

mangiare a pranzo
manger le midi

Papà Pasta

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

Antipasti

- Olives vertes de sicile, olives leccino et grana padano (v) 8
- Grana padano, amandes caramélisées et miel (v) 7,5
- Burrata de 125g (v) 7,5
- Stracciata fumée, oignons confits, croûtons à l'ail (v) 9
- Assiette de mortadelle à la pistache 9
- Burrata, pesto de basilic, tomates cerises, pangratatto et basilic (v) 10
- Burrata, pesto de pistaches, mortadelle et tomates cerises et basilic 12
- Burrata, ketchup de tomates, aubergines rôties, tomates cerises, pangratatto (v) 10
- Burrata, crème de champignons à la truffe d'été, salami fenouil, noisettes grillées 12

Sandwiches

- Bombetta Mortadella: mortadelle, pesto de pistache, tomates cerises, stracciata fumée et roquette 12
Le petit tips : double ta dose de mortadelle +3€
- Bombetta Melanzane (v): ketchup de tomates maison, stracciata fumée aubergines rôties à l'ail, roquette et huile d'olive à l'ail 12
Le petit plus : change la stracciata par une burrata +3€
- Bombetta Tartufo: ricotta à la truffe blanche, salami aux graines de fenouil, stracciata fumée, amandes toastées, roquette et huile infusée à la truffe d'été (v) 12
Le petit plus : change la stracciata par une burrata +3€
- Bombetta Burrata (v): ketchup de tomates maison, burrata entière, tomates cerises, olives leccino et roquette 12
Le petit tips : ajoute du jambon cru italien +3€
- Bombetta Piquante: Sauce tomate, spianata piquante, tomates cerises, mozzarella di bufala entière et roquette 12
Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata fumée +3€
- Pulled pork bun: Bun brioché, pulled pork de chez beef project, sucrine, scamorza, oignons balsamique, mayo à l'ail fumé et cornichon aigre doux on top 12
Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata fumée +3€
- Panuzzo Classico: Pesto de basilic, jambon cru italien, tomates cerises, mozzarella di bufala et roquette 12
Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata fumée +3€

Gnocchi

- Gnocchi Cacio e pepe (v): crème de cacio e pepe, mozzarella fiordilatte, grana padano, stracciata fumée et poivre on top, roquette assaisonnée à côté 15
Le petit plus : ajoutes-y du jambon cru italien +3€
- Gnocchi alla Norma (v): sauce tomate, aubergines rôties à l'ail, mozzarella fiordilatte, scamorza, grana padano et basilic, roquette assaisonnée à côté 15
Le petit plus : ajoutes-y de la stracciata fumée +3€

Insalata

- Semplice: Roquette, grana padano, tomates cerises, vinaigrette citronnée (v) 7
Pour plus de gourmandises : ajoutes-y une burrata +5€ et pour les viandars du jambon cru italien +3€
- Insalata di Posto: Sucrine, sauce cacio e pepe, stracciata fumée, jambon cru italien, aubergines rôties à l'ail, tomates cerises, pangratatto, huile d'olive, poivre 15
Le petit plus : ajoutes-y une burrata +5€

Dolci

- Tiramisu 8
- Pannacotta coulis de fruits rouges et amaretti 7
- Nocciolomb (nocciolata et amandes grillées) 8
- Cookie noisettes, chantilly et cacao 5,5
- Italian Caffè (espresso, digestif au choix, sirop de sucre et chantilly) 10
- Cannoli nocciolata et chantilly 6

mangiare la sera
manger le soir

Papà Pasta

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

Antipasti

- Olives vertes de sicile, olives leccino et grana padano (v) 8
- Grana padano, amandes caramélisées et miel (v) 7,5
- Assiette de jambon de Parme 11
- Assiette de mortadelle à la pistache 9

Burrata e amici

- Burrata de 125g (v) 7,5
- Stracciata fumée, oignons confits, croûtons à l'ail(v) 9
- Burrata, pesto de basilic, tomates cerises, croûtons à l'ail et basilic (v) 10
- Burrata, pesto de pistaches, mortadelle et tomates cerises et basilic 12
- Burrata, ketchup de tomates, aubergines rôties, tomates cerises, croûtons à l'ail (v) 10
- Burrata, crème de champignons à la truffe d'été, salami fenouil, noisettes grillées 12

Planches

- Formaggio Aperitivo: scamorza, pecorino, grana padano et ricotta à la truffe blanche 20
- Salami Aperitivo: Jambon cru italien, mortadelle pistache, salami fenouil et salami piquant 20
- Big Aperitivo: Salami fenouil, pecorino poivre, grana padano, mortadelle, burrata 125g, olives vertes de siciles, olives leccino, tomates cerises, légumes croquants 30

