

# PAPAFAMIGLIA

ANTIPASTI	
*1.7 AIL AIL AIL	7,5
demi pâton à pizza, mozza fiordilatte, ail, huile d'olive et basilic	
*7 OLIVES & GRANA	7
grosses olives vertes de sicile et beaux morceaux de grana padano à partager	
*7 BURRATA E BASTA	7
burrata crémeuse d'environ 125g arrosée d'huile d'olive fruitée, basilic, sel et poivre	
*7 INSALATA SEMPLICE	7
roquette, tomates confites, grana padano, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive (pour plus de gourmandise ajouter une burrata +5€)	
*7 STRACCIATA FUMÉE	8,5
le cœur de la burrata, crémeux avec des filaments de mozza, et la notre est fumée au bois de hêtre	
*1.3.7 FOCACCIA INVERNALE	9
demi pâton à pizza, mozza fiordilatte, crème de gorgonzola, guanciale grillé, champignons, ciboulette, poivre	
*3.7 BURRATA PISTACCHIO	12,5
burrata crémeuse, pesto de pistaches maison, mortadella à la pistache, basilic	
*3.7 BURRATA TARTUFO	12,5
burrata crémeuse, crème de truffes d'été, champignons, noisettes toastées, huile d'olive aromatisée à la truffe	
*7 CARPACCIO DE BRESAOLA	11,5
finies tranches de filets de bœuf séché et mariné, grana padano, tomates confites, câpres, roquette et jus de citron	
*1.3.7 BIG TAGLIERE APERITIVO	24
belle planche des copains à partager, mortadelle, bresaola et speck finement tranchés, beaux morceaux de grana padano, olives vertes de sicile et une grosse burrata de 125g bien crémeuse	

PLATS AU FOUR	
AL FORNO	
accompagnés d'une salade bien punchy et de focaccia !	
*1.7 GNOCCHI AL RAGÙ	15
gnocchi de pomme de terre, sauce tomate, chair à saucisse, basilic, mozza, grana padano gratiné on top	
*1.7 GNOCCHI CACIO E PEPE	15
gnocchi de pomme de terre, crème de pecorino et poivre, mozza, guanciale grillé, poivre et grana padano gratiné on top	
ajoute une burrata (+5€) ou de la stracciata (+3€)	

TUTTO FATTO A MANO DA CASA CON AMORE	
DOLCI & GELATI	
*3.7 PANNA COTTA	6,5
nous la faisons crémeuse, à la vraie gousse de vanille avec un coulis de fruits rouges, ou mangue/passion et cantucci	
*1.3.6.7 NOCCIOLINO	8
demi pizza, nocciolata et noisettes grillées il capo vous conseille d'ajouter de la gelato (+2€)	
*1.4.6.7 TIRAMISU	8
notre grand classique, super léger et au café	
*7 LA VRAIE GLACE A L'ITALIENNE	7,5
parfum au choix : noisette, fiordilatte et pistache topping en supp : caramel, nocciolata ou fruits rouges (+1€)	
*1.2.3.6.7 FAT SUNDAE	9
glace fiordilatte, nocciolata, caramel au beurre salé, cacahuètes salées, brisure de cantucci, cacao	
*7 AFFOGATO	5
espresso à l'italienne, servi avec une boule de glace fiordilatte, à noyer ou pas avec le café	

PIZZA MICKEY	
MENU ENFANT PIZZA MICKEY	8,5
SIROP BAMBINI	(2€)
OU MINI CITRONNADE	(2€)
OU MINI THE GLACE	(2€)
OU JUS DE POMME	(3€)
PETITE GLACE PARFUM AU CHOIX	(3€)

