

mangiare a pranzo
manger le midi

Papà Pasta

lun - ven 12h-14h
sam 12h-15h
dim brunch

Antipasti

- Olives vertes de sicile, taggiasche et tomates confites (v) 7,5
- Pecorino au poivre, amandes toastées salées et miel (v) 8,5
- Burrata de 125g (v) 7,5
- Stracciata fumée (v) 9
- Assiette de mortadelle, pistaches toastées, tomates confites 9
- Crème d'artichauts, pleurotes rôties, stracciata fumée, amandes toastées, croûtons à l'ail (v) 9,5
- Burrata, pesto de pistaches, mortadelle et tomates confites 12
- Burrata, crème de champignons, pleurotes rôties, croûtons à l'ail (v) 12

Sandwiches

- Italian BLT: Bun brioché, guanciale grillé, sucrine, tomates confites, grana padano, mayo à l'ail noir 10
Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata fumée +3€
- Bombetta Mortadella: mortadelle, pesto de pistache, tomates confites, stracciata fumée et roquette 12
Le petit tips : doubles ta dose de mortadelle +3€
- Bombetta Funghi: crème de champignons, guanciale grillé, stracciata fumée, amandes toastées, roquette et huile d'olive 12
Le petit plus : changes la stracciata par une burrata +3€
- Bombetta Tartufo: ricotta à la truffe blanche, pleurotes rôties, stracciata fumée, amandes toastées, roquette et huile infusée à la truffe d'été (v) 12
Pour les gourmands : ajoutez du guanciale grillé +3€
- Bombetta Carciofi: crème d'artichauts, tomates confites, burrata entière, olives taggiasche et roquette 12
Le petit tips : ajoutez du jambon cru italien +3€
- Panuzzo Classico: jambon cru italien, tomates confites, mozzarella fiordilatte et roquette 11
Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata fumée +3€
- Panuzzo Cheesy: crème de taleggio, grana padano, mozzarella fiordilatte, stracciata fumée et oignons balsamique (v) 11
Pour les gourmands : ajoutez du jambon cru italien +3€

Gnocchi

- Gnocchi Invernale: crème de taleggio, mozzarella fiordilatte, grana padano, guanciale grillé, amandes toastées et roquette assaisonnée 15
Le petit plus : ajoutez-y une burrata entière +5€
- Gnocchi Sorrentina: sauce tomate, mozzarella fiordilatte, grana padano, basilic, stracciata fumée et roquette assaisonnée (v) 15
Le petit plus : ajoutez-y du guanciale grillé +3€

Insalata

- Roquette, grana padano, tomates confites (v) 7
Pour plus de gourmandises : ajoutez-y une burrata +5€ 12
- Sucrine, guanciale grillé, burrata entière, pleurotes rôties, tomates confites, croûtons à l'ail, vinaigre balsamique

Dolci

- Tiramisu 8
- Pannacotta coulis de figue et amaretti 7
- Nocciobomb (nocciolata et amandes grillées) 8
- Cookie noisettes, chantilly et cacao 5,5
- Italian Caffè 10
- Cannoli nocciolata et chantilly 6

mangiare la sera
manger le soir

Papà Pasta

lun - ven 18h-22h
sam 18h-22h30
dim 18h-22h

à partager

- Olives vertes de Sicile, taggiasche et tomates confites (v) 7,5
- Pecorino au poivre, amandes toastées salées et miel (v) 8,5
- Crème d'artichauts, pleurotes rôties, stracciata fumée, amandes toastées, croûtons à l'ail (v) 9,5
- Sucrine grillée, mayo à l'ail noir, guanciale grillé, grana padano, croûtons à l'ail 8,5
- Assiette de jambon de Parme 11
- Assiette de mortadelle, pistaches toastées, tomates confites 9
- Burrata de 125g (v) 7,5
- Stracciata fumée (v) 9
- Burrata, pesto de pistaches, mortadelle et tomates confites 12
- Burrata, crème de champignons, pleurotes rôties, croûtons à l'ail (v) 12

Planches

- Misto Aperitivo: pecorino poivre, salami au fenouil, olives vertes et taggiasche, crème d'artichaut, légumes croquants et tomates confites 20
 - Formaggio Aperitivo: taleggio, pecorino poivre, grana padano et ricotta à la truffe blanche 20
 - Salami Aperitivo: Jambon cru italien, mortadelle, salami au fenouil et jambon cuit 20
- > Pour encore plus de partage ajoutez une burrata (+5€) sur ta planche

