

papà

RAFFAELE

ANTIPASTI

EN DIRECT DES PETITS PRODUCTEURS

OLIVE & PARMIGIANO 6

parmigiano reggiano DOP, grosses olives vertes Siciliennes

MORTADELLA 6,5

buona mortadella di Bologna, la vraie

BRESAOLA BLACK ANGUS 8,5

black angus fumé au bois de hêtre, parmigiano reggiano et roquette

JAMBON DE PARMA 30 mois 7,5

des montagnes au dessus de Parma

MISTO 9

charcuteries et fromages de la botte

MOZZA & BURRATA

BURRATA 6,5

à la fraîche, huile d'olive et poivre

BURRATA AL GASPACHO 8

gaspacho tomates san marzano, pignons de pin

STRACCIATA FUMÉE 6,5

le coeur de la burrata fumée au bois de hêtre

BURRATA FRESCA 8,5

burrata crémeuse, jus frais de roquette, pesto de basilic et tomates green zebra

TRESSE DE MOZZA DI BUFALA 9

250 gr bien fraîche en direct de Caserta

BURRATA TARTUFO 9

burrata crémeuse, truffes noires sur lit de crème de truffes blanches. Tuerie !

CAPRESE 9

burrata ou mozza di bufala, tomates zebra, grappe et cerises, basil cress, huile d'olive

PETITS PRODUCTEURS EN DIRECT DE LA BOTTE!

Afin de proposer la vraie recette de la pizza Napolitaine, nous travaillons avec les meilleurs producteurs indépendants Italiens uniquement des produits frais. Notre pâte est mûrie plus de 24h. Tutto e fatto a mano. Con molto amore.

FOCACCIA

AIL AIL AIL pâte à pizza, mozza fiordilatte, ail, huile d'olive 6

FOCACCIA FRESCA pâte à pizza, huile d'olive, tomates fraîches, basilic, stracciata fumée, pignons de pin 7

TARTUFO pâte à pizza, mozza fiordilatte, pecorino truffe, huile d'olive infusée à la truffe 7,5

PIZZE

LES TRADITIONNELLES

MARINARA (V) tomates san marzano, ail, origan, huile d'olive dop 7
Papà conseille bière Isaac ou vin bianco Infinito

MARGHERITA (V) tomates san marzano, mozza fiordilatte, parmigiano reggiano, basilic, huile d'olive dop 8
Papà conseille birra di Papà ou vin Nero d'Avola

RIPIENO calzone à la Napolitaine, ricotta, mozza fiordilatte, salami napoli, tomates san marzano sur le dessus 11
Papà conseille bière Guerrilla ou vin Baci di Sangiovese

+ EXTRA TOPPING 2 €

(sauf jambon de Parme, mozza di bufala, stracciata fumée et pecorino aux truffes +3 € mozza di bufala ou burrata entière +5 €)

NOS RECETTES

BUFALINA tomate san marzano, mozza di bufala, basilic, huile d'olive dop 10
Papà conseille birra di Papà ou vin Aglianico

MORTADELLA pesto de pistaches maison, mortadelle, stracciata fumée, basilic, pistaches concassées, huile d'olive dop 12
Papà conseille bière Rock' n' roll ou vin Baci di Sangiovese

COTTO & FUNGHI mozza fiordilatte, jambon cuit aux herbes, scamorza, champignons, huile d'olive dop 11
Papà conseille bière Nora ou vin Nero d'Avola

TARTUFFE mozza fiordilatte, pecorino truffe, bresaola, stracciata fumée, roquette, poivre, huile d'olive à la truffe 14
Papà conseille bière Super bitter ou vin Valpolicella

PAPARMÀ BIANCA mozza fiordilatte, jambon de parme dop, roquette, parmigiano reggiano, huile d'olive dop 13
Papà conseille birra di Papà ou vin Valpolicella

DIAVOLA CARINA tomates san marzano, mozza fiordilatte, salami piquant, ricotta, basilic, huile d'olive dop, poivre 11
Papà conseille bière Guerrilla ou vin Etna rosso

