Papà Raffaele

SOFTS

	VERRE (25CL)	PICHET (1L)
THÉ GLACÉ MAISON (avec ou sans sucre)	4,5	17
LIMONADE CITRON NECENSE	5	19
GINGER BEER NECENSE	5	19
LIMONADE PAMPLEMOUSSE NECENSE	5	19
MOLE COLA ZÉRO / CLASSIQUE 33CL		5
COLA BALADIN 33CL		6
EAU MICROFILTRÉE PLATE OU GAZEUSE 50CL		2,5
SAN PELLEGRINO 50CL / 1L		4,5 / 6
SIROP AU CHOIX (grenadine, menthe ou pêche)		3

COCKTAIL 0%

	VERRE
L'ENVOUTANT Framboise, fève tonka et hibiscus	8
SPRITZ CLASSICO 0% Martini vibrante, prosecco 0%, eau gazeuse	10
GIN TO 0% Gin 0%, tonic hysope, citron jaune	10
AMARETTO SOUR 0% Lyre's Amaretti, jus de citron jaune, eau de burrata, sirop de sucre	10

COCKTAIL

	VERRE	PICHET
SPRITZ CLASSICO Cinzano, frizzante, eau gazeuse, orange, olive verte	8,5	24
SPRITZ AMALFITANO Limoncello, frizzante, jus de citron, sirop de basilic maison, eau gazeuse, basilic	9	25
HUGO SPRITZ Liqueur de fleur de sureau, frizzante, eau gazeuse, citron vert, menthe	9	25
NEGRONI Gin, vermouth rouge et campari	10	-
GIN TO DI PAPÀ Gin infusé au thé floral et fruité, tonic hysope, citron jaune	10	-
ESPRESSO MARTINI Vodka, espresso, sirop de sucre, liqueur de café	10	-
AMARETTO SOUR Amaretto, jus de citron jaune, eau de burrata, bitter	10	-

BIRRE *Pression*

	25CL	33CL	50CL
FACILE *1 (Pils d'or, Le fourgon - 5,2°) bière de tous les jours	4	5	7
AMARA *1 (La bonne IPA, Le fourgon - 5,5°) amertume fraîche et notes d'agrumes.	5	6,5	8,5
SUPER BITTER *1 (Hoppy Belgium Ale, Baladin - 8°) caramel, fruits à noyaux et fraîcheur finale	5,5	7	9

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 ARMIN DE MENTHE*3 **(17,5°)**	6
LIQUEUR DE NOISETTE*3 **(20°)**	6

VIN *de nos petits producteurs*

Rouge

	12CL	18CL	50CL	75CL
NUMERO UNO*8 (hybride franco-italien. 13,5°) Glouglou, cerises fraîches, chaleur	5	7,5	-	24
NEGROAMARO *8 (Cantina Fiorentino - Salento IGP - 13,5°) Bio, élégant, fruits rouges et épices	5,5	8	17	26
CORVINA *8 "Scuola nel vigneto" (Cantina Negrar - Veneto IGT - 12,5°) Cerise, confiture de fraise, tanins souples	6	8,5	-	28
NERO D'AVOLA *8 (Canicatti - Sicilia DOCG - 13°) Ensoleillé, prune, violette, tabac	6	8,5	18,5	28
PINOT NOIR - LANGHE *8 (Musso - Piemonte DOC 13,5°) Frais, fruité et floral, tanins soyeux	6,5	9	-	30
BARBERA D'ALBA *8 (Musso - Piemonte DOCG 13,5°) Fruits noirs confits, épices douces, puissance, rondeur	7,5	11	-	35
ETNA ROSSO "CIAURIA" *8 (Pietro Caciorgna - Sicilia DOC - 13,5°) Fruits rouges, cassis, minéral, aérien	-	-	-	35
ALBERAIA *8 (Pietro Caciorgna - Toscana DOC - 14°) Fruits des bois, cassis, boisé, grande élégance	-	-	-	37
CANNONAU *8 (Antonella corda - Sardegna DOC - 14,5°) Bourgogne à l'aveugle, soleil, cerises épicées, fruits rouges	-	-	-	37

