

MENU DI PAPA



PAPA'S
••• KITCHEN

COCKTAILS

/ 10€

PAPA'S MOJITO

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse

WEEK-END À RHUM

Rhum, purée de fraise, sirop de romarin, citron vert et Prosecco

PAPARAZZI

Gin, St Germain, sirop de fraise des bois, cranberry et blanc d'oeuf

SICILE IMPERATRICE

Vodka, sirop de vanille, citron et Galvanina citron

ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, espresso, Kahlúa et sucre de canne

SPRITZ / 10€

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol et eau gazeuse

BASILIC INSTINCT

Prosecco, Martini blanc, sirop de pomme, basilic et eau gazeuse

BRITNEY SPRITZ

Prosecco, Limoncello, vodka et eau gazeuse

MAMMA CHIC

Prosecco, crème de framboise et framboises fraîches

HUGO SPRITZ

Liqueur de St Germain, Prosecco, feuilles de menthe et eau gazeuse

VIVA LA FIGA

Vodka, sirop de pêche, fève tonka, bitter à la pêche et Prosecco

GIORGIA MELONI

Rhum, Martini rouge, citron vert, purée de fruits de la passion et sirop de vanille

AMARETTOM & CHERRY

Amaretto, whisky, sirop de cerise griotte, citron et Prosecco

ITALICUS SOUR

Italicus, Angostura aromatic bitters, citron et sucre en poudre

MOCKTAILS / 6€50

ISOLA BELLA

Jus de fraise, mangue et ananas

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse et sucre

GIGI L'AMOROSO

Purée de fraise, citron vert, sucre de canne et ginger beer

SARA PERCHE TI AMO

Martini floreale, jus d'ananas, jus de citron jaune et tonic

GREEN FIZZ

Gin sans alcool, sirop de basilic, jus de citron, jus de pomme et eau gazeuse

VIRGIN BRAMBLE

Gin sans alcool, citron, cassis et eau gazeuse

BIRRE

CARLSBERG / 4€50 / 8€

4.7° - Blonde Pression 25cl ou 50cl

BALADIN IZAC / 7€50

5° - Blanche Bouteille 33cl

BALADIN NAZIONALE / 7€50

6.5° - Blonde Bouteille 33cl

BALADIN SUPER BITTER / 7€50

8° - Ambrée Bouteille 33cl

ANTIPASTI

FOCACCIA DEL PAPA / 5€

Pâte à pizza, huile d'olive, sel et origan

ASSIETTE DE FROMAGES / 7€50

Selon arrivage

JAMBON TRUFFE / 7€50

BRESAOLA / 7€50

BRUSCHETTA / 12€

Pommes de terre, Taleggio, Guanciale et oignons confits

LÉGUMES GRILLÉS / 6€50

Courgettes, aubergines, poivrons et artichauts

CROCCHETTA DI FORMAGGIO / 7€50

Sticks panés au Taleggio fondant

JAMBON DES ABRUZZES / 7€50

BURRATINA SEULE / 7€50

Fleur de sel et huile d'olive

BURRATINA, TOMATE E PESTO / 10€

Concassé de tomate confite, Pesto et gressins

BURRATINA À LA TRUFFE / 13€50

Lamelles de truffe fraîche et crème de truffe

PIZZE

ROSSA

MARGHERITA / 11€

Tomate, mozzarella di Bufala AOP et basilic frais

TUTTA VERDURA / 14€

Tomate, mozzarella, légumes (aubergines, poivrons, courgettes), Pecorino Romano AOP et Pesto

ARRABBIATA / 14€

Tomate, mozzarella, salsiccia napolitaine épicee et Parmigiano Reggiano 18 mois

PAPA / 14€

Tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon des Abruzzes 14 mois et roquette

SFIZIOSA / 14€50

Tomate, Gorgonzola AOP, noix et jambon des Abruzzes 14 mois

BASTA COSI / 14€50

Tomate, mozzarella, Roquefort AOP et bûche de chèvre

NAPOLI / 14€50

Tomate, mozzarella di Bufala AOP, anchois, tomates cerises et olives noires

LUCKY LUCIANO / 15€

Tomate, mozzarella, Bresaola, roquette, huile de truffe et mozzarella di Bufala AOP

KISS-KISS BANG BANG / 16€

Tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises et burratina entière

CICCIOLINA / 16€

Tomate, mozzarella, jambon blanc, olives noires et champignons de Paris frais émincés

GESU CRISTO RISORTO / 16€50

Tomate, mozzarella, salsiccia napolitaine épicee, Bresaola, jambon des Abruzzes 14 mois et jambon blanc

CALZONE / 16€50

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons et œuf

BIANCA

ROCCO / 14€50

Mozzarella, tomates cerises, Sorfumé, crème de balsamique, roquette et mozzarella di Bufala AOP

LA DOLCE VITA / 15€

Mozzarella, jambon blanc truffé et filet d'huile de truffe ... Tout simplement !

