite dans un four à bois fabriqué à Naples.

Pizza classique

Les recettes immanquables

Margherita 12€

- Tomates San Marzano DOP, fior di latte, basilic, huile d'olive vierge Muraglia

Napoli 13€

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

Funghi & Prosciutto 15€

- Tomates San Marzano DOP, fior di latte, jambon cuit Bedogni, champignons, basilic, huile d'olive vierge Muraglia

Calabrese 15€

- Tomates San Marzano dop, fior di latte, spianata calabra piccante (saucisse piquante), basilic, huile d'olive vierge Muraglia

Vegetariana 15€

- Champignons, olives Caiazzane, artichaut, aubergines, courgettes, tomates cerises, fior di latte, basilic, huile olive vierge Muraglia

Quattro Formaggi 16€

- Ricotta de boufflonne, gorgonzola, provola (fromage fumé), Parmigino Reggiano, basilic, huile d'olive vierge Muraglia

Ripieno classico 17€

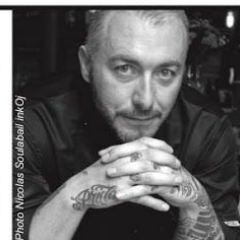
- Ricotta de boufflonne, jambon cuit Bedogni, fior di latte, tomates San Marzano DOP, basilic, huile d'olive vierge Muraglia

Capricciosa 17€

- Tomates San Marzano DOP, jambon cuit Bedogni, champignons, saucisse piquante, olives Caiazzane, artichaut Giudia, fior di latte, basilic, huile d'olive vierge Muraglia

Lasagna 17€

- Ricotta de boufflonne, jambon cuit Bedogni, tomates San Marzano DOP, provola, parmesan, basilic, huile d'olive vierge Muraglia



La Pizza de Gennaro Nasti est un véritable 'poème dans l'assiette'.

L'excellent maître pizzaiolo à rejoint le restaurant Popine, une taverne sincère qui porte très bien son nom inspiré au latin popina, forme italote de coquina, cuisine. L'endroit parfait pour régaler les clients avec une pizza délicieuse. Légère et goûteuse, la pizza élaborée par Gennaro est un plaisir qui naît d'un savant équilibre entre levure, farines recherchées et ingrédients de qualité arrivées droit d'Italie. Une recette concoctée avec amour par le pizzaiolo arrivée deuxième aux onzième World Pizzaiuolo (Pizza Chef) Championship en 2012.

Ne manquez pas de goûter les 'antipasti', entrées typiquement italiennes avec une très bonnes focaccia qui sort tout juste du four à bois, c'est un pur bonheur pour le papilles. Assis à table on oublie le temps qui passe et on aime se laisser guider dans un voyage gastronomique intense.

Il Sole di Napoli	17€
- Tomates "pacchetelle" jaunes, ricotta de boufflonne origan, fior di latte, basilic, huile d'olive vierge Muraglia	
Alla Norma	17€
- Aubergines, tomates mi-sèches, copeaux de ricotta salée, fior di latte, basilic, huile d'olive vierge Muraglia	
Tartufata	18€
- Crème de truffe noire, provola de bufflonne, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive vierge Muraglia	
Parmiggiana	18€
- Aubergines, basilic, parmesan, provola, tomate san marzano, huile d'olive vierge Muraglia	
Rotolino	19€
- Roulade de pâte pizza farcie : mozzarella, bresaola Bedogni, roquette, tomates datterino, copeaux de parmesan, huile d'olive vierge fruitée intense Muraglia	
Focaccia	20€
- Roquette, burrata, tomates datterino, jambon cru bedogni, copeaux de parmesan, huile d'olive vierge extra denoccolato Muraglia	

Gourmet

/n.m./
ancien français gromet, valet, de l'ancien anglais grom, garçon

A. – Celui qui sait goûter et apprécier les vins; connaisseur en vin.

Un bon gourmet. Il y a à Bercy des gourmets, courtiers piqueurs de vin (Ac.1932). Il faut un petit intervalle de temps pour que le gourmet puisse dire :

« Il est bon, passable ou mauvais. Peste ! c'est du chambertin ! ô mon dieu ! c'est du surène ! »
(Brillet-Sav., Physiol. goût, 1825, p. 44).