Blanc

	12CL	18CL	50CL	75CL
PINOT GRIGIO *8 (Colli Morenici, Veneto DOC - 13°) Frais et léger, poires et agrumes	5,5	8	17	26
GARGANEGA *8 (Scuola nel vigneto - Veneto IGT - 12°) Cépage le plus ancien d'italie, melon, poire	5,5	8	-	26
FIANO-VERDECA *8 (Cantina Fiorentino - 12,5°) Vin du Sud, fruits exotiques, agrumes, sec, vif	6	8,5	-	28
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO *8 (Teruzzi - Toscana DOCG - 12,5°) Finesse de Toscane, pêche, minéralité, fraîcheur	6,5	9	-	30
TUFJANO *8 (Colli della Murgia - Puglia IGP - 13,5°) Frais, herbes fraîches, pêche, intensément aromatique	-	-	-	45
CHARDONNAY *8 (Massolino, Piemonte DOC - 13°) La finesse d'un bourgogne blanc mais en Italie !	-	-	-	45

Rosé

	12CL	18CL	50CL	75CL
CHIARETTO *8 (Colli Morenici - Veneto - 12,5°) Frais, mineral, écorces d'agrumes	5,5	8	17	26
CÔTES DE PROVENCE *8 (Saint Maur - Provence - 13°) Équilibre, finesse, fraise écrasée, pêche	5,5	8	17	26

Bulles

	12CL	18CL	50CL	75CL
PROSECCO *8 (Sessanta Campi - Veneto DOC - 12°) Prosecco sec et raffiné, poire, fleurs sauvages	6	8,5	-	28
LAMBRUSCO *8 (Sorbara - Modena IGP - 8,5°) Doux, fruité, frais et vif, agréablement harmonieux.	6	8,5	-	28
MOSCATO D'ASTI *8 (Serrenata - Piemonte DOCG - 5°) Doux, letchi, miel, fleur de sureau	8	10,5	-	37

CAFFE

ESPRESSO	2,5
ESPRESSO DOPPIO	3,5
THÉ DE CHEZ UNAMI	3,5
AFFOGATO *3,7 Espresso servi avec de la glace fleur de lait, à noyer ou pas.	5,5
CORRETTO (CAFÉ + DIGESTIF AU CHOIX)	7

Buon prodotti Buon prodotti Buon prodotti Buon prodotti Buon prodotti

SALUMI

JAMBON CRU AFFINÉ 20 MOIS 8,5

MORTADELLA PISTACCHIO *3,7 6,5

SPIANATA PIQUANTE 6,5

BRESAOLA *7 13
Fines tranches de filet de bœuf mariné et séché, copeaux de Gran moravia, tomates confites, roquette, poivre et jus de citron

MOZZA AND CO

BURRATA 125G *7 7,5

STRACCIATA DI PAPÀ À PARTAGER *1,7 10/15
100g ou 200g du cœur de la burrata, fleur de sel, poivre, huile d'olive servie avec une focaccia au romarin

GRAN MORAVIA *7 6,5
Petit cousin du grana padano, servi en morceaux à partager

SHARING AND SIDES

OLIVES MISTO 5,5
Grosses olives vertes de Sicile et olives noires, charnues et fruitées

AIE AIE AIL (GARLIC BREAD) *1,7 6,5
Demi-pizza, mozza fiordilatte, ail, huile d'olive et basilic
la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)

DEEP IN IT *1,7 11
Crème de gorgonzola et crème de potimarron servies avec une focaccia au romarin

FRESH SUCRINE *1,7 10
Sucrine, sauce ranch, Gran Moravia râpé, aneth, pangratatto
(pour plus de gourmandise ajoute des tomates confites : +2€)

BURRATA POMODORI *7 11
Burrata, tomates datterini bonbon, tomates confites, basilic, fleur de sel, poivre et huile à l'ail

DOLCI

AFFOGATO *3,7 5,5
Espresso servi avec de la glace fleur de lait, à noyer ou pas.

