

Lunch only

NOTRE MENU DU MIDI COMPOSÉ D'UNE SÉLECTION
DES MEILLEURS PRODUITS FACILE À MANGER DANS LA RUE,
AU BUREAU OU À LA MAISON ET CONFECTIONNÉS AVEC AMORE

PIZZA ROTOLO

LE PETIT COUSIN DE LA PIZZA, C'EST UNE DEMI PIZZA
CUITE DANS NOTRE FOUR NAPOLITAIN, GARNIE DE NOS
DÉLICIEUX PRODUITS VENUS TOUT DROIT DE LA BOTTE

ROTO CHEESE (V) *1,3,7 **7,5**
crème de grana padano, mozza fiordilatte, ricotta salata,
noisettes, coulis de miel et roquette

ROTO PISTACCHIO *1,3,7 **8,5**
pesto de pistache, mozza fiordilatte, jambon cuit, tomates
cerises et roquette

ROTO QUEEN *1,7 **8**
crème de grana padano, mozza fiordilatte, jambon cuit,
champignons rôtis, olives noires et roquette

ROTO TARTUFFO *1,3,7 **9,5**
crème de ricotta a la truffe d'été, mozza fiordilatte,
champignons rôtis, bresaola, noisettes torréfiées,
huile d'olive aromatisé à la truffe et roquette

PIZZA SANDWITCH

«CHAUSSON» À BASE DE PÂTE À PIZZA, CUIT AU FOUR
NAPOLITAIN ET GARNI DE NOS DÉLICIEUX PRODUITS
VENUS TOUT DROIT DE LA BOTTE

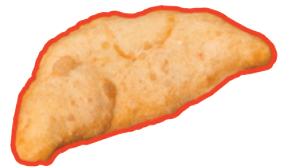
FIGUETTA BURRATA (V) *1,7 **12**
crème de poivrons, burrata crémeuse entière,
tomates cerises, roquette et huile à l'ail

FIGUETTA SALSICCIA **9**
chair à saucisse, oignons rouges, mozza fiordilatte,
roquette et sauce citron/ail

FIGUETTA PIQUANTE **10**
spianata piquante, stracciata fumée, noisettes torréfiées,
roquette et miel

FIGUETTA MORTADELLA **13**
pesto de pistache, burrata entière, mortadelle,
roquette, huile d'olive

PIZZA FRITTA



CHAUSSON DE PÂTE À PIZZE GARNI ET FRIT.
L'ALTERNATIVE PARFAITE À LA PIZZA

PIZZA FRITTA CLASSICA *1,7 **8,5**
calzone frie garnie de sauce tomate, mozza,
jambon, basilic

PIZZA FRITTA PEPPERONI *1,7 **8,5**
calzone frie garnie de crème de poivrons,
mozza, spianata piquante, oignons rouges et
basilic

SUPPLÉMENTS

BURRATA + 5€ / CHARCUTERIE, STRACCIATA + 3€ / AUTRES + 2€

*ALLERGÈNES

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



PRIX EN EUROS TAXES COMPRISSES ET SERVICE INCLUS.
RÈGLEMENTS PAR CARTE BANCAIRE, AMERICAN EXPRESS
ET CARTES RESTAURANTS UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE



@PAPAFAMILIA / WWW.PAPAFAMILIA.COM

Lunch - dinner

SIDE



FINGER FOOD À PARTAGER (OU PAS)

STRACCIATA FUMÉE (V) *7 6,5

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

BURRATA E BASTA (V) *1,7 6,5

burrata crémeuse d'environ 125g arrosé d'huile d'olive fruitée, basilic, sel et poivre

INSALATA SEMPLICE (V) *7 5

roquette, tomates cerises, ricotta salata, vinaigrette balsamique

FRITTURA



LA BASE DE LA STREET FOOD NAPOLITAINE

CROQUETTE DE POMME DE TERRE (V) *1,3,7 7

farcies au fromage et accompagnées d'une sauce citronnée, à l'ail et au persil

MOZZA BALL'S (V) *1,7 7

6 boules de mozza frites à tremper dans une crème de poivrons

ARANCINO CHEESY (V) *1,3,7 7

Belle croquette (200g) de riz farcie de 4 délicieux fromages

ARANCINO PISTACCHIO *1,3,7 7

Belle croquette (200g) de riz farcie de pistaches, provola et pancetta

PIZZETTA



NOS CRÉATIONS FACILES À MANGER ET CARRÉMENT ADDICTIF

MODÈLE RÉDUIT

HOT DOG ITALIEN *1,7 9

demi pizza, saucisse Knack's, mozza, sauce french moutarde et crème de poivrons et ciboulette

GARLIC BREAD (V) *1,7 7

pâte à pizza, mozza, ail, huile d'olive

L'ITALIAN CROC'SIGNORE *1,7 7

le croque monsieur façon pizza, garnie de crème de grana padano, mozza et jambon cuit

FOCACCIA GOLOSA *1,7 8

demi pizza garnie de mozza, chair à saucisse, champignons rôtis, ricotta salata, tomates cerises et ciboulette

