

ANTIPASTI

OLIVES & GRANA *7

bons morceaux de grana padano, 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

AIE AIE AIL *1,7

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

FOCACCIA FRESCA *1,3,7

pâte à pizza, stracciata, tomates cerises, huile d'olive, coulis de basilic

MORTADELLA DI BOLOGNA *3

la vraie, aux pistaches

JAMBON DE PARME DOP

affiné 24 mois pour votre plus grand bonheur

BURRATA PISTACCHIO *3,7

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

BURRATA CAPRESE *3,7

burrata crémeuse, coulis de basilic, tomates cerises, huile, poivre, basilic

INSALATE SEMPLICE *7

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

BRESAOLA PUNTA D'ANCA *7

boeuf mariné et séché, roquette, tomates cerises, huile d'olive, copeaux de grana padano

DOLCI

PANNA COTTA *3,7

crémeuse, à la vraie gousse de vanille, accompagnée d'un coulis de mangue, pistaches concassées

NOCCIOLINO *1,7

pâte à pizza, cassonnade, nocciolata, noisettes grillées

TIRAMISU *1,4,7

le grand classique version Papà

FAT SUNDAE *1,3,4,6,7

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

SUNDAE ESTIVO *1,3,7

glace fiordilatte, coulis de mangue, copeaux de chocolat noir, pistaches concassées

BAMBINI

MENU ENFANTS

pizza mickey : petite margherita (8,5€) *1,7

petite citronnade/petit thé glacé (2€)

mini sundae (3€) *1,3,7

7

7,5

8

7,5

9

8,5

9

12

12

7

11

7

8

8

9

9

13,5

PIZZE

CLASSICI

MARINARA (VEGAN) *1

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

9,5

MARGHERITA (V) *1,7

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

11

SBAGLIATA (VEGAN) *1,7

sauce tomate jaune, ail, persil, tomates cerises, olives taggiasche, oignons caramélisés
ajoutes-y du jambon cuit aux herbes (+3€)

13,5

TRADIZIONALI

DIAVOLA CARINA *1,7

tomates della tradizione, mozza d'Agerola, spianata piquante, ricotta, poivre, basilic, huile d'olive
ajoutes-y une burrata (+5€)

14,5

BUFALINA (V) *1,7

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

15,5

REGINA FINTA *1,3

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

16

SPECIALITE

FABRICE ZUCCHINI (V) *1,7

crème de courgette à la menthe, mozza d'Agerola, chèvre buche, courgettes, crumble de parmesan, huile d'olive, poivre
on te conseille d'ajouter de la ricotta ! (+2€)

16

CHEESUS ESOTICO (V) *1,3,7

ricotta, mozza d'Agerola, chèvre, grana padano, coulis de mango, noisettes grillées, huile d'olive, basilic
on te conseille d'ajouter du salami piquant ! (+3€)

16,5

PAPÀRMA *1,7

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

17

TRUFFE DE OUF *1,3,7

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

18

THONICCHIO *1,3,5,7

sauce de tomates jaunes, mozza d'Agerola, oignons caramélisés, filet de thon, persil, zeste de citron
on te conseille d'ajouter de la stracciata fumée ! (+3€)

18

MORTADELLA *1,3,7

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

18

BREAK MY BALL (V) *1,3,7

pesto de basilic, mozza d'Agerola, olive taggiasche, tomates cerises, burrata, poivre, huile d'olive
on te conseille d'ajouter du thon ! (+3€)

19

* ALLERGÈNES

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque
4.Ceufs 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

SUPPLÉMENTS

tu veux pimper ta pizza ? demande à la squadra !

burrata +5€
stracciata +3€

charcuterie +3€
autre +2€

VINI DE NOS PETITS PRODUCTEURS

ROUGES

NUMERO UNO

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

12 CL 50CL 75 CL
5 • 23

NERO D'AVOLA

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

5,5 • 29

CHIANTI ANTICHE VIE

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

6 • 35

NEGROAMARO PASSALACQUA

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

6 21 •

CORVINA

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

6,5 • 38

BLANCS

PINOT GRIGIO

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

12 CL 50CL 75 CL
5 • 23

BIANCO COLLI

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

5,5 • 29

FALANGHINA PASSALACQUA

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

6 21 •

ROSÉ

BARDOLINO

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

12 CL 50CL 75 CL
4,5 18 22

LE 2 DE ROUCOULETTE

(Côtes de Provence. 2022. 12°) superbe rosé de Provence, élégant et raffiné

6 • 38

BULLES

PROSECCO

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

12 CL 75 CL
6,5 38

MOSCATO D'ASTI

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

7 42

LAMBRUSCO ROUGE

(Modena. 11,5°) il vero lambrusco

5,5 29

BIG KIFF UNIQUEMENT EN BOUTEILLE

ALBERAIA

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

75 CL
62

ETNA ROSSO CIAURIA

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

62

LA GIGA

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

52

PROSECCO JEIO

(Vénétie. 11°) des bulles fines version rosé

42

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

Prix en euros taxes comprises et service inclus.
Règlements par carte bancaire, American express et tickets restaurants uniquement le midi en semaine.

BIRRE À LA PRESSION

25CL 33CL 50CL

FACILE

(Lager. 4,5°) bière de tous les jours

4 5,5 7,5

BIRRA BALADIN

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

5 6,5 8,5

AMARA

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

5 6,5 8,5

SUPER BITTER

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

5,5 7 9

SPRITZ

VERRE / PICHET

CLASSICO

cinzano, prosecco, eau gazeuse, orange, olive verte

9 25

AMALFITANO

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

9 25

HUGO

liqueur de fleur de sureau, menthe fraîche, prosecco, jus de citron vert maison

9 25

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

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

5

CORRETTO (CAFÉ + DIGESTIF)

(frangelico +1€)

7



**Buon appetito e grazie a voi,
forza pizza sempre!**

www.papafamiglia.com / Suivez-nous ! @papafamiglia