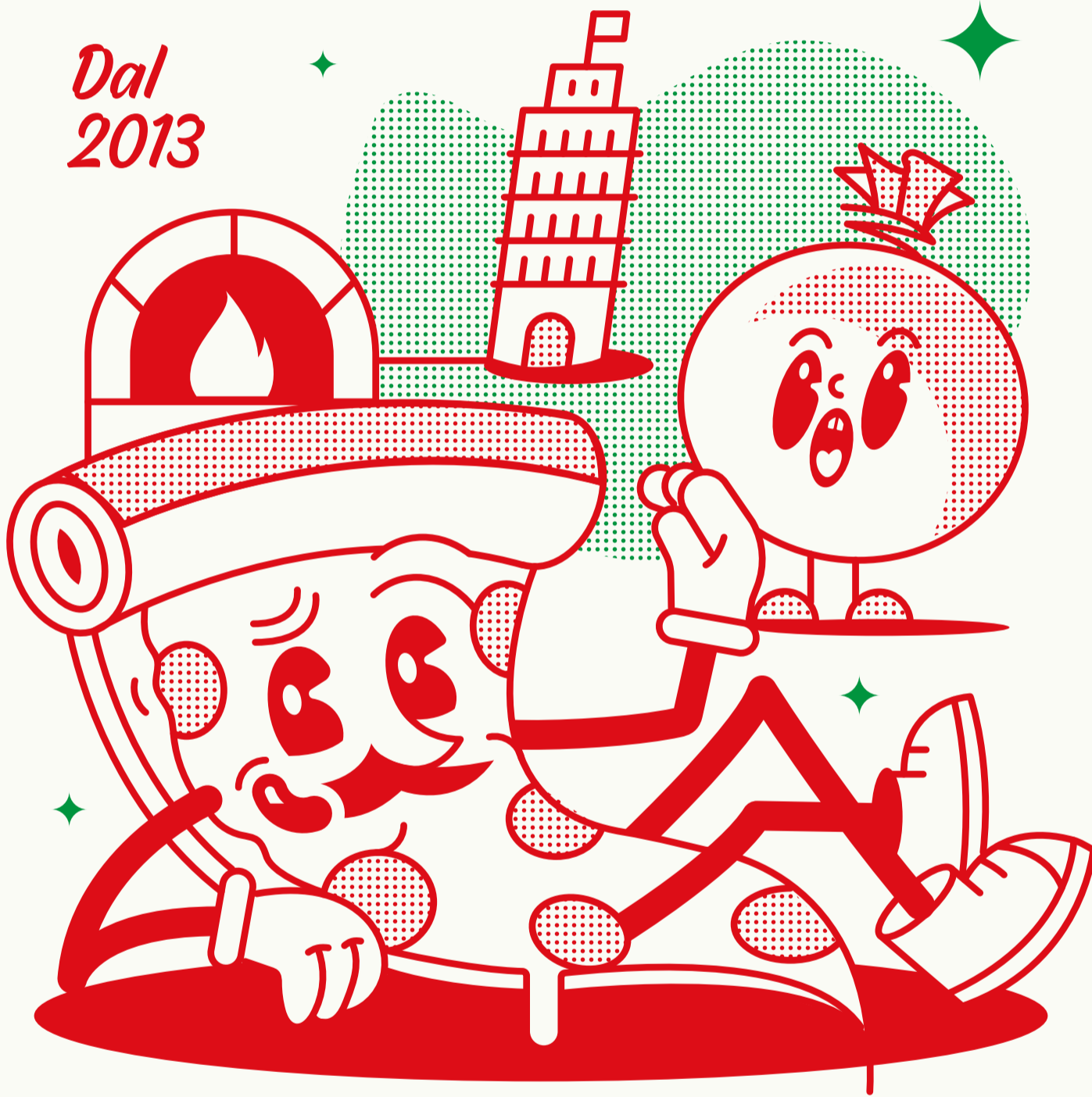


# FORNIZIA PAPA'S

*Dal  
2013*



PAPA'S  
●●● KITCHEN

## Ciao a tutti

*Pizza . Pasta . Dolce vita*

# Aperitivo

1 plat 7.50 / 2 plats 14.00 /  
3 plats 21.00 / 4 plats 27.00 /  
5 plats 33.00

## 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

## PROSCIUTTO TARTUFO

Jambon truffé

## JAMBON CRU DES ABRUZZES

## COPPA

## CARPACCIO DI BRESAOLA

## MORTADELLE

## SORFUME

Charcuterie fumée à découvrir!!!



# Risotti & PASTA

**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

**CARBONARA VÉRITABLES** ..... 16.50  
aux ŒUFS et SANS CRÈME!!!!!!!!!!!! PASTA au pecorino, jaune d'oeuf, poivre noir et guanciale et surtout sans CRÈME!

