

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

crème de gorgonzola, mozza, grana padano,
noisettes torréfiées, coulis de poire, roquette

ROTO PISTACCHIO *1,3,7

pesto de pistache maison, mozza, jambon cuit,
tomates confites, roquette

ROTO QUEEN *1,7

Crème de grana, mozza, jambon cuit, champignons rôtis,
olives noires, roquette

ROTO TARTUFFO *1,3,7

crème de ricotta à la truffe d'été, mozza, champignons rôtis,
bresola, noisettes torréfiées, huile d'olive infusée
à la truffe blanche, roquette



PIZZA SANDWICH

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

7,5

FIGUETTA BURRATA (V) *1,7

burrata 125g, tomates confites, basilic, sauce tomate,
roquette, huile à l'ail, fleur de sel, poivre

12

8,5

FIGUETTA SALSICCIA

chair à saucisse, oignons rouges, mozza fiordilata,
roquette, sauce citron / ail

9

8

FIGUETTA PIQUANTE

stracciata fumée, spianata piquante, roquette,
noisettes torréfiées, miel

10

9,5

FIGUETTA PISTACCHIO

burrata 125g, jambon cuit, pistaches concassées,
basilic, roquette, huile d'olive

12

PIZZA FRITTA

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

PIZZA FRITTA CLASSICA *1,7

calzone frie garnie de sauce tomate, mozza,
jambon, basilic

8

PIZZA FRITTA DIAVOLA *1,7

calzone frie garnie de sauce tomate Ndjua,
mozza, spianata piquante, oignons rouges et
basilic

8

SUPPLÉMENTS

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

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

*ALLERGÈNES

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



@PAPAFAMIGLIA / WWW.PAPAFAMIGLIA.COM

Lunch - dinner

SIDE



FINGER FOOD À PARTAGER (OU PAS)

STRACCIATA FUMÉE (V) *7

le cœur de la burrata fumée au bois de hêtre

BURRATA E BASTA (V) *1,7

à la fraîche, poivre, sel, huile d'olive dop, basilic

INSALATA SEMPLICE (V) *7

roquette, tomates confites, copeaux de grana padano, vinaigrette balsamique

FRITTURA



LA BASE DE LA STREET FOOD NAPOLITAINE

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

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

MOZZA BALLS *1,3,7

billes de mozza panées puis frites, sauce tomate twistée.

ARANCINI CACIO E PEPE (V) *1,3,7

2 belles croquettes de riz farcie d'une sauce fromage et poivre



ARANCINI RAGÙ *1,3,7

2 belles croquettes de riz farcie d'une délicieuse sauce bolognaise.

PIZZETTA



NOS CRÉATIONS FACILES À MANGER ET CARRÉMENT ADDICTIF

MODÈLE RÉDUIT

HOT DOG ITALIEN *1,7

hot dog à la napolitaine, pâte à pizza, saucisse knak's, mozza, sauce french moutarde, sauce tomate, ciboulette

GARLIC BREAD (V) *1,7

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

L'ITALIAN CROC'SIGNORE *1,7

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

FOCACCIA PORCO MIO *1,7

crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, chair à saucisses, guanciale grillée, champignons cuits au four, ciboulette

PIZZA



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

MARINARA (V)

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

9,5

BIANCA (V) *1,7

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

10

MARGHERITA (V)

sauce tomate, mozza fiordilatte, grana padano, basilic
ajoutes-y du jambon cuit (+3€) une burrata (+5€) = un régal

11

LA RAGÙ *1,7

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

13

PATATE E PROSCIUTO *1,7

crème de grana, mozza fiordilatte, jambon cru italien
pomme de terre rôtie au four, grana padano et origan
la squadra te conseille d'ajouter de la stracchiata fumée ! (+3€)

14

BOMBA DI MARADONA (V) *1,7

sauce tomate, ail, origan, olives noires, tomates confites, oignons rouges, burrata entière, basilic
ajoutes-y du jambon cuit (+3€)

17,5

REGINA DI PAPÀ *1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, champignons cuits au four, olives noires, basilic
la squadra te conseille d'ajouter de la stracchiata fumée ! (+3€)

15

CHEESUS (V) *1,3,7

crème de gorgonzola, grana padano, mozza fiordilatte, coulis de poire, stracchiata fumée, noisettes grillées, poivre et basilic
on te conseille d'ajouter du salami piquant ! (+3€)

16,5

CARBONARA *1,7

crème de grana, mozza fiordilatte, guanciale grillée, coulis de jaune d'oeuf et pecorino, poivre, copeaux de grana.
on te conseille d'ajouter de la stracchiata fumée ! (+3€)

16

BETTER PEPPERONI *1,7

sauce tomate/nduja, mozza fiordilatte, spianata piquante, poivre et basilic
la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)

14

DOLCE DIAVOLA *1,7

crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, spianata piquante, oignons rouges et basilic
ajoutes-y de la chair à saucisse (+3€)

17,5

PORCO MIO *1,7

crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, chair à saucisses, guanciale grillée, champignons cuits au four, ciboulette
la squadra te conseille d'ajouter de la stracchiata fumée ! (+3€)

15,5

ON AIME LA TRUFFE *1,3,7

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

17,5

PISTACCHIO *1,3,7

pesto de pistache, mozza fiordilatte, jambon cuit, stracchiata fumée, tomates confites, basilic
parfait avec une burrata ! (+5€)

17

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**

le grand classique version Papà, fait maison

NOCCIOLINO *1,3,7 **6,5**

pâte à pizza cuite recouverte de nocciolata et d'éclats de noisettes

SWEET FRIZZE *1,3,7 **6,5**

morceaux de pâte à pizza coupés en frites puis frites, saupoudrés de sucre et arrosés de nocciolata

PANNA COTTA *1,3,7 **6,5**

à la vraie gousse de vanille, coulis de fruits rouges

PIZZA SOUS VIDE



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

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

DIAVOLA *1,7 **10**

sauce tomate, mozza, spianata piquante, basilic

TARTUFO *1,7 **11**

base truffes noires, mozza, champignons, huile d'olive à la truffe

MARGHERITA *1,7 **8**

tomates della tradizione, mozza, basilic

REGINA BELLA *1,3,7 **10**

sauce tomate, mozza, jambon cuits aux herbes, champignons rôtis, olives taggiasche, basilic, huile d'olive

CHEESUS *1,3,7 **10**

crème de gorgonzola, mozzarella, grana padano, champignons de paris rôtis, noisettes grillées, basilic

PORCO MIO *1,7 **11**

crème de gorgonzola, mozzarella, chair à saucisse pancetta grillée, champignons de paris rôtis, ciboulette

PISTACCHIO *1,3,7 **12,5**

Pesto de pistache, mozzarella, jambon cuit, tomates confites, 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

MORETTI 33CL **4,5**

4,6° - délicate et légèrement fruitée/amère

Softs

EAU PLATE 33CL **2**

EAU GAZEUSE 33CL **2**

COCA COLA 33CL **2,5**

COCA COLA ZERO 33CL **2,5**

THÉ PÊCHE SAN BENEDETTO 33CL **2,5**

véritable thé glacé italien au bon goût de pêche

LURISIA GAZZOZA 33CL **4**

une vraie limonade italienne

SAN PELLEGRINO ARANCIATA 33CL **2**

SAN PELLEGRINO LIMONATA 33CL **2**

SAN PELLEGRINO MELOGRANO 33CL **2**