

Street food pizza

PIZZA ROTOLO

LE PETIT COUSIN DE LA PIZZA, C'EST UNE DEMI PIZZA
CUITE DANS NOTRE FOUR NAPOLITAIN, GARNIE DE NOS
DÉLICIEUX PRODUITS VENUS TOUT DROIT DE LA BOTTE

ROTO CHEESE (V) *1,3,7 7,5

crème et grana, mozzarella fiordilatte, provola, noisettes
torréfiées, coulis de poire et roquette

ROTO PISTACCHIO *1,3,7 8,5

pesto de pistache maison, mozzarella fiordilatte,
jambon cuit, tomates cerises et roquette

ROTO QUEEN *1,7 8

crème et grana, mozzarella fiordilatte, jambon cuit,
champignons de paris, olives noires et roquette

ROTO TARTUFFO *1,3,7 9,5

crème à la truffe d'été, mozzarella fiordilatte,
champignons de paris, bresaola, noisettes toastées,
huile d'olive infusée à la truffe blanche et roquette



SUPPLÉMENTS

BURRATA + 5€ / CHARCUTERIE, STRACCIATA + 3€ / AUTRES+ 2€

PIZZETTA

NOS CRÉATIONS FACILES À MANGER
ET CARRÉMENT ADDICTIF

MODÈLE RÉDUIT

GARLIC BREAD (V) *1,7 5

pâte à pizza, mozzarella fiordilatte, ail et huile d'olive

L'ITALIAN CROC'SIGNORE *1,7 6,5

le croque monsieur façon pizza garnie de mozzarella
fiordilatte, grana padano et jambon cuit

PIZZETTA PAPARMA *1,7 9

crème et grana padano, mozzarella fiordilatte, jambon
de parme, roquette et copeaux de grana padano

PIZZETTA MORTADELLA *1,7 9

pesto de pistache, mozzarella fiordilatte, mortadelle,
stracciata fumée, basilic, huile d'olive

PIZZETTA TARTUFFO *1,7 9

crème à la truffe d'été, mozzarella fiordilatte,
champignons de paris, noisettes toastées, roquette, huile
d'olive infusée à la truffe blanche

PIZZA ET CIE

CHAUSSON DE
PÂTE À PIZZE
GARNI ET FRIT.
L'ALTERNATIVE
PARFAITE À LA
PIZZA

CALZONE FRITTA CLASSICA *1,7 8

calzone frie garnie de sauce tomate, mozzarella
fiordilatte, jambon cuit et basilic

PIZZA SANDWICH BURRATA *1,7 12

Pizza cuite en «chausson» et garnie apres cuisson de
creme de basilic, burrata 125g, tomates cerises,
roquette, fleur de sel, poivre et huile d'olive

PIMP TA SALADE

SUR UNE BASE DE SALADE «SEMPLICE» 5€
(ROQUETTE, TOMATES CERISES, GRANA, VINAIGRETTE)
AJOUTES LES PRODUITS DANS LA LISTES À CÔTÉ :

BURRATA ENTIÈRE 125G	+5€
GRANA PADANO EN COPEAUX	+2€
STRACCIATA FUMÉE	+3€
RICOTTA FRAÎCHE	+2€
MORTADELLE	+2€
BRESAOLA	+3€
TOMATES CERISES	+2€
OLIVES NOIRES	+2€
CHAMPIGNONS DE PARIS	+1€
PESTO DE PISTACHE	+2€

SIDE



FINGER FOOD À PARTAGER (OU PAS)

BURRATA E BASTA (V) *1,7

à la fraîche, poivre, sel, huile d'olive dop et basilic

STRACCIATA FUMÉE (V) *1,7

légèrement fumée, poivre, sel, huile d'olive dop et basilic

INSALATA SEMPLICE (V) *7

roquette, tomates cerises, copeaux de grana padano et vinaigrette balsamique

FRITTATA MAC AND CHEESE (V) *1,3,7

4 croquettes de pâtes au fromage et accompagnées d'une crème basilic

FLEURS DE COURGETTE (V) *1,3,7

Beignets de fleurs de courgette farcie de ricotta et frites, accompagnés d'une sauce citronnée

ARANCINI CACIO E PEPE (V) *1,3,7

2 croquettes de 50g de riz farcie d'une sauce fromage et poivre

DOLCI



LA TOUCHE SUCRÉE À L'ITALIENNE

MINI CANNOLI *1,3,7

2 pièces, biscuits siciliens fourrés à la nocciolata

TIRAMISU *1,7

le grand classique version Papà, fait maison

NOCCIOLINO *1,3,7

pâte à pizza cuite recouverte de nocciolata et d'éclats de noisettes

SWEET FRIZZE *1,3,7

morceaux de pâte à pizza coupés en frites puis frites, saupoudrés de sucre et arrosés de nocciolata

PANNA COTTA *1,3,7

à la vraie gousse de vanille, coulis de citrons confits et biscuit amande

SUPLÉMENTS

BURRATA + 5€ / CHARCUTERIE, STRACCIATA + 3€ / AUTRES+ 2€

*ALLERGÈNES

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque
4.CEufs 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

PRIX EN EUROS TAXES COMPRISSES ET SERVICE INCLUS.
RÈGLEMENTS PAR CARTE BANCAIRE, AMERICAN EXPRESS
ET CARTES RESTAURANTS UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

