

DOLCE VITA

DAL 2013



PAPA'S
●●● KITCHEN

AVETE FAME

QUI TUTTO PARTE DA UN BUON PRODOTTO

COCKTAILS

10€

PAPA’S MOJITO

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

WEEK-END À RHUM

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

PAPARAZZI

Gin, St Germain, sirop de fraise des bois, cramberry & blanc d'oeuf

SICILE IMPÉRATRICE

Vodka, sirop de vanille, citron & Galvanina citron

ESPRESSO MARTINI

Vodka GreyGoose, espresso, Kalhua & sucre de canne

VIVA LA FIGA

Vodka, sirop de pêche, fève Tonka, Bitter pêche & Prosecco

GIORGIA MELONI

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

MOCKTAILS

6€50

ISOLA BELLA

Jus de fraise, mangue & ananas

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, Perrier & sucre

GIGI L’AMOROSO

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

SARÀPERCHÉTIAMO

Martini floreal, jus d’ananas, jus de citron jaune & tonic

GREEN FIZZ

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

BIRRE

25cl

50cl

CARLSBERG PRESSION

4€50

8€00

4.7°

BALADIN NAZIONALE

7€50

6.5° - Bouteille 33cl

BALADIN ISAAC

7€50

5° - Bouteille 55cl

BALADIN SUPER BITTER

7€50

8° - Bouteille 33cl

ANTIPASTI

32€

Sélection d'antipasti del Papa

Mozzarella di Bufala AOP, Burratina, Involtini, Peperoncini, légumes marinés, chiffonnade de charcuteries & focaccia

À PARTAGER

BRUSCHETTA

12€50

Pain de Campagne, Tomate, Mozzarella di Buffala, SORFUME (charcuterie fumée) ou SAUMON FUMÉ

FOCACCIA DEL PAPA

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

LÉGUMES GRILLÉS À

L’HUILE D’OLIVE

Courgettes, aubergines, poivrons & artichauts

BURRATINA

Cœur crémeux & fondant

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Gorgonzola Mascarpone, Fontina & Pecorino PrimoSol Tartufo

CROCCHETTA DI FORMAGGIO

Sticks panés au Taleggio fondant

PROSCIUTTO AL TARTUFO

Jambon truffé

JAMBON CRU DES ABRUZZES

SPIANATA

Saucisse piquante

CARPACCIO DI BRESAOLA

SORFUME

Charcuterie fumée à découvrir

PIZZE ROSSA

KISS-KISS BANG BANG

16€00

Tomate, Mozzarella, roquette, tomates cerises & Burratina entière

GESÙ CRISTO RISORTO

16€50

Tomate, Mozzarella, salsiccia napolitaine épicée, Bresaola, jambon des Abruzzes 14 mois & jambon blanc

BASTA COSÌ

14€50

Tomate, Mozzarella, Roquefort AOP & bûche de chèvre

CICCIOLINA

16€00

Tomate, Mozzarella, jambon blanc, olives noires & champignons de Paris frais émincés

SFIZIOSA

14€50

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

MARGHERITA

11€00

Tomate, Mozzarella di Bufala AOP & basilic frais

TUTTA VERDURA

14€00

Tomate, Mozzarella, légumes (aubergines,poivrons, courgettes), Pecorino Romana AOP & Pesto

ARRABBIATA

14€00

Tomate, Mozzarella, salsiccia napolitaine épicée & Parmesan 18 mois

PAPA

14€00

Tomate, Mozzarella, tomates cerises, jambon des Abruzzes 14 mois, Mozzarella & roquette

LUCKY LUCIANO

15€00

Tomate, Mozzarella, Bresaola, roquette, huile de truffe & Mozzarella di Bufala AOP

NAPOLI

14€50

Tomate, Bufala, anchois, tomates cerises, olives noires

BIANCA

ROCCO

14€50

Mozzarella, tomates cerises, Sorfume, crème de balsamique, roquette & Mozzarella di Bufala AOP