Al Forno

- Snacketta Mortadella: Bombetta snackée garnie de mortadelle, pesto de pistache, tomates confites et stracciata fumée 12
Le petit tips : doubles ta dose de mortadelle +3€
- Snacketta Funghi: Bombetta snackée garnie d'une crème de champignons, guanciale grillé, stracciata fumée, amandes toastées et huile d'olive 12
Le petit tips : doubles ta dose de guanciale +3€
- Panuzzo Classico: jambon cru italien, tomates confites, mozzarella fiordilatte et roquette 11
Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata fumée +3€
- Panuzzo Cheesy: crème de taleggio, grana padano, mozzarella fiordilatte, stracciata fumée et oignons balsamique (v) 11
Pour les gourmands : ajoutez du jambon cru italien +3€
- Bruschetta Strac': huile à l'ail, tomates confites, olives taggiasche, stracciata fumée et basilic (v) 11
Le petit plus : ajoutez une burrata +5€
- Bruschetta Carciofi: crème d'artichauts, salami fenouil, grana padano, amandes toastées et olives taggiasche 10
Le petit plus : ajoutez-y une burrata +5€
- Bruschetta Tartufo: ricotta à la truffe blanche, pleurotes rôties, stracciata fumée, amandes toastées et huile d'olive infusée à la truffe d'été (v) 12
Le petit plus : changez la stracciata par une burrata +3€

Dolci

- Tiramisu 8
- Pannacotta, coulis de figue et amaretti 7
- Nocciolomb (nocciolata et amandes grillées) 8
- Cookie noisettes, chantilly et cacao 5,5
- Italian Caffè 10
- Cannoli nocciolata et chantilly 6

Bere (boire)

Vins Rouges

	12,5c1/50c1/75c1
- Primitivo (IGT Salento. 13,5°) - fruits confits, baies noires, grenade	4,5 / * / 22
- Numero Uno (hybride franco-italien. 13,5°) - glouglou, cerises fraîches, chaleur	5 / * / 26
- Nero d'Avola (BIO DOC Sicile. 14°) - intense, cerises noires, tabac	5,5 / * / 29
- Negroamaro (BIO IGP Pouilles. 12,5°) - chaleureux, fruits rouges, fumé	6 / 20 / *
- Chianti When we dance (DOCG BIO Chianti. 13°) - boisé, fruits rouges, mûres	7,5 / * / 45
- Alberaia (DOC Toscane. 14°) - soyeux, cerises, grillé	* / * / 42
- Etna Rosso (DOC Sicile. 13,5°) - souple, cassis, volcanique	* / * / 42
- Valpolicella (Venétie. 13°) - cerises, déliquat, élégant	9 / * / 55

Vins Blancs

	12,5c1/50c1/75c1
- Pinot Grigio (Vénétie. 12,5°) - facile, agrumes, chevrefeuille, floral	5 / * / 29
- Vermentino Bianco colli (Lazio. 12,5°) - citrCns, pomme, minéral	5,5 / * / 29
- Falanghina (BIO IGP Pouilles. 11°) - nature, agrumes, fruits blancs	6 / 20 / *
- La Giga (BIO Piemont. 13,5°) - vif, fruits blancs, amandes	* / * / 42

Vins Rosé

	12,5c1/50c1/75c1
- Bardolino Chiaretto (DOC Vénétie. 12°) - frais, fraises, simple	4,5 / 16 / 23
- Le 2 de Roucoulette (Côtes de Provence. 12°) - équilibré, pêches de vigne, minéral	6,5 / * / 35

Vins Pétillants

	12,5c1/50c1/75c1
- Prosecco (DOC Vénétie. 11°) - raffiné, poire, minéral	6,5 / * / 35
- Moscato d'Asti (DOC Piemont. 6°) - perlant, fleur de sureau, doux	6,5 / * / 35
- Prosecco Rosé (Venétie. 11°) - poires, cerises, fines bulles	7 / * / 42
- Lambrusco Rouge (DOP Modena. 8,5°) - cerises, fruits rouges, gourmand	5,5 / * / 29

Bières

	25c1/33c1/50c1
- Facile (Lost lager, Brewdog. 4,5°) - bière de tous les jours	4 / 5,5 / 7,5
- Birra Baladin (Italian Ale, Baladin. 4,5°) - florale, fraîche, facile	5 / 6,5 / 8,5
- Amara (Punk IPA, Brewdog. 5,6°) - équilibré, résineuse, agrumes	5 / 6,5 / 8,5
- Sud (Witbier style, Baladin. 4,5°) - agrumes, chaleur du sud, épices	5 / 6,5 / 8,5
- Super Bitter (Hoppy Belgium Ale, Baladin. 8°) - caramel, fruits à noyaux, fraîcheur finale	5,5 / 7 / 9
- Rock'n'roll (American Pale Ale, Baladin. 7,5°) - blonde, poivrée, très légèrement houblonné	5,5 / 7 / 9

Bere (boire)

Spritz *(midi & soir)*

au verre / pichet

- Spritz Classico
prosecco, Cinzano 9 / 25
- Spritz Amarena
prosecco, Martini, sirop de cerise amarena, cerises amarena, seltz 9 / 25
- Spritz Limoncello
prosecco, Limoncello, citron jaune, seltz 9 / 25