SOPHIA LOREN / 15€

Mozzarella, saumon fumé, grosses câpres citronnées et roquette

PORTOFINO / 16€

Mozzarella, fromage de chèvre, miel, pousses d'épinards, champignons de Paris et jambon blanc

TARTUFO / 24€

Mozzarella, véritables truffes, Burratina entière et basilic

SUPPLEMENTS

ŒUF / 1€

Anchois, charcuteries, salade, fromages, légumes / 2€50

Burratina entière / 7€50

PIATTI

INSALATA

INSALATA AVE CESARE / 14€50

Salade romaine, tomates grappes, Parmigiano Reggiano, croûtons, blancs de poulet panés et chips de Bresaola

ARROTOLATO DI ESTATE / 14€50

Mozzarella enroulée de pâte à pizza, jambon des Abruzzes, salade et Parmigiano Reggiano

INSALATA DI POLLO AGLI AGRUMI / 15€50

Salade, filets de poulet marinés, pousses d'épinards, suprême d'agrumes, croûtons et Parmigiano Reggiano

ZUCCA ZUCCA / 17€

Potimarron rôti, crème ricotta, ail confit, piment d'Espelette et châtaignes grillées

TARTARE DE BOEUF ITALIEN 180G / 17€ XL 360G / 23€

Tartare de bœuf, tomates confites, pignons de pin, huile d'olive, balsamique, Parmigiano Reggiano, salade et pommes de terre grenaille

TARTARE DE SAUMON 150G / 19€ XL 300G / 27€

Tartare de saumon, aneth, échalote, citron, passion, salade et pommes de terre grenaille

RISOTTO & PASTA

RISOTTO BIANCO / 15€50

Risotto Arborio au Parmigiano Reggiano 18 mois, pesto fraîchement préparé et chiffonade de jambon des Abruzzes 14 mois

RISOTTO TRUFFE / 24€

Risotto Arborio au Parmigiano Reggiano 18 mois et truffes fraîches

CARBONARA VERITABLE / 16€50

Tagliatelles aux œufs, Pecorino, jaune d'œuf, poivre noir, Guanciale et bien entendu, sans crème !

LINGUINE AL POLLO / 16€50

Linguine, poulet, citronnelle et basilic

4 FORMAGGI / 17€

Mafaldine au Gorgonzola, Roquefort, Taleggio et Parmigiano Reggiano

MEZZE MANICHE AL RAGU / 17€50

Mezze maniche et effiloché de bœuf en ragout

MEZZE MANICHE ALLE VONGOLE / 17€50

Mezze maniche, tomates cerises, palourdes et persillade

LINGUINE CON GAMBERI / 18€50

Linguine, tomates cerises, crevettes et Burratina

TARTUFO / 24€

Mafaldine et truffes fraîches

VIANDES ET POISSONS

SCALOPPINA MILANESE / 19€50

Escalope de veau panée à la milanaise, pâtes à la tomate ou pommes de terre grenaille

SCALOPPINA PAPA MIO / 23€

Escalope de veau panée à la milanaise, jambon des Abruzzes 14 mois et mozzarella fondue, pâtes à la tomate ou pommes de terre grenaille

'NDUJA / 17€50

Aubergines farcies à la 'Nduja (saucisse de porc épicee), recouvertes de mozzarella Fior di Latte gratinée

PESCE BIANCO / 18€50

Poisson blanc aux agrumes et pâtes

TAGLIATA DE BOEUF / 18€50

Pièce de bœuf en fines tranches, servie exclusivement saignante, fleur de sel et pommes de terre grenaille

SUPPLEMENTS / 4€

Pommes de terre grenaille, Julienne de légumes, Pâtes à la tomate, Pâtes au pesto

