

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, cranberry & blanc d'oeuf

SICILE IMPÉRATRICE

Vodka, sirop de vanille, citron & Galvanina citron

ESPRESSO MARTINI

Vodka Grey Goose, espresso, Kalhuda & 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

4.7* 4€50 8€00

BALADIN NAZIONALE

6.5* - Bottelle 33cl 7€50

BALADIN ISAAC

5* - Bottelle 55cl 7€50

BALADIN SUPER BITTER

8* - Bottelle 33cl 7€50

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 Bufala, SORFUME (charcuterie fumée) ou SAUMON FUMÉ

FOCACCIA DEL PAPA

Pate 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 & buche 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 14€50

Salade romaine, tomates grappes, Parmigiano Reggiano, croûtons, blancs de poulet panés & chips de Bresola

ARROTOLATO D'ESTATE 14€50

Mozzarella enroulée de pâte à pizza accompagnée de jambon des Abruzzes, salade & Parmesan

CEVICHE DI MERLUZZO 18€50

Tartare de Cabillaud, Mangue, Citron Vert, gingembre et salade verte

CARPACCIO DE BOEUF 16€00

Carpaccio (200g), Pesto, copeaux de Parmesan & salade verte

CARPACCIO DE BŒUF 23€50

À LA TRUFFE
Carpaccio (200g), copeaux de truffe, huile de truffe & salade verte

PARMIGIANA 14€50

Aubergines confites, sauce tomate, Mozzarella di bufala AOP

BOMBA LATINA 17€50

Sablé au Parmesan, caviar d'aubergines, rosace de courgettes & salade verte

RISOTTO BIANCO 15€50

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

RISOTTO TRUFFÉ 24€00

Risotto Arborio au Parmesan 18 mois & truffes fraîches

RISOTTO DI FREGOLA 19€50

Billes de pâtes Sardes cuites comme un risotto, fruits de mer & bisque de Gambas

CARBONARA VÉRITABLES 16€50

Aux oeufs, Pâtes au Pecorino, jaune d'œuf, poivre noir et Guanciale et surtout sans crème !

PASTA CON GAMBERI 17€50

Pâtes, tomates cerises, crevettes & Burratina

PASTA ALLE VONGOLE 17€50

Pâtes, palourdes, tomates cerises & persillade

PASTA AL VERO TARTUFO 24€00

Pâtes aux véritables truffes

GNOCCHI AL PESTO SICILIANO 16€00

Gnocchi frais, Ricotta, tomates confites & basilic

TARTARO BOVINO (180G) 17€00

Tartare de bœuf, tomates confites, pignons de pin, copeaux de Parmesan, huile d'olive, balsamique, salade verte, pommes de terre grenaille

> VERSION XXL (360G) 23€00

SCALOPPINA MILANESE 19€50

Escalope de veau panée à la milanaise accompagnée de pâtes à la tomate OU pâtes au pesto OU pommes de terre grenaille

SCALOPPINA PAPA MIO 23€00

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

TAGLIATA DE BOEUF (200G) 18€50

Pièce de bœuf en fines tranches servie exclusivement saignant accompagnée de fleur de sel & pommes de terre grenaille

PORCHETTA 18€50

Roti de porc snacké aux herbes & pommes de terre grenaille

BISTECCA DI TONNO 19€50

Steak de thon, marinade de cébettes, sésame & julienne de légumes

CABILLAUD 18€50

Dos de cabillaud en croûte de Spianata & julienne de légumes

SUPPLÉMENTS 4€

Pommes de terre grenaille
Julienne de légumes
Pâtes à la tomate
Pâtes pesto

BAMBINO 12€

POLPETTE DEL PAPA

Boulettes de viande de bœuf & pâtes à la sauce tomate

MINI PIZZA

Margherita OU Jambon/Fromage

+

POT DE GLACE

Fraise, vanille, chocolat

OU

SALADES DE FRUITS

+

BOISSON

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

DOLCE

FONDANT CHOCOLAT 7€00

Cœur coulant

TIRAMISU 7€00

CANNOLI 7€00

Fourrés à la crème Ricotta et Mascarpone
1 Pistache / 1 Framboise

PANNA COTTA 7€00

Coulis fruits exotiques

SALADE DE FRUITS FRAIS 7€00

ASSIETTE 3 FROMAGES 7€50

Gorgonzola Mascarpone, Fontina & Pecorine PrimoSol Tartufo

CAFÉ GOURMAND 8€00

GELATI 6€50

POT DE 120ML

VANILLE
CARAMEL BEURRE SALÉ
CHOCOLAT
FRAMBOISE
MANGUE
CITRON DE SICILE



VINI

BIANCO

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

ROSATO

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

ROSSO

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

SPUMANTE

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

POTS

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

SPRITZ 10€

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

CAFFE

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

DIGESTIVI

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