PIZZE COME A NAPOLI	
CLASSICI	
*1.7 MARINARA	9,5
sauce tomate, ail, origan, basilic et huile d'olive on te conseille d'ajouter une burrata (+5€)	
*1.7 MARGHERITA	11,5
sauce tomate, mozza, grana padano, basilic et huile d'olive il capo te conseille d'ajouter du jambon cuit (+2€)	
*1.7 COMME UN RAGÙ	14
sauce tomate, chair à saucisse, oignons rouges, scamorza copeaux de grana, basilic, poivre et huile d'olive au romarin la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata fumée	
*1.5.7 FUNGHETTA	14
crème de champignons, scamorza, poêlée de champignons, ricotta, origan frais, fleur de sel, poivre et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter du guanciale (+2€)	
SPECIALITE	
*1.7 ACCUGA MATATA	15,5
sauce tomate, mozza, câpres, tomates confites, olives noires, anchois, basilic et huile d'olive on te conseille d'ajouter de la stracciata fumée (+3€)	
*1.7 DOLCE DIAVOLA	15
sauce tomate, mozza, salami piquant, oignons rouges, ricotta fraîche, basilic et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter de la burrata (+5€)	
*1.7 LA CARBONARA	16
crème de grana, guanciale grillée, crème d'œuf-pecorino-poivre, mozza, copeaux de grana, poivre et huile d'olive ajoutes-y de la stracciata fumée (+3€)	
*1.7 VIOLETTA	15
crème de gorgonzola, mozza, guanciale grillé pommes de terres rôties à l'ail, origan frais poivre, fleur de sel et huile d'olive au romarin on te conseille d'ajouter de la stracciata fumée (+3€)	
*1.7 RÉGINA DI PAPÀ	16
sauce tomate, mozza, jambon cuit, olives noires, champignons, basilic et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)	
*1.3.7 CHEESUS CHRIST	16,5
crème de gorgonzola, mozza, scamorza (mozza fumée) stracciata fumée, coulis de figue, noisettes toastées, poivre, basilic et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter du salami piquant (+2€)	
*1.7 SPECK'TACULARE	17,5
crème de grana, mozza, speck, roquette, grana padano, tomates confites et huile d'olive ajoutes-y une burrata (+5€)	
*1.3.7 ZUCCA BALL	18
crème de butternut, mozza, oignons rouges, burrata entière, noisettes toastées, fleur de sel, poivre et huile d'olive au romarin il capo te conseille d'ajouter du speck (+3€)	
*1.3.7 MORTADELLA	18
pesto de pistache, mozza, mortadelle, stracciata fumée, pistaches concassées, basilic et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter des tomates confites (+2€)	
*1.3.7 TRUFFE DE OUF	18,5
crème à la truffe d'été, mozza, bresaola (bœuf), stracciata fumée, roquette, noisettes grillées et huile d'olive aromatisée à la truffe d'été la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)	

PIMP TON INSALATA	
SUR BASE ROQUETTE (4€), COMPOSE TA SALADE AVEC LES ALIMENTS DE TON CHOIX !	
olives noires (1€)	burrata (5€)
tomates confites (2€)	stracciata fumée (3€)
oignons rouges (1€)	copeaux de grana padano (2€)
pesto de pistache (2€)	mortadelle (2€)
champignons rôtis (1€)	speck (3€)
pistaches concassées (1€)	jambon blanc (2€)
noisettes torréfiées (1€)	bresaola (3€)

bevi olio

Nous importons les meilleurs produits des meilleurs producteurs Napolitains et Italiens parce que notre ambition est de ramener un morceau de Naples à Bordeaux à travers la pizza, L'unique La vraie pizza Napoletana

Végétarien

Provenance de la viande : Italie

COMMANDE EN LIGNE  
CLICK AND COLLECT & LIVRAISONS  
PAPAFAMIGLIA.COM / @PAPAFAMIGLIA

# VINO

VIN DU MOMENT  
demandez à la squadra !

## ROUGE 12cl 50cl 75cl

<b>NUMERO UNO</b> *8 Franco-italien 13,5° Glouglou, cerises fraîches, chaleur	5	—	24
<b>CORVINA</b> *8 Veneto IGT 12,5° Cerise, confiture de fraise, tanins souples	6	—	28
<b>NERO D'AVOLA</b> *8 Sicilia DOCG 13° Ensoleillé, prune, violette, tabac => disponible en Magnum de 150cl à 50€	6	21	—
<b>SANGIOVESE</b> *8 Toscane IGT 12,5° Vif, framboise, fruits rouge, arômes de sous bois	7	—	30
<b>BARBERA D'ALBA</b> *8 Piemonte DOCG 13,5° Fruits noirs confits, épices douces, puissance, rondeur	—	—	35
<b>ETNA ROSSO</b> *8 Sicilia DOC 13,5° Fruits rouges, cassis, minéral, aérien	—	—	37
<b>ALBERAIA</b> *8 Toscana DOC 14° cépage sangiovese, cassis, boisé, grande élégance	—	—	37