BOULE AU VENTRE (V) base pesto de basilic maison, basilic, tomates fraîches, grosse boule de burrata ou mozza di bufala, huile d'olive dop 14
Papà conseille bière Mundaka ou vin Maris bianco

CHEESUS CHRIST (V) mozza fiordilatte, gorgonzola, pecorino truffes, scamorza, stracciata fumée, poivre 13
Papà conseille bière Rock' n' roll ou vin Aglianico

FRESCO

DU FRAIS DANS CE MONDE TRÈS CHAUD

SEMPLICE 5
roquette, tomates cerises, parmigiano reggiano, huile d'olive dop, jus de citron

FRESCA 14
roquette, speck, mozza di bufala, entière (125g), tomates cerises, confites, huile d'olive, citron

ESTATE 13
romaine, orange, fenouil, avocats, stracciata fumée, amande torréfiée, huile d'olive à l'orange, carpaccio de champi

CARPACCIO 13
filet de boeuf mariné, fenouil, tomates cerises et confites, parmigiano reggiano, pignons de pin, citron, basilic

BAMBINI

MENU ENFANTS 10€

- pizza mickey (6€)
(petite margherita)
- petite citronnade
ou petit thé glacé (2€)
- boule de glace
fiordilatte, citron,
noisette, ou
petite panna cotta (2€)

SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON 4
CITRONNADE MAISON 4
LIMONADE LURISIA 4
ORANGEADE LURISIA 4
IL CHINOTTO 4
COLA NATURALE 4
EAU MICROFILTRÉE 1
PLATE/GAZEUSE

LES BONNES BOISSONS 100 % ITALIENNES. PETITS BRASSEURS ARTISANAUX DE LA BOTTE, PRODUCTEURS INDÉPENDANTS DE BONS VINS.

BIRRE

pressions / 25 cl, 33 cl, 50cl 1 litre



GUERRILLA (Crak · IPA · 6°) fruits exotiques, fraîcheur et belle amertume

BIRRA DI PAPA (Baladin · Italian ALE · 6°) 100 % Italienne : touches de coriandre et bergamote

ROCK' N' ROLL (Baladin · IPA · 7,5°) IPA à faible amertume, ronde et légèrement poivrée

MUNDAKA (Crak · session IPA · 4°) IPA d'été légère, fruitée, équilibrée et peu amère

bouteilles ou canettes / 33 cl, 40cl ou 75 cl

WAYAN (Baladin · Saison · 5,8°) blonde rafraichissante, équilibrée, aux épices

NORA (Baladin · Spiced ALE · 6,8°) un voyage en Orient dans une bière

SUPER BITTER (Baladin · Belgian ale · 8°) ronde et caramélisée

NEW ZEALAND (40cl · Crak · IPA sans gluten · 6°) houblons néo-zelandais

NEIPA (40cl · Crak · New England IPA · 6,5°) hyper fruitée et creamy!



