

P
A
P
A
F
A
M
I
G
L
I
A

**L
E
L
L
O**

ANTIPASTI

- AIL AIL AIL** 7,5
notre garlic bread
- OLIVES & GRANA** 7
olives vertes de Sicile, grana padano
- BURRATA E BASTA** 7,5
burrata des Pouilles, huile d'olive, sel, poivre, basilic
- INSALATA SEMPLICE** 7,5
roquette, grana padano, tomates semi confites, huile d'olive, sel, poivre
- STRACCIATA FUMÉE** 8
le coeur de la burrata fumée au bois de hêtre
- SPECK DES MONTAGNES** 8,5
fondant, très aromatique et finement tranché
- FOCACCIA TARTUFFO** 9
pâte à pizza, crème de truffe, mozza, ricotta, champignons cuits au four, jambon cuit et ciboulette
- BURRATA PISTACCHIO** 12
burrata crémeuse, pesto de pistaches, mortadella à la pistache, basilic
- APERITIVO TAGLIERE** 20
assortiment de nos meilleurs produits à partager : mortadella à la pistache, grana padano, tomates confites, speck, olives vertes de sicile, burrata crémeuse et focaccia

PIZZE *COME A NAPOLI!*

CLASSICI

- MARINARA** 9,5
tomates della tradizione, ail, origan, basilic, huile d'olive
on te conseille d'ajouter une burrata (+5€)
- MARGHERITA** 11
tomates della tradizione, mozza fiordilatte, grana padano, basilic, huile d'olive
il capo te conseille d'ajouter du jambon cuit (+3€)
- SBAGLIATA 2.0** 13
tomates della tradizione, ail, tomates confites, olives noires, câpres, oignons caramélisés
la squadra te conseille d'ajouter de la stracciatella (+3€)
- RAGU FINTA** 13,5
tomates della tradizione, mozza fiordilatte, chair à saucisse, grana padano, basilic, huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)

TRADIZIONALI

- DOLCE INFERNO** 14,5
tomates della tradizione, mozza fiordilatte, spianata piquante, ricotta, oignons caramélisés, menthe, basilic
on te conseille d'ajouter du speck (+3€)
- ZUCCA** 15,5
crème de butternut, mozza fiordilatte, pancetta grillée, ciboulette, noisettes grillées, huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter de la burrata (+5€)

REGINA 16

- tomates della tradizione, mozza fiordilatte, jambon cuit, champignons rôtis, olives noires, basilic
ajoutes-y de la stracciatella (+3€)

SPECIALITE

- PORCO MIO** 16
crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, chair à saucisse, champignons rôtis, huile d'olive, ciboulette
on te conseille d'ajouter une stracciatella (+3€)
- CHEESUS** 16
crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, coulis de figue, grana padano, stracciatella fumée, poivre, basilic
la squadra te conseille d'ajouter de la spinate piquante (+2€)

PAPARMA FINTA 17

- mozza fiordilatte, speck, roquette, copeaux de grana padano, huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)

TRUFFE DE OUF 18

- crème de truffe noire, ricotta, mozza fiordilatte, champignons rôtis, roquette, stracciatella fumée, noisettes grillées, poivre, huile d'olive infusée à la truffe
ajoutes-y une burrata (+5€)

MORTADELLA 18

- pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadella à la pistache, stracciatella fumée, pistaches concassées, basilic
il capo te conseille d'ajouter une burrata (+5€)

BELLA BALL 18,5

- crème de champignons, mozza fiordilatte, pancetta grillée, champignons rôtis, roquette, burrata entière noisettes grillées, poivre, huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter de la chair à saucisse (+2€)

AL FORNO *PLATS AU FOUR*
accompagnés d'une salade bien punchy et d'une focaccia!