-> Pour encore plus de partage ajoutez ou rajoutez une burrata (+5€) sur ta planche

Bruschetta & Bun

- Bruschetta Mortadella: pesto de pistache, mortadelle, tomates cerises, stracciata fumée et basilic 14
Le petit tips : double ta dose de mortadelle +3€
- Bruschetta Melanzane (v): ketchup de tomates maison, stracciata fumée aubergines rôties à l'ail, roquette et huile d'olive à l'ail 12
Le petit tips : ajoutez-y du jambon cru italien +3€
- Bruschetta Classico: pesto de basilic, jambon cru italien, tomates cerises, mozzarella di bufala et basilic 13
Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata fumée +3€
- Bruschetta Piquante: ketchup de tomates maison, spianata piquante, tomates cerises, mozzarella di bufala et roquette 12
Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata fumée +3€
- Bruschetta Tartufo: ricotta à la truffe blanche, salami au graines de fenouil, roquette, stracciata fumée, amandes toastées et huile d'olive infusée à la truffe d'été (v) 14
Le petit plus : change la stracciata par une burrata +3€
- Pulled pork bun: Bun brioché, pulled pork de chez beef project, sucrine, scamorza, oignons balsamique, mayo à l'ail fumé et cornichon aigre doux on top 12
Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata fumée +3€

Dolci

- Tiramisu 8
- Pannacotta, coulis de fruits rouges et amaretti 7
- Nocciolomb (nocciolata et amandes grillées) 8
- Cookie noisettes, chantilly et cacao 5,5
- Italian Caffè (espresso, digestif au choix, sirop de sucre et chantilly) 10
- Cannoli nocciolata et chantilly 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

Bere (boire)

Vins Rouges

| | 12cl/50cl/75cl |
|---|----------------|
| - Primitivo Tempo al vino - Puglia IGT - 13° Grand classique des Pouilles, fruits confits, grenade, chaleureux | 5 / 18 / 24 |
| - Numero Uno *8 (hybride franco-italien. 13,5°) Glouglou, cerises fraîches, chaleur | 5 / * / 24 |
| - Corvina - "Scuola nel vigneto" cantina negrar - Veneto IGT - 12,5° cerise, confiture de fraise, tanins souples, frais | 5,5 / * / 26 |
| - Negroamaro Carmina Terrae - Puglia IGT - 12,5° fruits confits, fumé, tanins fondus | 6 / * / 28 |
| - Nero d'Avola Canicatti - Sicilia DOCG - 13° Ensoleillé, prune, violette, tabac | 6 / 21 / 28 |
| - Pinot noir Raineri - Piemonte DOC - 13,5° Pinot du Piemont, finesse, équilibre, fruits rouges, tanins subtilement marqués | 7 / * / 36 |
| - Barbera d'Alba Musso - Piemonte DOCG 13,5° Fruits noirs confits, épices douces, puissance, rondeur | * / * / 38 |
| - Etna Rosso "Ciauria" Pietro caciorgna - Sicilia DOC - 13,5° Fruits rouges, cassis, minéral, dentelle | * / * / 42 |
| - Sangiovese "Alberaia" Pietro Caciorgna - Toscana doc - 14° Fruits des bois, cassis, boisé, grande élégance | * / * / 43 |

Vins Blancs

| | 12cl/50cl/75cl |
|---|----------------|
| - Chardonnay Colli Morenici - Veneto DOC - 13° Chardonnay frais, agrumes, rondeur, velouté, minéralité | 4,5 / 17 / 23 |
| - Garganega "Scuola nel vigneto" Veneto IGT - 12° cépage le plus ancien d'Italie, melon, poire, fleurs blanches | 5,5 / * / 26 |
| - Vernaccia di San Gimignano Teruzzi - Toscana DOCG - 12,5° Finesse de Toscane, cépage oublié, pêche, minéralité, délicatesse | 6,5 / * / 34 |
| - Vermentino Antonella Corda - Sardegna DOC - 13,5° Complexité, agrumes, salinité, minéralité, fraîcheur | * / * / 46 |
| - Catarratto "Versante Nord" Eduardo Torres - Sicilia IGT - 12,5° Vif, minéral, floral, fruits blancs, agrumes, volcanique | * / * / 52 |

Vins Rosé

| | 12cl/50cl/75cl |
|---|----------------|
| - Côtes de Provence Soma - Provence 12° Équilibre, finesse, fraise écrasée, pêche | 6,5 / 23 / 34 |

Vins Pétillants

| | 12cl/50cl/75cl |
|---|----------------|
| - Prosecco Gemin - Veneto DOC - 12° Prosecco sec et raffiné, poire, fleurs sauvages | 6 / * / 30 |
| - Moscato D'Asti Massolino - Piemonte DOCG - 5° Poire, miel, fleur de sureau : moscato d'asti c'est pour la vie | 8 / * / 34 |
| - Fraciacorta "Saten" Contadi Castaldi - Lombardia DOCG - 12,5° Le « champagne » italien, Chardonnay, gourmand, brioche, fruits jaunes, délicat | * / * / 45 |

