

Papà Raffaele

Softs

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

Vin

DE NOS PETITS PRODUCTEURS

ROUGE	12cl	50cl	75cl
PRIMITIVO *8 (Tempo al vino - Puglia IGT - 13°) Grand classique des Pouilles, fruits confits, épices, grenade	5	18	24
NUMERO UNO *8 (hybride franco-italien. 13,5°) Glouglou, cerises fraîches, chaleur	5	-	24
CORVINA *8 ("Scuola nel vigneto" cantina negrar - Veneto IGT - 12,5°) Cerise, confiture de fraise, tanins souples	5,5	-	26
NEGROAMARO *8 (Carmina Terrae - Puglia IGT - 12,5°) Velouté, notes fumées, fruits foncés, soleil	6	-	28
NERO D'AVOLA *8 (Canicatti - Sicilia DOCG - 13°) Ensoleillé, prune, violette, tabac	6	21	28
PINOT NOIR *8 (Raineri - Piemonte DOC - 13,5°) Pinot du Piémont, finesse, équilibré, fruits rouges, tanins subtilement marqués	7	-	36
BARBERA D'ALBA *8 (Musso - Piemonte DOCG 13,5°) Fruits noirs confits, épices douces, puissance, rondeur	-	-	38
ETNA ROSSO "CIAURIA" *8 (Pietro caciorgna - Sicilia DOC - 13,5°) Fruits rouges, cassis, minéral, aérien	-	-	42
SANGIOVESE "ALBERAIA" *8 (Pietro Caciorgna - Toscana DOC - 14°) Fruits des bois, cassis, boisé, grande élégance	-	-	43

BLANC

	12cl	50cl	75cl
CHARDONNAY *8 (Colli Morenici, Veneto DOC - 13°) Chardonnay frais, agrumes, rondeur, velouté	4,5	17	23
GARGANEGA *8 (Scuola nel vigneto - Veneto IGT - 12°) Cépage le plus ancien d'Italie, agrumes, melon, poire	5,5	-	26
FIANO-VERDECA *8 (Cantina Fiorentino - 12,5°) Vin du Sud, poire, agrumes, sec, acidité	6	-	28
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO *8 (Teruzzi - Toscana DOCG - 12,5°) Finesse de Toscane, cépage oublié, pêche, minéralité, fraîcheur	6,5	-	34

ROSÉ

	12cl	50cl	75cl
CHIARETTO *8 (Colli Morenici - Veneto - 12,5°) Frais, minéral, écorces d'agrumes	4,5	17	23
CÔTES DE PROVENCE *8 (Soma - Provence - 12,5°) Équilibre, finesse, fraise écrasée, pêche	6,5	23	34

BULLES

	12cl	50cl	75cl
PROSECCO *8 (Gemin - Veneto DOC - 12°) Prosecco sec et raffiné, poire, fleurs sauvages	6	-	30
MOSCATO D'ASTI *8 (Massolino - Piemonte DOCG - 5°) Poire, miel, fleur de sureau	8	-	38

Birre

PRESSION

	25cl	33cl	50cl
FACILE *1 (Pils d'or, Le fourgon - 5,2°) bière de tous les jours	4	5	7
BIRRA BALADIN *1 (Italian Ale, Baladin - 4,5°) blonde italienne, florale, fraîche, facile	5	6,5	8,5
MUNDAKA *1 (Session IPA, Crack - 4,6°) mandarine, mangue, abricot, ananas, pamplemousse et cèdre	5	6,5	8,5
SUPER BITTER *1 (Hoppy Belgium Ale, Baladin - 8°) caramel, fruits à noyaux et fraîcheur finale	5,5	7	9

Cocktails

	VERRE / PICHET
SPRITZ CLASSICO cinzano, pétillant du lac de Garde, eau gazeuse	7,5 20
SPRITZ AMALFITANO limoncello, jus de citron, sirop de basilic maison, pétillant du lac de Garde, eau gazeuse, basilic	8 22
HUGO SPRITZ liqueur de fleur de sureau, pétillant du lac Garde, eau gazeuse, citron vert, menthe	9 25
NEGRONI gin, vermouth rouge et campari	9 -

Cocktails 0%

	VERRE
SPRITZ CLASSICO 0% Martini vibrante, prosecco 0%, eau gazeuse	8,5
GIN TO 0% Cin 0%, tonic hysope, jus de citron, sirop de basilic maison	8,5

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 DE NOISETTE *3 (20°)	6

Caffe

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

OLIVES MISTO 	5,5
grosses olives vertes de Sicile et olives noires Leccino	
BURRATA E BASTA *7 	6,5
burrata crémeuse arrosée d'huile d'olive fruitée, basilic, sel et poivre	
STRACCIATA FUMÉE *7 	8,5
le cœur de la burrata, crémeux avec des filaments de mozza, et la nôtre est fumée au bois de hêtre	
AIE AIE AIL *1,7 	6,5
demie pizza, mozza fiordilatte, ail, huile d'olive et basilic	
FOCACCIA ESTIVALE *1,7 	9
demie pizza, ricotta fraîche, mortadelle, tomates cerises, poivre, fleur de sel, zestes de citron, basilic et huile d'olive à la menthe	
BURRATA CAPRESE *1,7	11
burrata crémeuse, tomates cerises multicolores, pesto de basilic, fleur de sel, poivre et huile d'olive (pour plus de gourmandise ajoute du jambon de parme : +3€)	
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME	9
assiette de jambon de parme parfaitement affiné et finement tranché	
BURRATA PISTACCHIO *3,7	12
burrata crémeuse, pesto de pistache, mortadelle finement tranchée et basilic	
CARPACCIO DE BRESAOLA *7	13
fines tranches de filet de bœuf séché et mariné, grana padano, tomates confites, roquette et jus de citron	
INSALATA SEMPLICE *7 	7
roquette, tomates cerises, copeaux de grana padano, vinaigrette balsamique, sel, poivre et huile d'olive (pour plus de gourmandise ajoute une burrata : 5€)	

