



MIDI

FOCACCIA DE CHEZ PAPÀ RAFFAELE
GARNIE DES MEILLEURS PRODUITS

BOMBETTA

BOMBETTA MORTADELLA *1,3,7 - 11
pesto de pistache maison, mortadelle pistache, stracciatella fumée, tomates cerises, roquette

BOMBETTA BURRATA (V) *1,3,7 - 12
pain imbibé d'huile d'olive à l'ail et à la tomate, tomates cerises, burrata crémeuse au lait cru, pesto de basilic, roquette

BOMBETTA PIQUANTE *1,7 - 12
sauce tomate, spianata piquante, mozza di bufala entière, roquette

BOMBETTA ZUCCHINE *1,7 - 11
crème de courgette, ricotta, speck, tomates cerises, roquette

BOMBETTA TARTUFO *1,3,7 - 12
crème de truffes noires, stracciatella fumée, jambon cuit, huile d'olive à la truffe, noisettes torréfiées, roquette

BOMBETTA THONICCHIO *1,5,7 - 11
pain imbibé d'huile d'olive à l'ail, ricotta, filet de thon, olives noires, oignons rouges pickles, tomates cerises, roquette

PANUOZZI

NOTRE FAMEUX SANDWICH NAPOLITAIN A BASE DE PÂTE À PIZZA ET CUIT AU FEU DE BOIS CHEZ PAPA RAFFAELE, ET TOUJOURS GARNIE DES MEILLEURS PRODUITS DE LA BOTTE

PANUOZZO FRESH CHEEZY (V) *1,7 - 12
mozza di bufala, grana padano, stracciatella, noisettes torréfiées, tomates cerises, roquette

PANUOZZO SPECKTACULARE *1,3,7 - 11
pesto de basilic, speck, mozza di bufala, tomates cerises, roquette

PETITES PÂTES DE POMME DE TERRE CUISINÉES EN 2 RECETTES
RÉCONFORTANTES ET GRATINÉES AU FOUR (10-15MN D'ATTENTE)

GNOCCHI

GNO-GNO A LA SORRENTINA (V) *1,7 - 14,5
gnocchi de pomme de terre, sauce tomate della tradizione, basilic, mozza, stracciatella fumée, grana padano gratiné on top

CHI-CHI A LA ZUCCHINE *1,7 - 14,5
gnocchi de pomme de terre, savoureuse crème de courgette, mozza, grana padano, tomates cerises, speck, basilic

>>> petit conseil de la squadra, rajoutez-y une burrata (+5€) ou de la stracciatella (+3€)

DIMANCHE BRUNCH

VEZ DÉCOUVRIR NOS FORMULES
ET BURRATA SUCRÉES

BURRATA & AMICI

SELECTION D'ANTIPASTI À PARTAGER OU PAS

OLIVES E GRANA (V) *7 – 7,5

grosses olives vertes de Sicile fruitées et charnues & grana padano

MORTADELLA DI BOLOGNA *3,7 – 8,5

la vraie aux pistaches

BURRATA E BASTA (V) *7 – 8,5

à la fraîche, poivre, sel, huile d'olive, basilic

STRACCIATA FUMÉE (V) *7 – 9

le coeur de la burrata fumé au bois de hêtre

SPECK DES MONTAGNES – 9,5

belle assiette de speck finement tranché

BURRATA PISTACCHIO *3,7 – 12

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

BURRATA CAPRESE (V) *3,7 – 12

burrata crémeuse, pesto de basilic, tomates cerises, huile d'olive, poivre, basilic

BURRATA GENOVESE *3,7 – 12

burrata crémeuse, speck, pesto de basilic, tomates cerises, basilic, huile d'olive

BURRATA ZUCCHINE (V) *7 – 11

burrata crémeuse, crème de courgettes, oignons rouges pickles, tomates cerises, roquette

BURRATA NIZZA *5,7 – 12

burrata crémeuse, thon, olives noires, tomates cerises, oignons rouges pickles, huile d'olive

BURRATA TRUFFE *3,7 – 13

burrata crémeuse, crème de truffes noires, noisettes torréfiées, jambon cuit, huile de truffe

