

P
A
P
A

LEOLO

ANTIPASTI

*1.7 AIL AIL AIL	7,5
demi pâton a pizza, mozza fiordilatte, ail, huile d'olive et basilic	
*7 OLIVES & GRANA	7
grosse olives vertes de sicile et beaux morceaux de grana padano à partager	
*7 BURRATA E BASTA	7
burrata crémeuse d'environ 125g arrosée d'huile d'olive fruitée, basilic, sel et poivre	
*7 INSALATA SEMPLICE	7
roquette, tomates cerises, grana padano, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive (pour plus de gourmandise ajouter une burrata +5€)	
*7 STRACCIATA FUMÉE	8,5
le cœur de la burrata, crémeux avec des filaments de mozza, et la notre est fumée au bois de hêtre	
*1.3.7 FOCACCIA ESTIVALE	9
demi pâton à pizza, mozza fiordilatte, tomates cerises, pesto de basilic, basilic et huile d'olive	
*3.7 BURRATA PISTACCHIO	12
burrata crémeuse, pesto de pistaches, mortadella à la pistache, basilic	
*3.7 BURRATA CAPRESE	10
burrata crémeuse, tomates cerises, basilic pesto de basilic, huile d'olive	
*7 CARPACCIO DE BRESAOLA	10
fines tranches de filets de boeuf séché et mariné, grana padano, tomates cerises, roquette et jus de citron	
*1.3.7 BIG TAGLIERE APERITIVO	24
belle planche des copains à partager, mortadelle, bresaola et speck finement tranchés, beaux morceaux de grana padano, olives vertes de sicile et une grosse burrata de 125g bien crémeuse	

AL FORNO

PLATS AU FOUR

accompagnés d'une salade bien punchy et d'une focaccia!

*1.7 GNOCCHI ALLA SORRENTINA	15
gnocchi de pomme de terre, sauce tomate, basilic, mozza, grana padano gratiné et stracciata fumée on top	
*1.3.7 GNOCCHI AI PEPERONI	15
gnocchi de pomme de terre, crème de poivrons, mozza, chair à saucisse, ricotta salata, tomates cerises et noisettes torréfiées on top ajoute une burrata (+5€) ou de la stracciata (+3€)	

DOLCI & GELATI

TUTTO FATTO A MANO DA CASA CON AMORE

*3.7 PANNA COTTA	6,5
nous la faisons crémeuse, à la vraie gousse de vanille avec un coulis de fruits rouges, ou mangue/passion et cantucci	
*1.3.6.7 NOCCIOLINO	8
demi pizza, nocciolata et noisettes grillées il capo vous conseil d'ajouter de la gelato (+2€)	
*1.4.6.7 TIRAMISU	8
notre grand classique, super léger et au café	
*7 LA VRAIE GLACE A L'ITALIENNE	7,5
parfum au choix : noisette, fiordilatte et pistache topping en supp : caramel, nocciolata ou fruits rouges (+1€)	
*1.2.3.6.7 FAT SUNDAE	9
glace fiordilatte, nocciolata, caramel au beurre salé, cacahuètes salées, brisure de cantucci, cacao	
*7 AFFOGATO	5
espresso à l'italienne, servi avec une boule de glace fiordilatte, à noyer ou pas avec le café	

