

MIDI



FOCACCIA DE CHEZ PAPÀ RAFFAELE
GARNIE DES MEILLEURS PRODUITS

BOMBETTA

BOMBETTA MORTADELLA *1,3,7 – 11

pesto de pistache maison, mortadelle pistache, stracciata fumée, tomates confites, roquette

BOMBETTA BURRATA (V) *1,7 – 12

pain imbibé à l'huile d'olive et à l'ail, sauce tomate, tomates confites, burrata, roquette

BOMBETTA PIQUANTE *1,7 – 11

sauce tomate, spianata piquante, mozza, oignons pickles, roquette

BOMBETTA FUNGHI *1,7 – 12

crème de champignons, champignons portobello rôtis, pancetta grillée, stracciata fumée, jeunes pousses d'épinard

BOMBETTA TARTUFO (V) *1,3,7 – 12

crème de truffes noires, champignons portobello rôtis, stracciata fumée, huile d'olive infusée à la truffe, noisettes torréfiées, roquette

FIKIZOLA *1,3,7 – 11

crème de gorgonzola, porchetta, coulis de figue, noisettes torréfiées, 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 CHEESUS (V) *1,3,7 – 11

crème de gorgonzola, mozza, grana padano, stracciata fumée, noisettes torréfiées, poivre, roquette

PANUOZZO SPECKTACULARE *1,7 – 11

pain imbibé à l'huile d'olive à l'ail, speck, tomates confites, stracciata fumée, roquette

PETITES PÂTES DE POMME DE TERRE CUISINÉES EN 2 RECETTES RÉCONFORTANTES ET GRATNÉES AU FOUR (10-15MN D'ATTENTE), SERVI AVEC UNE SALADE ET DE LA FOCACCIA

GNOCCHI

GNO-GNO A LA SORRENTINA (V) *1,7 – 14

gnocchi de pomme de terre, sauce tomate, mozza, grana padano, stracciata fumée on top, basilic

CHI-CHI A LA FIORENTINA *1,3,7 – 14

gnocchi de pomme de terre, crème d'épinard, mozza, grana padano, pancetta grillée, noisettes torréfiées

INSALATE

SEMPLICE *7 – 6,5

tomates confites, grana padano, roquette, assaisonnement

INVERNALE *3,7 – 12

jeunes pousses d'épinards, tomates jaunes, burrata entière, crème de champignons, champignons portobello rôtis, noisettes torréfiées

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

ASSIETTE MORTADELLA DI BOLOGNA *3,7 – 8,5

la vraie aux pistaches en direct de Bologne

ASSIETTE DE SPECK – 9

finement tranché, subtilement assaisonné et fumé, un délice...

ASSIETTE DE PORCHETTA – 9

cochon de lait cuit à la broche finement tranché et caramélisé.

BURRATA E BASTA (V) *7 – 8,5

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

STRACCIATA FUMÉE (V) *7 – 10

le coeur de la burrata fumé au bois de hêtre

BURRATA PISTACCHIO *3,7 – 12

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

BURRATA FUNGHI *3,7 – 11

burrata crémeuse, crème de champignons, champignons portobello rôtis, pancetta grillée et jeunes pousses d'épinards

BURRATA POPEYE (V) *7 – 11

burrata crémeuse, crème d'épinards, tomates confites, oignons pickles

BURRATA TRUFFE *3,7 – 13

burrata crémeuse, crème de truffes noires, mortadelle, noisettes torréfiées, huile d'olive infusée à la truffe

DOLCI

PANNA COTTA *1,7 – 6,5

notre fameuse «crème cuite» à la vraie gousse de vanille, légèrement prise, coulis de figue, petit croquant d'amaretti

TIRAMISU *1,4,7 – 7,5

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

BOMBA' TOMICA *1,3,7 – 8

demi bruschetta croustillante, nocciolata, noisettes torréfiées, chantilly

CANNOLI E CHANTILLY *1,3,7 – 6

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

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

POMERIGGIO

SOIR

ANTIPASTI

OLIVES & GRANA (V) *7 – 7,5

grosses olives vertes de Sicile fruitées et charnues & grana padano

ASSIETTE MORTADELLA DI BOLOGNA *3,7 – 8,5

la vraie aux pistaches en direct de Bologne

ASSIETTE SPECK DES MONTAGNES – 9

belle assiette de speck finement tranché, subtilement assaisonné et fumé, un délice...