Cocktails *(uniquement le soir)*

- Old fashion
whisky bourbon, sucre brun, Angostura, eau pétillante 11
- Negroni Classico
campari, vermouth rouge, gin 9
- Espresso Martini
vodka, Frangelico, liqueur de café, sirop de noisette, espresso 11
- Gin To di Papà
gin à la cannelle, citron jaune, sirop de cannelle, tonic 11
- Amaretto Sour
amaretto, sirop de noisettes, citron jaune, lait de burrata 11
- Manhattano
whisky bourbon, Martini rubino, Angostura, sirop de cerise amarena 11
- Pere' Fizz
gin, citron jaune, sirop de noisette, jus de poires, lait de burrata, tonic 11
- Ramagnole
rhum ambré, sirop de cannelle, citron jaune, jus de pommes 11
- Bombardino
espresso, rhum, liqueur d'oeuf italienne, chantilly, poudre cannelle chocolat 11

Cocktail sans alcool *(uniquement le soir)*

- Oscardo
citronnade, jus de pommes, sirop de cannelle 7
- Gaspardo
thé infusé, jus de poires, sirop de sucre, citron jaune 7

Soft

- Thé glacé maison 4,5
- Citronnade maison 4,5
- Baladin Cola 5
- Mole cola 5
- Mole cola zero 5
- Eau plate / gazeuse 2,5

Caffè

- Espresso / Doppio 2,5/3,5
- Chocolat chaud di Papà (nocciolata noisettes et chantilly) 5,5
- Latte Macchiato 5
- Cappuccino 5
- Latte 5
- Latte vanille 5,5
- Thé de chez Unami 5
- Italian Caffè 10

Spiritueux

- Limoncello, Amaretto, Sambucca, Grappa, Liqueur de noisette 6

Lieu de vie à la Napolitaine, panuozzeria, caffè, aperitivo bar. Venez vivre l'expérience Napolitaine de midi à minuit !

PAPÀ POSTO - Lieu de vie à la napolitaine / luogo de vita alla napoletana
16bis place du Lion d'Or, Lille

papafamiglia.com @papafamiglia

Brunch

dim 11h30-15h

Menu

28

- Assiette de mortadelle et burrata
+
- Bruschetta stracciata, pistache, tomates
+
- Croissant nocciolata
- Cookie noisette, chantilly et cacao
+
- Espresso ou thé de chez Unami
ou café filtre ou chocolat chaud
+
- Jus d'orange pressé
Option Mimosa (prosecco + jus d'orange) +3€

ou

- Assiette de salami fenouil et burrata
+
- Bruschetta ricotta truffe, pleurotes et amandes
+
- Croissant nocciolata
+
- Pannacotta, coulis de figue et amaretti
+
- Espresso ou thé de chez Unami
ou café filtre ou chocolat chaud
+
- Jus d'orange pressé
Option Mimosa (prosecco + jus d'orange) +3€

à partager

- Burrata de 125 g 7,5
- Stracciata fumée (v) 9
- Burrata pesto de pistaches, mortadelle et tomates confites 12
- Burrata, crème de champignons, pleurotes grillées, croûtons à l'ail (v) 12
- Assiette de jambon de Parme 11
- Assiette de mortadelle, tomates confites, pistaches toastées 9
- Italian BLT: Bun brioché, guanciale grillé, sucrine, tomates confites, grana padano, mayo à l'ail noir 10
- Bombetta mortadelle, pesto de pistaches, tomates confites, stracciata fumée et roquette 12
- Bombetta funghi : crème de champignons, guanciale grillé, stracciata fumée, amandes toastées et huile d'olive 12
- Panuzzo jambon cru, tomates confites, mozzarella fiordilatte et roquette 11
- Gnocchi Invernale: crème de taleggio, mozzarella fiordilatte, grana padano, guanciale grillé, amandes toastées et roquette assaisonnée 15
- Gnocchi Sorrentina: sauce tomate, mozzarella fiordilatte, grana padano, basilic, stracciata fumée et roquette assaisonnée (v) 15
- Tiramisu 8
- Cannoli nocciolata et chantilly 6
- Noccio'bomb 8
- Cookie noisettes, chantilly et cacao 5,5
- Pannacotta, coulis de figue et amaretti 7

Happy hour

lun - ven 17h-18h30

à manger

- Olives vertes de sicile, taggiasche 5
- Pecorino poivre, amandes toastées salée et miel 5
- Burrata de 125 g, huile d'olive des Pouilles (v) 5
- Stracciata fumée (v) 5
- Assiette de mortadelle et pistaches 5

à boire

- **Spritz Classico** 5
prosecco, cinzano
- **Nero d'Avola** 5
(DOC Sicile. 14°)
bio, ensoleillé, corsé, notes de cerises
- **Falanghina** 5
(Pouilles-11°) BIO IGP
blanc nature, fruits blancs et agrumes
- **Prosecco** 5
(DOC Vénétie. 11°)
l'incontournable pétillant d'Italie
- **Facile 50cl** 5
(Lost lager, Brewdog. 4,5°)
bière de tous les jours

Lieu de vie à la Napolitaine, panuozzeria, caffè, aperitivo bar. Venez vivre l'expérience Napolitaine de midi à minuit !

PAPÀ POSTO - Lieu de vie à la napolitaine / luogo de vita alla napoletana
16bis place du Lion d'Or, Lille

papafamiglia.com @papafamiglia