Papa Menu

PASTA & PINSA

TAPAS

Duo de bruschettas 8€
Tomates, pesto de basilic frais burrata et carpaccio de truffes d'été.
(4 pièces)

Poivrons farcis au thon 5€
(6 pièces)

Assiette de saucisse sèche à la truffe 8€

Minis pinsa 8€
Ragôut de boeuf et romarin

ENTRÉE

Assiette de légumes grillés 13€
Aubergines, courgettes, poivrons, tomates séchées et câpres

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)

Focaccia à huile d'olive extra vierge et romarin * 7€
*demi : 4€

AUTOUR DE LA BURRATA

Burrata légumes grillés 14 €
Burrata de Pouilles, poivrons grillés, courgettes grillées, aubergines grillées, tomates cerises et basilic frais

Burrata truffe 17 €
Burrata de Pouilles, tomates cerises et carpaccio de truffes d'été

Burrata aux fruits rouges 16 €
Burrata de Pouilles, fruits rouges, tomates cerises, basilic, huile d'olive et balsamique à là framboise

A PARTAGER

Fraicheur Italienne 22€
Mozzarella de Bufflone, concassé de noisettes à là 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 truffes, jambon blanc paysan aux herbes, mortadelle a là pistache, beurre et fleurs de câpres

Burrata des Pouilles 300gr 28€
Burrata, poivrons grillés, courgettes grillées, aubergines grillées, tomates cerises et basilic frais

BRUSCHETTA

Bruschettas tomates basilic (10 pièces) 13€
Tomates cerises, huile d'olive et pesto de basilic maison

Bruschettas stracciatella et truffe d'été 16€
(10 pièces)
Stracciatella fumée et concassé de noisette à là 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 paysan aux herbes, bufala, crevette, poullet: 3€

Caprese 16€
Assortiment de salades, tomates cerises, mozzarela de Bufflone D.O.P, basilic frais, huile d'olive et vinaigre balsamique.

MENU DÉJEUNER

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
+ Une boisson

25€

Entrée :
Mozzarella de Bufflone D.O.P, tomates cerise, et pesto de basilic
ou
Bruschettas tomates basilic (5 pièces)

Plat :
Margarita + 1 ingrédient de votre choix
Oeuf, Olives noires, Roquette, Champignons frais
Speck, Jambon blanc aux herbes, Jambon de parme
ou
Curves tomate et basilic
ou
Fusilis verdure
ou
Curves ragoût (Supp de 2€)

Duo de desserts :
Tiramisu traditionnel & Panna cotta fruits de là passion

Boissons :
Bière Moretti, Verre de vin, Coca/Coca zéro, Thé glacé, eau gazeuse/plate

MIDI UNIQUEMENT du LUNDI au VENDREDI

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

resto_papamia

restaurant_papamia

Papa Menu

PASTA & PINSA

Mot de passe: PAPAMIA2023

PINSA ROMANA

LA PINSA ROMANA (DU LATIN PINSERE : 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 19€
Fior di latte, taleggio, confiture de tomate Marzano D.O.P, roquette, speck et pecorino à l'orange.
L'accord parfait: un verre de Vermentino Blanc (Toscane) 8€

Capra 19€
Crème fraîche, fior di latte, chèvre, confiture de figues et concassé de noisettes à la truffe.

Regina 17,50€
Tomate, fior di latte, jambon blanc paysan aux herbes (sans nitrite) et champignons frais.

Tartufo 21€
Crème de champignons à là truffe blanche maison, gorgonzola DOP, guanciale (porc), tomates cerises, champignons frais et roquette.
L'accord parfait: un verre de Primitivo Bio Rouge (Pouilles) 7€

Basilicata 18€
Tomate, fior di latte, courgettes, aubergines, taleggio et pesto de basilic maison.

Diavola 17€
Fior di latte, spianata piquante, olives noires leccino et fleurs de câpres.
Sup: anchois 2€

Pistacchio 20€
Fior di latte, stracciatella fumée, mortadella à la pistache et roquette.
L'accord parfait: un verre Fiano Notte Rossa Blanc (Pouilles) 6€

Margarita Romolo 15,50€
Sauce tomate, fior di latte, mozzarella de Bufflone D.O.P. (à froid), pesto de basilic et basilic frais.
Sup: jambon de Parme 4€
L'accord parfait: un verre Terre di Marca Bio Rosé (Venetie) 8€

Lazio 18€
Fior di latte, guanciale (porc), oeufs (x2), pecorino au poivre et romarin.

Colorata 17€
Tomate, aubergines, courgettes, oignons au balsamique, tomates séchées et concassé de pistache.

Pollo 18€
Fior di latte, taleggio, aiguillette de poulet, crème de poivrons grillés, romarin, roquette et pecorino à l'orange

Personnalise ta Pinsa !

Suppléments :
Oeuf, Olives noires, Roquette, Champignons frais, taleggio: 2,00€
Speck, Jambon blanc aux herbes,Jambon de parme,Spianata piquante: 4,00€
Carpaccio de truffe d'été: 7,00€
Burrata entière: 8,00€
Base à Pinsa sans gluten 3,90€

PASTA FRESCA MAISON

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

Papa pasta 24€
Tagliatelles, tomates cerises, ail, persil, crevettes roses décortiquées, encornets, moules fraiches, jus de crustacés maison.
L'accord parfait: un verre de Terre di Marca Rosé (Venetie) 8€

Fusilis pesto 17€
Pâtes fraiches, pesto de basilic maison, stracciatella fumée et amandes effilées.

Curves Melanzana et Burrata 17€
Pâtes fraîches aubergines, tomates cerises et burrata des Pouilles.
L'accord parfait: un verre de Fiano Notte Rossa Blanc (Pouilles) 6€

Curves agnelo 20€
Pâtes fraiches, épaule d'agneau confite aux épices, tomates cerises et origan

Raviolis aux légumes 17€
Sauce tomate, basilic frais et parmesan.

Fusilis pollo 18€
Pâtes fraiches, poulet grillé, créme de poivrons grillés, oignons rouges et tomates cerises.

Curves al ragu 19€
Pâtes fraiches, parmesan (18 mois), ragôut de boeuf napolitain (cuisson 6 heures).
L'accord parfait: un verre de Negroamaro Rouge (Pouilles) 8€

Tagliatelles truffe 24€
Pâtes fraiches, crème de champignons à la truffe blanche parmesan et carpaccio de truffes d'été.
L'accord parfait: un verre de Fiano Nottre Rossa Blanc (Pouilles) 6€

Fusilis verdure 16€
Pâtes fraiches, courgettes, petit pois et parmesan

DESSERT

Papa dessert 9,50€
Ricotta de Bufflone, fruits rouge et confiture de tomate Marzano D.O.P.

Tiramisu maison café ou chocolat 9€

Panna cotta passion maison 9€
Coulis fruits de là passion

Glace artisanale
Vanille, chocolat, café, stracciatella, pistache
1 boule 4€ / 2 boules 8€

Demi Pinsa nutella 9€

Bouchon de baba au limoncello, chantilly 8€

Affogato 8€
Glace à la vanille noyée dans un café expresso et chantilly

Café Gourmand 10€
Selon l'humeur du chef

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€