INSALATE SEMPLICE (V) *7 – 6,5

roquette, tomates cerises, grana padano, jus de citron, huile d'olive

DOLCI

PANNA COTTA *1,3,7 – 6,5

légèrement prise, coulis de fraises, amaretti

TIRAMISU *1,4,7 – 7,5

on l'aime crémeux et léger, le grand classique au café

BOMBA' TOMICA *1,3,7 – 8

bruschetta, nocciolata, fraises, chantilly

CANNOLI E CHANTILLY *1,3,7 – 6

3 biscuits siciliens fourrés à la nocciolata, chantilly, noisettes, cacao

GLACES ET SORBETS DE LA MAISON GROM *7 – 6

authentiques, fabriquées dans le respect de la tradition italienne (sans arôme, sans colorant, sans conservateur), pot de 120ml, parfum selon disponibilité

SOIR

ANTIPASTI

OLIVES & GRANA *7 - 7,5

grosses olives vertes de Sicile fruitées et charnues & grana padano

MORTADELLA DI BOLOGNA *3,7 - 8,5

la vraie aux pistaches

SPECK DES MONTAGNES - 9,5

belle assiette de speck, finement tranché

SUMMER CAMEMBERT DI BUFALA CHAUD *1,3 - 14

demi-camembert di bufala bien coulant, pesto de pistache, tomates cerises, basilic

TAGLIERE DI SALUMI *1,3 - 19

planche de charcuteries italiennes : speck, mortadella, jambon cuit, spianata piquante

TAGLIERE DI FORMAGGI *1,7 - 19

planche d'assortiment de fromages italiens : mozza 100g, grana padano, stracciata fumée, pecorino

POULPE AU FOUR *9 - 18 (SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ)

tentacule de poulpe grillée au four, huile d'olive, citron, romarin, accompagnée de roquette et de tomates cerises

APERITIVO BOX *1,3,7 - 36

big assiette remplie de tout ce qu'on a de meilleur, avec une belle burrata de 125g au milieu. à partager entre potes !

BURRATA & AMICI

BURRATA E BASTA (V) *7 - 8,5

à la fraîche, poivre, sel, huile d'olive dop, basilic

STRACCIATA FUMÉE (V) *7 - 9

le coeur de la burrata fumé au bois de hêtre

BURRATA PISTACCHIO *3,7 - 12

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

BURRATA CAPRESE (V) *3,7 - 12

burrata crémeuse, pesto de basilic, tomates cerises, huile d'olive, poivre, basilic

BURRATA GENOVESE *3,7 - 12

burrata crémeuse, speck, pesto de basilic, tomates cerises, basilic, huile d'olive

BURRATA ZUCCHINE (V) *7 - 11

burrata crémeuse, crème de courgettes, oignons rouges pickles, tomates cerises, roquette

BURRATA NIZZA *5,7 - 12

burrata crémeuse, filet de thon, olives noires, tomates cerises, oignons pickles, huile d'olive

BURRATA TRUFFE *3,7 - 13

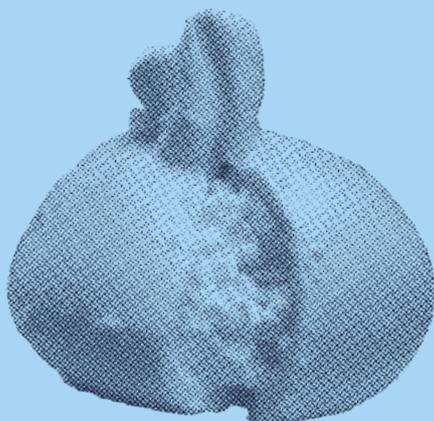
burrata crémeuse, crème de truffes noires, noisettes torréfiées, jambon cuit, huile de truffe

