



PAPA
rallegra
il tuo pasto

l'viva
l'aperitivo !

1 plat 7.⁰⁰ / 2 plats 13.⁰⁰ / 3 plats 18.⁰⁰ /
4 plats 23.⁰⁰ / 5 plats 29.⁰⁰

Focaccia del Papa

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

Chiffonnade de mortadelle pistachée Bologna IGP

Légumes grillés à l'huile d'olive

Courgettes, aubergines, poivrons et artichauts

Burratina

Cœur crémeux et fondant

Assiette de 3 fromages

Gorgonzola Mascarpone, Fontina et Pecorino

Prosciutto Tartuffo

Jambon truffé

Spiedino di Salsiccia

Saucisse enroulée cuite au Four

Salumeria

Assortiment de charcuteries

15.⁰⁰



antipasti

Sélection d'antipasti del Papa 28.⁰⁰

Mozzarella di Bufala AOP, Burratina, Involtini, Peperoncini, poulpe mariné, légumes marinés, chiffonnade de charcuteries et focaccia

PAPA'S
KITCHEN

freschi piatti



Insalata del Papa 12.50
Mozzarella, légumes, mélange de salade, tomates grappes, artichauts, jambon des Abruzzes 14 mois

Insalata Ave Cesare 12.50
Salade romaine, tomates grappes, Parmigiano Reggiano, croûtons et blancs de poulet panés, chips de Bresaola

Tartare de saumon 17.50
à la menthe fraîche et salade verte

Tataki de bœuf 17.50
accompagné de légumes croquants marinés à l'huile de sésame et sauce soja

Arrotolato di Estate 13.50
Mozzarella enroulée de Pate à Pizza accompagnée de salade verte, copeau de Parmesan et de Jambon des Abruzzes

Carpaccio de Bœuf 14.50
Accompagné de salade verte et copeaux de parmesan

Insalata de Fusillone al Polpo y Pesto 14.50
Salade Fusillone aux poulpes assaisonné au Pesto

pizze

les recettes de Pierino

Kiss-kiss Bang Bang 15.00
Tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises et Burratina entière

Gesù cristo risorto 15.50
Tomate, mozzarella, salsiccia napolitaine épicée, Bresaola, jambon des Abruzzes 14 mois, jambon blanc

Basta cosi 13.50
Tomate, mozzarella, Roquefort AOP et bûche de chèvre

Cicciolina 15.00
Tomate, mozzarella, jambon blanc, olives noires et champignons de Paris frais émincés

Speck-tacolare 14.50
Tomate, speck, Gorgonzola AOP, tomates cerises, billes de mozzarella

Estiva 14.00
Mozzarella, rondelles de tomate fraîche, salade mâche, oignon rouge et copeau de Parmesan

le rosse

Margherita 10.00
Tomate, Mozzarella di Bufala AOP et basilic frais

Tutta Verdura 13.00
Tomate, mozzarella, légumes (aubergines, poivrons, courgettes), Pecorino Romana AOP et pesto

Arrabiata 13.00
Tomate, mozzarella, salsiccia napolitaine épicée et parmesan 18 mois

Papa 13.00
Tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon des Abruzzes 14 mois, mozzarella et roquette

Lucky Luciano 13.50
Tomate, mozzarella, Bresaola, roquette, huile de truffe et Mozzarella di Bufala AOP

le bianche

Rocco 13.50
Mozzarella, tomates cerises, speck, crème de balsamique, roquette et Mozzarella di Bufala AOP

La Dolce Vita 14.00
Mozzarella, jambon blanc truffé et filet d'huile de truffe, tout simplement

Sophia Loren 14.00
Mozzarella, saumon fumé, grosses câpres citronnées et roquette

La Diavola 15.00
Mozzarella, tomates cerises, saucisse piquante, poivrons marinés, oignons rouges et roquette

Portofino 15.00
Mozzarella, fromage de chèvre, miel, pousses d'épinards, champignons de Paris et jambon blanc

Spacca 15.00
Mozzarella, oignons rouges, poivrons marinés, saucisse piquante sèche

Adèle 14.50
Mozzarella, Mortadelle, Pistache Entière et Pesto Verde

calzone

Classico 13.50
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon et œuf

+ Suppléments Œuf 0.50/ Anchois, charcuteries, salade, fromages, légumes 2.00/ Burratina entière 7.00

pasta

Spaghetti basilic et citron vert 11.00

Spaghetti al pesto 10.50
Authentiques spaghetti au pesto vert

Penne al pollo 13.00
Penne aux courgettes et émincé de poulet doré à la crème de thym frais

Linguine con gamberi, pomodorini et Burratina 15.50
Linguine, tomates cerises, crevettes et Burratina

Linguine al vero tartufo 22.00
Linguine aux véritables truffes

Linguine alle vongole 14.50
Linguine, palourdes, tomates cerises, persillade

Gnocchi al polpo 14.50
Gnocchi au poulpe sauce tomate et coriandre fraîche

Panciotti con melanzana & scamorza 15.00
Raviolis géantes farcies d'aubergine et fromage assaisonnées de pesto rosso et caviar d'aubergines

carne

Tartare de veau 15.⁵⁰

Veau de grain, pistaches, tomates confites, copeaux de Parmesan accompagné de salade verte

Scaloppina milanese 17.⁵⁰

Escalope de veau panée à la milanaise accompagnée de pâtes (tomate ou pesto) ou gratin de macaronis

Scaloppina Papa mia 19.⁵⁰

Escalope de veau panée à la milanaise, jambon des Abruzzes 14 mois et mozzarella fondue accompagnée de pâtes (tomate ou pesto) ou gratin de macaronis

risotti

Risotti bianco con pesto et jambon des Abruzzes 13.⁵⁰

Risotto Arborio au parmesan 18 mois, pesto fraîchement préparé, chiffonade de jambon des Abruzzes 14 mois

Fregola sarda au jambon truffé 16.⁵⁰

Billes de pâtes Sardes travaillées comme un risotto accompagné de jambon truffé

dolce

Tiramisu 6.⁵⁰

Assiette de 3 fromages 7.⁰⁰

Gorgonzola Mascarpone, Fontina et Pecorino PrimoSol Tartuffo

Panna cotta 6.⁵⁰

Aux fruits rouges ou coulis de pêche basilic

Insalata di frutta 6.⁵⁰

Salade de fruits frais

Fondant au chocolat 6.⁵⁰

Tarte citron meringuée à l'italienne 6.⁵⁰

Café gourmand 7.⁰⁰

gelati

Petit pot de glace 6.⁵⁰

Sorbet citron basilic et sorbet fraise

Crème glacée chocolat brownie et crème glacée vanille

Crème glacée rhum vanillé et sorbet ananas

Crème glacée chocolat blanc et sorbet fruits rouges

bambino - 12 ans

la
turbine
À SAVEURS

10.⁰⁰

Polpette del Papa

Boulettes de viande de bœuf et spaghetti à la sauce tomate

Ou

Mini pizza au choix

Voir carte des pizzas

Pot de glace

Fraise, vanille ou chocolat

Ou

Salade de fruits

Boisson (Verre au choix)

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

papas-kitchen.fr

PAPA'S
KITCHEN