PIZZA



CUITES DANS NOS GOLDEN OVENS FROM NAPOLI,
À LA NAPOLITAINE, SAVOIR FAIRE TRADITIONNEL

MARINARA (V)

sauce tomate, ail, origan et basilic

la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

BIANCA (V) *1,7

crème et grana padano, mozzarella fiordilatte, ail et basilic

la squadra te conseille d'ajouter du jambon cru italien ! (+3€)

MARGHERITA (V)

sauce tomate, mozzarella fiordilatte, grana padano, basilic

ajoutes-y du jambon cuit (+3€), une burrata (+5€) = un régal

SBAGLIATA *1,7

sauce tomate, aubergines rôties, olives noires, oignons rouges, ricotta, grana padano, basilic, origan et huile d'olive à l'ail

la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata fumée ! (+3€)

PARMA *1,7

crème et grana padano, mozzarella fiordilatte, jambon cru italien, roquette et copeaux de grana padano

la squadra te conseille d'ajouter des tomates cerises ! (+2€)

BASILIC BALL *1,7

crème de basilic, mozzarella fiordilatte, tomates cerises, jambon cru italien, burrata entière, basilic, fleur de sel, poivre et huile d'olive

le capo te conseil de la manger comme ça elle est parfaite

REGINA DI PAPÀ *1,7

sauce tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit, champignons rôtis, olives noires et basilic

la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata fumée ! (+3€)

CHEESUS (V) *1,3,7

crème et grana padano, mozzarella fiordilatte, provola, stracciata fumée, coulis de poire, noisettes grillées, poivre et basilic

on te conseille d'ajouter du salami piquant ! (+3€)

PROVOLA E PIQUANTE *1,7

sauce tomate, provola (mozza fumée), spianata piquante, grana padano, poivre et basilic

la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)

CARBONARA *1,7

crème de grana, mozza fiordilatte, guanciale grillée, coulis de jaune d'oeuf et pecorino, poivre, copeaux de grana.

on te conseille d'ajouter de la stracciata fumée ! (+3€)

LA RAGÙ *1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, chair à saucisse, guanciale grillée, copeaux de grana, basilic et huile d'olive

la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata fumée ! (+3€)

ON AIME LA TRUFFE *1,3,7

crème à la truffes d'été, mozzarella fiordilatte, bresaola, champignons rôtis, stracciata fumée, noisettes toastées, roquette, huile d'olive infusée à la truffe blanche

la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

PISTACCHIO *1,3,7

pesto de pistache, mozzarella fiordilatte, jambon cuit, stracciata fumée, tomates cerises, basilic

parfait avec une burrata ! (+5€)



PIZZE SOUS VIDE

PRÉCUITE & FATTA CON AMORE À METTRE AU FRIGO
ET À RÉCHAUFFER A CASA !

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

DIAVOLA *1,7 10

sauce tomate, mozzarella fiordilatte, spianata piquante, basilic

TARTUFO *1,7 11

base truffes noires, mozzarella fiordilatte, champignons de paris rôtis, huile d'olive à la truffe

MARGHERITA *1,7 8

sauce tomate, mozzarella fiordilatte, basilic

REGINA BELLA *1,3,7 10

sauce tomate, mozza, jambon cuits aux herbes, champignons rôtis, olives taggiasche, basilic, huile d'olive

CHEESUS *1,3,7 10

crème de gorgonzola, mozzarella, grana padano, champignons de paris rôtis, noisettes grillées, basilic

PISTACCHIO *1,3,7 12,5

pesto de pistache, mozzarella fiordilatte, jambon cuit, tomates confites, basilic



*ALLERGÈNES

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque
4.Œufs 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

PRIX EN EUROS TAXES COMPRIS ET SERVICE INCLUS.
RÈGLEMENTS PAR CARTE BANCAIRE, AMERICAN EXPRESS
ET CARTES RESTAURANTS UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE



@PAPAFAMIGLIA / WWW.PAPAFAMIGLIA.COM

DRINKS

Vin Rosé

CHIARETTO 75CL 12
12,5° - Veneto - rosé léger et rafraîchissant

Vin Rouge

NUMERO UNO 75CL 12
13,5° - hybride franco-italien - notre vin de table, facile et fruité

CORVINA 75CL 14
12,5° - Veneto IGP - cerises, confiture de fraise, tanins souple

NEGROAMARO 75CL 14
12,5° - Puglia IGT - Velouté, notes fumées, fruits foncés

NERO D'AVOLA 75CL 16
13° - Sicilia DOCG - Ensoleillé, prune, violette, tabac

PINOT NOIR 75CL 20
13,5° - Piemonte DOC - Finesse, équilibre, fruits rouges

Vin Blanc

CHARDONNAY 75CL 12
13° - Veneto DOC - frais, agrumes, rondeur, velouté

GARGANEGA 75CL 14
12° - Veneto IGT - Agrumes, melon, poire

PROSECCO 75CL 16
12° - Veneto DOC - l'incontournable pétillant d'Italie

MOSCATO 75CL 18
5° - Piemonte DOCG - pétillant sucré, poire, miel, fleur de sureau

Bieres

PERONI 33CL 4,5
5,1° - La classique des classiques

Softs

EAU PLATE 33CL 2

EAU GAZEUSE 33CL 2

COCA COLA 33CL 2,5

COCA COLA ZERO 33CL 2,5

THÉ PÊCHE 33CL 2,5

LURISIA GAZZOZA 33CL 4

SAN PELLEGRINO ARANCIATA 33CL 2

SAN PELLEGRINO LIMONATA 33CL 2

SAN PELLEGRINO MELOGRANO 33CL 2