B. – P. ext. Celui qui apprécie la qualité, le raffinement d'une table, d'un mets particulier.

Synon. fam. bec-fin, fine-gueule
Un fin gourmet. Un soupir de béatitude tel qu'on l'aurait entendu d'un gourmet mangeur de truffes (Champfl., Souffr. profess. Delteil, 1853, p. 69). Il nous donne un dîner très fin, très succulent, un vrai dîner de gourmet, où il y a des gelinottes.
(Goncourt, Journal, 1878, p. 1230)

Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales / cnrtl.fr

SALADES & PLANCHE

BURRATA ----- 15€	BRESAOLA ----- 13€
- Roquette, burrata, tomates Fiaschetto**, huile d'olive extra vierge**	- Bresaola, roquette, tomates cerise, copeaux de parmesan
VÉGÉTARIENNE ----- 15€	
- Épinards, aubergines et courgettes grillées, burratina, tomates cerises Pachino, artichaut	
CAPRESE ----- 15€	Planche de charcuterie ----- 20€
- Tomates fraîches, mozzarella de bufflone, sauce au pesto, huile d'olive extra vierge	- Pancetta, capo collo, prosciutto crudo, prosciutto cotto, bresaola

Humm...

TAPAS COLLATION REPAS LÉGER ENCAS

Rossellini	13€
Pâte à pizza farcie de légumes, fior di latte, copeaux de parmesan	
Frittatina e arancini	9€
Galette de Bucatini et cromesquis farcis	



DESSERTS

PANNA COTTA	7 €
PIZZA DOLCE	15 €
à la crème de noisette bio minimum 2 personnes	
TIRAMISU	8 €
BABA au RHUM	9 €
MOUSSE chocolat	7 €

Life is short
EAT DESSERT FIRST!

LEXIQUE

Notre sélection d'ingrédients

Les tomates

Tomates Piennolo

Tomates jaunes et rouges de Vesuvio et de Naples

Tomates San Marzano

Tomates allongées de Naples

Tomates Fiaschetto

Petites tomates semi-confites

Les légumes

Olives caiazzane

Petites olives noires

Misticanza

Salade de mesclin

Câpres de Salina

Friarielli

Légume du sud, légère amertume due aux fleurs

Les fromages

Provola

Fromage type mozzarella fumée

Fior di latte

Mozzarella de lait vache

Straciatella

Crème de burrata

La charcuterie

Bresaola

Charcuterie de bœuf du nord de l'Italie

Capocollo

Charcuterie des Pouilles, association Slow Food, sans gluten et sans conservateur

Salsiccia

Saucisson de Naples

L'huile

Muraglia

Huile extra vierge des Pouilles

La farine et la pâte

Farine de blé, moulue sur pierre, 100% italienne

La pâte : un minimum de 24 heures de levage

La cuisson : four traditionnel napolitain à bois, cuisson à 400 degrés

Les ingrédients : 100% italiens



Chez Popine, on vient uniquement pour la pizza et puis basta

« J'ai trouvé la meilleure pizzeria de Paris, aussi bonne qu'à Naples. » Oui, ok, cette phrase sortie de la bouche de n'importe qui pourrait vous laisser sceptique, mais lorsqu'elle vient d'une Napolitaine qui a grandi à Naples et qui s'est achetée un mini-four à pizzas à Paris parce qu'elle ne pouvait pas vivre sans ce plat, on n'hésite pas une seconde : on fonce, on court, on vole chez Popine.

Premier bon point, la pizzeria se trouve boulevard de Ménilmontant où les restaurants ne sont pas légion. La salle est hyper jolie, avec ses murs en briques rouges, sa grande table haute en bois, et surtout le

comptoir qui court tout le long de la pièce avec, pour commencer, le magnifique four à pizzas au bois et les pizzaiolos qui s'activent, puis l'espace bar avec le barman qui joue du shaker.

