

Softs

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

Vin

DE NOS PETITS PRODUCTEURS

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

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



Cocktails

VERRE / PICHET

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

Digestivi

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

Caffe

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

7,5

MARINARA (VEGAN) *1 🌿

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)

7,5

MARGHERITA *1,7 🌿

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)

8,5

LA TIRCHIA *1,7 🌿

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)

7,5

9

PORCATA *1,7

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)

9

CARBONARA *1,4,7

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)

9

12

REGINA DI PAPÀ *1,7

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)

12

7

DIAVOLA CARINA *1,7

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)

7

16

DAVID FUNGHETTA *1,3,7

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)

16

7

ONION BALL'S *1,3,7 🌿

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)

7

8

GORGONSIACCIA *1,7

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)

8

8

9

OH MY CHEESE ! *1,3,7 🌿

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)

9

8

9

PAPÀRMA *1,7

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)

9

17

MORTADELLA *1,3,7

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)

17

18

TRUFFE DE OUF *1,3,7

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)

18

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