

LA NOSTRA STORIA

Immigrés du Sud de l'Italie dans les années 60, VINCENZO et GRAZIELLA CARUSO sont les grand-parents de Jeremy. C'est pour leur rendre hommage et pour transmettre leurs valeurs de simplicité, de partage, de convivialité, d'hospitalité et de générosité qu'il a décidé de tout quitter et d'ouvrir ce restaurant.

Après 2 ans de travail à Naples, au sein de sa famille et dans plusieurs pizzerias de la ville, un passage par Paris et Londres, Jeremy a décidé de revenir à Nantes pour faire découvrir aux Nantais la VERA PIZZA NAPOLETANA.

La FAMIGLIA CARUSO c'est avant tout une affaire de famille. En 2019, avec Justine, sa soeur, ils ouvrent la première pizzeria napolitaine de Nantes. Dès l'ouverture, c'est carton plein!

Ce sont les pros des choses simples mais bien faites, une bonne huile d'olive, une belle pâte bien alvéolée et un menu simple pour éviter de te casser le cerveau pendant ta pause dej'.

Depuis la Famiglia Caruso a fait du chemin, on est maintenant considéré comme la meilleure pizzeria de Nantes !! Après seulement 2 ans d'activité, on compte déjà deux établissements dans les rues les plus enflammées de l'hyper centre et l'envie d'en ouvrir encore plein d'autres.

Bref, tu l'as compris, l'équipe bouillonne d'énergie et ce n'est que le début !

'A NOSTRA RICETT

Nos pizzas se démarquent par la qualité de nos produits, la sélection de fournisseurs locaux et notre volonté de travailler des produits bio et de saison.

Nos pizzas sont faites à partir d'une pâte fermentée pendant 24h afin de développer l'ensemble des arômes et des nutriments se trouvant dans la farine. Cette fermentation lente permet aussi d'assurer une légèreté et une digestion optimale.

Nos pizzas sont entièrement faites à la main et cuites à 480°C dans un four à bois napolitain afin de conserver les traditions de la pizza napolitaine (classée au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO depuis décembre 2017).

Une grande majorité de nos produits sont sourcés localement et sélectionnés en fonction des saisons. Nous changeons de menu à chaque saison afin d'aller chercher le meilleur de ce que la nature nous donne. Le reste de nos produits arrive directement d'Italie (si vous connaissez un producteur français de mozza, faites le nous savoir!!)

