

Menú Papa

PASTA Y PINSA



Soft

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Perrier / Fuztea	4,9
Limonada artesanal ecológica aromatizada (limón, natural o naranja sanguina)	6,5
Sirope (selección Monin) Granadina, menta o melocotón	2,5
Zumo de frutas	5 €
Piña, mango, manzana, naranja	3 €/4
Agua Aquachiarra (50 cl / 75 cl)	3 €/4
Plana o con gas (agua refinada en el establecimiento)	
San Pellegrino 75 cl	5,5

TAPAS

Dúo de bruschettas
Tomates, pesto de albahaca fresca, burrata y carpaccio de trufas de verano.
(4 unidades)

8

Spritz

Clásico	9,5
Aperol, Prosecco, agua con gas y una rodaja de naranja	
Bellini	9,5
Crema de melocotón, Prosecco, agua con gas, rodaja de naranja	
Papa Spritz 10 €	
Aperol, coulis de maracuyá, Prosecco, agua con gas, rodaja de naranja	
Hugo	10
Flor de saúco, prosecco, agua con gas, rodaja de limón	
Limoncello	10
Limoncello, Prosecco, agua con gas, rodaja de limón	

Vinos por copa

bianchi	
Tinni Chardonnay (Emilia-Romaña)	7 €
Pinot Grigio (La Venetia)	7 €
Notte Rossa Fiano (Apulia)	6
Vermentino (Tostane)	8
Rosati	
Terre Di Marca Bio (La Venetia)	8
Faugères Bio	7
rossi	
Valpolicella Classico (La Venetia)	7 €
Negroamaro (Apulia)	7 €
Notte Rossa Primitivo Bio (Apulia)	7 €
Nero D'Avola (Sicilia)	7

TAPAS

Focaccia Parma
8 €

TAPAS

**Plato de salchichas
seca con trufa**
8 €

Cócteles

Tónica	8,5
Ginebra, tónica, rodaja de limón	
Etna	10
Ginebra, limonada artesanal de limón o naranja sanguina (elaborada con agua del Etna)	
Pink Lady	9
Gin tonic, granadina	
Americano	10
Vermú rojo, Campari, agua con gas, rodaja de limón	
Negroni	9,5
Campari, vermú rojo y ginebra	

Cerveza

Moretti	5,5
IPA (rubia / blanca)	7
Monaco	6,5

TAPAS

Pimientos rellenos de atún
(6 unidades)

5

Cócteles sin alcohol

Virgin Spritz	7
Virgin Mojito / Maracuyá / Granadina	7

aperitivos

Ricard 4 cl	6
Whisky (Black Label) Martini	8
(rojo o blanco) Kir	7
Kir Prosecco	8
	10

TAPAS

Chips de parmesano caseros
5

Menú Papa

Entrante

Plato de verduras a la parrilla

13

Berenjenas, calabacines, pimientos, tomates secos y alcázaras

Burrata con verduras asadas 14 €

Burrata de Apulia, pimientos asados, calabacines asados, berenjenas asadas, tomates cherry y albahaca fresca

Jambón de Parma cortado fino 13 €

Jamón de Parma cortado fino (18 meses)

Scamorzza ahumada a la parrilla 14 €

Cocida al horno en una cazuela, con tomates confitados y albahaca

Focaccia con aceite de oliva extra virgen y romero * 7 €

*media ración: 4 €

BRUSCHETTA

Bruschettas de tomate y albahaca (10 unidades)

Tomates cherry, aceite de oliva y pesto de albahaca pero

13 €

Bruschettas de burrata y trufa de verano

(10 unidades)

Burrata de Apulia y trocitos de avellana con trufa

15 €

PASTA Y PINSA

Para compartir

22

Frescura italiana

Mozzarella de búfala, trocitos de avellanas con trufa, calabacines asados, tomates cherry y juliana de speck y pesto de albahaca casero

