

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
SAN PELLEGRINO 50CL / 1L	4,5 / 6

Vin

DE NOS PETITS PRODUCTEURS

ROUGE

	12cl	50cl	75cl
PRIMITIVO *8 (Tempo al vino - Puglia IGT - 13°) Grand classique des Pouilles, fruits confits, épices, grenade	5	18	24
NUMERO UNO *8 (hybride franco-italien. 13,5°) Glouglou, cerises fraîches, chaleur	5	-	24
CORVINA *8 ("Scuola nel vigneto" cantina negrar - Veneto IGT - 12,5°) Cerise, confiture de fraise, tanins souples	5,5	-	26
NEGROAMARO *8 (Carmina Terrae - Puglia IGT - 12,5°) Velouté, notes fumées, fruits foncés, soleil	6	-	28
NERO D'AVOLA *8 (Canicatti - Sicilia DOCG - 13°) Ensoleillé, prune, violette, tabac	6	21	28
PINOT NOIR *8 (Raineri - Piemonte DOC - 13,5°) Pinot du Piémont, finesse, équilibré, fruits rouges, tanins subtilement marqués	7	-	36
BARBERA D'ALBA *8 (Musso - Piemonte DOCG 13,5°) Fruits noirs confits, épices douces, puissance, rondeur	-	-	38
ETNA ROSSO "CIAURIA" *8 (Pietro caciorgna - Sicilia DOC - 13,5°) Fruits rouges, cassis, minéral, aérien	-	-	42
SANGIOVESE "ALBERAIA" *8 (Pietro Caciorgna - Toscana DOC - 14°) Fruits des bois, cassis, boisé, grande élégance	-	-	43

BLANC

	12cl	50cl	75cl
CHARDONNAY *8 (Colli Morenici, Veneto DOC - 13°) Chardonnay frais, agrumes, rondeur, velouté	4,5	17	23
GARGANEGA *8 (Scuola nel vigneto - Veneto IGT - 12°) Cépage le plus ancien d'Italie, agrumes, melon, poire	5,5	-	26
FIANO *8 (Verdeca Cantina Fiorentino - 12,5°) Vin du Sud, poire, agrumes, sec, acidité	6	-	28
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO *8 (Teruzzi - Toscana DOCG - 12,5°) Finesse de Toscane, cépage oublié, pêche, minéralité, fraîcheur	6,5	-	34

ROSÉ

	12cl	50cl	75cl
CÔTES DE PROVENCE *8 (Soma - Provence) Équilibre, finesse, fraise écrasée, pêche	6,5	23	34

BULLES

	12cl	50cl	75cl
PROSECCO *8 (Gemin - Veneto DOC - 12°) Prosecco sec et raffiné, poire, fleurs sauvages	6	-	30
MOSCATO D'ASTI *8 (Massolino - Piemonte DOCG - 5°) Poire, miel, fleur de sureau	8	-	34

Birre

PRESSION

	25cl	33cl	50cl
FACILE ¹ (Pils d'oro, Le fourgon - 5,2°) bière de tous les jours	4	5,5	7,5
BIRRA BALADIN ¹ (Italian Ale, Baladin - 4,5°) blonde italienne, florale, fraîche, facile	5	6,5	8,5
MUNDAKA ¹ (Session IPA, Crack - 4,6°) mandarine, mangue, abricot, ananas, pamplemousse et cèdre	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

* 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)

9,5

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)

11,5

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)

13

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)

15,5

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)

16

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)

16

12

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)

14,5

7

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)

18,5

8

GORGONSICCIA *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)

15

8

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)

16,5

9

8

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)

17

9

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)

18

13,5

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€

