



viva l'aperitivo !

- 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
- Salumeria 15.⁰⁰
Assortiment de charcuteries

PAPA'S KITCHEN

antipasti

Sélection d'antipasti del Papa 28.⁰⁰
Mozzarella di Bufala AOP, Burratina, Involtni, Peperoncini, poulpe mariné, légumes marinés, chiffonnade de charcuteries et focaccia

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

Minestrone 12.⁵⁰
Soupe de légumes (courgette, tomate, haricots blancs,...) et macaronis accompagnée d'une chiffonnade de jambon cru des Abruzzes

Tartare de saumon 14.⁵⁰
à la menthe fraîche et salade verte

Tataki de bœuf 16.⁵⁰
accompagné de légumes croquants marinés à l'huile de sésame et sauce soja

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, jambon blanc

Basta cosi 13.⁰⁰
Tomate, mozzarella, Roquefort AOP et bûche de chèvre

Cicciolina 14.⁵⁰
Tomate, mozzarella, jambon blanc, olives noires et champignons de Paris frais émincés

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

Sfiziosa 13.⁵⁰
Tomate, Gorgonzola AOP, noix et jambon des Abruzzes 14 mois

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

Arrabiata 12.⁵⁰
Tomate, mozzarella, salsiccia napolitaine épicée et parmesan 18 mois

Papa 12.⁵⁰
Tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon des Abruzzes 14 mois, mozzarella et roquette

Lucky Luciano 13.⁰⁰
Tomate, mozzarella, Bresaola, roquette, huile de truffe et Mozzarella di Bufala AOP

pasta

Spaghetti au lait de coco 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

Lasagne del Papa 13.⁰⁰
Véritable lasagnes de bœuf gratinées comme chez Papa accompagnées de sa salade verte

le bianche

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 citronnées et roquette

La Diavola 14.⁵⁰
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 marinés, saucisse piquante sèche

calzone

Classico 13.⁰⁰
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignon et œuf

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

carne

Tartare de bœuf à l'italienne 14.⁵⁰
Bœuf, tomates confites, pignons de pin, copeaux de parmesan, huile d'olive, balsamique, 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

Fegato di vitello 18.⁵⁰
Foie de veau déglacé au vinaigre de framboise et assaisonné de zestes d'agrumes et gros câpres accompagné de sa polenta crémeuse

fonduta

Fonduta di formaggio italiano 24.⁰⁰
Prix par personne à partir de 2 personnes

Assortiment de fromages italiens fondus, assortiment de charcuteries italiennes et salade verte

risotti

Risotti bianco con pesto et jambon des Abruzzes 13.⁵⁰
Risotto Arborio au parmesan 18 mois, pesto fraîchement préparé, chiffonnade de jambon des Abruzzes 14 mois

Risotto Noccioline e Pera 14.⁵⁰
Risotto Arborio au gorgonzola, noix et poires caramélisées

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 caramel beurre salé

Insalata di frutta 6.⁵⁰
Salade de fruits frais

Fondant au chocolat 6.⁵⁰

Tarte citron meringuée à l'italienne 6.⁵⁰

Café gourmand 6.⁵⁰

gelati

Petit pot de glace 6.⁰⁰
Crème glacée café / crème glacée speculoos
Crème glacée yaourt / sorbet framboise
Sorbet poire / crème glacée caramel au beurre salé
Crème glacée noix de coco / sorbet ananas

bambino - 12 ans 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
Boisson (Verre au choix) Pepsi, limonade, jus d'orange, jus de pomme, sirop à l'eau		



bianco

Uby 4.⁵⁰ / 20.⁰⁰
Côtes de Gascogne

Pinot Grigio Garda 4.⁵⁰ / 20.⁰⁰
Le Calderale - Emilie-Romagne

rosso

Bardolino 4.⁰⁰ / 19.⁰⁰
Carlo Damiani - Vénétie

Nero d'Avola 4.⁰⁰ / 19.⁰⁰
Villa Cardini - Sicile

Valpolicella 4.⁵⁰ / 21.⁰⁰
Villa Cardini - Vénétie

Montepulciano 4.⁵⁰ / 21.⁰⁰
Caleo - Abruzzes

Toscana Gran Prugnello 5.⁰⁰ / 25.⁰⁰
Toscane

Veneto Gran Passione 6.⁰⁰ / 30.⁰⁰
Vénétie

IGT Puglia 4.⁵⁰ / 21.⁰⁰
Lama Di Traia- Farnese Vini

IGT Pompeiano 5.⁵⁰ / 23.⁰⁰
Joe Aglianico- Sorrentino

Valpolicella Ripasso 7.⁰⁰ / 39.⁰⁰
Santa Sofia

Brunello di Montalcino 42.⁰⁰
Vendemmia - Province de Sienne

Barolo 46.⁰⁰
Serradenari - Piémont

Amarone 46.⁰⁰
Valpolicella - Vénétie

spumante

Lambrusco dolce 4.⁰⁰ / 19.⁰⁰
Emilie-Romagne

Prosecco 6.⁰⁰ / 26.⁰⁰

not

Viognier 3.⁵⁰ / 12.⁰⁰
Blanc

Côtes de Provence 3.⁵⁰ / 12.⁰⁰
Rosé

Côtes du Rhône 3.⁵⁰ / 12.⁰⁰
Rouge

papas-kitchen.fr