

ANTIPASTI

OLIVES & PARMIGIANO *7

bons morceaux de parmesan, grosses olives vertes siciliennes fruitées et charnues

BURRATA E BASTA *7

poivre, sel, basilic, huile d'olive

STRACCIATA FUMÉE *7

le coeur de la burrata fumé au bois de hêtre

AIL AIL AIL *1,7

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

FOCACCIA INVERNALE *1,7

pâte à pizza, pesto de romarin, stracciata, tomates confites, huile de romarin, basilic

MORTADELLA DI BOLOGNA *3,7

la vraie, aux pistaches

JAMBON DE PARME DOP

affiné 24 mois pour votre plus grand bonheur

BRESAOLA PUNTA D'ANCA *7

boeuf mariné et séché, roquette, tomates confites, huile d'olive, copeaux de parmesan

BURRATA PISTACCHIO *3,7

burrata crémeuse, pesto de pistache, mortadella finement tranchée, basilic

BURRATA ROMARIN *7

burrata crémeuse, pesto de romarin, jambon de parme

INSALATE SEMPLICE *7

roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, crème de vinaigre balsamique, sel, poivre, huile d'olive (supp burrata : 5€)

DOLCI

PANNA COTTA *1,3,7

crémeuse, à la vraie gousse de vanille, accompagnée d'un coulis de fruits des bois, cantucci

NOCCIOLINO *1,7

pâte à pizza, cassonnade, nocciolata, noisettes grillées

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 INVERNALE *1,3,7

glace fiordilatte, coulis de fruits des bois, gouttes de chocolat noir, amandes effilées torréfiées

BAMBINI

MENU ENFANTS

pizza mickey : petite margherita (8,5€) *1,7
petite citronnade (2€)
mini sundae (3€) *1,3,7

SUPPLÉMENTS

tu veux pimper ta pizza ? demande à la squadra !

burrata +5€
stracciata +3€

charcuterie +3€
autre +2€

PIZZE

CLASSICI

MARINARA (V) *1

tomates della tradizione, ail, origan, basilic, huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

MARGHERITA (V) *1,7

tomates della tradizione, mozza fiordilatte, parmesan, basilic, huile d'olive
ajoutes-y du jambon cuit aux herbes (+3€)

TRADIZIONALI

GOAT MOI ÇA (V) *1,3,7

pesto de betteraves, mozza fiordilatte, chèvre bûche, tomates confites, zeste de citron, amandes effilées, roquette, huile d'olive
ajoutes-y du jambon cuit aux herbes ! (+3€)

RAGU *1,7

tomates della tradizione, chair à saucisse, parmesan, basilic, huile d'olive
ajoutes-y de la stracciata ! (+3€)

DIAVOLA CARINA *1,7

tomates della tradizione, mozza fiordilatte, spianata piquante, ricotta, poivre, basilic, huile d'olive
ajoutes-y des champignons portobello (+2€)

BUFALINA (V) *1,7

tomates della tradizione, mozza di bufala fraîche, parmesan, basilic, huile d'olive
on te conseille d'ajouter du jambon de parme ! (+3€)

REGINA PORTOBELLO *1,7

tomates della tradizione, mozza fiordilatte, jambon cuit aux herbes, champignons portobello, olives taggiasche, basilic, huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

TOAD *1,7

ricotta, mozza fiordilatte, chair à saucisse, champignons portobello, stracciata fumée, poivre, basilic, huile d'olive
ajoutes-y du jambon cuit aux herbes (+3€)

COME UNA DOMENICA *1,3,7

pesto de romarin, mozza fiordilatte, pomme de terre rôties, chair à saucisse, noisettes grillées, huile de romarin
il capo te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

SPECIALITE

CHEESUS (V) *1,3,7

ricotta, mozza fiordilatte, chèvre, parmesan, miel, noisettes grillées, huile d'olive, basilic
on te conseille d'ajouter du salami piquant !