ASSIETTE DE PORCHETTA – 9

cochon de lait cuit à la broche finement tranché et caramélisé

CAMEMBERT CHAUD TRUFFÉ (V) *1,3,7 – 14

demi-camembert di bufala bien coulant, légèrement truffé, huile d'olive infusée à la truffe, noisettes torréfiées et roquette, servie avec petite salade et focaccia

TAGLIERE DI SALUMI *3 – 19

planche de charcuteries italiennes : speck, mortadella à la pistache, porchetta, spianata piquante

TAGLIERE DI FORMAGGI *7 – 19

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

POULPE AU FOUR*5 – 18 (SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ)

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

APERITIVO DI PAPÀ *1,3,7 – 36

big assiette remplie de tout ce qu'on a de meilleur en charcuterie et fromage, avec une belle burrata de 125g au milieu. À partager entre copains!

BURRATA & AMICI

BURRATA E BASTA (V) *7 – 8,5

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

STRACCIATA FUMÉE (V) *7 – 10

le coeur de la burrata fumée au bois de hêtre, sel, poivre, huile d'olive et basilic

BURRATA PISTACCHIO *3,7 – 12

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

BURRATA FUNGHI *7 – 11

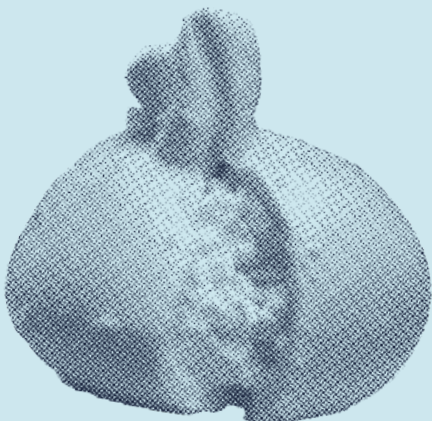
burrata crémeuse , crème de champignons, champignons portobello rôtis, pancetta grillée et jeunes pousses d'épinards

BURRATA POPEYE (V) *7 – 11

burrata crémeuse, crème d'épinards, tomates confites, oignons pickles, jeunes pousses d'épinard, huile d'olive

BURRATA TRUFFE *3,7 – 13

burrata crémeuse, crème de truffes noires, noisettes torréfiées, mortadelle, huile d'olive infusée à la truffe



FOCACCIA AL TEGLIA

FOCACCIA MOELLEUSE ET AERIENNE A LA ROMAINE
PART RECTANGULAIRE DE 10X30CM GARNIE
AVEC NOS DELICIEUX PRODUITS FRAIS

MORTADELLA *1,3,7 – 13

pesto de pistache maison, mortadella à la pistache, stracciata fumée, tomates confites, basilic

BURRATA (V) *1,7 – 14

sauce tomate, huile d'olive à l'ail, burrata crémeuse, tomates confites, roquette

PIQUANTE *1,7 – 13

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

FUNGHI *1,7 – 13

crème de champignons, champignons portobello rôtis, pancetta grillée, stracciata fumée, jeunes pousses d'épinard

TARTUFO (V) *1,3,7 – 14

crème de truffes noires, stracciata fumée, champignons portobello rôtis, huile d'olive infusée à la truffe, noisette torréfiées, roquette

FIKIZOLA *1,3,7 – 13

crème de gorgonzola, porchetta, coulis de figue, noisettes torréfiées, roquette



DOLCI

PANNA COTTA *1,3,7 – 6,5

notre fameuse « crème cuite » à la vraie gousse de vanille, légèrement prise et son coulis de figue, petit croquant d'amaretti

TIRAMISÙ *1,4,7 – 7,5

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

BOMBA' TOMICA *1,3,7 – 8

demi bombetta croustillante recouverte de nocciolata, chantilly et noisettes torréfiées

