

# Softs

<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> (avec ou sans sucre) 25cl	4,5
<b>CITRONNADE MAISON</b> 25cl	4,5
<b>MOLE COLA</b> 33cl	5
<b>MOLE COLA ZÉRO SUCRE</b> 33cl	5
<b>COLA BALADIN</b> 33cl	5
<b>EAU MICROFILTRÉE PLATE OU GAZEUSE</b> 50cl	2,5

# Vin DE NOS PETITS PRODUCTEURS

ROUGE	12cl	50cl	75cl
<b>PRIMITIVO*8</b> (IGT Salento. Pouilles 13,5°) confit, cerises noires, épices	4,5	-	22
<b>NUMERO UNO*8</b> (hybride franco-italien. 13,5°) glouglou, cerises fraîches, chaleur	5	-	26
<b>NERO D'AVOLA*8</b> (DOC Sicile. 14°) bio, intense, cerises noires et tabac	5,5	-	29
<b>CHIANTI ANTICHE VIE*8</b> (Toscane. 13°) rond, violette et cerises mûres	6	-	32
<b>NEGROAMARO PASSALACQUA*8</b> (BIO IGP Pouilles. 12,5°) nature, fruits rouges, fumé, servi frais	6	20	-
<b>CORVINA*8</b> (Vénétie. 12,5°) gouleyant, fraise, confiture	6,5	-	35
<b>ALBERAIA*8</b> (DOC Toscane. 14°) soyeux, cerise et grillé	-	-	42
<b>ETNA ROSSO CIAURIA*8</b> (DOC Sicile. 13,5°) souple, cassis, volcanique	-	-	42
BLANC	12cl	50cl	75cl
<b>PINOT GRIGIO*8</b> (Vénétie. 12,5°) facile, agrumes et chèvrefeuille.	5	-	26
<b>BIANCO COLLI*8</b> (Lazio. 12,5°) citron, pomme et minéral	6	20	-
<b>FALANGHINA PASSALACQUA*8</b> (BIO IGP Pouilles. 11°) blanc nature, fruits blancs et agrumes	7,5	-	42
<b>LA GIGA*8</b> (BIO Piémont. 13,5°) vif, fruits blancs et amande	-	-	-
ROSÉ	12cl	50cl	75cl
<b>BARDOLINO*8</b> (DOC Vénétie. 12°) frais, fraise et simple	4,5	16	23
<b>LE 2 DE ROUCOULETTE*8</b> (Côtes de Provence. 12°) équilibre, pêche de vigne et minéral	6,5	-	35
BULLES	12cl	75cl	
<b>PROSECCO*8</b> (DOC Vénétie. 11°) raffiné, poire et minéral	6,5	35	
<b>MOSCATO D'ASTI*8</b> (DOC Piémont. 6°) perlant, fleur de sureau et doux	6,5	35	
<b>LAMBRUSCO ROUGE*8</b> (DOP Modena. 8,5°) pétillant, fruits rouges et doux	5,5	29	

**Buon appetito e grazie a voi, forza pizza sempre!**

# Birre PRESSION 25cl 33cl 50cl

<b>FACILE*1</b> (Lost lager, brewdog - 4,5°) bière de tous les jours	4	5,5	7,5
<b>SUD*1</b> (witbier style, Baladin - 4,5°) blonde italienne quasi blanche, agrumes, chaleur du sud et épices	5	6,5	8,5
<b>AMARA*1</b> (Punk IPA, Brewdog - 5,6°) équilibrée, résineuse et agrumes	5	6,5	8,5
<b>SUPER BITTER*1</b> (Hoppy Belgium Ale, Baladin - 8°) caramel, fruits à noyaux et fraîcheur finale	5,5	7	9



# Cocktails VERRE / PICHET

<b>SPRITZ CLASSICO</b> cinzano, prosecco, eau gazeuse, orange, olive verte	9	25
<b>SPRITZ AMALFITANO</b> limoncello, jus de citron, sirop de basilic maison, prosecco, eau gazeuse, basilic	9	25
<b>RABBARO</b> gin, cinzano, sirop de rhubarbe jus de citron	9	-
<b>NEGRONI</b> gin, vermouth rouge et campari	9	-