VINI

/ 12 cl ou 75 cl

rouges

NERO D'AVOLA (Sicile · 2018 · 13°) bio, ensoleillé, corsé, notes de cerises

AGLIANICO (Pouilles · 2017 · 13°) confit, rond, doux et velouté

BACI DI SANGIOVESE (Toscane · 2016 · 13,5°) fruité, tendre et agréable

BARBERA D'ALBA (Piémont · 2016 · 14°) fruits rouges, épices, et raffiné

VALPOLICELLA (Venetie · 2016 · 13,5°) bio puissant et à la fois rond et acidulé

ETNA ROSSO (Sicile · 2016 · 13,5°) cassis au nez, fin et équilibré, grand du sud

blancs

GRILLO MUSITA (Sicile · 2017 · 12,5°) frais, fruité et léger

BIANCO INFINITO (Venetie · 2015 · 12,5°) moscato/chardonnay floral et fruité

MARIS BIANCO (Umbria · 2015 · 13°) très joli chardonnay floral et minéral

bulles

PROSECCO VAPORETTO (Venetie · 11°) l'incontournable, pétillant et fruité

MOSCATO FIOR DI ARANCIO (Venetie · 6°) doux, floral et sucré

PIAZZA GRANDE (Modena · 11,5°) lambrusco rosé doux et très fin

rosé

BARDOLINO CHIARETTO (Venetie · 2018 · 12°) rosé léger et rafraichissant

SPRITZ ET LONG DRINK ITALIENS / verre ou pichet pour 3 personnes

APEROL aperol, prosecco, eau gazeuse

AMALFITANO limoncello bio, prosecco, jus de citron, eau gazeuse

HUGO liqueur de sureau, prosecco, menthe, seltz

BELLINI

CLASSICO purée de pêche et prosecco

ROSSINI purée de fraises et prosecco



BUON APPETITO E GRAZIE A VOI, FORZA PIZZA SEMPRE!
Prix en euros taxes comprises et service inclus. Régléments par carte bancaire,
espèce et prenons les tickets restaurant seulement les midis en semaine.

dolci

DOLCI

TUTTO E FATTO A MANO. CON MOLTO AMORE.

- nocciolino 6
pâte à pizza, nocciolata (100% bio)
- tiramisu 6
le grand classique
- nuvola 6
mangue, coco et citron vert, aussi léger qu'un nuage
- panna cotta 6
fraises/menthe ou caramel beurre salé ou fruits exotiques
- ali baba au rhum 6
baba à la Napolitaine, crème de citron, rhum diplomatico
- cheesecake amalfitano 6
notre cheesecake au citron et amaretti
- caffè generoso 7
un espresso et un po di tutto!

CAFFÈ

FRAICHEMENT TORRÉFIÉ, 100% ARABICA

- 2 espresso
bien serré comme à Napoli
- 3,5 double
- 5 corretto
un espresso et un digestif au choix

AFFOGATI

OU COMMENT ARRIVER À NOYER UNE BOULE DE GLACE

- 4,5 classico
shot d'espresso sur une boule de glace fiordilatte
- 5 limoncello
shot de limoncello sur une boule de glace citron
- 5,5 noisette
shot de frangelico sur une boule de glace noisette

GELATI

DE NOTRE BON POTE CORRADO

- sundae fruits rouges 6,5
glace fiordilatte, coulis de fruits rouges, fruits rouges, menthe
- margherita glacée 6,5
glace fiordilatte, soupe de fraises, granité de basilic
- sundae caramello 6,5
glace fiordilatte, caramel beurre salé, noisettes caramélisées
- sundae des îles 6,5
glace fiordilatte, coulis de fruits exotiques, groseilles, citron vert séché, poudre de coco
- tic et tac 6,5
glace fiordilatte, nocciolata, pépites de chocolat, biscuit noisettes

BUBULLES

- 7 MOSCATO « fiore di arancio »
doux, floral et sucré
- 6 PROSECCO
le grand classique
- 25 METODO CLASSICO
bière à la méthode champenoise
- 25 EQUILIBRISTA
50 % vin, 50% bière, expérimentation

BIRRE DA DIVANO

BIÈRE HYPER LIQOREUSES À DÉGUSTER EN DIGESTIF - 6CL

- 4 XYAUYU
CLASSIQUE : comme un madère
FUMÉ : fût de whisky tourbé
KENTUCKY : infusé aux feuilles de tabac de Toscane
BARREL : vielli en fût de rhum vieux
KIOKE : vielli en fût de kioko
- 4 TERRE/LUNE
bière vielle en fût de grands vins

DIGESTIVI

- 4 GRAPPA VECCHIA, NURCHETTO,
LIMONCELLO, FINOCCHIETTO
VECCHIO AMARO DEL CAPO,
FRANGELICO, AMARETTO,
SAMBUCA

LA DOLCE VITA
l'expérience ultime de fin de repas à l'italienne
10€

RD'