

P
A
P
A

**L
E
L
L
O**

ANTIPASTI

- *1.7 **AIL AIL AIL** 7,5
demi pâte à 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 confites, grana padano, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive (pour plus de gourmandise ajoute 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 TARTUFO** 9
demi pâte à pizza, crème de ricotta à la truffe, mozza, champignons cuits au four, jambon cuit et ciboulette
- *3.7 **BURRATA PISTACCHIO** 12
burrata crémeuse, pesto de pistaches, mortadella à la pistache, basilic
- *1.3.7 **BIG TAGLIERE APERITIVO** 24
belle planche des copains à partager, mortadelle, spianata et speck finement tranchés, beaux morceaux de grana padano, olives vertes de sicile et une grosse burrata de 125g bien crémeuse

PLATS AU FOUR

AL FORNO

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 stracciatia fumée on top
- *1.3.7 **GNOCCHI FUNGHI** 15
gnocchi de pomme de terre, crème de champignons, mozza, guanciale grillée, et noisettes torréfiées on top

ajoute une burrata (+5€) ou de la stracciatia (+3€) pour plus de gourmandise

TUTTO FATTO A MANO DA CASA CON AMORE

DOLCI & GELATI

- *3.7 **PANNA COTTA** 6,5
à la vraie gousse de vanille avec un coulis de fruits rouges, ou mangue/passion et et brisure de cantucci
- *1.3.6.7 **NOCCIOLINO** 8
demi pizza, nocciolata et noisettes grillées le chef vous conseil d'ajouter une boule de glace (+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



bevi olio

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

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

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€)

TRADIZIONALI

- *1.7 **RAGU FINTA** 13,5
chair à saucisse, grana padano, basilic, huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)
- *1.7 **MAKE YOU SWET** 14,5
sauce tomate à la Nduja (chair à saucisse calabraise piquante), mozza fiordilatte, salami piquant, ricotta fraîche, basilic et huile d'olive
on te conseille d'ajouter du speck (+3€)
- *1.7 **PORCO MIO** 15
crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, chair à saucisse, guanciale grillée, champignons cuits au four, ciboulette et huile d'olive
on te conseille d'ajouter une stracciatia fumée (+3€)
- *1.7 **CARBONARA** 16
crème de grana, mozza fiordilatte, guanciale grillée, coulis de jaune d'oeuf au pecorino, poivre, basilic et huile d'olive
on te conseille d'ajouter une stracciatia fumée (+3€)
- *1.7 **RÉGINA DI PAPÀ** 16
sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, olives noires, champignons cuits au four, basilic et huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)

SPECIALITE

- *1.7 **GOLOSA 2.0** 16
sauce tomate, mozza fiordilatte, chair à saucisse, salami piquant, grana padano, basilic et huile d'olive
on te conseille d'ajouter une burrata (+5€)
- *1.7 **FUNGHI I'M FAMOUS** 16
crème de champignons, mozza fiordilatte, guanciale grillée, champignons cuits au four, noisette grillées, ciboulette et huile d'olive
on te conseille d'ajouter une stracciatia fumée (+3€)

- *1.3.7 **CHEESUS** 16
crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, grana padano, stracciatia fumée, coulis de figue, 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 confites et huile d'olive
ajoutes-y une burrata (+5€)

- *1.7 **S'BALL'GLIATA** 18
sauce tomate, ail, tomates confites, olives noires, burrata entière, origan, basilic et huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter du speck (+3€)

- *1.3.7 **MORTADELLA** 18
pesto de pistache, mozza fiordilatte, mortadelle, stracciatia fumée, pistaches concassées, basilic et huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter des tomates confites (+2€)

- *1.3.7 **TARTUFO** 18
crème de ricotta à la truffe blanche, champignons cuits au four, mozza fiordilatte, stracciatia fumée, roquette, noisettes grillées et huile d'olive aromatisée à la truffe d'été
la squadra te conseille d'ajouter de la mortadelle (+3€)



- PIZZA MICKEY** 8,5
- MENU ENFANT PIZZA MICKEY** (8,5€) 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€)

VINO

VIN DU JOUR
demandez à la squadra !

	ROUGE	12c1	50c1	75c1
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	—	—	40
NEGROAMARO ⁸ - Bio IGP pouilles-12° vin nature des pouilles très fruité et léger	6	20	—	—
ETNA ROSSO CIAURIA ⁸ - DOC sicile-13,5° quand la vivacité de l'Etna cohabite avec la finesse de Paolo Caciorgna	—	—	—	42
	BLANC	12c1	50c1	75c1
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	12c1	50c1	75c1
BARDOLINO ⁸ - DOC vénétie-12° rosé léger et rafraichissant	4,5	18	—	23
	BULLES	12c1	—	75c1
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

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

BIRRA

**BIERES
ARTISANALES
A LA PRESSION**

25c1/33c1/50c1

	FACILE	4,5	6	8
LOST LAGER/BREWDOG 4,5° ou PERONI 5,1° bière de tous les jours	—	—	—	—
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

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 soufre à des concentrations supérieures à 10 mg/kg