



# LELLO

## SALUMI

- \*7 SPIANATA PIQUANTE 6,5
  - \*7 MORTADELLE PISTACCHIO 6,5
  - \*7 CHIFFONNADE DE JAMBON CRU 8,5
  - \*7 BRESAOLA 13
- fines tranches de filets de boeuf séché et mariné, grana padano, tomates cerises, roquette et jus de citron

## SHARING AND SIDES

- \*7 BURRATA 125G 7,5
  - \*7 MOZZA DI BUFALA 100G 7
  - \*7 GRANA PADANO 6,5
- servi en morceaux à partager
- \*7 STRACCIATA FUMÉE 100G/200G 10/15
- cœur de la burrata, fleur de sel, poivre, huile d'olive servie avec une focaccia au romarin
- \*7 OLIVES MISTO 5,5
- grosses olives vertes de sicile et olives noires
- \*1.7 AIL AIL AIL (GARLIC BREAD) 7,5
- demi pâton à pizza, mozza fiordilatte, ail
- \*3.7 DEEP IN IT 6,5
- crème de poivrons maison servis avec une focaccia au romarin

## INSALATA

- \*3.7 FRESH SUCRINE 10
- sauce ranch, pan grattato, grana padano en poudre
- \*3.7 CAPRESE 12
- sauce tomate jaune, mozza di bufala, tomates cerises et datterini, pan grattato, basilic, huile d'olive
- \*7 INSALATA SEMPLICE 6,5
- roquette, tomates cerises, grana padano, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive (pour plus de gourmandise ajouter une burrata +5€)

**SUR BASE ROQUETTE (VE), COMPOSE TA SALADE AVEC LES ALIMENTS DE TON CHOIX!**

- olives noires (1€)
- tomates cerises (1€)
- pesto de basilic (2€)
- pesto de pistache (2€)
- champignons rôtis (1€)
- pistaches concassées (1€)
- noisettes torréfiées (1€)
- burrata (5€)
- stracciata fumée (3€)
- grana padano (2€)
- mortadelle (2€)
- speck (3€)
- jambon blanc (2€)
- bresaola (3€)

## PLATS AU FOUR

## AL FORNO

accompagnés d'une salade bien punchy et d'une focaccia!

- ajoute une burrata (+5€) ou de la stracciata (+3€)
  - \*1.7 GNOCCHI PARMA 15
- gnocchi de pomme de terre, crème de grana, basilic, jambon cru, tomates cerises on top
- \*1.3.7 GNOCCHI ALLA PARMIGIANA 15
- gnocchi de pomme de terre, sauce tomate, grana padano aubergines rôties à l'ail, mozza di bufala et basilic on top

## DOLCI & GELATI

**TUTTO FATTO A MANO DA CASA CON AMORE**

- \*3.7 PANACOTTA 6,5
- maison et crèmeuse, au coulis de fruits rouges ou mangue/passion
- \*1.3.6.7 NOCCIOLINO 8
- demi pizza, nocciolata et amandes 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 À 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



## PIZZE COME A NAPOLI

### CLASSICI

- \*1.5.7 MARINARA GIALLA 11,5
- sauce tomate jaune, ricotta, anchois, aneth, poivre, zeste de citron et huile d'olive
- \*1.7 MARGH'A DONA 13
- sauce tomate, mozza, grana padano, basilic et huile d'olive il capo te conseille d'ajouter du jambon cuit (+2€)
- \*1.7 POMODORINI 14,5
- sauce tomate jaune, mozza di bufala, tomates cerises, tomates datterini bonbon, basilic et huile d'olive à l'ail la squadra te conseille d'ajouter de la bresaola (+3€)
- \*1.7 BUFALINA 15,5
- sauce tomate, mozza di bufala fraîche, basilic, huile d'olive on te conseille d'ajouter du jambon cru (+4€)
- \*1.7 REGINA 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€)
- \*1.7 DIAVOLA CARINA 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€)

