

# MIDI



FOCACCIA DE CHEZ PAPA RAFFAELE  
GARNIE DES MEILLEURS PRODUITS

## BOMBETTA

**BOMBETTA MORTADELLA** \*1,3,7 – 11  
pesto de pistache maison, mortadelle pistache,  
stracciata fumée, tomates confites, roquette  
remplace la stracciata par une burrata entière ! (+3€)

**BOMBETTA BURRATA (V)** \*1,7 – 12  
pain imbibé à l'huile d'olive et à l'ail, sauce tomate,  
tomates confites, burrata, roquette  
la squadra te conseille d'y ajouter du speck ! (+3€)

**BOMBETTA PIQUANTE** \*1,7 – 11  
sauce tomate, spianata piquante, mozza, oignons pickles, roquette  
double ta dose de spianata piquante pour plus de piquant ! (+3€)

**BOMBETTA FUNGHI** \*1,7 – 12  
crème de champignons, champignons portobello rôtis, pancetta grillée,  
stracciata fumée, jeunes pousses d'épinard  
la squadra te conseille d'y ajouter une burrata entière (+5€)

**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  
ajoutes-y de la mortadelle sur conseil du chef ! (+3€)

**FIKIZOLA** \*1,3,7 – 11  
crème de gorgonzola, porchetta, coulis de figue, noisettes torréfiées, roquette  
renforce le sucré/salé en ajoutant des tomates confites (+2€)

## 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  
la squadra te conseille d'ajouter une dose de spianata piquante (+3€)

**PANUOZZO SPEKTACULARE** \*1,7 – 11  
pain imbibé à l'huile d'olive à l'ail, speck, tomates confites, stracciata fumée, roquette  
rien de tel qu'une burrata entière à l'intérieur pour plus de crémeux ! (+5€)

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  
rajoute une burrata entière sur tes gnocchi ! (+5€)

## 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

VENEZ 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, servi 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

### **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!

double ta burrata sur ton aperitivo pour plus de crémeux ! (+5€)

## 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 fumé 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

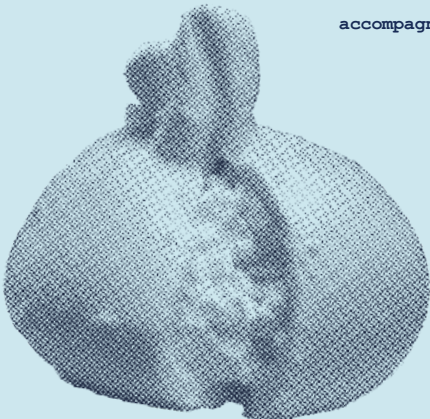
### **BURRATA POPEYE (V) \*7 – 11**

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

accompagne ta burrata et tes planches d'une focaccia épaisse et moelleuse à la mozzarella ! (+3€)



# FOCACCIA AL TEGLIA

FOCACCIA MOELLEUSE ET AERIENNE A LA ROMAINE  
PART RECTANGULAIRE DE 12X30CM GARNIE  
AVEC NOS DELICIEUX PRODUITS FRAIS

## MORTADELLA \*1,3,7 - 13

pesto de pistache maison, mortadella à la pistache, stracciata fumée, tomates confites, basilic  
remplace la stracciata par une burrata entière ! (+3€)

## BURRATA (V) \*1,7 - 14

sauce tomate, huile d'olive à l'ail, burrata crémeuse, tomates confites, roquette  
la squadra te conseille d'y ajouter du speck ! (+3€)

## PIQUANTE \*1,7 - 13

sauce tomate, spianata piquante, mozza di bufala, oignons pickles, roquette  
double ta dose de spianata piquante ! (+3€)

## FUNGHI \*1,7 - 13

crème de champignons, champignons portobello rôtis, pancetta grillée,  
stracciata fumée, jeunes pousses d'épinard  
une burrata en plus pour un maximum de crémeux ? (+5€)

## 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  
la squadra te conseille d'y ajouter de la mortadelle ! (+3€)

## FIKIZOLA \*1,3,7 - 13

crème de gorgonzola, porchetta, coulis de figue, noisettes torréfiées, roquette  
rajoute des tomates confites pour un sucré/salé encore plus sympa ! (+2€)



## 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

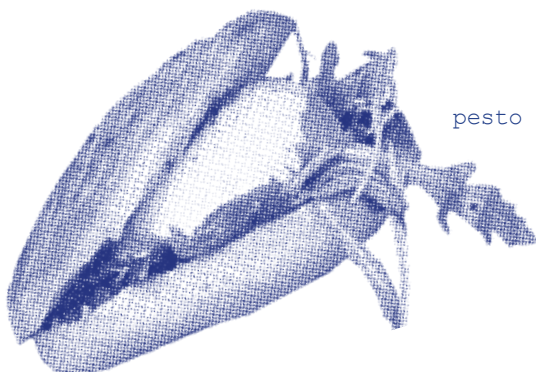
café inverno + tiramisù

## 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

# 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  
remplace la stracciata par une burrata entière ! (+3€)

**BOMBETTA BURRATA (V)** \*1,7 – 12  
pain imbibé à l'huile d'olive et à l'ail, sauce tomate,  
tomates confites, burrata, roquette  
la squadra te conseille d'y ajouter du speck ! (+3€)

**BOMBETTA PIQUANTE** \*1,7 – 11  
sauce tomate, spianata piquante,  
mozza di bufala, oignons pickles, roquette  
double ta dose de spianata piquante pour plus de piquant ! (+3€)

**BOMBETTA FUNGHI** \*1,7 – 12  
crème de champignons, champignons portobello rôtis, pancetta grillée,  
stracciata fumée, jeunes pousses d'épinard  
la squadra te conseille d'y ajouter une burrata entière (+5€)

**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  
ajoutes-y de la mortadelle sur conseil du chef ! (+3€)

**FIKIZOLA** \*1,3,7 – 11  
crème de gorgonzola, porchetta, coulis de figue, noisettes torréfiées, roquette  
renforce le sucré/salé en ajoutant des tomates confites (+2€)

## 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  
la squadra te conseille d'ajouter une dose de spianata piquante (+3€)

**PANUOZZO SPECKTACULARE** \*1,7 – 11  
pain imbibé à l'huile d'olive et à l'ail, speck, tomates confites, stracciata fumée, roquette  
rien de tel qu'une burrata entière à l'intérieur pour plus de crémeux ! (+5€)

*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

rajoute une burrata entière sur tes gnocchi ! (+5€)

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