TIRAMISU *1,4,6,7 7
Notre grand classique, super léger et au café

DOLCE AL LIMONE *1,4,7 7
Gâteau moelleux au citron, sirop de citron, crème chantilly maison, zestes de citrons verts et jaunes

NOCCIOLINO/CARAMELINO *1,3,6,7 7
Demi-pizza, cassonade, arrosée soit de pâte à tartiner noisette soit de caramel au beurre salé et amandes toastées. (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 *1,2,3,6,7 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 limonade ou thé glacé ou sirop au choix (2€)
- mini sundae au choix nature, pâte à tartiner choco ou caramel ou coulis de fruits rouges (3€) *1,3,7,6

WWW.PAPAFAMIGLIA.COM / SUIVEZ-NOUS ! @PAPAFAMIGLIA



PIZZE

MARINARA *1 9
Sauce tomate, ail, origan, basilic, huile d'olive
on te conseille d'ajouter une burrata (+5€) et/ou des anchois gris (+2€)

MARGHADONA N°10 *1,7 10
Sauce tomate, mozza fiordilatte, Gran Moravia, basilic et huile d'olive
ajoutes-y du jambon cuit (+3€)

PORCO ROSSO PICANTE *1,7 15,5
Sauce tomate, mozza fiordilatte, chair à saucisse, guanciale, sauce piquante de chez SWET basilic, poivre, huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter du jambon cru 20 mois ! (+3€)

GORGONSICCIA *1,7 16
Crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, chair à saucisse, champignons portobello, ciboulette, poivre et huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata (+3€)

ZUCCA *1,7 14
Crème de potimarron maison, mozza fiordilatte, champignons portobello, amandes toastées, ricotta, ciboulette, fleur de sel, poivre et huile d'olive à l'ail
on te conseille d'ajouter du guanciale ! (+3€)

REGINA DI PAPÀ *1,7 15
Sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit aux herbes, olives noires, champignons de Paris en carpaccio, basilic et huile d'olive
ajoutes-y de la stracciata ! (+3€)

DIAVOLA CARINA *1,7 14,5
Sauce tomate, mozza fiordilatte, spianata piquante, ricotta, poivre, sauce piquante de chez «swet» et huile d'olive
ajoutes-y de la burrata ! (+5€)

POMODORINI *1,7 14,5
Sauce tomate, mozza fiordilatte, tomates datterini bonbon, tomates confites, gran moravia en nuage, basilic et huile à l'ail
la squadra te conseille d'ajouter du jambon cru 20 mois ! (+3€)

LA CARBONARA *1,4,7 16,5
Crème de Gran moravia, guanciale, mozza fiordilatte, crème d'oeuf - pecorino - poivre, copeaux de Gran moravia, poivre du moulin, basilic et huile d'olive
ajoutes-y de la stracciata ! (+3€)

CHEESUS CHRIST ! *1,3,7 17
Crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, gran moravia, stracciata, coulis de poires, amandes toastées, poivre, basilic et huile d'olive
ajoutes-y du salami piquant (+3€)

PAPÀRMA BIANCA *1,7 17
Crème de Gran moravia, mozza fiordilatte, jambon cru 20 mois, roquette, copeaux de gran moravia et huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

MORTADELLA *1,3,7 18,5
Pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadelle, stracciata, pistaches concassées, basilic et huile d'olive
on te conseille d'ajouter des tomates cerises ! (+2€)

TARTUFFE *1,3,7 18,5
Crème à la truffe d'été, mozza fiordilatte, bresaola (bœuf séché, mariné et halal), ricotta truffée, roquette, amandes toastées et huile d'olive aromatisée à la truffe blanche
on te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

SUPPLÉMENT
Tu veux pimper ta pizza ? demande à la squadra !
Burrata ou mozza di bufala +5€ / Stracciata +3€ /
Bresaola et jambon cru 20 mois +3€ / Charcuteries +3€ /
Anchois +2€ / Autre +2€

*ALLERGÈNES
: plats végétariens

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. Notre Bresaola est halal
Tous nos fromages sont pasteurisés.