



ANTIPASTI

AIL AIL AIL *1,7

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

OLIVES & PARMIGIANO *7

parmigiano reggiano dop, grosses olives vertes siciliennes fruitées et charnues

BURRATA E BASTA *7

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

STRACCIATA FUMÉE *7

le coeur de la burrata fumé au bois de hêtre

MORTADELLA DI BOLOGNA *3,7

la vraie aux pistaches

FOCACCIA FRESCA *1,7

pâte à pizza, stracciata fumée, tomates cerises, basilic

JAMBON DE PARMA DOP *7

affiné 18 mois pour votre plus grand bonheur

BRESAOLA PUNTA D'ANCA *7

la meilleure partie du boeuf marinée puis séchée, roquette, tomates cerises, parmigiano reggiano dop

BURRATA PISTACCHIO *3,7

burrata crémeuse, pesto de pistache, mortadelle finement tranchée, pistaches concassées

INSALATE SEMPLICE *7

roquette, tomates cerises, parmigiano reggiano dop, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive (supp burrata : 5€)

CAPRESE PUGLIESE *7

burrata, tomates cerises, huile d'olive, origan, basilic

DOLCI

PANNA COTTA *1,3,7

Crémeuse, à la vraie gousse de vanille, accompagnée d'un coulis de fraise aux graines de chia et cantucci (petit biscuit aux amandes)

NOCCIOLINO *1,7

pâte à pizza, cassonade, nocciolata, poudre de noisettes

TIRAMISU *1,4,7

le grand classique version Papà

FAT SUNDAE *1,3,7

glace fiordilatte, nocciolata, caramel beurre salé maison, cacahuètes salées, cantucci, cacao

SUNDAE ESTATE *1,3,7

glace fiordilatte, coulis de fraise aux graines de chia, gouttes de chocolat noir, amandes torréfiées

BAMBINI

MENU ENFANTS

pizza mickey : petite margherita (7€) *1,7

petite citronnade (2€)

mini sundae au choix(3€) *1,3,7

PIZZE

7 CLASSICI

7 MARINARA (V) *1

tomates «della tradizione», ail, origan, basilic, huile d'olive
ajoutez-y une burrata raga ! (+5€)

7,5 MARGHERITA (V) *1,7

tomates «della tradizione», mozza locale, parmigiano reggiano dop, basilic, huile d'olive
parfait avec une bière Rock N Roll

8 REGINA *1,7

tomates «della tradizione», mozza locale, jambon cuit aux herbes, olives taggiasche, champignons en carpaccio, basilic, huile d'olive
ajoutez-y de la stracciata ! (+3€)

TRADIZIONALI

9 DIAVOLA CARINA *1,7

tomates «della tradizione», mozza locale, salami piccante, ricotta, poivre, basilic, huile d'olive
parfait avec un verre de Malvasia Nera !

11 FRESH MARGHERITA (V) *1,7

mozza locale, tomates cerises et confites, parmigiano reggiano dop, basilic, pignons de pin, huile d'olive
parfait avec un verre de Pinot Grigio !

7 BUFALINA (V) *1,3,7

tomates «della tradizione», après cuisson : mozza di bufala fraîche entière, parmigiano reggiano dop, basilic, huile d'olive
ajoutez-y du jambon de Parme ! (+3€)

12 PAPÀRMA BIANCA *1,7

mozza locale, jambon de parme dop, roquette, parmigiano reggiano dop, huile d'olive
ajoutez-y une burrata raga ! (+5€)

SPECIALITE

6,5 PARMIGIANA (V) *1,7

tomates «della tradizione», mozza locale, aubergines cuites au four, parmigiano reggiano dop, ricotta, basilic, huile d'olive
ajoutez-y du jambon cuit aux herbes ! (+2€)

6,5 CHEESUS RESSUSCITÉE (V) *1,3,7

ricotta, mozza locale, pecorino, chèvre bûche, pignons de pin, roquette, poivre, huile d'olive
parfait avec une bière Super Bitter !