Sur la carte, des pizzas bien sûr. On choisit une Casernata, pizza typique de la ville de Caserte, en Campanie, région de Naples, composée de friarielli, saucisse, provola et huile d'olive vierge extra fruitée Muraglia. Le friarielli c'est une sorte de brocoli rave, un peu amer et piquant que l'on ne trouve pas à Paris. Celui-là vient d'ailleurs de Naples d'où sont livrés les sublimes produits. La pizza est belle, vraiment napolitaine avec sa pâte épaisse que le pizzaiolo fait lever vingt-quatre heures, mais si aérienne qu'on la mangerait seule, les légumes délicieux, la saucisse pas assez grasse selon notre ami italien qui nous accompagne, mais franchement on met cela sur le dos de son intransigeance patriote.

Par Zazie Tavitian pour TIME OUT

Pizza gourmet

Les recettes créatives

Vesuviana	14€
- Tomates "pacchetelle del piennolo del Vesuvio" jaune et rouge, origan, basilic, fior di latte, huile d'olive vierge Muraglia	
Casereccia	15€
- Courgettes, parmesan, saucisse, provola de bufflonne, huile d'olive vierge Muraglia	
Funghi e salsiccia	16€
- Champignons, saucisse, provola de bufflonne, huile d'olive vierge Muraglia	
Cacio e pepe	16€
- Crème de pecorino romano, poivre, fior di latte, huile d'olive vierge Muraglia	
Casertana	16€
- Friarielli, saucisse, provola, basilic, huile d'olive vierge Muraglia	
Pancetta provola	16€
- Basilic, parmesan, provola, pancetta, huile d'olive vierge Muraglia	
Scarola	16€
- Scarole, câpres de Salina, anchois de Cetara, provola (fromage fumé), basilic, huile d'olive vierge fruitée intense Muraglia	

Demandez **Perrier** (L'eau plate est offerte)
L'EAU PETILLANTE MAISON !
 3,00€ la bouteille

SOFT		CHAUD	
Coca Cola	4,00€	Café bio	2,50€
Coca Zéro	4,00€	Massaya	
Schweppes	4,00€	Noisette	2,50€
Limonade	4,00€	Café Crème	3,50€
Orangina	4,00€	Cappuccino	4,00€
Perrier	4,00€	Chocolat	4,00€
Jus de fruit	4,50€	Thé	4,00€
20cl bio!		Infusion	4,00€
Jus de fruit pressé	5,50€	Grog	6,00€

LE ROSSO	4,00€	Thé glacé maison	4,00€
Jus d'orange, limonade et sirop de grenadine		pêche ou citron	
LE VERDE	4,00€	Café frappé	5,50€
Jus d'orange, limonade et sirop de menthe			

BIÈRES			
BOUTEILLE	PRESSION		
Corona	5,50€	St Omer	3,00€ 5,00€
Bière artisanale	6,00€	Belzebuth	4,00€ 7,00€
Peroni	4,50€	blanche	
		Goudale I.P.A.	4,00€ 7,00€

APÉRITIF			
Pastis	3,00€	Vermouth	4,50€
Anis Gras	3,00€	Rge / Blc / Dry	

SUPÉRIEUR			
Lagavulin 16ans	10€	Rhum Zacapa	12€
Nikka	9,00€	23 ans	
Tequila Patron	12€	Ron de Jeremy	9€
Citadelle	9€	HSE Rhum Vx	8€

DIGESTIF			
Poire Morand	10€	Bas Armagnac	9€
Vieille Prune	9,00€	Get 27	5,50€
Calva	5,50€	Grappa Poli	9€
Amaro	5,00€	Limoncello	5€
		Averna	5€

BULLES	
Notre sélection Laurent Perrier	
Champagne brut	9€ 60€
Prosecco	5€ 30€
Lambrusco	6€ 32€

VINS BLANCS FRANÇAIS

BOURGOGNE

Mâcon
 La Roche Vineuse - AOP 2015

LOIRE

Touraine Sauvignon
 T. Michaud - AOC 2016
Touraine «Éclat de Silex»
 T. Michaud - AOC 2015