PIZZE

COME A NAPOLI

CLASSICI	
*1.7 MARINARA	9,5
sauce tomate, ail, origan, basilic et huile d'olive on te conseille d'ajouter une burrata (+5€)	
*1.7 MARGHERITA	11
sauce tomate, mozza fiordilatte, grana padano, basilic et huile d'olive il capo te conseille d'ajouter du jambon cuit (+2€)	
*1.7 FRESH MARGHERITA	13
crème de grana padano, mozza fiordilatte, tomates jaunes et rouges, basilic et huile d'olive à l'ail la squadra te conseille d'ajouter de la bresaola (+3€)	
*1.5.7 SBAGLIATA	14,5
sauce tomate, ail, stracciata fumée, olives noires, tomates cerises, origan, basilic, poivre et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter des anchois (+2€)	
TRADIZIONALI	
*1.7 NORMA	15
crème de poivrons, aubergines rôties à l'ail, mozza fiordilatte, ricotta salata, basilic et huile d'olive on te conseille d'ajouter du speck (+3€)	
*1.7 DIAVOLA CARINA	15
sauce tomate, mozza fiordilatte, salami piquant, ricotta fraîche, basilic, cheveu du diable et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter de la burrata (+5€)	
*1.7 BUFALINA DI PAPÀ	15
sauce tomate, mozza di bufala, grana padano, basilic, fleur de sel, poivre et huile d'olive ajoutes-y du speck (+3€)	
SPECIALITE	
*1.7 GOLOSA 2.0	16
crème de poivrons, mozza fiordilatte, chair à saucisse, salami piquant, grana padano, basilic et huile d'olive on te conseille d'ajouter une stracciata (+3€)	
*1.7 RÉGINA DI PAPÀ	16
sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, olives noires, champignons rôtis, basilic et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)	
*1.3.7 CHEESUS CHRIST	16,5
crème de grana, mozza fiordilatte, stracciata fumée, ricotta salata, coulis de figue, noisettes grillées, poivre, basilic et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter du salami piquant (+2€)	
*1.7 SPECK'TACULARE	17,5
crème de grana, mozza fiordilatte, speck, roquette, grana padano, tomates cerises et huile d'olive ajoutes-y une burrata (+5€)	
*1.3.7 BREAK MY BALL	18
crème de grana, mozza fiordilatte, pesto de basilic, burrata entière, tomates cerises, olives noires, basilic et huile d'olive il capo te conseille d'ajouter du speck (+3€)	
*1.3.7 MORTADELLA	18
pesto de pistache, mozza fiordilatte, mortadelle, stracciata fumée, pistaches concassées, basilic et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter des tomates cerises (+1€)	
*1.3.7 TRUFFE DE OUF	18
crème de ricotta à la truffe blanche, mozza fiordilatte, bresaola, stracciata fumée, roquette, noisettes grillées et huile d'olive aromatisée à la truffe d'été la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)	



Nous importons les meilleurs produits des meilleurs producteurs Napolitains et Italiens parce que notre ambition est de ramener un morceau de Naples à Bordeaux à travers la pizza, L'unique La vraie pizza Napoletana

Végétarien

Provenance de la viande : Italie

COMMANDE EN LIGNE
CLICK AND COLLECT & LIVRAISONS
PAPAFAMIGLIA.COM / @PAPAFAMIGLIA

PIZZA MICKEY

PIZZA MICKEY	8,5
MENU ENFANT PIZZA MICKEY	13,5
SIROP BAMBINI	(2€)
OU MINI CITRONNADE	(2€)
OU MINI THE GLACE	(2€)
OU JUS DE POMME	(3€)
PETITE GLACE PARFUM AU CHOIX	(3€)

PIMP TON INSALATA

SUR BASE ROQUETTE (4€), COMPOSE TA SALADE AVEC LES ALIMENTS DE TON CHOIX !

burrata	(5€)
mozza di bufala	(5€)
stracciata fumée	(3€)
ricotta salata	(2€)
copeaux de grana padano	(2€)
mortadelle	(2€)
speck	(3€)
jambon blanc	(2€)
bresaola	(3€)

VINO

VIN DU JOUR
demandez à la squadra !