## BLANC 12cl 50cl 75cl

<b>CHARDONNAY</b> *8 Veneto DOC 13° Chardonnay frais, agrumes, rondeur, velouté	5	18	24
<b>GARGANEGA</b> *8 Veneto IGT 12° Cépage le plus ancien d'Italie, agrumes, melon, poire	6	—	28
<b>FIANO VERDECA</b> *8 Cantina Fiorentino 12,5° Vin du Sud, poire, agrumes, sec, acidité	6	—	28
<b>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO</b> *8 Toscana DOCG 12,5° Finesse de toscane, cépage oublié, pêche, minéralité	6,5	—	30

## ROSÉ 12cl 50cl 75cl

<b>CHIARETTO</b> *8 Veneto 12,5° Frais, minéral, écorces d'agrumes	5	18	24
---	---	----	----

## BULLES 12cl 50cl 75cl

<b>PROSECCO</b> *8 Veneto DOC 12° Prosecco sec et raffiné, poire, fleurs sauvages	6	—	30
<b>LAMBRUSCO</b> *8 Emilie Romagne DOP 8° violette, framboise, petits fruits des bois	6	—	30
<b>MOSCATO D'ASTI</b> *8 Piemonte DOCG 5° Poire, miel, fleur de sureau	—	—	34

# BIRRA

BIERES ARTISANALES  
A LA PRESSION

25cl/33cl/50cl

<b>FACILE - 4,5°</b> PILS D'OR, LE FOURGON bière de tous les jours	4,5	6	8
<b>NASTRO AZZURO - 5,1°</b> LAGER, PERONI agrumes, fraîche et facile	5	6,5	8,5
<b>MUNDACA - 4,6°</b> SESSION IPA, CRACK mandarine, mangue, abricot, ananas, pamplemousse et cèdre	5	6,5	8,5
<b>SUPER BITTER - 8°</b> HOPPY BELGIUM ALE, BALADIN caramel, fruits à noyaux et fraîcheur finale	5,5	7	9

# COCKTAILS

<b>GIN TONIC</b> gin, tonic fever tree	10
<b>SPRITZ CLASSICO</b> aperol, prosecco, eau gazeuse	9
<b>HUGO SPRITZ</b> liqueur de fleur de sureau, menthe fraîche, prosecco, jus de citron vert	9
<b>AMALFITANO SPRITZ</b> limoncello, jus de citron, prosecco, eau gazeuse, basilic	9
<b>BELLINI SPRITZ</b> prosecco, purée de pêche, eau gazeuse	9
<b>NEGRONI CLASSICO</b> gin, martini, campari	11
<b>SPRITZ CLASSICO 0%</b> JNPR spritz 0% , eau gazeuse	7

# DIGESTIVI ucl

<b>NURCHETTO</b>	6
<b>SAMBUCA</b>	6
<b>LIMONCELLO</b>	6
<b>GRAPPA</b>	6
<b>AMARETTO</b>	6
<b>PEPPERMINT</b> le get 27 et 31 italien !	6
<b>VECCHIO AMARO DEL CAPO</b>	6
<b>LIQUEUR DE POIRES BARBARIGO (POIRE WILLIAMS ET RHUM)</b>	6

# SOFT

<b>SIROP (25CL)</b>	3
<b>THÉ GLACÉ MAISON (25CL)</b>	4,5
<b>CITRONNADE MAISON (25CL)</b>	4,5
<b>JUS DE POMME (20CL)</b>	3
<b>MOLE COLA (33CL)</b>	5
<b>MOLE COLA ZERO (33CL)</b>	5
<b>BALADIN COLA (33CL)</b>	5
<b>EAU PLATE FILTRÉE (50CL)</b>	2
<b>EAU GAZEUSE FILTRÉE (50CL)</b>	2

# CAFFÈ

TORREFACTION ARTISANALE À L'ITALIENNE

<b>ESPRESSO</b>	2,5
<b>DOPPIO</b>	3,5
<b>AFFOGATO</b> pimp di sandro*2.3 (nocciolata + cacahuètes) (+1€)	5
<b>CORRETO</b> café + digestif	7

Prix en euros taxes comprises et service inclus. Nous acceptons les règlements par carte bancaire, et les tickets restaurants.  
Grazie a voi et forza Napoli sempre !

ALLERGÈNES : 1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coques 4.Œufs 5.Poissons 6.Soja 7.Lait  
8.Dioxyde de soufres à des concentrations supérieures à 10 mg/kg