

P  
A  
P  
A

# L E L L O

## ANTIPASTI

- OLIVES & PARMESAN** 7  
olives vertes de Sicile, parmigiano reggiano
- BURRATA E BASTA** 7,5  
burrata des Pouilles, huile d'olive, sel, poivre, basilic
- STRACCIATA FUMÉE** 8  
le coeur de la burrata fumé au bois de hêtre
- AIL AIL AIL** 7,5  
notre garlic bread
- FOCACCIA TARTUFFO** 10  
pâte à pizza, crème de truffe noire, stracciata, noisettes torréfiées, huile de truffe
- MORTADELLA DI BOLOGNA** 8,5  
la vraie, aux pistaches
- PROSCIUTTO DI PARMA** 9  
le vrai jambon de Parme longuement affiné
- BRESAOLA PUNTA D'ANCA** 10  
filet de boeuf mariné et séché, huile d'olive au citron, tomates confites, copeaux de parmesan
- BURRATA ZUCCA** 11  
burrata, crème de butternut, noisettes torréfiées, ciboulette
- BURRATA PISTACCHIO** 12  
burrata, pesto de pistaches, mortadella di Bologna, basilic
- INSALATA SEMPLICE** 7  
roquette, parmigiano reggiano, tomates confites, huile d'olive, sel et poivre

## AL FORNO PLATS AU FOUR

- GNOCCHI DU JOUR** 13  
selon arrivages et l'humeur del capo, on vous propose nos recettes de gnocchi gratinés au four
- LASAGNE DEL GIORNO** 15  
demandez à la squadra !
- PETITE SALADE SEMPLICE** 2

## DOLCI & GELATI

*TUTTO FATTO A MANO DA CASA CON AMORE*

- PANNA COTTA** 6,5  
faite maison, crémeuse, coulis de poire, cantucci
- NOCCIOLINO** 7,5  
pâte à pizza, nocciolata, noisettes torréfiées
- TIRAMISU** 7,5  
le grand classique à la manière de Papà
- LA VRAIE GLACE À L'ITALIENNE** 7,5  
fabriquée sur place tous les jours
- FAT SUNDAE** 8,5  
glace fiordilatte, nocciolata, caramel beurre salé, cacahuètes, cantucci
- ESPRESSO/DOPPIO** 2,5/3,5  
le vrai espresso à la Napolitaine

## PIZZE COME A NAPOLI 36 ORE DI MATURAZIONE DE 19H30 A LA FERMETURE

- CLASSICI**
- MARINARA** 9,5  
tomates della tradizione, ail, origan, basilic, huile d'olive  
*la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+3€)*
  - MARGHERITA** 11  
tomates della tradizione, mozza fiordilatte, parmesan, basilic, huile d'olive  
*il capo te conseille d'ajouter du jambon de parme (+3€)*
- TRADIZIONALI**
- JAMB-ON** 13  
tomates della tradizione, mozza fiordilatte, parmesan, jambon cuit aux herbes, basilic  
*ajoutes-y de la stracciata (+3€)*
  - DIAVOLA CARINA** 14,5  
tomates della tradizione, mozza fiordilatte, spianata piquante, ricotta, poivre, basilic  
*on te conseille d'ajouter des champignons portobello (+2€)*
  - REGINA PORTOBELLO** 15  
tomates della tradizione, mozza fiordilatte, jambon cuit, champignons portobello, olives noires, basilic  
*ajoutes-y de la stracciata (+3€)*
  - BUFALINA** 15  
tomates della tradizione, mozza di bufala fraîche, parmesan, basilic  
*la squadra te conseille d'ajouter de la bresaola (+3€)*

- SPECIALITE**
- TOAD** 15  
ricotta, mozza fiordilatte, chair à saucisse, champignons portobello, stracciata fumée, ciboulette, poivre, basilic  
*on te conseille d'ajouter du jambon cuit aux herbes (+3€)*
  - CHEESUS** 16  
ricotta, mozza fiordilatte, parmesan, coulis de poire, noisettes grillées, basilic  
*ajoutes-y de la spianata piquante (+3€)*
  - PAPÀRMA** 16,5  
mozza fiordilatte, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan  
*la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)*
  - BOMBA DI MARADONA** 17,5  
tomates della tradizione, olives noires, tomates confites, burrata entière 125g, basilic, champignons portobello  
*la squadra te conseille d'ajouter du jambon de parme (+3€)*
  - TRUFFE DE OUF** 18  
crème de truffes noires, mozza fiordilatte, bresaola, roquette, stracciata fumée, noisettes grillées, poivre, huile d'olive infusée à la truffe  
*ajoutes-y une burrata (+5€)*
  - MORTADELLA** 18  
pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadelle à la pistache, stracciata fumée, pistaches concassées, basilic  
*il capo te conseille d'ajouter une burrata (+5€)*



- PIZZA MICKEY** 8,5
- MENU ENFANT PIZZA MICKEY (8€)** 13
- SIROP BAMBINI (2€)**
- PETITE GLACE FIORDILATTE (3€)**



bevi olio

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.

