



ANTIPASTI

INSALATA SEMPLICE

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

OLIVES & PARMIGIANO

parmigiano reggiano DOP, grosses olives vertes siciliennes fruitées et charnues

AIL AIL AIL

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

MORTADELLA DI BOLOGNA

la vraie aux pistaches

MOZZA SUPER LOCALE

fabriquée à quelques km, avec du bon lait fermier d'ici, livrée 3x semaine, so fresh

BURRATA E BASTA

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

STRACCIATA FUMÉE

le coeur de la burrata fumé au bois de hêtre

BRESAOLA PUNTA D'ANCA

la meilleure partie du boeuf marinée puis séchée.

JAMBON DE PARMA DOP

affiné 24 mois pour votre plus grand bonheur

BURRATA TARTUFFO

burrata crémeuse, truffes noires sur lit de crème de truffe blanche

BURRATA PISTACHIO

burrata, pesto de pistache, mortadella

DOLCI

PANNA COTTA

version crémeuse, caramel beurre salé, poudre de cantucci

NOCCIOLINO

pâte à pizza, nocciolata, poudre de noisettes

TIRAMISU

le grand classique version Papà

ALI BABÀ

avec sa crème montée au citron, diplomàtico

FAT SUNDAE

glace fiordilatte, nocciolata, caramel beurre salé, cacahuètes, cantucci

BAMBINI

MENU ENFANTS

pizza mickey : petite margherita (6€)
petite citronnade (2€)
mini sundae (2€)

PIZZE

5

CLASSICI

MARINARA (V)

tomates della tradizione, ail, origan, huile d'olive dop

8

6

MARGHERITA (V)

tomates della tradizione, mozza locale, parmigiano reggiano, basilic, huile d'olive dop

9

6

TRADIZIONALI

DIAVOLA CARINA

tomate della tradizione, mozza locale, salami piccante, ricotta, basilic, huile d'olive dop

12

7,5

REGINA PORTOBELLA

tomate della tradizione, mozza locale, jambon cuit, olives taggiasche, basilic, champignons portobello, huile d'olive dop

13

7,5

7,5

CORBARINA (V)

base mozza locale et permesan, tomates corbarini et confites, pignons de pin, huile d'olive, basilic frais

13,5

9

PAPÀRMA BIANCA

mozza locale, jambon de parme dop, roquette, parmigiano reggiano, huile d'olive dop

13,5

8

SPECIALITE

10

ZUCCARBERG

crème de butternut, mozza locale, scamorza fumée, pancetta, ciboulette, huile d'olive dop

13,5

10

MORTADELLA VERA

pesto de pistaches maison, mozza locale, stracciata fumée, mortadelle, basilic frais, huile d'olive dop

14

15

CHESSUS 2.0 (V)

crème de gorgonzola, mozza locale, scamorza, poivre, stracciata fumée, coulis de poire, noisettes torréfiées

15

6

BREAK MY BALL

crème de gorgonzola, mozza locale, champignons portobello, pancetta, ciboulette, burrata entière huile d'olive dop

15

6

6,5

TRUFFE DE OUF

crème de truffe noire, mozza locale, pecorino à la truffe, bresaola punta d'anca, stracciata fumée, noisettes torréfiées, roquette, huile à la truffe, poivre

15

7,5

7,5

ALLERGÈNES

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque
4.Œufs 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 10 mg/kg

10



BIRRE

25cl 33cl 50cl 1 LITRE

MATTONELLA

4 5 7 14

(pale ale à l'italiana - 4,8°) notre création, pale ale peu amère, ronde, hyper fruitée

90'S

4,5 5,5 8 16

(odl school ipa-5,8°) la vraie ipa à l'ancienne, amertume juste, agrumes, hyper fruitée

BIRRA ARTISANALE DU MOMENT

4,5 5,5 8 16

ça vient forcément d'Italie

VINI 12 OU 75 CL

ROUGES

NERO D'AVOLA

5 22

(Sicile . 2018 . 13°) bio, ensoleillé, corsé, notes de cerises

AGLIANICO

6 25

(Pouilles . 2018 . 13°) confit, rond, doux et velouté

WHEN WE DANCE

6,5 32

(Toscane . 2017 . 13°) superbe chianti charnu et boisé de la maison Sting

BARBERA D'ALBA

7 35

(Piémont . 2017 . 14°) fruits rouges, épices et raffiné

VALPOLICELLA

8 38

(Vénétie . 2017 . 13,5°) bio, puissant, à la fois rond et acidulé

ETNA ROSSO

9 45

(Sicile . 2017 . 13,5°) cassis au nez, fin et équilibré, grand du sud blancs

BLANCS

FIANO

5 22

(Pouilles. 2018. 12,5°) frais, légèrement fruité

ROMEO & JULIET

6 25

(Vénétie . 2017 . 12,5°) joli bouquet de fleurs et de fruits, la classe de la Vénétie

BULLES

PROSECCO VAPORETTO

6 25

(Vénétie . 11°) l'incontournable pétillant d'Italie

MOSCATO FIOR DI ARANCIO

7 35

(Vénétie . 6°) doux, floral et sucré

LAMBRUSCO ROSSO

4 20

(Modena . 11,5°) il vero lambrusco

ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO

4,5 21

(Vénétie . 2018 . 12°) rosé léger et rafraichissant

SPRITZ

1P 3P

CLASSICO

7 20

le vrai spritz à l'italienne

AMALFITANO

7,5 21

limoncello, jus de citron, prosecco, eau gazeuse

SOFTS

CITRONNADE MAISON

4

LIMONADE LURISIA

4

ORANGEADE LURISIA

4

IL CHINOTTO

4

COLA NATURALE

4,5

EAU MICROFILTRÉE, PLATE OU GAZEUSE

2

DIGESTIVI

SAMBUCCA

5

LIMONCELLO

5

VECCHIO AMARO

5

AMARETTO

5

GRAPPA VECCHIA

5

FRANGELICO

5

TERRE/LUNE

5

CAFFÈ

ESPRESSO

2

AFFOGATO (PIMP DI SANDRO +1€)

4,5

CORRETTO

5

Buon appetito e grazie a voi, forza pizza sempre!

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

www.papafamiglia.com
Suivez-nous ! @papafamiflia