



Vin

DE NOS PETITS PRODUCTEURS

ROUGE

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

BLANC

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

ROSÉ

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

BULLES

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