CANNOLI E CHANTILLY *1,3,7 – 6

3 biscuits siciliens fourrés au nocciolata, chantilly, noisettes, cacao

CAFFE INVERNO *3,7 – 10

café doppio, liqueur de café, frangelico, chantilly

ITAIAN COFFE *3,7 – 10

café doppio, amaretto, chantilly

LA DOLCE VITA *1,4,7 – 16

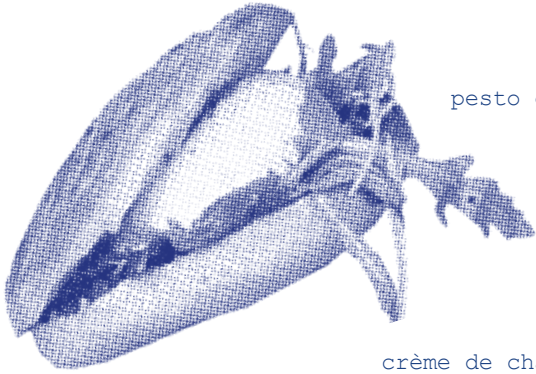
café inverno + tiramisù

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

SERA

DIMANCHE BRUNCH



*FOCACCIA DE CHEZ PAPÀ RAFFAELE
GARNIE DES MEILLEURS PRODUITS*

BOMBETTA

BOMBETTA MORTADELLA *1,3,7 – 11

pesto de pistache maison, mortadelle pistache, stracciata fumée,
tomates confites, roquette

BOMBETTA BURRATA (V) *1,7 – 12

pain imbibé à l'huile d'olive et à l'ail, sauce tomate,
tomates confites, burrata, roquette

BOMBETTA PIQUANTE *1,7 – 11

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

BOMBETTA FUNGHI *1,7 – 12

crème de champignons, champignons portobello rôtis, pancetta grillée,
stracciata fumée, jeunes pousses d'épinard

BOMBETTA TARTUFO (V) *1,3,7 – 12

crème de truffes noires, champignons portobello rôtis, stracciata fumée,
huile d'olive infusée à la truffe, noisettes torréfiées, roquette

FIKIZOLA *1,3,7 – 11

crème de gorgonzola, porchetta, coulis de figue, noisettes torréfiées, 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 CHEESUS (V) *1,3,7 – 11

crème de gorgonzola, mozza, grana padano, stracciata fumée, noisettes torréfiées,
poivre, roquette

PANUOZZO SPECKTACULARE *1,7 – 11

pain imbibé à l'huile d'olive et à l'ail, speck, tomates confites, stracciata fumée, roquette

*PETITES PÂTES DE POMME DE TERRE CUISINÉES EN 2 RECETTES RÉCONFORTANTES ET
GRATNÉES AU FOUR (10-15MN D'ATTENTE), SERVI AVEC UNE SALADE ET DE LA FOCACCIA*

GNOCCHI

GNO-GNO A LA SORRENTINA (V) *1,7 – 14

gnocchi de pomme de terre, sauce tomate,
mozza, grana padano, stracciata fumée on top, basilic

CHI-CHI A LA FIORENTINA *1,3,7 – 14

gnocchi de pomme de terre, crème d'épinard, mozza, grana padano,
pancetta grillée, noisettes torréfiées

ESPRESSO + THÉ GLACÉ MAISON OU CITRONNADE OU JUS D'ORANGE OU MIMOSA
(PROSECCO + JUS D'ORANGE +3€) (autres choix supplément)

+

BURRATA MIEL/NOISETTE + BRUSCHETTA FUNGHI + TIRAMISU

OU

BURRATA PISTACCHIO + BOMB'ATOMICA + PANNA COTTA COULIS DE FIGUE

DIMANCHE BRUNCH — 27

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

ASSIETTE MORTADELLA DI BOLOGNA *3,7 – 8,5

la vraie aux pistaches en direct de Bologne

ASSIETTE DE SPECK – 9

finement tranché, subtilement assaisonné et fumé, un délice...

ASSIETTE DE PORCHETTA – 9

cochon de lait cuit à la broche finement tranché et caramélisé.

BURRATA E BASTA (V) *7 – 8,5

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

STRACCIATA FUMÉE (V) *7 – 10

le coeur de la burrata fumé au bois de hêtre

BURRATA PISTACCHIO *3,7 – 12

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

BURRATA FUNGHI *3,7 – 11

burrata crémeuse, crème de champignons, champignons portobello rôtis, pancetta grillée et jeunes pousses d'épinards

BURRATA POPEYE (V) *7 – 11

burrata crémeuse, crème d'épinards, tomates confites, oignons pickles

BURRATA TRUFFE *3,7 – 13

burrata crémeuse, crème de truffes noires, mortadelle, noisettes torréfiées, huile d'olive infusée à la truffe

