



## Vin

DE NOS PETITS PRODUCTEURS

### ROUGE

	12cl	50cl	75cl
<b>NUMERO UNO</b> (hybride franco-italien. 13,5°) notre vin de table, facile et fruité	5	-	26
<b>NERO D'AVOLA</b> (DOC Sicile. 14°) bio, ensoleillé, corsé, notes de cerises	5,5	-	29
<b>CHIANTI ANTICHE VIE</b> (Toscane. 13°) structuré avec grande buvabilité !	6	-	32
<b>NEGROAMARO PASSALACQUA</b> (BIO IGP Pouilles. 12,5°) petit vin nature sur le fruit, esprit confit de Pouilles	6	20	-
<b>CORVINA</b> (Vénétie. 12,5°) léger et fruité, notes de fruits rouges	6,5	-	35
<b>ALBERAIA</b> (DOC Toscane. 14°) noble toscan, fruits rouges et bois	-	-	42
<b>ETNA ROSSO CIAURIA</b> (DOC Sicile. 13,5°) quand la vivacité de l'Etna cohabite avec la finesse de Paolo Caciorgna	-	-	42

### BLANC

<b>PINOT GRIGIO</b> (Vénétie. 12,5°) Blanc sec facile à boire et note de fruits	5	-	26
<b>BIANCO COLLI</b> (Lazio. 12,5°) vermentino, cépage typique fruité et ensoleillé	5,5	-	29
<b>FALANGHINA PASSALACQUA</b> (BIO IGP Pouilles. 11°) blanc nature, fruits blancs et agrumes	6	20	-
<b>LA GIGA</b> (BIO Piémont. 13,5°) blanc frais et complexe du Piémont	-	-	42

### ROSÉ

<b>BARDOLINO</b> (DOC Vénétie. 12°) rosé léger et rafraichissant	4,5	16	23
<b>LE 2 DE ROUCOULETTE</b> (Côtes de Provence. 12°) superbe rosé de Provence, élégant et raffiné	6,5	-	35

### BULLES

	12cl	75cl
<b>PROSECCO</b> (DOC Vénétie. 11°) l'incontournable pétillant d'Italie	6,5	35
<b>MOSCATO D'ASTI</b> (DOC Piémont. 6°) doux, floral et moelleux	6,5	35
<b>LAMBRUSCO ROUGE</b> (DOP Modena. 8,5°) il vero lambrusco	5,5	29
<b>PROSECCO ROSÉ JEIO</b> (DOC 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

PRESSION

25cl 33cl 50cl

### FACILE

(Lost Lager, Brewdog - 4,5°) bière de tous les jours

4 5,5 7,5

### SUD

(witbier style, Baladin - 4,5°) blonde italienne quasi blanche, notes d'agrumes et senteurs de méditerranée

5 6,5 8,5

### AMARA

(Punk IPA, Brewdog - 5,6°) parfaitement équilibrée entre agrume et amertume

5 6,5 8,5

### ROCK N'ROLL

(american pale ale, Baladin - 7,5°) facile, ronde, subtilement poivrée et très légèrement houblonnée

5,5 7 9

## Cocktails

VERRE / PICHET

### SPRITZ CLASSICO

cinzano, prosecco, eau gazeuse, orange, olive verte

9 25

### SPRITZ AMALFITANO

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

9 25

### HUGO

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

9 25

## Softs

### 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 OU

GAZEUSE 50cl

2,5

## Digestivi

### SAMBUCA (38°) liqueur d'anis

6

### LIMONCELLO (25°) liqueur de citron

6

### AMARETTO (28°) liqueur d'amande

6

### GRAPPA (38°) eau de vie de marc de raisin

6

### LIQUEUR DE NOISETTE (20°)

6

## Caffe

### ESPRESSO

2,5

### ESPRESSO DOPPIO

3,5

### AFFOGATO

5

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

### CORRETTO (CAFÉ + DIGESTIF)

7

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

[www.papafamiglia.com](http://www.papafamiglia.com) / Suivez-nous ! @papafamiglia

# Antipasti

## OLIVES & GRANA \*7

grosses olives vertes d'italie et beaux morceaux de grana padano à partager

## BURRATA E BASTA \*7

burrata crémeuse arrosée d'huile d'olive fruitée, basilic, sel et poivre

## STRACCIATA FUMÉE \*7

le cœur de la burrata, crémeux avec des filaments de mozza, et la nôtre est fumée au bois de hêtre

## AIE AIE AIL \*1,7

demi pizza, mozza fiordilatte, ail, huile d'olive et basilic

## FOCACCIA FRESCA (V) \*1,7

demi pizza, stracciata fumée, tomates cerises, poivre, basilic et huile d'olive

*(pour plus de gourmandise ajoute du jambon de parme : 3€)*

## JAMBON DE PARME DOP

assiette de jambon de parme finement tranché

## BURRATA PISTACCHIO \*3,7

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

## BURRATA CAPRESE \*3,7

burrata crémeuse, tomates de saison en morceaux, pesto de basilic, huile d'olive

## CARPACCIO DE BRESAOLA \*7

fines tranches de filets de bœuf séché et mariné, grana padano, tomates, roquette, jus de citron

