

P  
A  
P  
A

**L  
E  
L  
L  
O**

### 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

<b>CLASSICI</b>	
*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€)	
<b>TRADIZIONALI</b>	
*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€)	
<b>SPECIALITE</b>	
*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

8,5	
<b>MENU ENFANT PIZZA MICKEY</b>	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 !

	12c1	50c1	75c1
<b>ROUGE</b>			
<b>PRIMITIVO</b> <sup>8</sup> - IGT salento-13° fruits confits, baies noires, grenade, tout en étant facile et léger a boire	4,5	—	22
<b>NUMERO UNO</b> <sup>8</sup> - ventoux-france-13,5° notre vin de table, léger idéal pour l'apéro	5	—	26
<b>NERO D'AVOLA</b> <sup>8</sup> - DOC sicile-14° bio, ensoleillé, corsé et notes de cerises	5,5	—	29
<b>WHEN WE DANCE</b> <sup>8</sup> - DOCG CHIANTI-13° magnifique toscan, subtil et boisé, fruits rouges, mûres et tannins délicats	7,5	—	45
<b>NEGROAMARO</b> <sup>8</sup> - Bio IGP pouilles-12° vin nature des pouilles très fruité et léger	6	20	—
<b>CORVINA</b> <sup>8</sup> - vénétie-12,5° vin du nord de l'Italie délicat et tout en finesse	6,5	—	35
<b>ETNA ROSSO CIAURIA</b> <sup>8</sup> - DOC sicile-13,5° quand la vivacité de l'Etna cohabite avec la finesse de Paolo Caciorgna	—	—	47
<b>BLANC</b>			
<b>PINOT GRIGIO</b> <sup>8</sup> - vénétie-12,5° classique italien vin blanc sec frais idéal avec de la charcuterie ou fromage	5	—	25
<b>BIANCO COLLI</b> <sup>8</sup> - lazio-12,5° vermentino cépage typique italien vin fruité	5,5	—	29
<b>FALANGHINA</b> <sup>8</sup> - Bio IGP pouilles-11° vin nature, fruits blancs et agrumes	6	20	—
<b>LA GIGA</b> <sup>8</sup> - Bio piémont-13,5° blanc frais et complexe du Piémont	—	—	42
<b>ROSÉ</b>			
<b>BARDOLINO</b> <sup>8</sup> - DOC vénétie-12° rosé léger et rafraichissant	4,5	18	23
<b>BULLES</b>			
<b>PROSECCO</b> <sup>8</sup> - DOC vénétie-11° l'incontournable pétillant d'Italie	6,5	—	35
<b>MOSCATO D'ASTI</b> <sup>8</sup> - DOC piémont-6° doux floral et moelleux	6,5	—	35
<b>LAMBRUSCO</b> <sup>8</sup> - DOP modène-8,5° il vero lambrusco, vin rouge	5,5	—	29
<b>PROSECCO ROSÉ</b> <sup>8</sup> - DOC vénétie-11° notre champagne à l'italienne version rosé	—	—	42

# BIRRA

**BIERES  
ARTISANALES  
ALA PRESSION**

25c1 / 33c1 / 50c1

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

# COCKTAILS

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

# DIGESTIVI 4CL

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

# CAFFÈ

TORREFACTION ARTISANALE À L'ITALIENNE

<b>ESPRESSO</b>	2,5
<b>DOPPIO</b>	3,5
<b>AFFOGATO</b> <sup>7</sup> pimp di sandro*2.3 (nocciolata + cacahuètes) (+1€)	5
<b>CORRETO</b> café + digestif	7

# SOFT

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

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