DOLCI

PANNA COTTA *1,3,7 – 6,5

notre fameuse «crème cuite» à la vraie gousse de vanille, légèrement prise, coulis de figue, petit croquant d'amaretti

TIRAMISU *1,4,7 – 7,5

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

BOMBA' TOMICA *1,3,7 – 8

demi bruschetta croustillante, nocciolata, noisettes torréfiées, chantilly

CANNOLI E CHANTILLY *1,3,7 – 6

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

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

DIMANCHE BRUNCH

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

2022-Sicile-13° bio : grand classique du sud, du fruit, des épices, du soleil

NEGROAMARO PASSALACQUA *14 - 6/21/■

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 chianti toscane, subtil et boisé, fruits rouges, mûres et tanins délicats

ALBERAIA *14 - ■/■/50

2019-Toscane-11°: noble toscane, 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

VALPOLICELLA *14 - 9/■/55

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

PINOT GRIGIO *14 - 5/■/24

2022-Vénétie-12,5°: vin d'été par excellence, fruit et facilité

VERMENTINO COLLI *14 - 5,5/■/29

2022-Lazio-13°: vermentino, cépage typique fruité et ensoleillé

FALANGHINA PASSALACQUA *14 - 6/21/■

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

LA GIGA *14 - ■/■/42

Piémont-11°: blanc frais et complexe du Piémont

BARDOLINO CHIARETTO *14 - 4,5/18/22

2022-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

PROSECCO ROSÉ *14 - 7/■/42

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

LAMBRUSCO ROUGE *14 - 5,5/■/29

Modena-11,5°: il vero lambrusco

SPIRITUEUX

LIMONCELLO, AMARETTO, SAMBUCA, GRAPPA VECCHIA - 6 FRANGELICO - 7

ROUGES

BLANCS

ROSÉ

BULLES

NEGRONI

CLASSICO *14 - 11

campari, martini rubino, gin

SBAGLIATO - 11

campari, martini rubino, prosecco

AMERICANO *14 - 12

campari, martini rubino, eau de seltz

SPRITZ 1v/PICHET (3v)

CLASSICO SPRITZ *14 - 9/25

cinzano, eau de seltz, prosecco

AMARENA *14 - 9/25

martini ambrato, Martini rubino, prosecco, cerises amarena, eau de seltz

AMALFITANO SPRITZ *14 - 9/25

limoncello, jus de citron jaune, prosecco, eau de seltz

CLEMENTINA *14 - 9/25

martini rosato, prosecco, jus de clémentine frais, eau de seltz

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

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



COCKTAILS

(SEULEMENT LE SOIR)

MIELINO - 11

sambuca, sirop de miel, jus de clémentine frais, jus de citron jaune,

AMARETTO/WHISKY SOUR - 11

amaretto ou bourbon
eau de burrata, jus de citron jaune,
sirop de sucre

NAPOLITAN OLD FASHIONED - 12

bourbon, italicus, bitter,
sucre brun, eau de seltz

GIN TO DI PAPÀ - 11

gin infusé à la cannelle, sirop de cannelle, jus de
citron jaune, tonic, orange fraîche

ESPRESSO MARTINI - 12

vodka, liqueur de café,
sirop de sucre, double espresso

RHUMENTINA - 11

rhum ambré, sirop de cannelle, jaune,
jus de clémentine, jus de citron

MULE DE NAPOLI - 12

vodka, grappa, sirop de sucre, jus de citron
jaune, ginger beer, bitter

ALBA 0° - 7

jus de pomme frais, citronnade,
sirop de poire, jus de citron jaune

AMBRATINA 0° - 7

thé glacé de chez Unami, sirop de miel,
jus de citron jaune et tranche d'orange fraîche

CAFFÈ

ESPRESSO/DOPPIO - 2,5/3,5

blend à la Napolitaine

LATTE MACCHIATO - 5

CAPPUCCINO - 5

LATTE - 5

THÉ/INFUSION DE LA MAISON UNAMI - 5

comme on l'aime, bien chaud

LATTE VANILLE/CANNELLE - 5,5

CHOCOLAT CHAUD DI PAPÀ *3 - 5,5

CAFFÈ INVERNO - 10

café doppio, frangelico, liqueur de café, sirop de sucre,
chantilly, noisette torréfiées, cacao

ITALIAN CAFFÈ - 10

café doppio, chantilly, shot d'amaretto

BIBITE