Menu Papa

PASTA E PINSA

TAPAS

Duo di bruschette €8
Pomodori, pesto di basilico fresco, burrata e carpaccio di tartufo estivo.
(4 pezzi)

Peperoni ripieni di tonno €5
(6 pezzi)

Piatto di salsicce 8 euro secco con tartufo

Minis pinsa €8
Ragù di manzo e rosmarino

Ingresso

Piatto di verdure grigliate 13€
Melanzane, zucchine, peperoni, pomodori secchi e capperi

Stracciatella affumicata - la crème de la crème 15€
Pomodori ciliegini, concassé di nocciole e tartufo e sfogliatine di focaccia

Chiffonnade di prosciutto di Parma €13
Prosciutto di Parma Chiffonnade (18 mesi)

Focaccia con olio extra di oliva vergine e rosmarino *
€7
*mezzo: €4

intorno alla burrata

Verdure grigliate alla burrata 14 €
Burrata pugliese, peperoni grigliati, zucchine grigliate, melanzane grigliate, pomodorini e basilico fresco

Tartufo di burrata 17 €
Burrata pugliese, pomodorini e carpaccio di tartufo estivo

Burrata ai frutti rossi 16 € Burrata pugliese, frutti rossi, pomodorini, basilico, olio d'oliva e balsamico al lampone

Per condividere

Freschezza italiana 22€
Mozzarella di bufala, concassé di nocciole e tartufo, zucchine grigliate,
pomodorini, chiffonade di speck e pesto di basilico fatto in casa

Tagliere di salumi di Rovagnati 19€
Spianata piccante, prosciutto di Parma 16 mesi, salsiccia al tartufo, prosciutto bianco di campagna alle erbe, mortadella al pistacchio, burro
e fiori di cappero

Burrata pugliese 300gr 28€
Burrata, peperoni grigliati, zucchine grigliate, melanzane grigliate, pomodori ciliegini e basilico fresco

BRUSCHETTA

Bruschetta al pomodoro e basilico (10 pezzi) 13€
Pomodori ciliegini, o1io d'oliva e pesto di basilico fatto in casa

Bruschetta di stracciatella e tartufo estivo 16€
(10 pezzi)
Stracciatella affumicata con concassé di nocciole e tartufo

Insalata

Sano 16€
Insalate assortite, funghi freschi, pomodori ciliegini, zucchine grigliate, melanzane grigliate, olio d'oliva e aceto balsamico

Supplemento : Parma, prosciutto bianco contadino alle erbe, bufala, gamberi, pollame: 3 €.

Caprese 16€
Insalate assortite, pomodorini, mozzarella di bufala D.O.P., basilico fresco, olio d'oliva e aceto balsamico.

MENU Colazione

25€

Ingresso :
Mozzarella di bufala D.O.P., pomodorini e pesto di basilico
o
Bruschetta al pomodoro e basilico (5 pezzi)

Piatto :
+Margarita 1 ingrediente a scelta
Uova, Olive nere, Insalata di rucola, Speck fresco, Prosciutto bianco con erbe, Prosciutto di Parma
o
Curve di pomodoro e basilico
o
Fusilis verdure
o
Curve a vapore (Supplemento di 2€)

++Antipasto Portata principale o Portata principale Dessert
+ Una bevanda

Duo di dessert :
(:)
Tiramisù tradizionale e panna cotta alla frutta di passione

(Bevande)
Birra Moretti, bicchiere di vino, Coca, tè freddo, acqua liscia/carbonata

solo a mezzanotte da lunedi a venerdi

Bambino MENU

13€

Piatto:
1/2 pinsa Margherita o Pasta al pomodoro

Dessert:
Petite pinsa nutella

Sciroppo: granatina, menta o pesca

Vegetariano Vegano

Non esitate a chiedere l'elenco degli allergeni.

ristorante_papamia

ristorante_papamia

Menu Papa

Password: PAPAMIA2023

PASTA E PINSA

Pinsa romana

La Pinsa Romana (dal latino pinsere: allungare, estendere) è una ricetta dell'antica Roma. A base di farina di frumento, soia e riso e con un periodo di idratazione e stagionatura superiore di almeno 48 ore, si ottiene un prodotto ipocalorico, povero di grassi e altamente digeribile.