### SPECIALITE

- \*1.7 BARBEUK !!! 16
- crème de poivrons, mozza, provola (mozza fumée), spianata piquante, chair à saucisse, sauce «barbeuk» maison, oignons rouges, basilic, poivre et huile d'olive ajoutes-y une burrata si t'es gourmand (+3€)
- \*1.7 PARMIGIANA 13,5
- sauce tomate, aubergines rôties à l'ail, mozza, scamorza (mozza fumée), tomates cerises, poivre, basilic et huile à l'ail on te conseille d'ajouter une stracciata (+3€)
- \*1.7 POIVRON E SOFA 16,5
- crème de poivron maison, mozza, guanciale, oignons rouges, ricotta, basilic, poivre et huile d'olive ajoutes-y de la stracciata fumée (+3€)
- \*1.3.7 CHEESUS CHRIST 16,5
- crème de grana, mozza, scamorza (mozza fumée) stracciata fumée, coulis de figue, amandes toastées, poivre, basilic et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter du salami piquant (+2€)
- \*1.7 PAPÀRMA 17,5
- crème de grana, mozza, jambon cru, roquette, grana padano, tomates cerises et huile d'olive ajoutes-y une burrata (+5€)
- \*1.3.7 LA CARBONARA 16
- crème de grana, mozza, crème d'oeuf-pecorino-poivre, guanciale grillé, copeaux de grana, poivre et huile d'olive ajoutes-y de la stracciata fumée (+3€)

- \*1.3.7 MORTADELLA 18
- pesto de pistache, mozza, mortadella, stracciata fumée, pistaches concassées, basilic et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter des tomates cerises (+1€)

- \*1.3.7 TRUFFE DE OUF 18,5
- crème à la truffe d'été, mozza, bresaola (boeuf), stracciata fumée, roquette, amandes toastées et huile d'olive aromatisée à la truffe d'été la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)



- 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€)



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 JOUR**  
demandez à la squadra !

	12c1	18c1	50c1	75c1
<b>ROUGE</b>				
<b>NUMERO UNO</b> <sup>8</sup> franco-italien 13,5° Glouglou, cerises fraîches, chaleur	5	7,5	—	24
<b>CORVINA</b> <sup>8</sup> Veneto IGT 12,5° Cerise, confiture de fraise, tanins souples	5,5	8,5	—	26
<b>NERO D'AVOLA</b> <sup>8</sup> Sicilia DOCG 13° Ensoleillé, prune, violette, tabac	6	8,5	21	28
<b>PINOT NOIR</b> <sup>8</sup> Piemonte DOC 13,5° Pinot du Piemont, finesse, équilibré, fruits rouges, tanins subtilement marqués	7	10	—	36
<b>BARBERA D'ALBA</b> <sup>8</sup> Piemonte DOCG 13,5° Fruits noirs confits, épices douces, puissance, rondeur	—	—	—	38
<b>ETNA ROSSO</b> <sup>8</sup> Sicilia DOC 13,5° Fruits rouges, cassis, minéral, aérien	—	—	—	42
<b>SANGIOVESE</b> <sup>8</sup> Toscana DOC 14° Fruits des bois, cassis, boisé, grande élégance	—	—	—	43
<b>BLANC</b>				
<b>CHARDONNAY</b> <sup>8</sup> Veneto DOC 13° Chardonnay frais, agrumes, rondeur, velouté	4,5	8	17	23
<b>GARGANEGA</b> <sup>8</sup> Veneto IGT 12° Cépage le plus ancien d'Italie, agrumes, melon, poire	5,5	8	—	26
<b>FIANO VERDECA</b> <sup>8</sup> Cantina Fiorentino 12,5° Vin du Sud, poire, agrumes, sec, acidité	6	8,5	—	28
<b>ROSÉ</b>				
<b>CHIARETTO</b> <sup>8</sup> Veneto 12,5° Frais, minéral, écorces d'agrumes	4,5	8	17	23
<b>BULLES</b>				
<b>PROSECCO</b> <sup>8</sup> Veneto DOC 12° Prosecco sec et raffiné, poire, fleurs sauvages	6	6	—	30
<b>LAMBRUSCO</b> <sup>8</sup> EMILIE ROMANIE DOP 8° Violette, framboise, petits fruits des bois	6	6	—	30
<b>MOSCATO D'ASTI</b> <sup>8</sup> Piemonte DOCG 5° Poire, miel, fleur de sureau	—	—	—	38

# CAFFÈ

TORRÉFACTION ARTISANALE À L'ITALIENNE

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

# BIRRA

**BIERES ARTISANALES  
A LA PRESSION**

25c1/33c1/50c1

<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>MUNDAKA - 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> Martini vibrante, prosecco 0%, eau gazeuse	8,5

# DIGESTIVI <sup>4CL</sup>

<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 le 31 italien !	6
<b>VECCHIO AMARO DEL CAPO</b>	6

# SOFT

<b>SIROP (25CL)</b>	2
<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

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 soufre à des concentrations supérieures à 10 mg/kg