

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
<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	—	—	40
<b>NEGROAMARO</b> <sup>8</sup> - Bio IGP pouilles-12° vin nature des pouilles très fruité et léger	6	20	—	—
<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	—	—	—	42
	BLANC	12c1	50c1	75c1
<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
	ROSÉ	12c1	50c1	75c1
<b>BARDOLINO</b> <sup>8</sup> - DOC vénétie-12° rosé léger et rafraichissant	4,5	18	—	23
	BULLES	12c1	—	75c1
<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

# 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 <sup>2,3</sup> (nocciolata + cacahuètes) (+1€)	5
<b>CORRETO</b> café + digestif	7

# BIRRA

**BIERES  
ARTISANALES  
A LA PRESSION**

25c1/33c1/50c1

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

# 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 soufre à des concentrations supérieures à 10 mg/kg