Papa Pinsa €19
Fior di latte, taleggio, confettura di pomodoro Marzano D.O.P., rucola, speck e pecorino all'arancia.
L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Vermentino Blanc (Toscana) €8

Capra 19€
Panna fresca, fior di latte, formaggio di capra, marmellata di fichi e nocciole tritate con tartufo.

Regina 17,50€
Pomodoro, fior di latte, prosciutto di campagna alle erbe (senza nitriti) e funghi freschi.

Tartufo €21
Crema di funghi con tartufo bianco fatto in casa e Gorgonzola DOP, guanciale, pomodorini, funghi freschi e rucola.
L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Primitivo Bio Rouge (Puglia) €7

Basilicata 18€
Pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, taleggio e pesto di basilico fatto in casa.

Diavola 17€
Fior di latte, spianata piccante, olive nere leccine e fiori di cappero.
Sup: acciughe €2

Pistacchio €20
Fior di latte, stracciatella affumicata, mortadella con pistacchio e rucola.
L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Fiano Notte Rossa Bianco (Puglia) 6€.

Margarita Romolo 15,50€
Salsa di pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala D.O.P. (fredda), pesto di basilico e basilico fresco.
Sup: Prosciutto di Parma €4
L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Terre di Marca Bio Rosé (Venetie) €8

Lazio €18
Fior di latte, guanciale, uova (x2), pecorino con pepe e rosmarino.

Colorata 17€
Pomodoro, melanzane, zucchine, cipolla al balsamico, pomodori secchi e pistacchio tritato.

Pollo 18€
Fior di latte, taleggio, aiguillette di pollo, crema di peperoni arrostiti, rosmarino, rucola e pecorino all'arancia

Personalizzate il vostro Pinsa!

Integratori :
Uovo, olive nere, rucola, funghi freschi, taleggio: € 2,00
Speck, Prosciutto bianco alle erbe, Prosciutto di Parma, Spianata piccante: € 4,00
Carpaccio di tartufo estivo: € 7,00
Burrata intera: € 8,00

Base Pinsa senza glutine €3,90

pasta fresca fatta in casa

Tutta la nostra pasta è prodotta internamente ogni giorno, con semola di grano duro importata dall'Italia.

Pasta Papa 24€
Tagliatelle, pomodorini, aglio, prezzemolo, gamberi sgusciati, calamari, cozze fresche, succo di crostacei fatto in casa.
L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Terre di Marca Rosé (Venetie) €8

Pesto di Fusilis 17€
Pasta fresca, pesto di basilico fatto in casa, stracciatella affumicata e mandorle a scaglie.

Curve di melanzana e burrata 17€
Pasta fresca con melanzane e pomodorini e burrata pugliese.
L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Fiano Notte Rossa Bianco (Puglia) 6€.

Curve agnelo €20
Pasta fresca, spalla di agnello confit con spezie, pomodorini e origano

Ravioli di verdure 17€
Salsa di pomodoro, basilico fresco e parmigiano.

Fusilis pollo €18
Pasta fresca, pollo alla griglia, crema di peperoni alla griglia, cipolle rosse e pomodorini.

Curve al ragù €19
Pasta fresca, parmigiano (18 mesi), ragù di manzo napoletano (cotto per 6 ore).
L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Negroamaro rosso (Puglia) 8€.

Tagliatelle al tartufo 24€
Pasta fresca, crema di funghi con parmigiano al tartufo bianco e carpaccio di tartufo estivo.
L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Fiano Nottre Rossa Bianco (Puglia) 6€.

Fusilis verdure 16€
Pasta fresca, zucchine, piselli e parmigiano

dessert

Dessert Papa €9,50
Ricotta di Bufflone, frutti rossi e confettura di pomodoro Marzano D.O.P.

Tiramisù fatto in casa con caffè o cioccolato 9 euro

Panna cotta alla passione fatta in casa €9
Coulis di frutto della passione

Gelato fatto in casa
Vaniglia, cioccolato, caffè, stracciatella, pistacchio
1 pallina €4 / 2 palline €8

Mezza Pinsa alla nutella €9

Babà al limoncello con panna montata €8

Affogato €8
Gelato alla vaniglia con espresso e panna montata

Café Gourmand €10
A seconda dell'umore dello chef

Limoncello gourmet 12€
A seconda dell'umore dello chef

Bevande calda

Caffè/decaffeinato

Caffè con latte	4€
Doppio espresso	5,5€
Tè/Infusione Tè Kusmi	4€