



Papa Menu

PASTA & PINSA

TAPAS

Duo de bruschettas 8€

Tomates, pesto de basilic frais
burrata carpaccio truffes d'été.
(4 pièces)

Poivrons farcies au thon 5€

(6 pièces)

Assiette de saucisse sèche à la truffe 8€

Focaccia Jambon de Parme 6€

Involtini 6€

Rouleau de ricotta et speck

A PARTAGER

Planche conviviale (pour 3-4 pers) 38€

Jambon de Parme 16 mois, spianata piquante, jambon blanc, speck, saucisson à la truffe, taleggio DOP, scamorza fumée, pecorino au poivre, involtini (ricotta et speck), poivrons au thon et bruschetta tomates basilic

Fraicheur Italienne 22€

Mozzarella di Bufala, concassé de noisettes du piémont à la truffe, courgettes grillées, tomates cerises, chiffonnade de speck et pesto de basilic maison

Planche de charcuterie de chez Rovagnati 19€

Spianata piquante, jambon de Parme 16 mois, saucisson à la truffe, jambon blanc, speck, beurre et fleurs de câpres

Burrata des Pouilles 300gr 28€

Burrata, poivrons grillés, courgettes grillées, tomates cerises et basilic frais

Focaccia à huile d'olive extra

vierge et romarin* 7€

*demi: 4€

ENTRÉE

Assiette de légumes grillés 13€

Aubergines, courgettes, poivrons, tomates séchées et câpres

Scamorza à la Pizzaiola (fromage fondu) 13€

Fromage légèrement fumé, sauce tomate et origan

Burrata des Pouilles 125 gr 14€

Burrata, poivrons grillés, courgettes grillées, tomates cerises et basilic frais

Stracciatella fumée - la crème de la crème 15€

Tomates cerises, concassé de noisette à la truffe et mouillettes de focaccia

Chiffonnade de jambon de Parme 13€

Chiffonnade de jambon de Parme (18 mois)

BRUSCHETTA

Bruschettas tomates basilic (10 pièces) 13€

Tomates cerises, huile d'olive et pesto de basilic maison

Bruschettas burrata et truffe d'été (10 pièces) 16€

Burrata de Pouilles et concassé de noisette à la truffe

SALADE

Healthy 16€

Assortiment de salades, champignons frais, tomates cerises, courgettes grillées, aubergines grillées, huile d'olive et vinaigre balsamique

Supplément : Parme, Jambon blanc, mozzarella de Bufflone, crevette: 3€

Bresaola : 5€

MENU DÉJEUNER

25€

Entrée :

Mozzarella de Bufflone D.O.P., tomates cerise, pesto maison et basilic frais

ou

Bruschettas tomates basilic (5 pièces)

Plat :

Margarita + 1 ingrédient de votre choix

Oeuf, Olives noires, Roquette, Champignons frais
Speck, Jambon blanc, Jambon de parme

ou

Sedaninis tomate et basilic

ou

Radiatoris al Zuca

ou

Curves ragoût (Supp de 2€)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

+ Une boisson

Duo de desserts :

Tiramisu traditionnel & Panna cotta pistache coulis framboise

Boissons :

Bière Poretti, Verre de vin, Coca/Coca zéro, Thé glacé, eau gazeuse/plate

MENU BAMBINO

13€

Plat:

1/2 pinsa Margherita

ou

Pasta sauce tomate

Dessert:

Petite pinsa nutella

Sirop:

Grenadine, menthe ou pêche

Végétarien Vegan

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes

MIDI UNIQUEMENT du LUNDI au VENDREDI

PINSA

LA PINSA ROMANA (DU LATIN PINISERE : ALLONGER, ÉTENDRE) D'UNE RECETTE DE LA ROME ANTIQUE. À BASE DE FARINE DE BLÉ, DE SOJA, DE RIZ ET AVEC UNE PLUS HAUTE HYDRATATION ET MATURATION DE MINIMUM 48H, NOUS OBTENONS UN PRODUIT HYPOCALORIQUE, HYPOLIPIDIQUE ET DE HAUTE DIGESTIBILITÉ.

