

P
A
P
A

**L
E
L
L
O**

Nous importons les meilleurs produits des meilleurs producteurs Napolitains et Italiens. Parce que notre ambition est de ramener un bout de Naples et d'Italie à Bordeaux, à travers la pizza. L'unica. La vera pizza Napoletana.

ANTIPASTI

- INSALATA SEMPLICE** 5
roquette, tomates confites, parmigiano, huile d'olive, sel, poivre
- AIL AIL AIL** 6
notre garlic bread ou pain à l'ail et mozza
- OLIVES & PARMESAN** 6
grosses olives vertes de Sicile, vieux parmigiano regiano
- BURRATA E BASTA** 7,5
burrata des Pouilles, huile d'olive, sel, poivre, basilic, basta.
- STRACCIATA FUMÉE** 7,5
le coeur de la burrata fumé au bois de hêtre
- PROSCIUTTO DI PARMA** 8
le vrai jambon de Parme, longuement affiné
- BRESAOLA PUNTA D'ANCA** 8
filet de bœuf mariné et séché, et un peu de jus de citron
- BURRATA ZUCCA** 9
crème de butternut, burrata, poudre d'amaretti, ciboulette
- BURRATA TARTUFFO** 10
burrata sur lit de truffe blanche et crème de truffe noire

TUTTO FATTO
A MANO DA CASA
CON AMORE

DOLCI & GELATI

- NOCCIOLINO** 6
pâte à pizza, nocciolata, poudre de noisettes
- TIRAMISU** 6,5
le grand classique à la manière de Papà
- LA VRAIE GLACE À L'ITALIENNE** 6,5
fabriquée sur place tous les jours
noisette ou pistache
-  **FAT SUNDAE** 7
glace fiordilatte, nocciolata, caramel beurre salé, cacahuètes
- ALI BABÀ !** 7,5
réalisé par notre petit artisan Napolitain le vrai de vrai avec crème de mascarpone citron

ALLERGÈNES:

- 1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides
3.Fruits à coque 4.Oeufs 5.Poissons 6.Soja 7.Lait
8.Crustacés 9.Mollusques 10.Céleri
11.Moutarde 12.Graines de sésame 13.Lupin
14.Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 1 mg/kg

PIZZE

COME A NAPOLI
24 ORE DI MATURAZIONE
DE 19H30 A LA FERMETURE

CLASSICI

- MARINARA** 8
tomates della tradizione, ail, origan, huile d'olive
- MARGHERITA** 9
tomates della tradizione, mozza fiordilatte, huile d'olive, basilic
- TRADIZIONALI**
- DIAVOLA CARINA** 12
tomates della tradizione, mozza fiordilatte, salami piquant, ricotta, basilic, huile d'olive, poivre
- REGINA BELLA** 13
tomate della tradizione, fiordilatte, jambon cuit, olives taggiasche, basilic, huile d'olive
- PAPÀPARMA** 13,5
mozza fiordilatte, jambon de Parme dop, roquette, parmigiano reggiano, huile d'olive
- CORBARINA** 13,5
tomates datterini d'Italie, tomates corbarini, parmigiano, mozza di bufala, huile d'olive, basilic
- CHEESUS CHRIST RESSUSCITÉ** 14
crème de gorgonzola, mozza fior di latte, parmigiano regiano, scamorza, stracciatia fumée

SPECIALITE

- PERONZOLA** 13
crème de gorgonzola, poires rôties basilic, noix, confiture de figues
- ZUCCARBERG** 14
crème de butternut, pancetta grillée, scamorza fumée, mozza fiordilatte, ciboulette
- LA BOMBA DI MARADONA** 14
tomates san marzano, ail, origan, olives taggiasche, tomates, anchois de Cetara, burrata entière, basilic
- MORTADELLA VERA** 14
pesto de pistaches, mozza fiordilatte, stracciatia fumée, mortadella di bologna, basilic frais
- TELL ME THE TRUFFE** 15
crème de truffe noire, mozza fiordilatte, pecorino truffe, bresaola, punta d'anca, roquette stracciatia fumée, noisettes, huile d'olive à la truffe



