

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, stracciatà, noisettes torrèfiées, 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 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
il capo te conseille d'ajouter une burrata (+5€)

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 torrèfiées
- 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



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 Napolitaine.

Végétarien

Provenance de la viande Bovine : origine Italique

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 (+5€)
- 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 stracciatà (+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 stracciatà (+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, stracciatà fumée, ciboulette, poivre, basilic
on te conseille d'ajouter du jambon cuit aux herbes (+3€)
- CHEESUS** 16
ricotta, mozza fiordilatte, stracciatà, parmesan, coulis de poire, noisettes grillées, basilic
ajoutes-y de la spianata piquante (+3€)
- PAPARMA** 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, stracciatà 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, stracciatà fumée, pistaches concassées, basilic
il capo te conseille d'ajouter une burrata (+5€)



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

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

VINO

VIN DU JOUR

demandez à la squadra !

	ROUGE	12c1 / 50c1	75c1
PETIT ROSSO notre vin de table, facile et fruité	5	—	23
NERO D'AVOLA sicile-2021-13° bio, ensolcillé, corsé et notes de cerises	5,5	—	29
CHIANTI toscane-2021-11° structuré avec grande buvabilité	6	—	35
NEGROAMARO pouilles-2020-12,5° petit vin nature, super facile, esprit confit des Pouilles	6	21	—
CORVINA vénétie-2020-12,5° léger et fruité, notes de fruits rouges	6,5	—	38
	BLANC	12c1	50c1 / 75c1
PINOT GRIGIO vénétie-2021-12,5° vin d'été par excellence, fruit et facilité	5	—	23
BIANCO COLLI lazio-2020-13° vermentino, cépage typique, un vin fruité	5,5	—	29
FALANGHINA pouilles-2020-12,5° blanc nature, fruits blancs et agrumes	6	21	—
	ROSÉ	12c1	50c1 / 75c1
BARDOLINO vénétie-2020-12° rosé léger et rafraichissant	4,5	18	22
	BULLES	12c1	75c1
PROSECCO vénétie-11° l'incontournable pétillant d'Italie	6,5	—	38
MOSCATO D'ASTI piémont-11,5° doux floral et moelleux	7	—	42
LAMBRUSCO modène-11,5° il vero lambrusco	5,5	—	29
	BIG KIFF		75c1
(uniquement à la bouteille)			
ALBERAIA toscane-2021-11° noble toscan, fruits rouges et bois			50
ETNA ROSSO CIAURIA sicile-2021-11° quand la vivacité de l'etna cohabite avec la finesse de Paolo Caciorgna			52
LA MATOTA piémont-11° blanc frais et complexe du Piemont			42
PROSECCO ROSÉ vénétie-11° des bulles fines, version rosé			42

BIRRA

PRESSIONS ARTISANALES A LA PRESSION

	25c1 / 33c1	50c1
FACILE - 4,5° LAGER bières de tous les jours	4	5,5 / 7,5
BIRRA BALADIN - 4,5° BLONDE ALE florale, fraîche et facile	5	6,5 / 8,5
AMARA - 6° IPA parfaitement équilibrée entre agrume et amertume !	5	6,5 / 8,5
SUD - 4,5° BLANCHE la blanche version italienne pleine de saveur du sud	5	6,5 / 8,5

COCKTAILS

BELLINI prosecco, purée de poire maison	8
SPRITZ CLASSICO aperol, prosecco, eau gazeuse	9
SPRITZ AMALFATINO limoncello, jus de citron, sirop de basilic, prosecco, eau gazeuse, basilic	9
NEGRONI CLASSICO gin, martini, campari	11
GIN TONIC gin italien pilloni, tonic fever tree	10

DIGESTIVI 4CL

SAMBUCCA	6
LIMONCELLO	6
GRAPPA	6
AMARETTO	6
PEPPERMINT le get 27 italien !	6
FRANGELICO	7

CAFFÈ

TORREFACTION ARTISANALE
A L'ITALIENNE

ESPRESSO	2,5
DOPPIO	3,5
AFFOGATO pimp di sandro (nocciolata + cacahuètes) (+1€)	5
CORRETO café + digestif frangelico (+1€)	7

SOFT

THÉ GLACÉ MAISON (25CL)	4,5
CITRONNADE MAISON (25CL)	4,5
MOLE COLA (33CL)	5
MOLE COLA ZERO (33CL)	5
BALADIN COLA (33CL)	5
EAU PLATE FILTRÉE (50CL)	2
EAU GAZEUSE FILTRÉE (50CL)	2