## INSALATE SEMPLICE \*7

roquette, tomates de saison en morceaux, copeaux de grana padano, crème de vinaigre balsamique, sel, poivre, huile d'olive

*(pour plus de gourmandise ajoute une burrata : 5€)*

# Dolci

## PANNA COTTA \*3,7

nous la faisons crémeuse , à la vraie gousse de vanille avec un coulis de fruits rouges, des fruits rouges frais et pistaches concassées

## NOCCIOLINO \*1,3,6,7

demi pizza, nocciolata et noisettes grillées

## PISTACCHINO \*1,3,6,7

demi pizza, crème de pistache maison, pistaches concassées et copeaux de chocolat blanc

## TIRAMISU \*1,4,6,7

notre grand classique, super léger et au café

## FAT SUNDAE \*1,2,3,4,6,7

glace au lait, nocciolata, caramel au beurre salé, cacahuètes salées, brisure de biscuits, cacao

## SUNDAE ROSSO VERDE \*1,3,6,7

glace au lait, creme de pistache, fruit rouges frais, pistaches concassées et copeaux de chocolat blanc

# Bambini

## MENU ENFANT

pizza mickey : petite margherita (8,5€) \*1,7  
petite citronnade ou thé glacé (2€)  
mini sundae au choix nature, choco  
ou caramel ou fruits rouges(3€) \*1,3,7,6



13,5

# Pizze

7,5

## MARINARA (VEGAN) \*1

sauce tomate, ail, origan, basilic et huile d'olive  
*la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)*

9,5

7,5

## MARGHERITA (V) \*1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, grana padano, basilic et huile d'olive

11

8,5

*ajoutes-y du jambon cuit (+3€)*

## FRESH MARGHERITA (V) \*1,7

mozza fiordilatte, tomates cerises rouges et jaunes, ricotta salata rapée, basilic, huile d'olive à l'ail

13,5

7,5

*la squadra te conseille de la bresaola (+3€)*

9

## CARBONARA \*1,4,7

crème de grana padano, mozza fiordilatte, coulis de jaune d'œuf pecorino, pancetta grillée, poivre, basilic et huile d'olive  
*on te conseille d'ajouter de la stracciata fumée ! (+3€)*

16

9

## REGINA DI PAPÀ \*1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, olives taggiasche, carpaccio de champignons cru, basilic et huile d'olive  
*ajoutes-y de la stracciata fumée ! (+3€)*

16

12

12

## DIAVOLA CARINA \*1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, spianata piquante, ricotta fraîche, basilic et huile d'olive  
*ajoutes-y de la burrata ! (+5€)*

14,5

12

## BUFALINA FRESCA (V) \*1,7

sauce tomate, mozza di bufala après cuisson, grana padano, basilic et huile d'olive

15,5

7

*la squadra te conseille d'ajouter du jambon de parme ! (+3€)*

## BIG BALL'S (V) \*1,5,7

pesto de basilic maison, tomates jaunes et rouges, belle burrata crémeuse, basilic et huile d'olive  
*on te conseille d'ajouter du jambon de parme ! (+3€)*

18,5

## NORMA (V) \*1,7

sauce tomate, aubergines rôties à l'ail, ricotta salata rapée, basilic et huile d'olive

13,5

7

*ajoutes-y une burrata (+5€)*

## OH MY CHEESE ! (V) \*1,3,7

crème de grana padano, mozza fiordilatte, stracciata fumée, ricotta salata rapée, coulis de poire, noisettes grillées, poivre, basilic et huile d'olive

16,5

8

*on te conseille d'ajouter de la spianata piquante ! (+3€)*

8,5

## PAPÀRMA \*1,7

crème de grana padano, mozza fiordilatte, jambon de parme, roquette, grana padano et huile d'olive

17

8

*la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)*

9

## MORTADELLA \*1,3,7

pesto de pistache, mozza fiordilatte, mortadelle, stracciata fumée, pistaches concassées, basilic et huile d'olive  
*on te conseille d'ajouter des tomates cerises ! (+2€)*

18

9

## TRUFFE DE OUF \*1,3,7

crème de ricotta à la truffe d'été, mozza fiordilatte, bresaola, stracciata fumée, roquette, noisettes grillées et huile d'olive aromatisée à la truffe blanche  
*on te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)*

18

## SUPPLEMENT

tu veux pimper ta pizza ?  
demande à la squadra !

Burrata +5€      Stracciata +3€  
charcuterie +3€    autre +2€

## \* ALLERGÈNES

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