LANGUEDOC

Chardonnay Terroir des Dinosaurés
 A. de Joyeuse - IGP 2015

12cl	25cl	50cl	75cl
------	------	------	------

5,50	11	18	28

4	8	15	23

5,50	11	18	28
------	----	----	----

4	8	15	23

VINS BLANCS ITALIENS

TOSCANA

Fertuna
 Vermentino igt
 100% Vermentino - 2017

CAMPANIA

IGT Falanghina «a renne e lave»
 Azinda Agnanum

ABRUZZO

Azienda Cirelli bio - 2015
 Trebbiano D'Abruzzo .100% Trebbiano

FRIULI

Pinot Grigio 100%
 Conte Brandolini d'Adda - 2015

PRIX EN EUROS SERVICE COMPRIS

6	12	19	30
---	----	----	----

5,50	11	18	28
------	----	----	----

-	-	-	28
---	---	---	----

5	10	17	26
---	----	----	----

VINS ROSÉS FR & IT

VENETO

Chiaretto Bardolino La Sogara

PAYS D'OC

Moment de plaisir

12cl	25cl	50cl	75cl
------	------	------	------

4	8	15	23
---	---	----	----

4,50	9	16	24
------	---	----	----



Rhums arrangés ELIXIRS ★★★

- Jules Joseph Bonnot* 6 cl 9
- passion, orange
- Raymond Caillemir* 6 cl 9
- ananas, badiane
- Marie Vuillemin* 6 cl 9
- vanille, cannelle
- Octave Garnier* 6 cl 9
- gingembre, citron vert

*Cocktails
time*



Oh oh!

Les cocktails ★★★

- Purple Cosmo* 9
- 5 cl Vodka premium
- 2 cl Liqueur d'orange
- 2 cl Citron vert pressé
- 1 cl Sirop de violette
- Jus de cranberry
- Amaretto Sour* 9
- 5cl Amaretto
- 2cl Citron vert
- Blanc d'oeuf
- Spritz* 8
- 5cl Aperol/Campari
- 10cl prosecco
- Cucumber* 9
- 5 cl Vodka premium
- 1 cl Sucre de canne
- 1 cl Fleur de sureau
- 2 cl Citron vert pressé
- Concombre frais & menthe fraîche

VINS ROUGES FRANÇAIS

12cl 25cl 50cl 75cl

	12cl	25cl	50cl	75cl
BOURGOGNE				
<i>Hautes-Côtes de Nuits</i>	6	12	19	30
<i>P. Maizière AOC 2015</i>				
CÔTE DU RHÔNE				
<i>Côtes-du-Rhône Les Viguiers</i>	4	8	15	23
<i>Cave De Rasteau AOP 2016</i>				
<i>Crozes Hermitage AOP</i>	-	-	-	28
<i>Cave De Tain AOP 2015</i>				
LOIRE				
<i>Saumur Tête de Lard AOC</i>	-	-	-	30
<i>G. Reynouard AOC 2014</i>				
LANGUEDOC				
<i>Pic Saint Loup AOC</i>	5	10	17	25
<i>J.B. Cavalier bio AOC 2016</i>				

VINS ROUGES ITALIENS

PRIX EN EUROS SERVICE COMPRIS

	12cl	25cl	50cl	75cl
PUGLIA				
<i>Luccarelli</i>	-	-	-	32
<i>Primitivo</i>				
<i>100% Primitivo - 2016</i>				
<i>Cantina San Marzano</i>	5	10	17	25
<i>Negramaro Il pumo Salento IGP</i>				
<i>100% Negroamaro - 2017</i>				
TOSCANA				
<i>Azienda Poggiosecco bio</i>	5	10	17	26
<i>Chianti .90% Sangiovese 10%</i>				
<i>Malvasia Nera - 2016</i>				
SICILIA				
<i>Cantina Morgante</i>	5	10	17	25
<i>Nero d'Avola DOC - 2014</i>				
PIEMONTE				
<i>Cantina Valpane Rosso Pietro</i>	6	12	19	30
<i>100% Barbera Monferrato - 2015</i>				
VENETO				
<i>Valpolicella Ripasso Campolieto</i>	5,50	11	18	28
<i>Luigi Righetti - 2014</i>				
<i>Azienda Agricola Valerio Zenato</i>	5,50	11	18	28
<i>Bardolino Le Morette - 2017</i>				



VINS DE FRANCE ET D'ITALIE :

santé, gaieté et longue vie !