

P
A
P
A

**L
E
L
L
O**

ANTIPASTI

- AIL AIL AIL** 6,5
notre garlic bread
- OLIVES & PARMESAN** 6
olives vertes de Sicile, parmesiano reggiano
- BURRATA E BASTA** 7,5
burrata des Pouilles, huile d'olive, sel, poivre, basilic
- BURRATA PISTACCHIO** 10
burrata, pesto de pistaches mortadella di Bologna
- BURRATA TARTUFO** 11
burrata sur lit de truffe blanche
- STRACCIATA FUMÉE** 7,5
le coeur de la burrata fumé au bois de hêtre
- PROSCIUTTO DI PARMA** 8,5
le vrai jambon de Parme longuement affiné
- BRESAOLA PUNTA D'ANCA** 9
filet de boeuf mariné et séché, huile d'olive au citron
- INSALATA SEMPLICE** 5/8
parmesiano reggiano, tomates séchées, huile d'olive, roquette, sel et poivre
- CAPRESE PUGLIESE** 13,5
tomates cerises, burrata des Pouilles, pignons de pin, basilic, huile d'olive au citron
- CARPACCIO BRESAOLA** 14,5
bresaola, câpres à tiges, copeaux de parmesiano, tomates datterini, roquette, pignons de pin, vinaigre balsamique, persillade, jus de citron, huile d'olive
- SALADE CESARÉ** 15
laitue romaine, poulet cuit au four, anchois cetara, croûtons de pain, copeaux de parmesan, sauce ceasar

GNOCCHI (ONLY AT NOON)



- GNOCCHI DU JOUR** 12
selon arrivages et l'humeur del capo, on vous propose nos recettes de gnocchi gratinés au four
- GNOCCHI + PERONI** 14
portion de gnocchi accompagné du meilleur combo birra peroni

DOLCI & GELATI

TUTTO FATTO A MANO DA CASA CON AMORE

- PANNA COTTA** 6
faite maison, crèmeuse, nocciolata ou fruits rouges
- NOCCIOLINO** 7
pâte à pizza, nocciolata, poudre de noisettes
- TIRAMISU** 7
le grand classique à la manière de Papà
- LA VRAIE GLACE À L'ITALIENNE** 7
fabriquée sur place tous les jours
- FAT SUNDAE** 7,5
glace fiordilatte, nocciolata, caramel beurre salé, cacahuètes
- ESPRESSO/DOPPIO** 2/3
le vrai espresso à la Napolitaine

PIZZE

COME A NAPOLI
36 ORE DI MATURAZIONE
DE 1950 A LA FERMETURE

- CLASSICI**
- MARINARA** 9
tomates della tradizione, ail, origan, huile d'olive
- MARGHERITA** 11
tomates della tradizione, mozza fiordilatte, huile d'olive, basilic
- TRADIZIONALI**
- DIAVOLA CARINA** 13,5
tomates della tradizione, mozza fiordilatte, salami piquant, ricotta, basilic, huile d'olive, poivre
- BUFALINA** 14
tomates della tradizione, mozza di bufala, parmesiano reggiano, huile d'olive, basilic frais
- REGINA BELLA** 14
tomates della tradizione, mozza fiordilatte jambon cuit, olives taggiasche, basilic, huile d'olive
- PAPARMA** 15
mozza fiordilatte, jambon de Parme dop, roquette, parmesiano reggiano, huile d'olive
- ESTIVALE** 14
tomates datterini rouges et jaunes, mozza fiordilatte, stracciatella, pignons de pin, basilic frais
- CHEESUS CHRIST RESSUSCITÉ** 15
crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, parmesiano reggiano, scamorza, stracciatella fumée
- SPECIALITE**
- SORRENTINA** 14,5
mozza fiordilatte, artichauts grillés, bresaola, huile d'olive au citron, persil frais
- MELANZANE FUNGHETTO** 14,5
tomates della tradizione et aubergines cuites ensemble, mozza fiordilatte, pesto genovese, stracciatella fumée, basilic frais
- LA BOMBA DI MARADONA** 15
tomates della tradizione, ail, origan, olives taggiasche, tomates confites, anchois de Cetara, burrata entière, basilic
- FIG I PARMÀ** 15,5
mozza fiordilatte, jambon de parme, confiture de figes, stracciatella fumée, copeaux de parmesiano, basilic
- MORTADELLA VERA** 15,5
pesto de pistaches, mozza fiordilatte, stracciatella fumée, mortadella di bologna, basilic frais
- TELL ME THE TRUFFE** 15,5
crème de truffe noire, mozza fiordilatte, pecorino truffe, bresaola punta d'anca, roquette, stracciatella fumée, noisettes, huile d'olive à la truffe



- PIZZA MICKEY** 7
- MENU ENFANT PIZZA MICKEY
PETITE CITRONNADE
PETITE GLACE FIORDILATTE** 11

Nous importons les meilleurs produits des meilleurs producteurs Napolitains et Italiens Parce que notre ambition est de ramener un morceau de Naples à Bordeaux à travers la pizza, L'unique La vraie pizza Napoletana.

ALLERGÈNES:

- 1.Céréales contenant du gluten
2.Arachides 3.Fruits à coque
4.Oeufs 5.Poissons 6.Lait

Provenance de la viande Bovine : origine Italic

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

VINO

	ROUGE	12cl	50cl	75cl
NERO D'AVOLA sicile-2020-13° bio, ensoleillé, corsé et notes de cerises		5	16	23
AGLIANICO pouilles-2020-13° confit, rond, doux et velouté		6		26
WHEN WE DANCE toscane-2020-13° superbe chianti charnu et boisé		6,5		32
VALPOLICELLA vénétie-2017-13° bio puissant à la fois rond et acidulé				40
ETNA CIAURIA sicile-2017-13,5° grand de sud, cassis au nez, fin et élégant				48
	BLANC	12cl	50cl	75cl
PINOT GRIGIO vénétie-2020-12,5° vin d'été par excellence, fruit et facilité		5	16	22
ROMEO JULIET vénétie-2020-12,5° joli bouquet de fleurs et de fruits avec la finesse de la Vénétie		6		26
	ROSÉ	12cl	50cl	75cl
BARDOLINO vénétie-2020-12° rosé léger et rafraichissant		4	13	21
	BULLES	12cl	50cl	75cl
LAMBRUSCO ROSATO modène-11,5° il vero lambrusco		5		23
MOSCATO D'ASTI modène-11,5° doux floral et sucré		6		26
PROSECCO SANT'ANNA venetie-11° l'incontournable spumante d'Italie		6		24
PROSECCO VAPORETTO venetie-11° savoureux gourmand et délicieusement fruité				30



SPRITZ ALLA SPINA

	1p	3p
CLASSICO aperol, prosecco & seltz	8,5	22

BIRRA

	PRESSIONS ARTISANALES ITALIENNES			
	25cl	33cl	50cl	1l
PERONI - 4,5° TIPO SIMPLE ALE la bière de soif par excellence	4	5	7	14
IPPA - 5,5° BALADIN ipa 100% italienne, facile et houblonnée	4,5	5,5	8	16
SUD - 4,5° TIPO BLANCHE blanche d'été fruitée aux agrumes	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

NEGRONI

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

SOFT

COLA ITALIEN NATUREL	4,5
SOFTS LURISIA citron, orange, chinotto	4
ESTATHE PÊCHE	4
EAU PLATE/GAZEUSE FILTRÉE PAR NOUS (50CL)	2