

ANTIPASTI

OLIVES & PARMESAN *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, cassonade, 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/petit thé glacé (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

VINI DE NOS PETITS PRODUCTEURS

ROUGES

12 CL 50CL 75 CL

PETIT ROSSO

5 • 23

(hybride franco-italien. 13,5°) notre vin de table, facile et fruité

NERO D'AVOLA

5,5 • 29

(Sicile. 2021. 14,5°) bio, ensoleillé, corsé, notes de cerises

CHIANTI ANTICHE VIE

6 • 35

(Toscane. 2021, 13°) structuré avec grande buvabilité !

NEGROAMARO

6 21 •

(Pouilles. 2020. 12,5°) petit vin nature sur le fruit, esprit confit de Pouilles

CORVINA

6,5 • 38

(Vénétie. 2020. 12,5°) léger et fruité, notes de fruits rouges

BLANCS

12 CL 50CL 75 CL

PINOT GRIGIO

5 • 23

(Vénétie. 2021. 12,5°) vin d'été par excellence, fruit et facilité

BIANCO COLLI

5,5 • 29

(Lazio. 2020. 13°) vermentino, cépage typique fruité et ensoleillé

FALANGHINA

6 21 •

(Pouilles. 2020. 12°) blanc nature, fruits blancs et agrumes

ROSÉ

12 CL 50CL 75 CL

BARDOLINO

4,5 18 22

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

BULLES

12 CL 75 CL

PROSECCO

6,5 38

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

MOSCATO D'ASTI

7 42

(Piémont. 11,5°) doux, floral et moelleux

LAMBRUSCO ROSÉ

5,5 29

(Modena. 11,5°) il vero lambrusco

BIG KIFF UNIQUEMENT EN BOUTEILLE

75 CL

ALBERAIA

50

(Toscane. 2021. 11°) noble toscan, fruits rouges et bois

ETNA ROSSO CIAURIA

59

(Sicile. 2021. 11°) quand la vivacité de l'Etna cohabite avec la finesse de Paolo Caciorgna

LA MATOTA

42

(Piémont. 11°) blanc frais et complexe du Piémont

PROSECCO ROSÉ

42

(Vénétie. 11°) des bulles fines version rosé

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

BIRRE À LA PRESSION

25CL 33CL 50CL

FACILE

4 5,5 7,5

(Lager. 4,5°) bière de tous les jours

BIRRA BALADIN

5 6,5 8,5

(Blonde Ale. 4,5°) florale, fraîche et facile

AMARA

5 6,5 8,5

(IPA. 5,6°) parfaitement équilibrée entre agrume et amertume

SUPER BITTER

5,5 7 9

(Belgian Ale. 8°) Italienne ambrée façon belge, caramel et fraîcheur houblonnée

SPRITZ

VERRE / PICHET

CLASSICO

9 25

cinzano, prosecco, eau gazeuse, orange, olive verte

AMALFITANO

9 25

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

SOFTS HOME MADE IN ITALY

THÉ GLACÉ MAISON 25CL

4,5

CITRONNADE MAISON 25CL

4,5

MOLE COLA 33CL

5

MOLE COLA ZÉRO SUCRE 33CL

5

COLA BALADIN 33CL

5

EAU MICROFILTRÉE/PLATE/GAZEUSE 50CL

2

DIGESTIVI

4cl

SAMBUCA (38°) liqueur d'anis

6

LIMONCELLO (28°) liqueur de citron

6

AMARETTO (28°) liqueur d'amande

6

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

6

FRANGELICO (20°) liqueur de noisette

7

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

(frangelico +1€)



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