Papa Pinsa 22€

Fior di latte, stracciatella fumée, bresaola et concassé de noisette à la truffe.

Capra 19€

Crème fraîche, fior di latte, chèvre, confiture de figues et concassé de noisettes du Piémont à la truffe.

Regina 17€

Tomate, fior di latte, jambon blanc (sans nitrite) et champignons frais.

Tartufo 21€

Crème de champignons à la truffe maison, crème à la truffe blanche, gorgonzola DOP, guanciale (porc), tomates cerises, champignons frais et roquette.

Basilicata 18€

Tomate, fior di latte, courgettes, aubergines, scamorza fumée et pesto de basilic maison.

Diavola 17€

Fior di latte, spianata piquante, olives noires leccino et fleurs de câpres.
Sup: anchois 2€

Personnalise ta Pinsa!

Napoli 20€

Fior di latte, ragoût de boeuf napolitain, Pecorino aux poivres et romarin.

Margarita Romolo 15,50€

Sauce tomate, fior di latte, mozzarella de Bufflone (à froid), pesto de basilic, basilic frais et huile d'olive extra vierge Galantino.
Sup: jambon de Parme 4€

Lazio 18€

Fior di latte, guanciale (porc), oeufs (x2), pecorino au poivre et romarin.

4 fromages 18€

Fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio et pecorino au poivre.

Pesto rosso 18€

Pesto de tomate, stracciatella fumée, speck et roquette.

Colorata 17€

Tomate, aubergines, courgettes, artichaut, tomates séchées et concassé de pistache.

Suppléments :

Oeuf, Olives noires, Roquette, Champignons frais, Scamorza fumée: 2,00€
Speck, Jambon blanc, Jambon de parme, Spianata piquante: 4,00€
Bresaola : 5,00€
Carpaccio de truffe d'été: 7,00€
Burrata entière: 8,00€

Base à Pinsa sans gluten 3,50€

PASTA

TOUTES NOS PÂTES SONT FABRIQUÉES CHAQUE JOUR DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT, AVEC DE LA SEMOULE DE BLÉ DUR RAPPORTÉE D'ITALIE.

Papa pasta 22€

Tortellinis aux cépes, crème de cépes, parmesan et chiffonnade de jambon de Parme.

Fusilis double pesto 16€

Pâtes fraîches, pesto de basilic, pesto de tomates maison et parmesan.

Curves Melanzana et Burrata 17€

Pâtes fraîches aubergines, tomates cerises et burrata des Pouilles.

Curves gamberetti 22€

Pâtes fraîches, tomates cerises, ail, persil, olives noires Leccino, crevettes roses décortiquées, et jus de crustacés maison.

Linguines truffe 24€

Pâtes fraîches, crème de champignons à la truffe blanche et carpaccio de truffes d'été.

Fusilis funghi 19€

Pâtes fraîches, crème de parmesan, champignons et concassé de noisettes du Piémont à la truffe.

Fusilis al zuca 17€

Pâtes fraîches, crème de butternut, une belle cuillère de stracciatella fumée et concassé de pistache.

Ravioli Ricotta Epinards 17€

Sauce tomate, basilic frais et parmesan.

Curves agnelo 20€

Pâtes fraîche, épaule d'agneau confite aux épices, tomates cerises et origan.

Curves al ragu 19€

Pâtes fraîches, parmesan (18 mois), ragoût napolitain (cuisson 6 heures).

DESSERT

Panna cotta pistache maison 9€

Chantilly et coulis framboise

Tiramisu maison café ou chocolat 9€

Demi Pinsa nutella 9€

Affogato 8€

Glace à la vanille noyée dans un café expresso et chantilly

Café Gourmand 10€

Selon l'humeur du chef

Bouchon de baba au limoncello, chantilly 8€

Limoncello Gourmand 12€

Selon l'humeur du chef

BOISSON CHAUDE

Café/décaféiné 3€

Café au lait 4€

Double expresso 5,5€

Thé/Infusion Kusmi-tea 4€