PIZZA



CUITES DANS NOS GOLDEN OVENS FROM NAPOLI, À LA NAPOLITAINE, SAVOIR FAIRE TRADITIONNEL

MARINARA (V) 9,5

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

BIANCA (V) *1,7 10

crème de grana, mozza, grana padano, ail, basilic
la squadra te conseille d'ajouter du speck! (+3€)

MARGHERITA (V) 11

sauce tomate, mozza fiordilatte, grana padano, basilic
ajoutes-y du jambon cuit (+3€)

LA NOIA *1,7 12,5

sauce tomate, mozza fiordilatte, grana padano, chair à saucisse, ricotta salata rapée, basilic et huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter de la stracciatella fumée! (+3€)

FRESH POMODORINI (V) *1,7 13,5

crème de grana, mozza, grana padano, tomates cerises, basilic, pignons de pin et huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter de la stracciatella fumée! (+3€)

SBAGLIATA (V) *1,7 13,5

sauce tomate, ail, origan, olives noires, oignons rouges, tomates cerises, stracciatella fumée, basilic et huile d'olive
ajoutes-y du jambon cuit aux herbes (+3€)

REGINA DI PAPÀ *1,7 15

sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, champignons rôtis, olives noires, basilic et huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter de la stracciatella fumée! (+3€)

CHEESUS (V) *1,3,7 16,5

crème de grana, mozza fiordilatte, grana padano, coulis de miel, stracciatella fumée, ricotta salata, noisettes grillée, poivre et basilic
on te conseille d'ajouter de la chair à saucisse! (+3€)

FOR TUNA *1,7 15

sauce tomate, mozza fiordilatte, thon, oignons rouges, olives noires, tomates cerises et basilic
on te conseille d'ajouter de la stracciatella fumée! (+3€)

BETTER PEPPERONI *1,7 14,5

sauce tomate avec Nduja, mozza fiordilatte, spianata piquante, poivre et basilic
la squadra te conseille d'ajouter une stracciatella fumée! (+3€)

DOLCE INFERNO *1,7 14

crème de poivrons rouges, mozza fiordilatte, jambon cuit, tomates cerises, ciboulette et HOT sauce fumée de chez SWET
ajoutes-y de la chair à saucisse (+3€)

ON AIME LA TRUFFE *1,3,7 17,5

crème de ricotta à la truffes d'été, mozza fiordilatte, bresaola, champignons rôtis, stracciatella fumée, noisettes torréfiées, huile d'olive infusée à la truffe blanche
la squadra te conseille d'ajouter une burrata! (+5€)

PISTACCHIO *1,3,7 17

pesto de pistache, mozza fiordilatte, jambon cuit, stracciatella fumée, tomates cerises, pistaches concassée et basilic
parfait avec une burrata! (+5€)

SPECKTA'BALL *1,3,7 17,5

crème de ricotta basilic, mozza fiordilatte, burrata entière, speck, tomates cerises, basilic et pignons de pin
fais nous confiance elle est parfaite comme ça! (gratuit)

DOLCI



LA TOUCHE SUCRÉE À L'ITALIENNE

- MINI CANNOLI** *1,3,7 **3,5**
2 pièces, biscuits siciliens fourrés à la nocciolata
- TIRAMISU** *1,7 **6,5**
notre grand classique, super léger et au café
- NOCCIOLINO** *1,3,7 **6,5**
demi pizza, cassonade, nocciolata et noisettes grillées
- SWEET FRIZZE** *1,3,7 **6,5**
morceaux de pâte à pizza coupés en frites puis frites, saupoudrés de sucre et arrosés de nocciolata

PIZZA SOUS VIDE

PRÉCUITE & FATTA CON AMORE À METTRE AU FRIGO
ET À RÉCHAUFFER A CASA !

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

- DIAVOLA** *1,7 **10**
sauce tomate, mozza fiordilatte, spianata piquante et basilic
- TARTUFO** *1,7 **11**
crème à la truffe d'été, mozza fiordilatte, champignons rôtis, basilic et huile aromatisée à la truffe
- MARGHERITA** *1,7 **8**
sauce tomate, mozza fiordilatte, grana padano et basilic
- REGINA BELLA** *1,3,7 **10**
sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, champignons rôtis, olives noires et basilic



DRINKS

Vin Blanc

- PINOT GRIGIO 75CL** **12**
12,5° - 2020 - vin d'été par excellence, fruit et facilité
- PROSECCO 75CL** **15**
11° - vénétie - l'incontournable pétillant d'italie

Vin Rosé

- BARDOLINO CHIARETTO 75CL** **12**
12° - 2020 - rosé léger et rafraîchissant

Vin Rouge

- NUMERO UNO 75CL** **14**
13,5° - hybride franco-italien - notre vin de table, facile et fruité

Bières

- PERONI 33CL** **4,5**
5,1° - La classique des classiques

Softs

- EAU PLATE 33CL** **2**
- EAU GAZEUSE 33CL** **2**
- COCA COLA 33CL** **2,5**
- COCA COLA ZERO 33CL** **2,5**
- THÉ GLACÉ 33CL** **2,5**
- LURISIA GAZZOZA 33CL** **4**
- SAN PELLEGRINO ARANCIATA 33CL** **2**
- SAN PELLEGRINO LIMONATA 33CL** **2**
- SAN PELLEGRINO MELOGRANO 33CL** **2**