LA DOLCE VITA

15€00

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

SOPHIA LOREN

15€00

Mozzarella, saumon fumé, grosses câpres citronnées & roquette

PORTOFINO

16€00

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

TARTUFO

24€00

Mozzarella, véritables truffes, Burratina entière & basilic

TONNO

16€00

Mozzarella, Poivrons, oignons rouges, thon

CALZONE

TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS & OEUF

16€50

SUPPLÉMENTS

Oeuf

1€00

Anchois, charcuterie, salade, fromages, légumes

2€50

Burratina entière

7€50

PIATTI

INSALATA AVE CESARE <i>Salade romaine, tomates grappes, Parmiggiano Reggiano, croûtons, blancs de poulet panés & chips de Bresola</i>	14€50
ARROTOLATO D'ESTATE <i>Mozzarella enroulée de pâte à pizza accompagnée de jambon des Abruzzes, salade & Parmesan</i>	14€50
CEVICHE DI MERLUZZO <i>Tartare de Cabillaud, Mangue, Citron Vert, gingembre et salade verte</i>	18€50
CARPACCIO DE BOEUF <i>Carpaccio (200g), Pesto, copeaux de Parmesan & salade verte</i>	16€00
CARPACCIO DE BŒUF À LA TRUFFE <i>Carpaccio (200g), copeaux de truffe, huile de truffe & salade verte</i>	23€50
PARMIGIANA <i>Aubergines confites, sauce tomate, Mozzarella di bufala AOP</i>	14€50
BOMBA LATINA <i>Sablé au Parmesan, caviar d'aubergines, rosace de courgettes & salade verte</i>	17€50

RISOTTO BIANCO <i>Risotto Arborio au Parmesan 18 mois, pesto fraîchement préparé & chiffonade de jambon des Abruzzes 14 mois</i>	15€50
RISOTTO TRUFFÉ <i>Risotto Arborio au Parmesan 18 mois & truffes fraîches</i>	24€00
RISOTTO DI FREGOLA <i>Billes de pâtes Sardes cuites comme un risotto, fruits de mer & bisque de Gambas</i>	19€50
CARBONARA VÉRITABLES <i>Aux oeufs, Pâtes au Pecorino, jaune d'œuf, poivre noir et Guanciale et surtout sans crème !</i>	16€50
PASTA CON GAMBERI <i>Pâtes, tomates cerises, crevettes & Burratina</i>	17€50
PASTA ALLE VONGOLE <i>Pâtes, palourdes, tomates cerises & persillade</i>	17€50
PASTA AL VERO TARTUFO <i>Pâtes aux véritables truffes</i>	24€00
GNOCCHI AL PESTO SICILIANO <i>Gnocchi frais, Ricotta, tomates confites & basilic</i>	16€00

TARTARO BOVINO (180G) <i>Tartare de bœuf, tomates confites, pignons de pin, copeaux de Parmesan, huile d'olive, balsamique, salade verte, pommes de terre grenaille</i>	17€00
> VERSION XXL (360G)	23€00
SCALOPPINA MILANESE <i>Escalope de veau panée à la milanaise accompagnée de pâtes à la tomate OU pâtes au pesto OU pommes de terre grenaille</i>	19€50
SCALOPPINA PAPA MIO <i>Escalope de veau panée à la milanaise, jambon des Abruzzes 14 mois et Mozzarella fondue accompagnée de pâtes à la tomate OU pommes de terre grenaille</i>	23€00
TAGLIATA DE BOEUF (200G) <i>Pièce de bœuf en fines tranches servie exclusivement saignant accompagnée de fleur de sel & pommes de terre grenaille</i>	18€50
PORCHETTA <i>Rôti de porc snacké aux herbes & pommes de terre grenaille</i>	18€50
BISTECCA DI TONNO <i>Steak de thon, marinade de cébettes, sésame & julienne de légumes</i>	19€50
CABILLAUD <i>Dos de cabillaud en croûte de Spianata & julienne de légumes</i>	18€50

SUPPLÉMENTS 4€
<i>Pommes de terre grenaille</i>
<i>Julienne de légumes</i>
<i>Pâtes à la tomate</i>
<i>Pâtes pesto</i>

BAMBINO12€

POLPETTE DEL PAPA <i>Boulettes de viande de bœuf & pâtes à la sauce tomate</i>	OU	MINI PIZZA <i>Margherita OU Jambon/Fromage</i>
+		
POT DE GLACE <i>Fraise, vanille, chocolat</i>	OU	SALADES DE FRUITS
+		
BOISSON <i>Pepsi, limonade, jus d'orange, jus de pomme, sirop à l'eau</i>		

DOLCE

FONDANT CHOCOLAT <i>Cœur coulant</i>	7€00
TIRAMISU	7€00
CANNOLI <i>Fourrés à la crème Ricotta et Mascarpone 1 Pistache / 1 Framboise</i>	7€00
PANNA COTTA <i>Coulis fruits exotiques</i>	7€00
SALADE DE FRUITS FRAIS	7€00
ASSIETTE 3 FROMAGES <i>Gorgonzola Mascarpone, Fontina & Pecorine PrimoSol Tartufo</i>	7€50
CAFÉ GOURMAND	8€00