BURRATA POTAGER (V) *7 - 12

burrata crémeuse, légumes croquants, crème de vinaigre balsamique

HOUMOUS BASILIC *1,3,12 - 10

houmous au basilic, légumes croquants, grossini



BRUSCHETTA

BOMBETTA GRILÉE ET COUPÉE EN 2,
GARNIE AVEC LES RECETTES SUIVANTES

BRUSCHETTA MORTADELLA *1,3,7 - 11

pesto de pistache, mortadella, stracciatata fumée, tomates cerises, roquette

BRUSCHETTA BURRATA *1,3,7 - 12

pain imbibé d'huile d'olive à l'ail et à la tomate, burrata crémeuse au lait cru, tomates cerises, pesto de basilic, roquette

BRUSCHETTA PIQUANTE *1,7 - 11

sauce tomate, spianata piquante, oignons pickles, mozza di bufala entière, roquette

BRUSCHETTA ZUCCHINI *1,7 - 11

crème de courgette, tomates cerises, speck, ricotta, roquette

BRUSCHETTA TARTUFO *1,3,7 - 12

crème de truffes noires, stracciatata fumée, jambon cuit, huile d'olive à la truffe, noisette torréfiées, roquette

BRUSCHETTA THONICCHIO *1,5,7 - 11

pain imbibé d'huile d'olive à l'ail, ricotta, filet de thon, olives noires, tomates cerises, oignons pickles, roquette

BRUSCHETTA MIX *1,3,7 - 21

4 bruschettes au choix parmi les recettes disponibles
(dans la limite d'une burrata par planche)



DOLCI

PANNA COTTA *1,3,7 - 6,5

légèrement prise, coulis de fraise, amaretti

TIRAMISU *1,4,7 - 7,5

on l'aime crémeux et léger, le grand classique au café

BOMBA' TOMICA *1,3,7 - 8

bruschetta sucrée, nocciolata, fraises, chantilly

CANNOLI E CHANTILLY *1,3,7 - 6

3 biscuits siciliens fourrés à la nocciolata, chantilly, noisettes, cacao

GLACES ET SORBETS DE LA MAISON GROM *7 - 6

authentiques, fabriquées dans le respect de la tradition italienne (sans arôme, sans colorant, sans conservateur), pot de 120ml, parfum selon disponibilité

SERA

BOISSONS

BIÈRES

(À LA PRESSION)
25/33/50CL

FACILE *1 - 4/5,5/7,5

Lager-4,5°: bière de tous les jours

BIRRA BALADIN *1 - 5/6,5/8,5

Italian Ale-4,5°: florale, fraîche et facile

AMARA *1 - 5/6,5/8,5

IPA-5,6°: parfaitement équilibrée entre agrume et amertume

SUD *1 - 5/6,5/8,5

Blanche-4,5°: la blanche version italienne pleine de saveur du sud

SUPER BITTER *1 - 5,5/7/9

Baladin-Hoppy Belgian Ale-8°: ronde et caramélisée, inspiration Belge, twistée à l'Italienne

HAZY BARBARA*1 - 5/6,5/8,5

Pale Ale - 5,5° : brassée chez le voisin de Barbara, Cambier, trouble, fruitée et très peu amère, du petit lait

VINS 12,5/50cl/75cl

NUMERO UNO *14 - 5/■/24

hybride franco-italien-13,5° : notre vin de table, facile et fruité

NERO D'AVOLA *14 - 5,5/■/29

2021-Sicile-13° bio : grand classique du sud, du fruit, des épices, du soleil

NEGROAMARO PASSALACQUA *14 - 6/38/■

2020-Pouilles-12,5°: petit vin nature sur le fruit, esprit confit des Pouilles

WHEN WE DANCE *14 - 7,5/■/45

2021-Toscane-13°: magnifique toscan, subtil et boisé, fruits rouges, mûres et tanins délicats

