

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

BIRRE

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

MATTONELLA (pale ale à l'italiana - 4,8°) pale ale peu amère ronde et hyper fruitée
90^S (ipa - 6°) old school Ipa, notes d'agrumes et résineuse
BIÈRE ARTISANALE DU MOMENT et ça vient forcément d'Italie



25 cl	33 cl	50 cl	1 litre
4	5	7	14
4,5	5,5	8	16
4,5	5,5	8	16

SPRITZ

/ verre ou pichet pour 3 personnes

CLASSICO le vrai spritz à l'italienne
HUGO liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe, seltz



1p	3p
7	20
7,5	21

VINI

12 cl ou 75 cl

rouges

NERO D'AVOLA (Sicile · 2018 · 13°) bio, ensoleillé, corsé, notes de cerises
AGLIANICO (Pouilles · 2018 · 13°) confit, rond, doux et velouté
WHEN WE DANCE (Toscane · 2017 · 13°) superbe chianti charnu et boisé de la maison Sting
BARBERA D'ALBA (Piémont · 2017 · 14°) fruits rouges, épices et raffiné
VALPOLICELLA (Venetie · 2017 · 13,5°) bio puissant à la fois rond et acidulé
ETNA ROSSO (Sicile · 2017 · 13,5°) cassis au nez, fin et équilibré, grand du sud



12cl	75cl
5	22
6	25
6,5	32
7	35
8	38
9	45

blancs

FIANO (Pouilles · 2018 · 12,5°) frais, légèrement fruité
VERMENTINO (Sardaigne · 2017 · 12,5°) doux, floral, léger
LUNA (Pouilles · 2016 · 13°) très joli chardonnay puissant vieilli en barrique

5	22
6	25
7	35

bulles

PROSECCO VAPORETTO (Venetie · 11°) l'incontournable pétillant d'Italie
MOSCATO FIOR DI ARANCIO (Venetie · 6°) doux, floral et sucré
LAMBRUSCO LA PIAZZA (Modena · 11,5°) lambrusco rosé peu sucré et agréable

6	25
7	35
4	20

rosé

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

4,5	21
-----	----

SOFTS

CITRONNADE MAISON	4
LIMONADE LURISIA	4
ORANGEADE LURISIA	4
IL CHINOTTO	4
COLA NATURALE	4
EAU MICROFILTRÉE	1
PLATE/GAZEUSE 50cl	

DIGESTIVI

SAMBUCCA	4
LIMONCELLO	4
VECCHIO AMARO	4
AMARETTO	4
GRAPPA VECCHIA	4
FRANGELICO	4
TERRE/LUNE	5

CAFFÈ

ESPRESSO	2
ESPRESSO DOPPIO	3
AFFOGATO	4,5
CORRETTO	5



PIZZA D'ASPORTO ?

BUON APPETITO E GRAZIE A VOI, FORZA PIZZA SEMPRE!

Prix en euros taxes comprises et service inclus. Régléments par carte bancaire, American express et tickets restaurants uniquement le midi en semaine. www.papafamiglia.com



ANTIPASTI

EN DIRECT DES PETITS PRODUCTEURS

OLIVE & PARMIGIANO 6

parmigiano reggiano DOP, grosses olives vertes Siciliennes fruitées et charnues

AIL AIL AIL 5,5

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

BURRATA 7

à la fraîche, huile d'olive, poivre et sel

STRACCIATA FUMÉE 7

le coeur de la burrata fumée au bois de hêtre

JAMBON DE PARMA DOP 8

affiné 24 mois pour votre plus grand bonheur

BURRATA ROSSA 8

burrata, tomates datterini d'Italie, huile d'olive, basilic

BURRATA FRAGOLA 8

burrata, fraises et fruits rouges, jus de citron, menthe et cacahuètes salées

INSALATE

SEMPLICE 5

roquette, tomates datterini d'Italie, parmigiano reggiano, huile d'olive dop, jus de citron

CAPRESE PUGLIESE 12

tomates datterini d'Italie, burrata, pignons de pin, huile d'olive, basilic frais

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 maturée plus de 24h. Tutto e fatto a mano. Con molto amore.

PIZZE

LES TRADITIONNELLES

MARINARA (V) tomates san marzano, ail, origan, huile d'olive dop 7

MARGHERITA (V) tomates san marzano, mozza fiordilatte, parmigiano reggiano, basilic, huile d'olive dop 8

NOS RECETTES

DIAVOLA CARINA tomate della tradizione, mozza fiordilatte, salami piquant, ricotta, basilic, huile d'olive dop 11,5

REGINA ROSSA tomate della tradizione, mozza fiordilatte, jambon cuit, olives taggiasche, basilic, huile d'olive dop 12,5

MORTADELLA pesto de pistaches maison, mortadelle, mozza fiordilatte, stracciata fumée, basilic, pistaches, huile d'olive dop 13

CORBARINA tomates datterini, tomates corbarini, mozza fiordilatte, mozza di bufala, parmigiano, huile d'olive, basilic 13

TARTUFFE mozza fiordilatte, pecorino truffe, bresaola, stracciata fumée, roquette, poivre, huile d'olive infusée à la truffe 14

PAPÀRMA BIANCA mozza fiordilatte, jambon de parme dop, roquette, parmigiano reggiano, huile d'olive dop 13

BOMBA DI MARADONA (V) tomate della tradizione, origan, olives taggiasche, tomates datterini d'Italie, burrata entière 14

CHEESUS CHRIST (V) mozza fiordilatte, gorgonzola, pecorino truffe, scamorza, stracciata fumée, poivre 13

DOLCI

TIRAMISU 6,5

le grand classique version Papà

SORBETTO LIMONE 5

sorbet crèmeux au citron

NOCCIOLINO 5,5

pâte à pizza, nocciolata, poudre de noisettes

FAT SUNDAE 6,5

glace fiordilatte, nocciolata, caramel beurre salé, cacahuètes

SUNDAE FRAGOLA 6,5

glace fiordilatte, purée de fruits rouges

BAMBINI

MENU ENFANTS 10

pizza mickey (6€)
(petite margherita)

petite citronnade (2€)

mini sundae (2€)

CAFFÈ

ESPRESSO/DOPPIO 2/3
il vero, à la Napolitaine

AFFOGATO 4,5
glace fiordilatte avec espresso