

Papà Raffaele

Cocktails 0%

SPRITZ CLASSICO 0%
Martini vibrante, prosecco 0%, eau gazeuse

GIN TO 0%
Gin 0%, tonic hysope, citron jaune

Vin DE NOS PETITS PRODUCTEURS

ROUGE

PRIMITIVO *8 (Tempo al vino - Puglia IGT - 13°)
Grand classique des Pouilles, fruits confits, épices, grenade

NUMERO UNO *8 (hybride franco-italien. 13,5°)
Glouglou, cerises fraîches, chaleur

CORVINA *8
"Scuola nel vigneto" (cantina negrar - Veneto IGT - 12,5°)
Cerise, confiture de fraise, tanins souples

NEGROAMARO *8
(Carmina Terrae - Puglia IGT - 12,5°)
Velouté, notes fumées, fruits foncés, soleil

NERO D'AVOLA *8 (Canicatti - Sicilia DOCG - 13°)
Ensoleillé, prune, violette, tabac

SANGIOVESE *8
(BELVENTO - Toscane IGT 12,5°)
Vif, framboise, fruits rouges, arômes de sous bois

BARBERA D'ALBA *8
(Musso - Piemonte DOCG 13,5°)
Fruits noirs confits, épices douces, puissance, rondeur

ETNA ROSSO "CIAURIA" *8
(Pietro caciorgna - Sicilia DOC - 13,5°)
Fruits rouges, cassis, minéral, aérien

ALBERAIA *8
(Pietro Caciorgna - Toscana DOC - 14°)
Fruits des bois, cassis, boisé, grande élégance

BLANC

CHARDONNAY*8 (Colli Morenici, Veneto DOC - 13°)
Chardonnay frais, agrumes, rondeur, velouté

GARGANEGA *8
(Scuola nel vigneto - Veneto IGT - 12°)
Cépage le plus ancien d'Italie, agrumes, melon, poire

FIANO-VERDECA *8 (Cantina Fiorentino - 12,5°)
Vin du Sud, poire, agrumes, sec, acidité

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO *8
(Teruzzi - Toscana DOCG - 12,5°)
Finesse de Toscane, cépage oublié, pêche, minéralité, fraîcheur

ROSÉ

CHIARETTO *8 (Colli Morenici - Veneto - 12,5°)
Frais, minéral, écorces d'agrumes

CÔTES DE PROVENCE *8
(Soma - Provence - 12,5°)
Équilibre, finesse, fraise écrasée, pêche

BULLES

PROSECCO *8 (Gemin - Veneto DOC - 12°)
Prosecco sec et raffiné, poire, fleurs sauvages

LAMBRUSCO *8 (Sorbara - Modena IGP - 8,5°)
Doux, fruité, frais et vif, agréablement harmonieux.

MOSCATO D'ASTI *8
(Massolino - Piemonte DOCG - 5°)
Poire, miel, fleur de sureau

VERRE

8,5

8,5

Softs

THÉ GLACÉ MAISON (avec ou sans sucre) 25cl 4

CITRONNADE MAISON 25cl 4

MOLE COLA 33cl 4,5

MOLE COLA ZÉRO 33cl 4,5

COLA BALADIN 33cl 6

EAU MICROFILTRÉE PLATE OU GAZEUSE 50cl 2,5

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

SIROP AU CHOIX (GRENADINE OU MENTHE) 3

Birre PRESSION

FACILE*1 25cl 33cl 50cl 4 5 7

(Pils d'or, Le fourgon - 5,2°) bière de tous les jours

MUNDAKA*1 5 6,5 8,5

(Session IPA, Crack - 4,6°) mandarine, mangue, abricot, ananas, pamplemousse et cèdre

SUPER BITTER*1 5,5 7 9

(Hoppy Belgium Ale, Baladin - 8°)
caramel, fruits à noyaux et fraîcheur finale

Cocktails

VERRE / PICHET

SPRITZ CLASSICO 8 22

cinzano, frizzante, eau gazeuse, orange, olive verte

SPRITZ AMALFITANO 8 22

limoncello, frizzante, jus de citron, sirop de basilic maison, eau gazeuse, basilic

