

PAPAFAMIGLIA

ANTIPASTI

- *1.7 AIL AIL AIL 7,5
demi pàton 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 pàton à pizza, mozza fiordilatte, crème de gorgonzola, guanciale grillé, champignons, poivre
- *3.7 BURRATA PISTACCHIO 12,5
burrata crémeuse, pesto de pistaches maison, mortadella à la pistache, basilic
- *7 CARPACCIO DE BRESAOLA 11,5
fines 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 !

ajoute une burrata (+5€) ou de la stracciata (+3€)

DOLCI & GELATI

TUTTO FATTO A MANO DA CASA CON AMORE

- *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 : fiordilatte ou 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 8,5
- MENU ENFANT PIZZA MICKEY (8,5€) 13,5
- 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 (+3€)

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 quadra te conseille d'ajouter de la burrata (+5€)
- *1.7 LA CARBONARA 16
crème de grana, mozza, crème d'œuf-pecorino-poivre, guanciale grillé, copeaux de grana, poivre et huile d'olive ajoutes-y de la stracciata fumée (+3€)
- *1.7 INVERNALE 15,5
crème de gorgonzola, mozza, guanciale grillé champignons rôtis, oignons rouges, poivre et huile d'olive on te conseille d'ajouter de la stracciata fumée (+3€)

- *1.7 RÉGINA DI PAPÀ 16
sauce tomate, mozza, jambon cuit, olives noires, champignons rôtis, 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, 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 copeaux de grana, tomates confites et huile d'olive ajoutes-y une burrata (+5€)

- *1.3.7 FUNGHETTA BALL 18
crème de champignons, scamorza, champignons rôtis, burrata entière, poivre et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter du guanciale grillé (+2€)

- *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 toastées 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€)
- tomates confites (2€)
- oignons rouges (1€)
- pesto de pistache (2€)
- champignons rôtis (1€)
- pistaches concassées (1€)
- noisettes torréfiées (1€)
- burrata (5€)
- stracciata fumée (3€)
- copeaux de grana padano (2€)
- mortadelle (2€)
- speck (3€)
- jambon blanc (2€)
- bresaola (3€)

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

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

VINO

VIN DU MOMENT

demandez à la squadra !

	ROUGE	12cl	50cl	75cl
NUMERO UNO -8 Franco-italien 13,5° Glouglou, cerises fraîches, chaleur	5	—	24	
CORVINA -8 Veneto IGT 12,5° Cerise, confiture de fraise, tanins souples	6	—	28	
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO -8 DOC 13° Fruité, structuré et puissant	6	—	28	
NERO D'AVOLA -8 Sicilia DOCG 13° Ensoleillé, prune, violette, tabac => disponible en Magnum de 150cl à 50€	6	21	—	
SANGIOVESE -8 Toscane IGT 12,5° Vif, framboise, fruits rouge, arômes de sous bois	7	—	30	
BARBERA D'ALBA -8 Piemonte DOCG 13,5° Fruits noirs confits, épices douces, puissance, rondeur	—	—	35	
ETNA ROSSO -8 Sicilia DOC 13,5° Fruits rouges, cassis, minéral, aérien	—	—	37	
ALBERAIA -8 Toscana DOC 14° cépage sangiovese, cassis, boisé, grande élégance	—	—	37	
	BLANC	12cl	50cl	75cl
CHARDONNAY -8 Veneto DOC 13° Chardonnay frais, agrumes, rondeur, velouté	5	18	24	
GARGANEGA -8 Veneto IGT 12° Cépage le plus ancien d'Italie, agrumes, melon, poire	6	—	28	
FIANO VERDECA -8 Cantina Fiorentino 12,5° Vin du Sud, poire, agrumes, sec, acidité	6	—	28	
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO -8 Toscana DOCG 12,5° Finesse de toscane, cépage oublié, pêche, minéralité	6,5	—	30	
	ROSÉ	12cl	50cl	75cl
CHIARETTO -8 Veneto 12,5° Frais, minéral, écorces d'agrumes	5	18	24	
	BULLES	12cl	50cl	75cl
PROSECCO -8 Veneto DOC 12° Prosecco sec et raffiné, poire, fleurs sauvages	6	—	30	
LAMBRUSCO -8 Emilie Romagne DOP 8° violette, framboise, petits fruits des bois	6	—	30	
MOSCATO D'ASTI -8 Piemonte DOCG 5° Poire, miel, fleur de sureau	—	—	34	

CAFFÈ

TORREFACTION ARTISANALE À L'ITALIENNE

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

BIRRA

BIERES ARTISANALES A LA PRESSION

25cl/33cl/50cl

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

COCKTAILS

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

DIGESTIVI

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

SOFT

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

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