**LASAGNE** ..... 15.50  
Lasagne au bœuf accompagné de sa salade

**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 4 FORMAGGI** ..... 16.00  
Gnocchi frais nappés de crème aux 4 fromages

**CANNELLONI** ..... 18.00  
Veau aux olives & à la sauce tomate

# Carne & mare

**TARTARO BOVINO (180G)** ..... 17.00  
Tartare de bœuf, tomates confites, pignons de pin, copeaux de Parmesan, huile d'olive, balsamique, salade verte, gratin de Macaroni & épinards

**XXL (360G)** ..... 23.00

**SCALOPPINA MILANESE** ..... 19.50  
Escalope de veau panée à la milanaise accompagnée de pâtes (tomate ou pesto) -ou- gratin de Macaroni & épinards

**SCALOPPINA PAPA MIA** ..... 23.00  
Escalope de veau panée à la milanaise, jambon des Abruzzes 14 mois et Mozzarella fondue accompagnée de pâtes (tomate ou pesto) -ou- gratin de Macaroni & épinards

# PIATTI FRESCHI

**INSALATA AVE CESARE** ..... 14.50  
Salade romaine, tomates grappes, Parmigiano Reggiano, croûtons, blanes de poulet panés & chips de Bresaola

**ARROTOLATO DI ESTATE** ..... 14.50  
Mozzarella enroulée de pâte à pizza accompagnée de jambon des Abruzzes, salade & Parmesan

**CEVICHE DI TONNO** ..... 18.50  
Thon, pickles de mangue, citron vert, gingembre & salade verte

**MILLEFOGLIE AL SALMONE** ..... 18.50  
Millefeuille aux 2 saumons : feuilles de bricks, saumon fumé et saumon mariné avec crème Ricotta à l'aneth - accompagné de crostini

# Forno PIZZA'

**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 éminés

**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** ..... 14.50  
Tomate, Mozzarella, Bresaola, roquette, huile de truffe & Mozzarella di Bufala AOP

## + Suppléments

Œuf ..... 1.00  
Anchois, charcuteries, salade, fromages, légumes ..... 2.50  
Burratina entière ..... 7.50

**TAGLIATA DE BŒUF** ..... 18.50  
Fines tranches de bœuf marinées accompagnées d'une julienne de légumes croquants

**BISTECCA DI TONNO** ..... 19.50  
Steak de thon, julienne de légumes, marinade de cibettes & sésame

**CABILLAUD** ..... 18.50  
Dos de cabillaud en croûte de Spianata avec julienne de légumes, gratin de Macaroni & épinards

**+ Supplément**  
Gratin de Macaroni & épinards ..... 4.00

# Bianca

**ROCCO** ..... 14.50  
Mozzarella, tomates cerises, Speck, 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

**LA DIAVOLA** ..... 16.00  
Mozzarella, tomates cerises, sauce piquante, poivrons marinés, oignons rouges & 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

**MORTADELLA** ..... 16.00  
Mozzarella, Mortadelle, pistaches & tomates confites

# CALZONE

Tomate, Mozzarella, jambon blanc, champignons & œuf ..... 15.00

# Dolce

**FONDANT CHOCOLAT** ..... 7.00  
Cœur coulant

**PANETTONE** ..... 7.00  
Avec crème mascarpone noisette praliné

**PANNA COTTA** ..... 7.00  
Fruits rouges

**SALADE DE FRUITS** ..... 7.00

**ASSIETTE DE 3 FROMAGES** ..... 7.50  
Gorgonzola Mascarpone, Fontina & Pecorino PrimoSol Tartufo

**CAFÉ GOURMAND** ..... 8.00

# GELATI

**COOKIE DOUGH**  
Crème glacée vanille avec morceaux de cookies

**VANILLA PÉCAN**  
Crème vanille sauce caramel salé, morceaux de noix de pécan caramélisées & morceaux de gâteau fondant

**CHOCOLATE FUDGE BROWNIE**  
Crème glacée chocolat avec morceaux de Brownie

**DULCE DE-LISH**  
Caramel beurre salé avec pépites de caramel

**PEANUT BUTTER**  
Crème glacée au beurre de cacahuète



# Anti-PASTI

32€

## SÉLECTION D'ANTIPASTI DEL PAPA

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

# Bambino <sup>12.00</sup> -10 ans

**POLPETTE DEL PAPA**  
Boulettes de viande de bœuf & spaghetti à la sauce tomate

OU

**MINI PIZZA MARGHERITA** -ou- Jambon/Fromage

**+ POT DE GLACE**  
Fraise, vanille ou chocolat

-ou-  
**SALADE DE FRUITS**

**+ BOISSON** 1 verre au choix  
Pepsi, limonade, jus d'orange, jus de pomme, sirop à l'eau

# BIRRE

<b>CARLSBERG</b> alla spina (4,7° - 25 cl).....	<b>4.50</b>
<b>CARLSBERG</b> alla spina (4,7° - 50 cl).....	<b>8.00</b>
<b>BALADIN NAZIONALE</b> (6,5° - 33 cl).....	<b>7.50</b>
<b>BALADIN ISAAC</b> (5° - 33 cl).....	<b>7.50</b>
<b>BALADIN SUPER BITTER</b> (8° - 33 cl).....	<b>7.50</b>