HUGO SPRITZ 8 22

liqueur de fleur de sureau, frizzante, eau gazeuse, citron vert, menthe

NEGRONI 9 -

gin, vermouth rouge et campari

GIN TO DI PAPÀ 9 -

Gin infusé au thé floral et fruité, tonic hysope, citron jaune

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 5

+ Pimp di Sandro(*2,3) (nocciolata + cacahuètes) (+1€)

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 MISTO 🍴	5,5
grosses olives vertes de Sicile et olives noires, charnues et fruitées	
BURRATA E BASTA *7 🍴	6,5
burrata crémeuse, arrosée d'huile d'olive fruitée, basilic, fleur de sel et poivre	
STRACCIATA DI PAPÀ *1,7 🍴	8,5
le cœur de la burrata, crémeux avec des filaments de mozza, croûtons à l'ail, oignons caramélisés, fleur de sel, poivre et huile d'olive	
AIE AIE AIL *1,7 🍴	6,5
demi-pizza, mozza fiordilatte, ail, huile d'olive et basilic	
FOCACCIA INVERNALE *1,7	9
demi-pizza, crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, guanciale grillé, poêlée de champignons, ciboulette, fleur de sel, poivre	
BURRATA FUNGHI *1,7 🍴	12,5
burrata crémeuse, crème de cèpes, poêlée de champignons, croûtons à l'ail, fleur de sel, poivre et huile d'olive (pour plus de gourmandise ajoute du jambon de parme : +3€)	
ASSIETTE DE JAMBON CRU AFFINÉ	9
assiette de jambon de cru parfaitement affiné et finement tranché	
BURRATA PISTACCHIO *3,7	12,5
burrata crémeuse, pesto de pistache maison, mortadelle finement tranchée, pistaches concassées et basilic	
CARPACCIO DE BRESAOLA *7	13,5
fines tranches de filet de bœuf mariné et séché, copeaux de Gran moravia, tomates confites, roquette et jus de citron (pour plus de gourmandise ajoute une burrata : +5€)	
INSALATA SEMPLICE *7 🍴	7
roquette, tomates confites, copeaux de Gran moravia, vinaigrette balsamique, fleur de sel, poivre et huile d'olive (pour plus de gourmandise ajoute une burrata : +5€)	

Dolci

AFFOGATO *3,7	5
espresso à l'italienne servi avec une petite coupe de glace au lait	
TIRAMISU *1,4,6,7	7
notre grand classique, super léger et au café	
TORTA CON CREMA *1,4,7	7,5
gâteau moelleux à l'orange, sirop à l'orange et crème au citron	
NOCCIOLINO *1,3,6,7	7
demi-pizza, cassonade, nocciolata (pâte à tartiner choco/noisette) et noisettes grillées. (à commander avant la fermeture du four)	
FAT SUNDAE *1,2,3,4,6,7	9
glace au lait, nocciolata (pâte à tartiner choco/noisette), caramel au beurre salé, cacahuètes salées, brisures de cantucci, cacao	
SUNDAE ROSSO *1,3,6,7	8,5
glace au lait, coulis de fruits rouges, cacahuètes salées, brisures de cantucci	

Bambini

MENU ENFANT	13,5
- pizza mickey : petite margherita (8,5€) *1,7	
- petite citronnade ou thé glacé ou sirop au choix (2€)	
- mini sundae au choix nature, choco ou caramel ou coulis de fruits rouges (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
Tous nos fromages sont pasteurisés et notre Bresaola est Hallal