Bières

| | 25cl/33cl/50cl |
|--|----------------|
| - Facile Pils d'oro - Le Fourgon - 5,2° 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 |
| - Mundaka session IPA - Crack - 4,6° Mandarine, mangue, abricot, ananas, pamplemousse et cèdre | 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 9 / 25
pétillant du lac de Garde, Cinzano, seltz
- Spritz Hugo 9 / 25
pétillant du lac de Garde, liqueur de fleur de sureau, citron vert, menthe, seltz
- Spritz Limoncello 9 / 25
pétillant du lac de Garde, Limoncello, citron jaune, seltz

Cocktails *(uniquement le soir)*

- Old Fashioned 11
whisky bourbon, Italicus, citron jaune, sucre brun, bitter, eau pétillante
- Negroni Classico 9
campari, vermouth rouge, gin
- Fragola Smash 11
vodka, fraise, sucre de canne, jus de citron jaune, menthe
- Basil Smash 11
gin, sirop de basilic, citron jaune, eau de burrata
- Gin To di Posto 11
gin, pêche, citron jaune, tonic
- Amaretto Sour 11
amaretto, citron jaune, eau de burrata, angostura bitter
- Estate mule 11
sambuca, pamplemousse, citron jaune, gingembre, ginger beer, bitter
- Rumanito 11
rhum ambré, pêche, citron vert, ginger beer, bitter

Cocktail sans alcool *(uniquement le soir)*

- Spritz 0% 11
Martini vibrante, prosecco 0%, tonic hysope
- Basil Smash 0% 11
gin 0%, sirop de basilic, citron jaune, eau de burrata
- Amaretto Sour 0% 11
Lyre's amaretti, sirop de sucre, citron jaune, eau de burrata
- Gin to 0% 11
Gin 0%, tonic hysope, citron jaune
- Fragola Smash 0% 11
gin 0%, fraise, sucre de canne, jus de citron jaune

Soft

- Thé glacé maison 4,5
- Citronnade maison 4,5
- Baladin Cola 33cl 5
- Mole cola 33cl / Mole cola zero 33cl 5
- Eau plate microfiltre 50cl 2,5
- San Pellegrino 50cl / 1L 4,5 / 6

Caffè

- Espresso / Doppio 2,5/3,5
- Chocolat chaud di Papà (nocciolata noisettes et chantilly) 5,5
- Latte Macchiato 5
- Cappucino 5
- Latte 5
- Thé de chez Unami 5,5
- Italian Caffè (espresso, digestif au choix, sirop de sucre et chantilly) 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, roquette et amandes
+
- Croissant nocciolata
+
- Pannacotta, coulis de fruits rouges 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 cerises 12
- Burrata, pesto de basilic, tomates cerises, croûtons à l'ail (v) 12
- Assiette de jambon de Parme 11
- Assiette de mortadelle, tomates confites, pistaches toastées 9
- Bun Pulled Pork: Bun brioché, pulled pork, sucrine, oignons balsamique, scamorza mayo à l'ail fumée 12
- Bombetta mortadelle, pesto de pistaches, mortadelle pistache, stracciata fumée tomates cerises et roquette 12
- Bombetta Melanzane (v) : ketchup de tomate, aubergines rôtiées à l'ail, stracciata fumée, roquette et huile à l'ail 12
- Panuzzo Classico: pesto de basilic, mozzarella di bufala, roquette jambon cru italien et tomates cerises 12
- Gnocchi cacio e pepe: crème cacio e pepe, mozzarella fiordilatte, grana padano, stracciata fumée on top et roquette assaisonnée à côté 15
- Gnocchi alla norma (v): sauce tomate, aubergines rôties à l'ail, mozzarella fiordilatte, grana padano, basilic, scamorza et roquette assaisonnée à côté 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, leccino 5
- Grana Padano, amandes caramélisées salées et miel 5
- Burrata de 125g (v) 5
- Stracciata fumée (v) 5
- Assiette de mortadelle pistaches 5

à boire

- Spritz Classico 5
prosecco, cinzano
- Numero Uno *8 5
(hybride franco-italien. 13,5°)
Glouglou, cerises fraîches, chaleur
- Chardonnay *8 5
(Colli Morenici - Veneto DOC 13°)
agrumes, rondeur, velouté, minéralité
- Prosecco Gemin - Veneto DOC - 12° 5
(Gemin - Veneto DOC 12°)
sec et raffiné, poire, fleurs sauvages
- Facile 50cl 5
(Pils d'oro, le Fourgon. 5,2°)
bière de tous les jours