# Digestivi

<b>SAMBUCA (38°)</b> liqueur d'anis	6
<b>LIMONCELLO (25°)</b> liqueur de citron	6
<b>AMARETTO*3 (28°)</b> liqueur d'amande	6
<b>GRAPPA (38°)</b> eau de vie de marc de raisin	6
<b>LIQUEUR DE NOISETTE*3 (20°)</b>	6

# Caffe

<b>ESPRESSO</b>	2,5
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	3,5
<b>AFFOGATO*7</b> + Pimp di Sandro(*2,3) (nocciolata + cacahuètes) (+1€)	5
<b>CORRETTO (CAFÉ + DIGESTIF AU CHOIX)</b>	7

Victime de leur succès, certains vins et millésimes peuvent manquer à l'appel, mais nous vous proposerons toujours une alternative !  
Prix en euros taxes comprises et service inclus.

Règlements par carte bancaire, American express et tickets restaurants uniquement le midi en semaine.

# Papà Raffaele

## Antipasti

- OLIVES & GRANA** \*7 🌿  
grosses olives vertes d'italie  
et beaux morceaux de grana padano à partager
- BURRATA E BASTA** \*7 🌿  
burrata crémeuse arrosée d'huile d'olive fruitée,  
basilic, sel et poivre
- STRACCIATA FUMÉE** \*7 🌿  
le cœur de la burrata, crémeux avec des filaments de mozza,  
et la nôtre est fumée au bois de hêtre
- AIE AIE AIL** \*1,7 🌿  
demie pizza, mozza fiordilatte, ail, huile d'olive et basilic
- FOCACCIA INVERNALE** \*1,7 🌿  
demie pizza, stracciatia fumée, tomates confites, poivre,  
zestes de citron, basilic et huile d'olive  
*(pour plus de gourmandise ajoute du jambon de parme : 3€)*
- FOCACCIA CIPOLLE** \*1,7  
demie pizza, crème d'oignons, mozza fiordilatte, anchois,  
olives taggiasche, oignons confits, basilic et huile d'olive  
*(pour plus de gourmandise ajoute de la stracciatia fumée : 3€)*
- ASSIETTE DE JAMBON DE PARME**  
assiette de jambon de parme parfaitement affiné et finement tranché
- BURRATA PISTACCHIO** \*3,7  
burrata crémeuse, pesto de pistache,  
mortadelle finement tranchée, basilic
- CARPACCIO DE BRESAOLA** \*7  
fines tranches de filet de bœuf séché et mariné, grana padano,  
tomates confites, roquette, jus de citron
- INSALATA SEMPLICE** \*7 🌿  
roquette, tomates confites, copeaux de grana padano,  
vinaigrette balsamique, sel, poivre, huile d'olive  
*(pour plus de gourmandise ajoute une burrata : 5€)*

## Dolci

- PANNA COTTA** \*3,7  
à la vraie gousse de vanille avec un coulis de rhubarbe et cantucci
- NOCCIOLINO** \*1,3,6,7  
demie pizza, cassonade, nocciolata et noisettes grillées  
(à commander avant la fermeture du four)
- TIRAMISU** \*1,4,6,7  
notre grand classique, super léger et au café
- FAT SUNDAE** \*1,2,3,4,6,7  
glace au lait, nocciolata, caramel au beurre salé,  
cacahuètes salées, cantucci, cacao
- SUNDAE ALBICOCCA** \*1,3,6,7  
glace au lait, coulis d'abricot, cantucci et pistaches, groseilles
- PISTACCHINO** \*1,3,6,7  
demie pizza, crème de pistache maison, pistache grillées, groseilles  
(à commander avant la fermeture du four)

## Bambini

- MENU ENFANT**  
pizza mickey : petite margherita (8,5€) \*1,7  
petite citronnade ou thé glacé (2€)  
mini sundae au choix nature, choco  
ou caramel ou coulis d'abricot ou rhubarbe (3€) \*1,3,7,6