8,5 THE BIG COME BACK (V) *1,3,7

pesto genevese, mozza locale, tomates cerises, tomates confites, olives taggiasche, burrata entière de 125g, basilic, huile d'olive
ajoutez-y du jambon de Parme ! (+3€)

8,5 MORTADELLA VERA *1,3,7

pesto de pistaches maison, mozza locale, stracciata fumée, mortadelle, pistaches concassées, basilic
parfait avec un verre de Verdeca !

12 TRUFFE STORY *1,3,7

crème de truffe noire, mozza locale, pecorino, bresaola punta d'anca, stracciata fumée, poivre, noisettes torréfiées, roquette, huile à la truffe
parfait avec un verre de Valpolicella !



BIRRE

25cl 33cl 50cl 1 LITRE

SELECTION DE BIÈRES ARTISANALES DU MOMENT

4,5 5,5 8 15

N'hésitez pas à demander à notre Squadra

VINI

VERRE 12 CL / CARAFE 50CL / BOUTEILLE 75 CL

ROUGES

NERO D'AVOLA

6 16 26

(Sicile. 2020. 13°) bio, ensoleillé, corsé, notes de cerises

MALVASIA NERA

6,5 29

(Pouilles. 2021. 13°) bouquet intense de fruits rouges mûrs, structuré et équilibré

WHEN WE DANCE

7,5 36

(Toscane. 2019. 13°) superbe chianti charnu et boisé de la maison Sting

VALPOLICELLA

8,5 39

(Vénétie. 2018. 13,5°) bio, puissant, à la fois rond et acidulé

ETNA ROSSO

9,5 46

(Sicile. 2020. 13,5°) cassis au nez, fin et équilibré

BLANCS

PINOT GRIGIO

6 16 26

(Vénétie. 2020. 12,5°) vin d'été par excellence, fruit et facilité

VERDECA

6,5 29

(Pouilles. 2021. 12°) bergamote, aubépine, une touche délicate d'herbes aromatiques au nez

ROMEO & JULIET

6,5 29

(Vénétie. 2019. 12,5°) joli bouquet de fleurs et de fruits, la classe de la Vénétie

BULLES

PROSECCO VAPORETTO

6,5 29

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

MOSCATO FIOR DI ARANCIO

7,5 36

(Vénétie. 6°) doux, floral et sucré

LAMBRUSCO ROSÉ

6 26

(Modena. 11,5°) il vero lambrusco mais rosé

ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO

6 16 26

(Vénétie. 2020. 12°) rosé léger et rafraîchissant

**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 ! @papafamiglia

SPRITZ

VERRE / PICHET

CLASSICO

8 22

cinzano, prosecco, eau gazeuse, orange, olive verte

HUGO

8 22

liqueur de fleur de sureau, jus de citron vert, prosecco, menthe, eau gazeuse

AMALFITANO

8 22

limoncello, jus de citron, sirop de basilic, prosecco, eau gazeuse, basilic

SOFTS

CITRONNADE MAISON 25CL

4

LIMONADE LURISIA 27,5CL

5

ORANGEADE LURISIA 27,5CL

5

IL CHINOTTO 27,5CL

5

COLA NATURALE 33CL

5

EAU MICROFILTRÉE, PLATE OU GAZEUSE 50CL 3

DIGESTIVI 4cl

SAMBUCA liqueur d'anis

5

LIMONCELLO liqueur de citron

5

VECCHIO AMARO DEL CAPO liqueur de plantes aromatiques

5

AMARETTO liqueur d'amande

5

GRAPPA VECCHIA eau de vie de marc de raisin

5

FRANGELICO liqueur de noisette

5

TERRE OU LUNE demande à la squadra

5

MIRTO liqueur de mirte

5

NURCHETTO liqueur de pomme

5

CAFFÈ

ESPRESSO

2

ESPRESSO DOPPIO

3

AFFOGATO (PIMP DI SANDRO +1€)

5

CORRETTO (CAFÉ+DIGESTIF)

6

* ALLERGÈNES

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque
4.Œufs 5.Poissons 6.Soja 7.Lait 8.Dioxyde de soufre
et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg

Provenance de la viande Bovine : origine Italie