



DOSSIER DE PRESSE 2022 | PRESS KIT 2022



LA PIZZA CHIC À LA SICILIENNE

A deux pas de la place Victor Hugo, cette pizzeria aux airs de loft moderne parmi les meilleurs spécimens de Paris, tout simplement ! Une pâte maturée 4 jours, une cuisson au feu de bois et des ingrédients siciliens d'exception, pour un résultat É-PA-TANT.



LA PETITE HISTOIRE

« Où manger une bonne pizza à Paris ? » C'est pour répondre à cette question qui revenait sans cesse dans la bouche de ses clients que Giuseppe Messina, chef de la très réputée trattoria voisine Non Solo Cucina, a ouvert Non Solo Pizze en 2013. Avec Mimmo, un chef pizzaiolo venu de sa région en Sicile, ils travaillent pendant 8 mois pour mettre au point la pâte à pizza dont rêve le chef, à la fois légère et croustillante. Cette pâte sert de toile de fond à la cuisine de Giuseppe Messina, sur lequel il dispose les meilleurs ingrédients de sa Sicile natale.



LA CARTE

Chez Non Solo Pizze, les pizzas sont imaginées comme de vrais plats, la pâte servant de toile blanche à la créativité du chef. Dessus, il dispose le meilleur des produits du pays, souvent après la cuisson pour ne pas dénaturer les ingrédients : légumes, charcuterie, anchois, burrata crémeuse, thon à l'huile d'olive, saucisse aux graines de fenouil faite par le père du chef, mozzarella di bufala, pesto de courgettes, champignons taillés au dernier moment...

Mais revenons à cette pâte, mélange de farine blanche et de farine de semoule, levée pendant quatre jours, ce qui donne des bords délicieusement boursouflés et moelleux, et une pâte fine et croustillante sublimée par la cuisson au feu de bois.



En parallèle, la carte propose une petite sélection d'antipastis généreux maison, et de plats siciliens. A partager : l'assiette de mozzarella emmène à la découverte de ce fromage souvent galvaudé à travers une dégustation de différentes variétés (bufala, burrata, scarozza, tressée, ricotta, straciatella...), la foccacia se gorge de crème gorgonzola, la friture de seiches et sardines croustille... En alternative aux pizze, les plats dévoilent le meilleur de la tradition sicilienne : pâtes à l'ail rose, aux filets d'anchois de Sicile, aux tomates, olives et câpres, escalope de veau gratinée aux tomates, ail, aubergines et parmesan...





Les becs sucrés auront l'embarras du choix entre la cassatina au four, un gâteau cousin du cheesecake à base de ricotta, les glaces de chez Pozetto, le meilleur glacier italien de Paris, ou encore la fameuse torta de la mamma Lina, l'inénarrable gâteau à la courgette confite et à la ricotta.

LES SPÉCIALITÉS DE PIZZE

La Marre e Monti : tomate, mozzarella, thon et ventrèche de thon de Sicile à l'huile d'olive, persil et oignons rouges confits maison.

La Contadina : tomate, basilic frais, mozzarella, courgettes blanches de Sicile, poivrons rouges, artichauts frais confits, aubergines violettes de Sicile.

Gustosa Rosa : tomate, basilic frais, saucisse sicilienne au fenouil, émincé de champignons frais, tomates pachino, mozzarella de buffala et copeaux de parmesan affiné 24 mois.



LES VINS

Une belle sélection de vins de l'île accompagne avec grâce pizze et plats siciliens.

UN AIR DE TRATTORIA

Impossible de manquer l'énorme four à bois qui trône à l'entrée ! Derrière, la salle en rouge, blanc et bois se dévoile façon loft moderne. L'architecte Pascal Froidure a imaginé ici un intérieur chaleureux propice aux retrouvailles entre amis et famille grâce aux grandes tablées (une pour 14/15, une autre pour 8). Entre les bidons d'huile d'olive et les produits importés de Sicile, l'ambiance résolument bon enfant fleure bon l'Italie avec un seul leitmotiv : que les clients se régalent !





5, RUE MESNIL

75016 PARIS

01 47 04 69 03

WWW.NON-SOLO-PIZZE.FR

M° VICTOR HUGO (LIGNE 2)

OUVERT MIDI ET SOIR DU MARDI AU DIMANCHE MIDI.