# SPRITZ 10.00

**APEROL SPRITZ**  
Prosecco, Aperol & eau gazeuse

**BASILIC INSTINCT**  
Prosecco, Martini blanc,  
sirop de pomme, basilic & Perrier

**BRITNEY SPRITZ**  
Prosecco, Limoncello, vodka  
& eau gazeuse

**CLAUDE BARZOTTI**  
Campari, Prosecco, sirop de romarin  
& jus de cranberry

**MAMMA CHIC**  
Prosecco, crème de framboise  
& framboises fraîches

**ITALODISCO**  
Spritz Italicus, Prosecco  
& eau gazeuse

# Cocktails

**10.00**

**PAPA 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'œuf

**SICILE IMPÉRATRICE**  
Vodka, sirop de vanille, citron  
& Galvanina citron

**AMARETTO SOUR**  
Amaretto, citron, Angostura  
& blanc d'œuf

**LEMON INCEST**  
Italicus, Gin, citron & sucre de canne

**ESPRESSO MARTINI**  
Vodka Grey Goose, espresso, Kalhua  
& sucre de canne

**MARGARITA**  
Tequila, Cointreau & jus de citron vert

**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

# BIBITE

**SODAS**..... **4.50**  
Pepsi 33cl, Pepsi max 33cl, Fine Thé Pêche 25cl, Orangina 25cl,  
limonade 25cl

**PAGO**..... **4.50**  
Ananas, ACE, fraise, mangue, tomate, abricot, pêche, orange

**SIROP À L'EAU MATHIEU TEISSEIRE**..... **3.00**  
Citron, menthe, fraise, grenadine, cassis, pêche

**SAN BITTER** 10cl..... **3.50**

# Digestivi 4cl

**LIMONCELLO, AMARETTO,  
GRAPPA, SAMBUCA,  
GET 27, GET 31**..... **7.00**

**POIRE WILLIAMS, COGNAC**..... **9.00**

**CHARTREUSE, RHUM SANTA TÉRÉSA**..... **10.00**

[papas-kitchen.fr](http://papas-kitchen.fr)

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 / ©FREEPIK / HARVEST.AGENCY

# VINI

12cl 75cl

## Bianco

**GOUPIL**..... **4.90 25.00**

Château Monluc- Côtes de Gascogne (mœlleux)

**VERMENTINO**..... **5.90 32.00**

Abidoru, Sardaigne (frais et vif)

## Rosato

**BARDOLINO CHIARETTO**..... **4.00 20.00**

Villa Cardini - Vénétie (fruité et plutôt léger)

**NOTE BLEUE**..... **4.90 25.00**

Maitre Vignerons de St Tropez, Côtes de Provence  
(frais, sec sans trop d'acidité)

## Rosso

**BARDOLINO**..... **4.00 20.00**

Villa Cardini - Vénétie (équilibré et léger)

**NERO D'AVOLA**..... **4.90 25.00**

Torracina - Sicile (fruité mais puissant)

**VALPOLICELLA**..... **4.90 25.00**

Villa Cardini - Vénétie (fruité et légèrement acidulé).

**MONTEPULCIANO**..... **4.90 25.00**

Caleo - Abruzzes (léger et acidulé)

**VENETO GRAN PASSIONE**..... **6.00 32.00**

Vénétie (puissant et aromatique)

**TOSCANA**..... **6.00 32.00**

Tuscante Governo (fruité et bonne longueur en bouche)

**VALPOLICELLA RIPASSO**..... **7.00 39.00**

Santa Sofia (magnifiquement équilibré avec  
des tanins soyeux)

**BRUNELLO DI MONTALCINO**..... **42.00**

VILLA AL CORTILE

Toscane (intense aux notes de cuir)

**AMARONE**..... **46.00**

Valpolicella - Vénétie  
(puissant et tannique pour les amateurs de Côte-Rôtie)

## Spumante

**LAMBRUSCO DOLCE**..... **4.90 25.00**

Emilie-Romagne (rouge pétillant)

**PROSECCO**..... **6.00 32.00**

(blanc pétillant)

## Pots

12cl 46cl

**VIOGNIER** Blanc..... **4.00 12.00**

**VIN DE PAYS DES MAURES** Rosé

**CÔTES DU RHÔNE** Rouge

## Caffè

**CAFFÈ ESPRESSO** Segafredo..... **2.00**

**CAFFÈ MACCHIATO**..... **2.50**

**THÉ / INFUSION**..... **3.50**

Nature, vert à la menthe, fruits rouges

**CAPUCCINO**..... **4.00**

**CAFÉ VIENNOIS / CAFÉ CRÈME**..... **4.00**

**CAFFÈ CORRETTO** avec Grappa ou Sambuca..... **7.00**