13,5

### \* 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

🌿 : plats végétariens

www.papafamiglia.com / Suivez-nous ! @papafamiglia

## Pizze

- MARINARA (VEGAN)** \*1 🌿 **9,5**  
sauce tomate, ail, origan, basilic et huile d'olive  
ajouter une burrata (+5€) et des olives taggiasche (+2€) et obtient la Bomba di maradona  
Accord parfait : bière Facile et vin Pinot grigio (blanc)
- MARGHERITA** \*1,7 🌿 **11,5**  
sauce tomate, mozza fiordilatte, grana padano, basilic et huile d'olive  
ajoutes-y du jambon cuit (+3€)  
Accord parfait : bière Sud et vin Numero Uno (rouge)
- LA TIRCHIA** \*1,7 🌿 **13**  
sauce tomate, oignons et tomates confites, ricotta fraîche, olives  
taggiasche, zestes de citron, poivre, basilic et huile d'olive  
la squadra te conseille d'ajouter des anchois (+2€)  
Accord parfait : bière Sud et vin Numero Uno (rouge)
- PORCATA** \*1,7 **15,5**  
sauce tomate, mozza fiordilatte, grana padano, jambon cuit,  
chair à saucisse, ricotta fraîche, poivre, basilic et huile d'olive  
la squadra te conseille de la bresaola (+3€)  
Accord parfait : bière Amara et vin Numero Uno (rouge)
- CARBONARA** \*1,4,7 **16**  
crème de grana padano, mozza fiordilatte, coulis de jaune d'œuf  
pecorino, guanciale grillé, poivre, basilic et huile d'olive  
on te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)  
Accord parfait : bière Amara et vin Le 2 de Roucoulette (rosé)
- REGINA DI PAPÀ** \*1,7 **16**  
sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, olives taggiasche,  
champignons portobello, basilic et huile d'olive  
ajoutes-y de la stracciatia fumée ! (+3€)  
Accord parfait : bière Facile et vin Bianco Colli (blanc)
- DIAVOLA CARINA** \*1,7 **14,5**  
sauce tomate, mozza fiordilatte, salami piquant, ricotta fraîche,  
poivre, basilic et huile d'olive  
ajoutes-y de la burrata ! (+5€)  
Accord parfait : bière Amara et vin Negroamaro (rouge nature)
- DAVID FUNGHETTA** \*1,3,7 **16**  
crème de champignons, mozza fiordilatte, guanciale grillé,  
oignons caramélisés, stracciatia fumée, noisettes grillées et huile d'olive  
la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)  
Accord parfait : bière Amara et vin Falanghina (blanc)
- ONION BALL'S** \*1,3,7 🌿 **18,5**  
crème d'oignons, mozza fiordilatte, oignons et tomates confites,  
olives taggiasche burrata entière, noisettes grillées, basilic et huile d'olive  
on te conseille d'ajouter du jambon cru italien ! (+3€)  
Accord parfait : bière Super Bitter et vin Nero d'Avola (rouge)
- GORGONSIACCIA** \*1,7 **15**  
crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, chair à saucisse grillée,  
champignons portobello, zestes de citron, ciboulette et huile d'olive  
ajoutes-y de la stracciatia fumée (+3€)  
Accord parfait : bière Amara et vin Pinot grigio (Blanc)
- OH MY CHEESE !** \*1,3,7 🌿 **16,5**  
crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, stracciatia fumée, grana  
padano, coulis d'abricot, noisettes grillées, poivre, basilic et huile d'olive  
ajoute du salami piquant (+3€)  
Accord parfait : bière Amara et vin Negroamaro (rouge)
- PAPÀRMA** \*1,7 **17**  
crème de grana, mozza fiordilatte, jambon de parme, roquette,  
copeaux de grana padano et huile d'olive  
la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)  
Accord parfait : bière Super Bitter et vin Chianti (rouge)
- MORTADELLA** \*1,3,7 **18**  
pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadelle,  
stracciatia fumée, pistaches concassées, basilic et huile d'olive  
on te conseille d'ajouter des tomates confites ! (+2€)  
Accord parfait : bière Amara et vin Falanghina (Blanc)
- TRUFFE DE OUF** \*1,3,7 **18**  
crème de ricotta à la truffe d'été, mozza fiordilatte, bresaola,  
stracciatia fumée, roquette, noisettes grillées et huile d'olive aromatisée  
à la truffe blanche  
on te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)  
Accord parfait : bière Sud et vin Alberaia en bouteille (rouge)

**SUPPLÉMENT :** tu veux pimper ta pizza ? demande à la squadra !  
Burrata +5€ / Stracciatia +3€ / Charcuteries +3€ / Autre +2€