**MENU ENFANT PIZZA MICKEY
PETITE CITRONNADE
PETITE GLACE FIORDILATTE**

10

COMMANDE EN LIGNE
CLICK AND COLLECT & LIVRAISONS
PAPAFAMIGLIA.COM
@PAPAFAMIGLIA



BIRRA *ALLA SPINA*

PRESSIONS
ARTISANALES
ITALIENNES

25cl / 33cl / 50cl / 1l

LA MATTONELLA - 4,8° TIPO ITALIAN PALE ALE ronde et facile, hyper aromatique sur l'abricot et fruits exotiques	4	5	7	14
NAZIONALE - 6,5° TIPO ITALIAN ALE fraiche légère et facile, florale	4,5	5,5	8	16
ROCKNROLL - 8° TIPO AMERICAN PALE ALE ITALIANA ronde, légèrement houblonnée et subtilement poivrée	4,5	5,5	8	16
90S - 6° TIPO WEST COAST IPA fraiche, résines et agrumes, la vraie IPA	4,5	5,5	8	16
SUPER BITTER - 8° TIPO HOPPY BELGIAN ALE ronde et caramélisée, fraîchement houblonnée	4,5	5,5	8	16

SPRITZ *ALLA SPINA*

1p / 3p

CLASSICO aperol, prosecco & seltz	7	20
HUGO liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe, seltz	7,5	21

VINO *A LA VERSE*

12CL / 50CL

ROSATO IGT VENETO (ROSÉ) Vénétie - 2019 - 12° fruité, frais et rafraichissant	4,5	13
NERO D'AVOLA (ROUGE) Sicile - 2019 - 13° bio, ensoleillé, corsé et notes de cerises	5	16
FIANO (BLANC) Pouilles - 2018 - 12,5° facile, frais, légèrement fruité	5	16

VINO *EN BOUTEILLE*

ROUGE

12cl / 75cl

NERO D'AVOLA sicile-2018-13° bio, ensoleillé, corsé et notes de cerises	5	22
AGLIANICO pouilles-2018-13° confit, rond, doux et velouté	6	25
WHEN WE DANCE toscane-2017-13° superbe chianti charnu et boisé	6,5	30
VALPOLICELLA venetie-2017-13° bio puissant à la fois rond et acidulé		38
ETNA CIAURIA sicile-2017-13,5° grand de sud, cassis au nez, fin et élégant		45
BLANC		
FIANO PUGLIA pouilles-2018-12,5° facile, frais, légèrement fruité	5	22
ROMEO & JULIET venetie-2020-13° fruité, floral et raffiné	6	25
SOAVE LA ROCCA venetie-2018-13° fruits exotiques et blancs, magnifique équilibre		55
ROSÉ		
BARDOLINO vénétie-2018-12° rosé léger et rafraichissant		20
BULLES		
PROSECCO VAPORETTO venetie-11° l'incontournable spumante d'Italie	6	25
LAMBRUSCO ROSSO modène-11,5° il vero lambrusco	4	20
MOSCATO D'ASTI modène-11,5° doux floral et sucré	6	25

NEGRONI

CLASSICO gin tanqueray, martini rubino, campari	8
BOULEVARDIER bourbon bulleit, martini rubino, campari	9
CHERRY NEGRONI Gin tanqueray, campari, luxardo, cerise amarena, trait de sirop d'amarena	9
NEGRONI BORDELESE gin hendricks, lillet blanc, aperol, campari	9
NEGRONI FUMÉ mezcal, martini rosso, campari	9

SOFT

CITRONNADE FATTA DA CASA	4
COLA ITALIEN NATUREL	4,5
SOFTS LURISIA	4
EAU PLATE/GAZEUSE FILTRÉE PAR NOUS (50CL)	2

CAFFÈ

ESPRESSO/DOPIO torréfié à Napoli il vero espresso	2/3
AMERICANO double shot d'espresso + eau bien chaude	3