- GNOCCHI AL RAGU** 15
gnocchi de pomme de terre, sauce tomate, chair à saucisse, mozza, grana padano, basilic.
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA (V)** 14
gnocchi de pomme de terre, sauce tomate cuisinée, mozza, stracciatella fumée, grana padano et stracciatella on top
- GNOCCHI FUNGHI** 15
gnocchi de pomme de terre, crème de champignons, mozza, pancetta, noisettes torréfiées
- VELOUTÉ DE BUTTERNUT** 14
crème de butternut, burrata, pancetta grillée, noisette grillée ciboulette
- CAMEMBERT CHAUD TRUFFÉ** 14
demi-camembert au lait cru bien coulant, huile d'olive à la truffe, noisettes torréfiées

ajoute une burrata (+5€) ou de la stracciatella (+3€)

DOLCI & GELATI

TUTTO FATTO A MANO DA CASA CON AMORE



- PANNA COTTA** 7
faite maison, crémeuse, à la vraie gousse de vanille, coulis de figue ou fruits rouges, cantucci
- NOCCIOLINO** 8
pâte à pizza caramélisée, nocciolata, noisettes torréfiées
- TIRAMISU** 8
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, biscuit
- ESPRESSO/DOPPIO** 2,5 / 3,5
le vrai espresso à la Napolitaine



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 : Italie

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



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

VINO

VIN DU JOUR
demandez à la squadra !

	12cl	50cl	75cl
ROUGE			
NUMERO UNO ventoux-2022-13,5° notre vin de table, léger idéal pour l'apéro	5	—	24
NERO D'AVOLA sicile-2021-14° bio, ensoleillé, corsé et notes de cerises	5,5	—	29
WHEN WE DANCE toscane-2021-13° magnifique toscan, subtil et boisé, fruits rouges, mûres et tannins délicats	7,5	—	45
NEGROAMARO pouilles-2020-12° vin nature des pouilles très fruité et léger	6	21	—
CORVINA vénétie-2020-12,5° vin du nord de l'Italie délicat et tout en finesse	6,5	—	38
ETNA ROSSO CIAURIA rouge - sicile-2021-13,5°	—	—	52
BLANC			
PINOT GRIGIO vénétie-2021-12,5° classique italien vin blanc sec frais idéal avec de la charcuterie ou fromage	5	—	23
BIANCO COLLI lazio-2020-12,5° vermentino cépage typique italien vin fruité	5,5	—	29
FALANGHINA pouilles-2020-11° vin nature, fruits blancs et agrumes	6	21	—
LA GIGA blanc - piémont-13,5° blanc frais et complexe du Piémont	—	—	42
ROSÉ			
BARDOLINO vénétie-2020-12° rosé léger et rafraichissant	4,5	18	22
BULLES			
PROSECCO vénétie-11° l'incontournable pétillant d'Italie	6,5	—	38
MOSCATO D'ASTI piémont-6° doux floral et moelleux	7	—	42
LAMBRUSCO modène-8,5° il vero lambrusco, vin rouge	5,5	—	29
PROSECCO ROSÉ vénétie-11° notre champagne à l'italienne version rosé	7	—	42

BIRRA

**PRESSIONS
ARTISANALES
A LA PRESSION**

25cl / 33cl / 50cl

	25cl	33cl	50cl
FACILE - 4,5° LAGER bière de tous les jours	4,5	6	8
BIRRA BALADIN - 4,8° BLONDE ALE florale, fraîche et facile	5	6,5	8,5
AMARA - 5,2° 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

GIN TONIC gin, tonic fever tree	10
SPRITZ CLASSICO aperol, prosecco, eau gazeuse	9
HUGO SPRITZ liqueur de fleur de sureau, menthe fraîche, prosecco, jus de citron vert	9
AMALFITANO SPRITZ limoncello, jus de citron, prosecco, eau gazeuse, basilic	9
BELLINI SPRITZ prosecco, purée de pêche, eau gazeuse	9
NEGRONI CLASSICO gin, martini, campari	11

DIGESTIVI 4CL

NURCHETTO	6
SAMBUCCA	6
LIMONCELLO	6
GRAPPA	6
AMARETTO	6
PEPPERMINT le get 27 et 31 italien !	6
VECCHIO AMARO DEL CAPO	6

CAFFÈ

TORREFACTION ARTISANALE À L'ITALIENNE

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

SOFT

SIROP (25CL)	2
THÉ GLACÉ MAISON (25CL)	4,5
CITRONNADE MAISON (25CL)	4,5
JUS DE POMME (20CL)	3
MOLE COLA (33CL)	5
MOLE COLA ZERO (33CL)	5
BALADIN COLA (33CL)	5
EAU PLATE FILTRÉE (50CL)	2
EAU GAZEUSE FILTRÉE (50CL)	2