Dolci

AFFOGATO *3,7	5
espresso à l'italienne servi avec une petite coupe de glace au lait	
PANNA COTTA AL LIMONE *3,7	6,5
crème au citron avec un coulis de citron confit maison et cantucci	
TIRAMISU *1,4,6,7	7
notre grand classique, super léger et au café	
TIRAMISU FRAGOLA *1,4,6,7	7,5
recette twistée en mode summer, avec des fraises, super frais et toujours léger	
NOCCIOLINO *1,3,6,7	7
demie pizza, cassonade, nocciolata et noisettes grillées (à commander avant la fermeture du four)	
FAT SUNDAE *1,2,3,4,6,7	9
glace au lait, nocciolata, caramel au beurre salé, cacahuètes salées, cantucci, cacao	
SUNDAE FRAGOLA *1,3,6,7	8,5
glace au lait, coulis de fraise maison, citrons confits, cantucci	

Bambini

MENU ENFANT

- 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 fraise (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

 : plats végétariens

www.papafamiglia.com / Suivez-nous ! @papafamiglia

Pizze

MARINARA (VEGAN) *1 	10
sauce tomate, ail, origan, basilic et huile d'olive ajouter une burrata (+5€) et des olives leccino (+2€) et obtient la Bomba di maradona Accord parfait : bière Facile et vin Garganega (blanc)	
MARGHERITA *1,7 	12
sauce tomate, mozza fiordilatte, grana padano, basilic et huile d'olive ajoutes-y du jambon cuit (+3€) Accord parfait : bière Birra baladin et vin Numero Uno (rouge)	
PAPA'FRESCA *1,7 	15,5
crème de grana padano, basilic en quantité, mozza fiordilatte, tomates cerises, pesto de basilic, zeste de citron, fleur de sel, huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter du thon (+2€) Accord parfait : bière Birra baladin et vin Negroamaro (rouge)	
POIVRON E SOFA *1,3,7	14
crème de poivrons maison, provola (mozza fumée), spianata piquante, oignons rouges, ciboulette, poivre et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter de la stracciatella fumée (+3€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Fiano-Verdeca (blanc)	
ZUCCHINE *1,7 	13
crème de courgette, provola (mozza fumée), courgettes rôties, tomates cerises, ricotta fraîche, poivre, menthe, zestes de citron et huile d'olive à l'ail la squadra te conseille du jambon de parme (+3€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Pinot noir (rouge)	
TONNO MONTANA *1,5,7	14
crème de grana padano, mozza fiordilatte, filet de thon au naturel, oignons rouges, citrons confits maison, tomates cerises, poivre, ciboulette et huile d'olive on te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Barbera d'Alba (rouge)	
REGINA DI PAPÀ *1,7	15,5
sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, olives leccino, champignons de paris en carpaccio, basilic et huile d'olive ajoutes-y de la stracciatella fumée ! (+3€) Accord parfait : bière Facile et vin Nero D'Avola (blanc)	
DIAVOLA CARINA *1,7	14,5
sauce tomate, mozza fiordilatte, spianata piquante, ricotta fraîche, poivre, basilic et huile d'olive ajoutes-y de la burrata ! (+5€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Barbera d'Alba (rouge)	
LA CICCIO BALL *1,3,7 	18,5
sauce tomate, burrata entière (125g environ), tomates cerises, pesto de basilic, olives leccino, fleur de sel, poivre, basilic et huile d'olive on te conseille d'ajouter du jambon cru italien ! (+3€) Accord parfait : bière Super Bitter et vin Negroamaro (rouge)	
PARMIGIANA *1,7 	14
sauce tomate, mozza fiordilatte, aubergines rôties à l'ail, copeaux de grana padano, basilic, fleur de sel, poivre et huile d'olive à l'ail ajoutes-y de la stracciatella fumée (+3€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Garganega (Blanc)	
CHEESUS ! *1,3,7 	16,5
crème de grana padano, mozza fiordilatte, provola (mozza fumée), stracciatella fumée, citrons confits, noisettes toastées, poivre, basilic et huile d'olive ajoute du salami piquant (+3€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Fiano-Verdeca (Blanc)	
PAPÀRMA *1,7	17
crème de grana padano, mozza fiordilatte, jambon de parme, roquette, copeaux de grana padano 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)	
MORTADELLA *1,3,7	18
pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadelle, stracciatella fumée, pistaches concassées, basilic et huile d'olive on te conseille d'ajouter des tomates cerises ! (+2€) Accord parfait : bière Mundaka et vin Vernaccia (Blanc)	
TRUFFE DE OUF *1,3,7	18,5
crème à la truffe d'été, mozza fiordilatte, bresaola (boeuf), stracciatella fumée, roquette, noisettes toastées et huile d'olive aromatisée à la truffe blanche on te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€) Accord parfait : bière Birra Baladin et vin Alberaia en bouteille (rouge)	

SUPPLÉMENT : tu veux pimper ta pizza ? demande à la squadra !
Burrata +5€ / Stracciatella +3€ / Charcuteries +3€ / Autre +2€

