

## RISOTTI

<b>Risotto bianco con pesto et jambon des Abruzzes</b> Risotto arborio au parmesan 18 mois, pesto fraîchement préparé, chiffonade de jambon des Abruzzes 14 mois	13.50
<b>Risotto Curry Verde et lait de coco</b> Accompagné de gambéri (crevettes)	14.50

## VIANDES


<b>Scaloppina milanese</b> Escalope de veau panée à la Milanaise	17.50
<b>Scaloppina Papa Mia</b> Escalope de veau panée à la Milanaise, jambon de Parme et mozzarella fondue	19.50
<b>Tartare de bœuf à l'Italienne</b> Tomates confites, pignons de pain, copeaux de parmesan, huile d'olive balsamique, salade	14.50

Garniture : pâte pesto, tomates ou légumes

## DESSERTS

<b>Tiramisù classico</b> Tiramisù comme on l'aime, au café, à la mode du Duc de Toscane	6.50
<b>Panna cotta</b> (coulis fruits rouges ou caramel beurre salé au choix)	6.50
<b>Insalata di frutta</b> Salade de fruits frais	6.50
<b>Café Gourmand</b> Café accompagné d'un assortiment de mini-desserts	6.50
<b>Fondant au chocolat</b>	6.50
<b>Pancake fruits rouge</b> Avec crème ricotta et miel	6.50

## GELATI

<b>Petit pot de glace</b>	6.00
 Café / spéculoos Abricot / pêche de vigne Citron vert / myrtille Nougat / framboise	

<b>Menu Bambino</b>	8.00
Polpette del Papa (boulettes de viande de bœuf et spaghetti à la sauce tomate) <b>ou</b> mini pizza au choix (voir carte des pizzas) + Pot de glace fraise, vanille ou chocolat <b>ou</b> salade de fruits + Verre au choix	

# PAPA'S

## KITCHEN

*Da mangiare*

\*manger

## 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, origan

**Burratina**  
Cœur crémeux et fondant

**Carpaccio di bresaola**

**Assiette de 3 fromages**  
Gorgonzola Mascarpone, Fontina et Pecorino PrimoSol  
Tartuffo

**La 'Nduja**  
Soubressade italienne à tartiner sur toast chaud

**Jambon à la truffe**

**Salumeria** 15.00  
Assortiment de charcuteries

## ANTIPASTI

<b>Sélection d'antipasti del Papa</b> Mozzarella di Bufala AOP, Burratina, Involtini, Peperoncini, Moules au pesto, légumes marinés, chiffonade de charcuterie et focaccia. Idéal à partager !	25.00
---	-------

## FRESCHI PIATTI

<b>Insalata Del Papa</b> Mozzarella, légumes, mélange de salade, tomates grappes, artichauts, jambon des Abruzzes 14 mois	12.50
<b>Insalata Ave Cesare</b> Salade romaine, tomates grappes, Parmigiano Reggiano, croûtons et blancs de poulet panés, chips de bresaola	12.50
<b>Tartare de saumon</b> à la menthe fraîche et salade verte	14.50
<b>Carpaccio de bœuf façon salate</b> au sel de Guerande accompagné de salade verte (2nde assiette comprise, à la demande)	16.50
<b>Tataki de bœuf</b> accompagné de légumes croquants marinés à l'huile de sésame et sauce soja	16.50
<b>Salade de pousse d'épinard</b> Aux agrumes et blanc de poulet	12.50
<b>Carpaccio de tomates</b> Burratina, chiffonade de jambon des Abruzzes 14 mois et salade verte	12.50

## LE PIZZE

### LES RECETTES DE PIERINO

**Kiss-kiss Bang Bang** 14.50  
Tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises et burratina entière

**Gesù cristo risorto** 15.00  
Tomate, mozzarella, salsiccia napolitaine épicée, Bresaola, jambon des Abruzzes 14 mois et jambon blanc

**Basta cosi** 13.00  
Tomate, mozzarella, mozzarella di Bufala AOP, taleggio AOP et gorgonzola AOP

**Cicciolina** 13.00  
Tomate, mozzarella di Bufala AOP, jambon blanc, olives noires et champignons de Paris frais émincés

**Speck-tacolare** 14.00  
Tomate, speck, gorgonzola AOP, tomates cerises, billes de mozzarella

### LE ROSSE

**Lucky Luciano** 13.00  
Tomate, mozzarella, bresaola, roquette, huile de truffe et mozzarella di Bufala AOP

**Margherita** 9.50  
Tomate, mozzarella di Bufala AOP et basilic frais

**Tutta Verdura** 12.50  
Tomate, mozzarella, légumes (aubergines, poivrons, courgettes), pecorino romana AOP et pesto

**Arrabbiata** 12.50  
Tomate, mozzarella, salsiccia napolitaine épicée et parmesan 18 mois

**Papa** 12.50  
Tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon des Abruzzes 14 mois, mozzarella di Bufala AOP et roquette

**Classica** 13.50  
Tomate, mozzarella di Bufala AOP, roquette

### LE BIANCHE

**Gusto** 13.00  
Mozzarella, gorgonzola AOP, taleggio AOP pecorino romana AOP

**Bianca Verdura** 12.50  
Mozzarella, tomates cerises, légumes (aubergines, poivrons, courgettes), parmesan 18 mois et crème de balsamique

**Rocco** 13.00  
Mozzarella, tomates cerises, speck, crème de balsamique, roquette et mozzarella di Bufala AOP

**La Dolce Vita** 13.50  
Mozzarella, jambon blanc truffé et filet d'huile de truffe, tout simplement

**Sophia Loren** 13.50  
Mozzarella, saumon fumé, grosses câpres, citronnée à l'aneth et roquette

**La Diavola** 13.50  
Mozzarella, tomates cerises, saucisse piquante fraîche, poivrons marinés, oignons rouges et roquette

**Portofino** 14.50  
Mozzarella, fromage de chèvre, miel, pousses d'épinards, champignons de Paris et jambon blanc

**Tricolore** 14.50  
Mozzarella Di Buffala, mâche, copeaux de parmesan, tomates cerises

**Spacca** 14.50  
Mozzarella, oignons rouges, poivrons marinées, saucisse piquante sèche

### CALZONE

**Classico** 13.00  
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons et œuf

### SUPLÉMENTS

Oeuf 0.50  
Anchois, charcuterie, salade, fromage, légumes 2.00  
Burratina entière 7.00

## LA PASTA DI GRAGNANO IGP

**Polpette del Papa** 11.50  
Boulettes de viande de bœuf et spaghetti à la sauce tomate

**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

**Gnocchi Saumon** 13.50  
Gnocchis frais, saumon et fondue de poireaux

**Linguine carbonara tradizionale** 13.00  
Linguine, œufs, pecorino romana AOP, guanciale

**Linguine con gamberi, pomodorini et burratina** 15.50  
Linguine, tomates cerises, crevettes et burratina

**Panciotti** 14.00  
Ravioli géant frais farcie aux asperges et mascarpone accompagné d'asperges vertes

**Linguine Alle Vongole** 14.50  
Linguine, palourde, tomates cerise, persillade