🍴 : plats végétariens

www.papafamiglia.com / Suivez-nous ! @papafamiglia

Pizze

MARINARA (VEGAN) *1 🍴	10
sauce tomate, ail, origan, basilic et huile d'olive on te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€) Accord parfait : bière Facile et vin Garganega (blanc)	
MARGHERITA *1,7 🍴	12
sauce tomate, mozza fiordilatte, Gran moravia, basilic et huile d'olive ajoutes-y du jambon cuit (+3€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Primitivo (rouge)	
COMME UN RAGÙ *1,7	13,5
sauce tomate, chair à saucisse, oignons caramélisés, scamorza (mozza fumée), copeaux de gran moravia, basilic, fleur de sel, poivre, huile d'olive au romarin la squadra te conseille d'ajouter de la stracciatella ! (+3€) Accord parfait : bière Super Bitter et vin Nero d'Avola (rouge)	
FUNGHETTA *1,7 🍴	16
crème de cèpes, mozza fiordilatte, poêlée de pleurotes et portobello, champignons de Paris en carpaccio, ricotta citronnée, origan frais, fleur de sel, poivre et huile d'olive au romarin la squadra te conseille d'ajouter du guanciale ! (+3€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Fiano-Verdeca (blanc)	
ZUCCA BALL *1,3,7 🍴	18,5
crème de butternut, mozza fiordilatte, oignons caramélisés, poêlée de pleurotes et portobello, burrata entière, noisettes toastées, fleur de sel, poivre et huile d'olive au romarin la squadra te conseille d'ajouter du guanciale (+3€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Corvina (rouge)	
TONNO MONTANA *1,5,7	15
crème de Gran moravia, mozza fiordilatte, filet de thon au naturel, tomates confites, olives noires, ricotta citronnée, origan frais, fleur de sel, poivre et huile d'olive on te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Barbera d'Alba (rouge en Bouteille)	
REGINA DI PAPÀ *1,7	15,5
sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, olives noires, champignons de Paris en carpaccio, basilic et huile d'olive ajoutes-y de la stracciatella ! (+3€) Accord parfait : bière Facile et vin Nero D'Avola (rouge)	
DOLCE DIAVOLA *1,7	14,5
sauce tomate, mozza fiordilatte, spianata piquante, ricotta citronnée, poivre, basilic et huile d'olive ajoutes-y de la burrata ! (+5€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Corvina (rouge)	
LA CARBONARA *1,4,7	16,5
crème de Gran moravia, guanciale, mozza fiordilatte, crème d'œuf - pecorino - poivre, copeaux de Gran moravia, basilic frais et huile d'olive ajoutes-y de la stracciatella ! (+3€) Accord parfait : bière Super Bitter et vin Primitivo (rouge)	
VIOLETTA *1,7	15,5
crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, guanciale grillé, pommes de terres violettes rôties à l'ail, origan frais, fleur de sel, poivre et huile d'olive au romarin ajoutes-y de la stracciatella (+3€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Garganega (Blanc)	
CHEESUS ! *1,3,7 🍴	17
crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, scamorza (mozza fumée), stracciatella, coulis de poires, noisettes toastées, fleur de sel, poivre, basilic et huile d'olive ajoute du salami piquant (+3€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Fiano-Verdeca (Blanc)	
PAPÀRMA *1,7	17
crème de grana, mozza fiordilatte, jambon cru, roquette, copeaux de gran moravia et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€) Accord parfait : bière Super Bitter et vin Etna Rosso (rouge en Bouteille)	
MORTADELLA *1,3,7	18,5
pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadelle, stracciatella, pistaches concassées, basilic et huile d'olive on te conseille d'ajouter des tomates confites ! (+2€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Vernaccia (Blanc)	
TRUFFE DE OUF *1,3,7	18,5
crème à la truffe d'été, mozza fiordilatte, bresaola (bœuf séché et mariné), stracciatella, roquette, noisettes toastées et huile d'olive aromatisée à la truffe blanche on te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€) Accord parfait : bière Super Bitter et vin Alberaia en bouteille (rouge)	
SUPPLÉMENT : tu veux pimper ta pizza ? demande à la squadra ! Burrata +5€ / Stracciatella +3€ / bresaola +4€ / Charcuteries +3€ / Thon +2€ / Autre +2€	