VALPOLICELLA *14 - 9/■/55

2019-Vénétie-13,5°: cerise délicate, frais, savoureux, élégant et fin

PINOT GRIGIO *14 - 5/■/24

2021-Vénétie-12,5°: vin d'été par excellence, fruit et facilité

VERMENTINO COLLI *14 - 5,5/■/29

2020-Lazio-13°: vermentino, cépage typique fruité et ensoleillé

FALANGHINA PASSALACQUA *14 - 6/21/■

2020-Pouilles-12°: blanc nature, fruits blancs et agrumes

BARDOLINO CHIARETTO *14 - 4,5/■/22

2021-Vénétie-12°: rosé, léger et rafraichissant

PROSECCO *14 - 6,5/■/38

Vénétie-11°: l'incontournable pétillant d'Italie

MOSCATO D'ASTI *14 - 7/■/42

Piémont-11,5°: doux, floral et moelleux

LAMBRUSCO ROUGE *14 - 5,5/■/29

Modena-11,5°: il vero lambrusco

ALBERAIA *14 - ■/■/50

2021-Toscane-11°: noble toscan, fruits rouges et bois

ETNA ROSSO CIAURIA *14 - ■/■/52

2021-Sicile-11°: quand la vivacité de l'Etna cohabite avec la finesse de Paolo Caciorgna

LA GIGA *14 - ■/■/42

Piémont-11°: blanc frais et complexe du Piémont

PROSECCO ROSÉ *14 - 7/■/42

Vénétie-11°: des bulles fines, mais rosé, notre champagne à l'italienne

SPIRITUEUX

LIMONCELLO, AMARETTO, SAMBUCA, GRAPPA VECCHIA - 6

FRANGELICO - 7

ROUGES

BULLES ROSÉ BLANCS

BIG KIFF

NEGRONI

CLASSICO *14 - 11
campari, martini rosso, gin

SBAGLIATO - 11
campari, martini rubino, prosecco

STALICO - 11
gin, italicus, martini ambrato

NEGRO LUSSO *14 - 12
gran lusso, campari, cynar, jus de citron jaune

SPRITZ 1v/PICHET (3v)

CLASSICO SPRITZ *14 - 9/25
cinzano, eau de seltz, prosecco

AMALFITANO SPRITZ *14 - 9/25
limoncello, jus de citron jaune, sirop de basilic, prosecco, eau de seltz

HUGO SPRITZ *14 - 9/25
liqueur de fleur de sureau, menthe fraiche, jus de citron vert maison, prosecco

SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON 25CL - 4,5
le grand classique

CITRONNADE MAISON 25CL - 4,5
aux bons citrons d'Italie

MOLE COLA 33CL - 5
le cola Italien au goût traditionnel!

MOLE COLA SANS SUCRE 33CL - 5
le cola Italien au goût traditionnel, sans sucre!

BALADIN COLA 33CL - 5
le cola Italien naturel !

EAU PLATE/GAZEUSE 33L - 4

COCKTAILS (SEULEMENT LE SOIR)

LIMGIN TONIC - 12
limoncello, gin infusé au basilic, sirop blanc, jus de citron jaune, tonic

BASIL SMASH - 11
gin, sirop de basilic, jus de citron jaune, eau de burrata

FRAGOLITA - 11
vodka, jus de citron jaune, purée de fraise, sirop de fraise

OLD FASHIONED - 12
whisky, italicus, cassonnade, jus de citron jaune, eau de seltz

PESCA - 10
rhum ambré, jus de citron vert, purée de pêche, sirop de gingembre

BIANCO TONIC - 10
martini ambrato, jus de citron vert, tonic

ESTATE MULE - 11
sambuca, jus de pamplemousse, jus de citron jaune, sirop de sucre, ginger ale

BELLINI - 9
prosecco, purée de pêche

ROSSINI - 9
prosecco, purée de fraise

OSCARO 0° - 8
citronnade, gingembre, purée de pêche

GASPAR 0° - 8
thé glacé, purée de fraise, jus de citron

CAFFÈ

ESPRESSO/DOPPIO - 2,5/3,5
blend à la Napolitaine

LATTE MACCHIATO - 5

CAPPUCCINO - 5

LATTE VANILLE/NOISETTE - 5,5

THÉ/INFUSION DE LA MAISON UNAMI - 5
comme on l'aime, bien chaud

SHAKEROTTO - 6
café doppio, lait, sirop de noisettes ou vanille

ESTIVALE - 10
café doppio, frangelico, sirop de noisette



BIBITE