

# 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	12cl	50cl	75cl
<b>PRIMITIVO</b> *8 ( Cantina Fiorentino - Salento IGP - 13,5°) Cerises confites et violette, tanins longs et persistant.	5	15	24
<b>NUMERO UNO</b> *8 (hybride franco-italien. 13,5°) Glouglou, cerises fraîches, chaleur	5	-	24
<b>CORVINA</b> *8 "Scuola nel vigneto" (cantina negrar - Veneto IGT - 12,5°) Cerise, confiture de fraise, tanins souples	5,5	-	26
<b>NEGROAMARO</b> *8 (Carmina Terrae - Puglia IGT - 12,5°) Velouté, notes fumées, fruits foncés, soleil	5,5	-	26
<b>NERO D'AVOLA</b> *8 (Canicatti - Sicilia DOCG - 13°) Ensoleillé, prune, violette, tabac	6	18	-
<b>SANGIOVESE</b> *8 (BELVENTO - Toscane IGT 12,5°) Vif, framboise, fruits rouges, arômes de sous bois	6,5	-	30
<b>BARBERA D'ALBA</b> *8 (Musso - Piemonte DOCG 13,5°) Fruits noirs confits, épices douces, puissance, rondeur	-	-	35
<b>ETNA ROSSO "CIAURIA"</b> *8 (Pietro caciorgna - Sicilia DOC - 13,5°) Fruits rouges, cassis, minéral, aérien	-	-	37
<b>ALBERAIA</b> *8 (Pietro Caciorgna - Toscana DOC - 14°) Fruits des bois, cassis, boisé, grande élégance	-	-	37

BLANC	12cl	50cl	75cl
<b>CHARDONNAY</b> *8 (Colli Morenici, Veneto DOC - 13°) Chardonnay frais, agrumes, rondeur, velouté	4,5	17	23
<b>GARGANEGA</b> *8 (Scuola nel vigneto - Veneto IGT - 12°) Cépage le plus ancien d'Italie, agrumes, melon, poire	5,5	-	26
<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 (Teruzzi - Toscana DOCG - 12,5°) Finesse de Toscane, cépage oublié, pêche, minéralité, fraîcheur	6,5	-	30

ROSÉ	12cl	50cl	75cl
<b>CHIARETTO</b> *8 (Colli Morenici - Veneto - 12,5°) Frais, minéral, écorces d'agrumes	4,5	17	23
<b>CÔTES DE PROVENCE</b> *8 (Soma - Provence - 12,5°) Équilibre, finesse, fraise écrasée, pêche	6,5	23	30

BULLES	12cl	50cl	75cl
<b>PROSECCO</b> *8 (Gemin - Veneto DOC - 12°) Prosecco sec et raffiné, poire, fleurs sauvages	6	-	30
<b>LAMBRUSCO</b> *8 (Sorbara - Modena IGP - 8,5°) Doux, fruité, frais et vif, agréablement harmonieux.	6	-	30
<b>MOSCATO D'ASTI</b> *8 (Massolino - Piemonte DOCG - 5°) Poire, miel, fleur de sureau	8	-	34

## Softs

<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> (avec ou sans sucre) 25cl	4
<b>CITRONNADE MAISON</b> 25cl	4
<b>MOLE COLA</b> 33cl	4,5
<b>MOLE COLA ZÉRO</b> 33cl	4,5
<b>COLA BALADIN</b> 33cl	6
<b>EAU MICROFILTRÉE PLATE OU GAZEUSE</b> 50cl	2,5
<b>SAN PELLEGRINO 50CL / 1L</b>	4,5 / 6
<b>SIROP AU CHOIX</b> (GRENADINE OU MENTHE)	3

## Birre

PRESSION	25cl	33cl	50cl
<b>FACILE</b> *1 (Pils d'or, Le fourgon - 5,2°) bière de tous les jours	4	5	7
<b>AMARA</b> *1 (Mongy Session IPA, Cambier - 4°) belle amertume et bouquet de saveurs fruitées.	5	6,5	8,5
<b>SUPER BITTER</b> *1 (Hoppy Belgium Ale, Baladin - 8°) caramel, fruits à noyaux et fraîcheur finale	5,5	7	9