GELATI6€50

POT DE 120ML

VANILLE
CARAMEL BEURRE SALÉ
CHOCOLAT
FRAMBOISE
MANGUE
CITRON DE SICILE



VINI

BIANCO

	12cl	75cl
GOUPIL <i>Château Montluc Côtes de Gascogne (moelleux)</i>	5€00	25€00
VERMENTINO <i>Abidoru, Sardaigne (frais & vif)</i>	6€00	32€00

ROSATO

BARDOLINO CHIARETTO <i>Villa Cardini - Vénétie (fruité et plutot léger)</i>	4€00	20€00
NOTE BLEUE <i>Maitre Vignerons de St Tropez, Côtes de Provence (frais, sec sans trop d'acidité)</i>	4€90	25€00

ROSSO

BARDOLINO <i>Villa Cardini - Vénétie (équilibré et léger)</i>	4€00	20€00
NERO D'AVOLA <i>Torracina - Sicile (fruité mais puissant)</i>	4€90	25€00
VALPOLICELLA <i>Villa Cardini - Vénétie (fruité et légèrement acidulé).</i>	4€90	25€00
MONTEPULCIANO <i>Caleo - Abruzzes (léger et acidulé)</i>	4€90	25€00
VENETO GRAN PASSIONE <i>Vénétie (puissant et aromatique)</i>	6€00	32€00
VALPOLLICELLA RIPASSO <i>Santa Sofia (magnifiquement équilibré avec des tanins soyeux)</i>	7€00	39€00
AMARONE <i>Valpolicella - Vénétie (puissant et tannique pour les amateurs de Cote-Rotie)</i>		46€00

SPUMANTE

LAMBRUSCO DOLCE <i>Emilie-Romagne (rouge pétillant)</i>	4€90	25€00
PROSECCO <i>(blanc pétillant)</i>	6€00	32€00

POTS

	12cl	46cl
VIOGNIER <i>Blanc</i>	4€00	12€00
VIN DE PAYS DES MAURES <i>Rosé</i>	4€00	12€00
CÔTE DU RHÔNE <i>Rouge</i>	4€00	12€00

SPRITZ10€

APEROL SPRITZ <i>Prosecco, Aperol & eau gazeuse</i>
BASILIC INSTINCT <i>Prosecco, Martini blanc, sirop de pomme, basilic & Perrier</i>
BRITNEY SPRITZ <i>Prosecco, Limoncello, vodka & eau gazeuse</i>
CLAUDE BARZOTTI <i>Campari, Prosecco, sirop de romarin & jus de cranberry</i>
MAMMA CHIC <i>Prosecco, crème de framboise & framboises fraîches</i>
ITALODISCO <i>Spritz Italicus, Prosecco & eau gazeuse</i>
UGO SPRITZ <i>Liqueur de Saint Germain, Prosecco, feuilles de menthe & eau gazeuse</i>

BIBITE

SODAS <i>Pepsi 33cl, Pepsi max 33cl, Fine Thè Pêche 25cl, Orangina 25cl, Limonade 25cl</i>	4€50
PAGO <i>Ananas, ACE, fraise, mangue, tomate, abricot, pêche, orange</i>	4€50
SIROP À L'EAU MATHIEU TEISSEIRE <i>Citron, menthe, fraise, grenadine, cassis, pêche</i>	3€00
SAN BITTER <i>10cl</i>	3€50

CAFFE

CAFFÈ ESPRESSO <i>Sagafredo</i>	2€00
CAFFÈ MACCHIATO	2€50
THÉ / INFUSION <i>Nature, vert à la menthe, fruits rouges</i>	3€50
CAPUCCINO / CAFÉ VIENNOIS / CAFÉ CRÈME	4€00
CAFFÈ CORRETTO <i>avec Grappa ou Sambuca</i>	7€00

DIGESTIVI

LIMONCELLO, AMARETTO, GRAPPA, SAMBUCA, GET 27, GET 31	7€00
POIRE WILLIAMS, COGNAC	9€00
CHARTREUSE, RHUM SANTA TERESA	10€00

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

PAPAS-KITCHEN.FR

PAPA'S
● ○ ● KITCHEN



RÉSERVEZ
VOTRE TABLE
en Ligne