BAMBINO / 12€

BOISSON

Pepsi, limonade, jus d'orange, jus de pomme, sirop à l'eau

POLPETTE DEL PAPA / MINI PIZZA

Boulettes de viande de bœuf et pâtes à la sauce tomate Margherita ou Jambon et fromage

POT DE GLACE

Fraise, vanille ou chocolat

/ SALADE DE FRUITS

DOLCE

PANNA COTTA FRAMBOISE LITCHI / 7€

CRÈME BRULÉE À L'AMARETTO / 7€

TIRAMISU / 7€50

TARTE CITRON MERINGUÉE SPETTACOLARE ! / 7€50

PANETTONE AL NUTELLA / 8€

Façon pain perdu au Nutella

MOUSSE AU CHOCOLAT / 8€

Chocolat praliné, crumble noisette

CAFFÈ GOURMAND / 8€50

GELATI / 6€50

Pot de 120ml



VANILLE

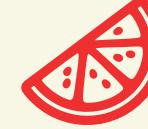
CARAMEL BEURRE SALE

CHOCOLAT

FRAMBOISE

MANGUE

CITRON VERT



VINI



BIANCO

COUPIL

Château Montluc, Côtes de Gascogne
(moelleux)

VERMENTINO

Abidoro, Sardaigne
(frais et vif)

ROSATO

BARDOLINO CHIARETTO

Villa Cardini, Vénétie
(fruité et plutôt léger)

NOTE BLEUE

Maîtres Vignerons de St Tropez, Côtes de Provence
(frais et sec, sans trop d'acidité)

ROSSO

BARDOLINO

Villa Cardini, Vénétie
(équilibré et léger)

NERO D'AVOLA

Torracina, Sicile
(fruité mais puissant)

VALPOLICELLA

Villa Cardini, Vénétie
(fruité et légèrement acidulé)

MONTEPULCIANO

Caleo, Abruzzes
(léger et acidulé)

VENETO GRAN PASSIONE

Vénétie
(puissant et aromatique)

VALPOLICELLA RIPASSO

Santa Sofia
(magnifiquement équilibré avec des tanins soyeux)

AMARONE

Valpolicella, Vénétie
(puissant et tannique, pour les amateurs de Côte-Rôtie)

SPUMANTE

LAMBRUSCO DOLCE

Emilie-Romagne
(rouge pétillant)

PROSECCO

(blanc pétillant)

POTS

VIognier

Blanc

VIN DE PAYS DES MAURES

Rosé

CÔTES DU RHÔNE

Rouge

12cl

75cl

5€

25€

6€

32€

4€

20€

4€90

25€

4€

20€

4€90

25€

4€90

25€

6€

32€

7€

39€

46€

4€90

25€

6€

32€

12cl

46cl

4€

12€

4€

12€

4€

12€

BIBITE

SIROP À L'EAU MATHIEU TEISSEIRE / 3€

Citron, menthe, fraise,
grenadine, cassis, pêche

SAN BITTER / 3€50

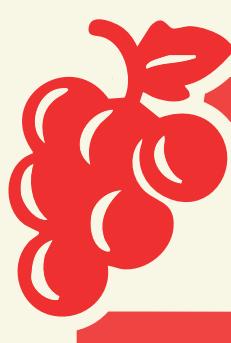
10cl

SODA / 4€50

Pepsi 33cl, Pepsi max 33cl, Fine Thé Pêche 25cl,
Orangina 25cl, Limonade 25cl

PAGO / 4€50

Ananas, ACE, fraise, mangue, tomate, abricot,
pêche, orange



DIGESTIVI

LIMONCELLO, AMARETTO,

GRAPPA, SAMBUCA,

GET 27, GET 31 / 7€

POIRE WILLIAMS, COGNAC / 9€

CHARTREUSE, RHUM,

SANTA TERESA / 10€

BUON APPETITO

RÉSERVEZ VOTRE
TABLE EN LIGNE



La liste des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition.
N'hésitez pas à la demander. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération. Prix nets TTC en €, service compris.

CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO / 2€

Segafredo

CAFFÈ MACCHIATO / 2€50

THÉ, INFUSION / 3€50

Nature, vert à la menthe ou fruits rouges

CAPPUCCINO,

CAFÉ VIENNOIS, CAFÉ CRÈME / 4€

CAFFÈ CORRETTO / 7€

Grappa ou Sambuca