## Cocktails

	VERRE / PICHET
<b>SPRITZ CLASSICO</b> cinzano, frizzante, eau gazeuse, orange, olive verte	8 22
<b>SPRITZ AMALFITANO</b> limoncello, frizzante, jus de citron, sirop de basilic maison, eau gazeuse, basilic	8 22
<b>HUGO SPRITZ</b> liqueur de fleur de sureau, frizzante, eau gazeuse, citron vert, menthe	8 22
<b>NEGRONI</b> gin, vermouth rouge et campari	9 -
<b>GIN TO DI PAPÀ</b> Gin infusé au thé floral et fruité, tonic hysope, citron jaune	9 -

## Digestivi

<b>SAMBUCA (38°)</b> liqueur d'anis	6
<b>LIMONCELLO (25°)</b> liqueur de citron	6
<b>AMARETTO</b> *3 (28°) liqueur d'amande	6
<b>GRAPPA (38°)</b> eau de vie de marc de raisin	6
<b>LIQUEUR DE NOISETTE</b> *3 (20°)	6

## Caffe

<b>ESPRESSO</b>	2,5
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	3,5
<b>AFFOGATO</b> *7 + Pimp di Sandro(*2,3) (nocciolata + cacahuètes) (+1€)	5
<b>CORRETTO (CAFÉ + DIGESTIF AU CHOIX)</b>	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

<b>OLIVES MISTO</b> 🍴	5,5
grosses olives vertes de Sicile et olives noires, charnues et fruitées	
<b>BURRATA E BASTA</b> *7 🍴	6,5
burrata crémeuse, arrosée d'huile d'olive fruitée, basilic, fleur de sel et poivre	
<b>STRACCIATA DI PAPÀ</b> *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	
<b>AIE AIE AIL</b> *1,7 🍴	6,5
demi-pizza, mozza fiordilatte, ail, huile d'olive et basilic	
<b>FOCACCIA INVERNALE</b> *1,7	9
demi-pizza, crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, guanciale grillé, poêlée de champignons, ciboulette, fleur de sel, poivre	
<b>BURRATA FUNGHI</b> *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€)	
<b>ASSIETTE DE JAMBON CRU AFFINÉ</b>	9
assiette de jambon de cru parfaitement affiné et finement tranché	
<b>BURRATA PISTACCHIO</b> *3,7	12,5
burrata crémeuse, pesto de pistache maison, mortadelle finement tranchée, pistaches concassées et basilic	
<b>CARPACCIO DE BRESAOLA</b> *7	13,5
fines tranches de filet de bœuf mariné et séché, copeaux de Gran moravia, tomates confites, roquette et jus de citron	
<b>INSALATA SEMPLICE</b> *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

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

## Bambini

<b>MENU ENFANT</b>	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

<b>MARINARA (VEGAN)</b> *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)	
<b>MARGHERITA</b> *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)	
<b>COMME UN RAGÙ</b> *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)	
<b>FUNGHETTA</b> *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)	
<b>ZUCCA BALL</b> *1,3,7 🍴	18,5
crème de butternut, mozza fiordilatte, oignons caramélisés, poêlée de pleurotes et portobello, burrata entière, noisettes toastées, fleur de sel, ciboulette, poivre et huile d'olive au romarin la squadra te conseille d'ajouter du guanciale ! (+3€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Corvina (rouge)	
<b>TONNO MONTANA</b> *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)	
<b>REGINA DI PAPÀ</b> *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)	
<b>DOLCE DIAVOLA</b> *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)	
<b>LA CARBONARA</b> *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)	
<b>VIOLETTA</b> *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)	
<b>CHEESUS !</b> *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)	
<b>PAPÀRMA</b> *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)	
<b>MORTADELLA</b> *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)	
<b>TRUFFE DE OUF</b> *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)	
<b>SUPPLÉMENT :</b> tu veux pimper ta pizza ? demande à la squadra ! Burrata +5€ / Stracciatella +3€ / bresaola +4€ / Charcuteries +3€ / Thon +2€ / Autre +2€	