	12cl	50cl	75cl
ROUGE			
PRIMITIVO ⁸ - IGT salento-13° fruits confits, baies noires, grenade, tout en étant facile et léger a boire	4,5	—	22
NUMERO UNO ⁸ - ventoux-france-13,5° notre vin de table, léger idéal pour l'apéro	5	—	26
NERO D'AVOLA ⁸ - DOC sicile-14° bio, ensoleillé, corsé et notes de cerises	5,5	—	29
WHEN WE DANCE ⁸ - DOCG CHIANTI-13° magnifique toscan, subtil et boisé, fruits rouges, mûres et tannins délicats	7,5	—	45
NEGROAMARO ⁸ - Bio IGP pouilles-12° vin nature des pouilles très fruité et léger	6	20	—
CORVINA ⁸ - vénétie-12,5° vin du nord de l'Italie délicat et tout en finesse	6,5	—	35
ETNA ROSSO CIAURIA ⁸ - DOC sicile-13,5° quand la vivacité de l'Etna cohabite avec la finesse de Paolo Caciorgna	—	—	47
BLANC			
PINOT GRIGIO ⁸ - vénétie-12,5° classique italien vin blanc sec frais idéal avec de la charcuterie ou fromage	5	—	25
BIANCO COLLI ⁸ - lazio-12,5° vermentino cépage typique italien vin fruité	5,5	—	29
FALANGHINA ⁸ - Bio IGP pouilles-11° vin nature, fruits blancs et agrumes	6	20	—
LA GIGA ⁸ - Bio piémont-13,5° blanc frais et complexe du Piémont	—	—	42
ROSÉ			
BARDOLINO ⁸ - DOC vénétie-12° rosé léger et rafraichissant	4,5	18	23
BULLES			
PROSECCO ⁸ - DOC vénétie-11° l'incontournable pétillant d'Italie	6,5	—	35
MOSCATO D'ASTI ⁸ - DOC piémont-6° doux floral et moelleux	6,5	—	35
LAMBRUSCO ⁸ - DOP modène-8,5° il vero lambrusco, vin rouge	5,5	—	29
PROSECCO ROSÉ ⁸ - DOC vénétie-11° notre champagne à l'italienne version rosé	—	—	42

BIRRA

**BIERES
ARTISANALES
A LA PRESSION**

25cl / 33cl / 50cl

	25cl	33cl	50cl
FACILE - 4,5° LOST LAGER, BREWDOG bière de tous les jours	4,5	6	8
BIRRA BALADIN - 4,8° BLONDE ALE, BALADIN florale, fraîche et facile	5	6,5	8,5
AMARA - 5,2° PUNK IPA, BREWDOG parfaitement équilibrée entre agrume et amertume !	5	6,5	8,5
SUD - 4,5° WITBIER, BALADIN la blanche version italienne pleine de saveur du sud	5	6,5	8,5

COCKTAILS

GIN TONIC gin, tonic fever tree	10
SPRITZ CLASSICO aperol, prosecco, eau gazeuse	9
HUGO SPRITZ liqueur de fleur de sureau, menthe fraîche, prosecco, jus de citron vert	9
AMALFITANO SPRITZ limoncello, jus de citron, prosecco, eau gazeuse, basilic	9
BELLINI SPRITZ prosecco, purée de pêche, eau gazeuse	9
NEGRONI CLASSICO gin, martini, campari	11

DIGESTIVI 4cl

NURCHETTO	6
SAMBUCA	6
LIMONCELLO	6
GRAPPA	6
AMARETTO	6
PEPPERMINT le get 27 et 31 italien !	6
VECCHIO AMARO DEL CAPO	6

SOFT

SIROP (25CL)	2
THÉ GLACÉ MAISON (25CL)	4,5
CITRONNADE MAISON (25CL)	4,5
JUS DE POMME (20CL)	3
MOLE COLA (33CL)	5
MOLE COLA ZERO (33CL)	5
BALADIN COLA (33CL)	5
EAU PLATE FILTRÉE (50CL)	2
EAU GAZEUSE FILTRÉE (50CL)	2

CAFFÈ

TORREFACTION ARTISANALE À L'ITALIENNE

ESPRESSO	2,5
DOPPIO	3,5
AFFOGATO ⁷ pimp di sandro ^{2,3} (nocciolata + cacahuètes) (+1€)	5
CORRETO café + digestif	7

Prix en euros taxes comprises et service inclus. Nous acceptons les règlements par carte bancaire, et les tickets restaurants. Grazie a voi et forza Napoli sempre !

ALLERGÈNES : 1. Céréales contenant du gluten 2. Arachides 3. Fruits à coques 4. Œufs 5. Poissons 6. Soja 7. Lait 8. Dioxyde de soufres à des concentrations supérieures à 10 mg/kg