

Menu Bambino 8.00
 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
 + Verre au choix

RISOTTI

Risotto bianco con pesto et jambon des Abruzzes Risotto arborio au parmesan 18 mois, pesto fraîchement préparé, chiffonade de jambon des Abruzzes 14 mois	13.50
Risotto St Jacques Risotto arborio au parmesan de 18 mois, brunoise de butternut, noix de Saint-Jacques	17.00

VIANDES

Scaloppina milanese Escalope de veau panée à la Milanaise	17.50
Scaloppina Papa Mia Escalope de veau panée à la Milanaise, jambon de Parme et mozzarella fondue	19.50
Pavè di Tonno Steak de thon, marinade de cébettes et sésame	17.50


Garniture : pâte pesto, tomates ou gratin de macaroni aux épinards

DESSERTS

Assiette de 3 fromages Gorgonzola Mascarpone, Fontina et Pecorino PrimoSol Tartuffo	7.00
Tiramisù classico Tiramisù comme on l'aime, au café, à la mode du Duc de Toscane	6.50
Panna cotta À la fève de Tonka ou aux fruits rouges	6.50
Insalata di frutta Salade de fruits frais	6.50
Café Gourmand Café accompagné d'un assortiment de mini-desserts	6.50
Fondant au chocolat	6.50
Panettone façon pain perdu Et sa crème de mascarpone vanillé	6.50

GELATI

Petit pot de glace	6.00
---------------------------	------

 Café / spéculoos
 Nougat / framboise
 Praliné noisette / cacahuète
 Chocolat / Vanille

PAPA'S

KITCHEN

●●●

Da mangiare

*manger

VIVA L'APERITIVO !

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

Focaccia del papa Pâte à pizza, huile d'olive, sel et origan	Burratina Cœur crémeux et fondant
Carpaccio di bresaola	Assiette de 3 fromages Gorgonzola Mascarpone, Fontina et Pecorino PrimoSol Tartuffo
Légumes grillés à l'huile d'olive Courgettes, aubergines, poivrons et artichaut	Jambon truffé

Salumeria Assortiment de charcuteries	15.00
---	-------

ANTIPASTI

Sélection d'antipasti del Papa Mozzarella di Bufala AOP, Burratina, Involtini, Peperoncini, Moules au pesto, légumes marinés, chiffonade de charcuterie et focaccia. Idéal à partager !	28.00
---	-------

FRESCHI PIATTI

Insalata Del Papa Mozzarella, légumes, mélange de salade, tomates grappes, artichauts, jambon des Abruzzes 14 mois	12.50
Insalata Ave Cesare Salade romaine, tomates grappes, Parmiggiano Reggiano, croûtons et blancs de poulet panés, chips de bresaola	12.50
Salade de pousse d'épinard Aux agrumes et blanc de poulet	12.50
Tartare de saumon à la menthe fraîche et salade verte	14.50
Tataki de bœuf accompagné de légumes croquants marinés à l'huile de sésame et sauce soja	16.50
Assiette de saumon Saumon fumé à la ficelle	18.00

 Fondue Italienne	23.00
---	-------

Prix par personne, à partir de 2
 Assortiment de fromages italiens fondus, jambon blanc, jambon des Abruzzes 14 mois, bresaola et salade verte

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

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

Popeye 12.50

Tomate, mozzarella, Talegio, épinards et saucisse piquante

Allucinante 12.50

Tomate, mozzarella, pleurotes fraîches à la persillade et oignons rouges

Papa 12.50

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

Lucky Luciano 13.00

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

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, 'Nduja, poivrons marinés, oignons rouges et roquette

Portofino 14.50

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

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

Spaghetti al pesto 10.50

Authentiques spaghetti au pesto vert

Cacio e pepe 10.50

Authentiques spaghetti au pecorino et au poivre

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 con gamberi, pomodorini et burratina 15.50

Linguine, tomates cerises, crevettes et burratina

Panciotti 18.00

Ravioli géant frais farci aux cèpes et lamelles de truffes véritables

Linguine Alle Vongole 14.50

Linguine, palourde, tomates cerise, persillade

Lasagnes 13.00

Salade verte