PAPÀRMA *1,7

mozza fiordilatte, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive
il capo te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

MORTADELLA *1,3,7

pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadella à la pistache, stracciata fumée, pistaches concassées, basilic, huile d'olive
parfait avec une burrata ! (+5€)

TRUFFE DE OUF *1,3,7

crème de truffes noires, mozza fiordilatte, bresaola, roquette, stracciata fumée, noisettes grillées, poivre, huile d'olive infusée à la truffe
on te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

BOMBA DI MARADONA (V) *1,7

tomates della tradizione, olives taggiasche, tomates confites, burrata entière 125g, basilic, zeste de citron, huile d'olive
on te conseille d'ajouter de la bresaola ! (+3€)

7

7,5

8

7,5

9

8,5

9

11

12

12

7

6,5

7,5

7,5

8,5

8,5

13,5

9

10

12,5

13

14,5

15

15

15

15,5

16

16,5

17

17,5

17,5

BIRRE

25CL 33CL 50CL 1 L

MORETTI 4,5 5,5 8 16
(Lager. 4,6°) légère et rafraîchissante, idéale avec une pizza

AMARA 5 6 8,5 17
(IPA. 6°) légèrement ambrée, parfaitement équilibrée entre houblonnée, saveur agrume et amertume !

SUPER BITTER 5 6 8,5 17
(Belgian Ale. 8°) ronde et caramélisée, triple façon belge twistée à l'italienne

ROCK'N'ROLL 5 6 8,5 17
(American Pale Ale. 7,5°) facile, ronde, subtilement poivrée et légèrement houblonnée

VINI

DE NOS PETITS PRODUCTEURS

ROUGES 12 CL 50CL 75 CL

NERO D'AVOLA 6 19 26
(Sicile. 2021. 14,5°) bio, ensoleillé, corsé, notes de cerises

PETIT ROUGE DES POUILLES 6,5 29
vin rouge des Pouilles du moment, demandez à notre squadra !

CHIANTI 6,5 29
(Castecchi Romani. 2021, 13°) structuré avec grande buvabilité, parfait pour une pizza !

WHEN WE DANCE 7,5 38
(Toscane. 2021. 13°) superbe chianti charnu et boisé de la maison Sting

VALPOLICELLA 8,5 42
(Vénétie. 2019. 12,5°) bio, puissant, à la fois rond et acidulé

ETNA ROSSO 9,5 45
(Sicile. 2021. 13,5°) cassis au nez équilibré

BLANCS 12 CL 50CL 75 CL

PINOT GRIGIO 6 19 26
(Vénétie. 2021. 12,5°) vin d'été par excellence, fruit et facilité

PETIT BLANC DE LA BOTTE 6,5 29
vin blanc du moment, demandez à notre squadra !

ROMEO & JULIET 7,5 36
(Vénétie. 2021. 13°) joli bouquet de fleurs et de fruits, la classe de la Vénétie

BULLES 12 CL 75 CL

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 12 CL 50CL 75 CL

BARDOLINO CHIARETTO 6 19 26
(Vénétie. 2021. 12°) rosé léger et rafraîchissant

Victime de leur succès, certains vins et millésimes peuvent manquer à l'appel, mais nous vous proposerons toujours une alternative !

*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

SPRITZ

VERRE / PICHET

CLASSICO 9 25
cinzano, prosecco, eau gazeuse, orange, olive verte

AMARENA SPRITZ 9 25
vermouth blanc, cerise amarena, prosecco, eau gazeuse

AMALFITANO 9 25
limoncello, jus de citron, sirop de basilic, prosecco, eau gazeuse, basilic

SOFTS

HOME MADE IN ITALY

CITRONNADE MAISON 25CL 4,5

LIMONADE 27,5CL 5

ORANGEADE 27,5CL 5

IL CHINOTTO 27,5CL 5

COLA NATURALE 33CL 5

MOLE COLA 33CL 5

MOLE ZERO 33CL 5

EAU MICROFILTRÉE/PLATE/GAZEUSE 50CL 3

DIGESTIVI

4cl

SAMBUCA (38°) liqueur d'anis 6

LIMONCELLO (28°) liqueur de citron 6

VECCHIO AMARO DEL CAPO liqueur de plantes aromatiques 6

AMARETTO (28°) liqueur d'amande 6

GRAPPA VECCHIA (41°) eau de vie de marc de raisin 6

FRANGELICO (20°) liqueur de noisette 6

TERRE OU LUNE demande à la squadra 6

MIRTO (30°) liqueur de mirte 6

NURCHETTO (30°) liqueur de pomme 6

CAFFÈ

TORRÉFACTION LOCALE À L'ITALIENNE BY MUDA

ESPRESSO 2,5

ESPRESSO DOPPIO 3,5

AFFOGATO 5
+ Pimp di Sandro (nocciolata + cacahuètes) (+1€)

CORRETTO (CAFÉ + DIGESTIF) 7



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