Végétarien

Provenance de la viande Bovine : origine Italie

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

# VINO

**VIN DU JOUR**  
demandez à la squadra !

	ROUGE	12cl /	50cl	75cl
<b>NERO D'AVOLA</b> sicile-2020-13° bio, ensoleillé, corsé et notes de cerises	6	19	26	
<b>PETIT ROUGE DU MOMENT</b> vin rouge du moment, demandez à notre squadra !	6,5		28	
<b>CHIANTI</b> toscane-11° structuré avec grande buvabilité, parfait avec une pizza !	6,5		28	
<b>WHEN WE DANCE</b> toscane-2020-13° superbe chianti charnu et boisé	7,5		38	
<b>VALPOLICELLA</b> vénétie-2017-13° bio puissant à la fois rond et acidulé			42	
<b>ETNA CIAURIA</b> sicile-2017-13,5° grand de sud, cassis au nez, fin et élégant			45	
	BLANC	12cl	50cl	75cl
<b>PINOT GRIGIO</b> vénétie-2020-12,5° vin d'été par excellence, fruit et facilité	5,5	18	25	
<b>PETIT BLANC DE LA BOTTE</b> vin blanc du moment, demandez à notre squadra !	6,5		29	
<b>ROMEO &amp; JULIET</b> vénétie-2020-12,5° joli bouquet de fleurs et de fruits avec la finesse de la Vénétie	7,5		36	
	ROSÉ	12cl	50cl	75cl
<b>BARDOLINO</b> vénétie-2020-12° rosé léger et rafraichissant	5,5	18	25	
	BULLES	12cl	50cl	75cl
<b>LAMBRUSCO ROSSO</b> modène-11,5° il vero lambrusco	5,5		25	
<b>MOSCATO D'ASTI</b> modène-11,5° doux floral et sucré	7,5		36	
<b>PROSECCO SANT'ANNA</b> venetie-11° l'incontournable spumante d'Italie	6,5		29	
<b>PROSECCO VAPORETTO</b> venetie-11° savoureux gourmand et délicieusement fruité			30	

# BIRRA

**PRESSIONS  
ARTISANALES  
ITALIENNES**

	25cl/33cl/50cl/1l
<b>PERONI - 4,5°</b> TIPO SIMPLE ALE la bière de soif par excellence	4,5   5,5   8   16
<b>BIÈRE DU MOMENT</b>	5   6   8,5   17
<b>SUD - 4,5°</b> TIPO BLANCHE blanche d'été fruitée aux agrumes	5   6   8,5   17
<b>ROCKNROLL - 8°</b> TIPO AMERICAN PALE ALE ITALIANA ronde, légèrement houblonnée et subtilement poivrée	5   6   8,5   17
<b>AMARA - 6,5°</b> IPA parfaitement équilibrée, entre houblon, agrumes et amertume	5   6   8,5   17

# SPRITZ

	1p	/	3p
<b>CLASSICO</b> aperol, prosecco, seltz	9		25
<b>AMERENA</b> luxardo, prosecco, cerise amarena	9		
<b>BELLINI</b> prosecco, fruit de saison	9		

# NEGRONI

<b>CLASSICO</b> gin tanqueray, martini rubino, campari	10
<b>BOULEVARDIER</b> bourbon bulleit, martini rubino, campari	10
<b>CHERRY NEGRONI</b> Gin tanqueray, campari, luxardo, cerise amarena, trait de sirop d'amarena	10
<b>NEGRONI BORDELESE</b> gin hendricks, lillet blanc, aperol, campari	10
<b>NEGRONI FUMÉ</b> mezcal, martini rosso, campari	10

# SOFT

<b>ESTATHE PÊCHE</b>	4
<b>MOLE COLA</b>	4
<b>CITRONNADE MAISON</b>	4,5
<b>SOFTS</b> citron, orange, chinotto	5
<b>COLA ITALIEN NATUREL</b>	5
<b>EAU PLATE/GAZEUSE FILTRÉE PAR NOUS (50CL)</b>	3
<b>SIROP</b>	3

# DIGESTIVI

<b>PEPPERMINT</b> le get 27 italien !	5
<b>AMARETTO</b>	6
<b>LIMONCELLO</b>	6
<b>NURCHETTO</b>	6
<b>GRAPPA</b>	6
<b>GIN TONIC</b>	10

gin italien pilloni, tonic fever tree

# CAFFÈ

<b>ESPRESSO</b>	2,5
<b>DOPPIO</b>	3,5
<b>AFFOGATO</b>	6