Tabla de embutidos de Rovagnati 19 € Spianata picante, jamón de Parma de 16 meses, salchichón con trufas, jamón blanco campesino

con hierbas, speck, mantequilla y flores de alcázaras

Burrata de Apulia 300 g

28

Burrata, pimientos asados, calabacines asados, berenjenas asadas, tomates cherry y albahaca fresca

Ensalada

Saludable

16

Surtido de ensaladas, champiñones frescos, tomates cherry, calabacines a la parrilla, berenjenas a la parrilla, aceite de oliva y vinagre balsámico

Suplemento: Parma, jamón blanco artesanal con hierbas, speck, búfala, gambas, pollo: 3 €

MENÚ Almuerzo

25 €

Plato principal:

Entrada:

Mozzarella de Búfala D.O.P., tomates cherry y pesto de albahaca

o

Bruschettas de tomate y albahaca (5 unidades)

Margarita + 1 ingrediente a elegir

Huevo, aceitunas negras, rúcula, champiñones frescos Jamón blanco con hierbas, jamón de Parma, speck

o

Rigatoni con tomate y albahaca

o

Fusilis zuca

o

Rigatoni con ragú (suplemento de 2 €)

Entrante + Plato principal o Plato principal + Postre

+ Una bebida

Dúo de postres: tiramisú tradicional y panna cotta con frutas de la pasión

Bebidas:

Cerveza Moretti, copa de vino, Coca-Cola/Coca-Cola Zero, té helado, agua con gas/sin gas

SOLO AL MEDIODÍA, DE LUNES A VIERNES

menú ligero

Plato:

Pinsetta (17 cm) Margherita + ingrediente a elegir

Huevo, aceitunas negras, rúcula, champiñones frescos, jamón cocido con hierbas, jamón de Parma, speck

Acompañada de una ensalada mixta

Dúo de postres:

Tiramisú y panna cotta con frutas de la pasión

Bebida:

Medio litro de agua con o sin gas

19

MENÚ Bambino

Plato:

1/2 pinsa Margherita o

Pasta con salsa de tomate

Postre:

Pequeña pinsa con Nutella

Sirope:

Granadina, menta o melocotón

13

SOLO AL MEDIODÍA, DE LUNES A VIERNES

Vegetariano

Vegano



No dude en solicitar la lista de alérgenos



Papa Menu

PASTA Y PINSA

Pinsa romana

La Pinsa Romana (del latín pinsere: alargar, extender) es una receta de la antigua Roma. A base de harina de trigo, soja y arroz, con una mayor hidratación y una maduración mínima de 48 horas, obtenemos un producto hipocalórico, hipolipídico y de alta digestibilidad.

Papa Pinsa 22

Fior di latte, gambas, guanciale (cerdo), whisky, crema de trufa blanca y gorgonzola.

El maridaje perfecto: una copa de Vermentino Bianco (Toscana) 8 €

Capra 19

Crema fresca, fior di latte, queso de cabra, mermelada de higos y trocitos de avellanas con trufa.

Regina 17,50

Tomate, fior di latte, jamón blanco artesanal con hierbas (sin nitritos) y champiñones frescos.

Tartufo 21

Crema de champiñones con trufa blanca casera, gorgonzola DOP, guanciale (cerdo), tomates cherry, champiñones frescos y rúcula.

El maridaje perfecto: una copa de Primitivo Bio Rouge (Apulia) 7 €

Basilicata 18 €

Tomate, fior di latte, calabacín, berenjena, taleggio y pesto de albahaca casero.

Diavola 17 €

Fior di latte, spanata picante, aceitunas negras leccino y flores de alcaparras.

Suplemento: anchoas 2 €

pasta fresca casera

Todas nuestras pastas se elaboran cada día con sémola de trigo duro traída de Italia.

Papa pasta 23 €

Tortellonis con boletus, crema de boletus y trocitos de avellana con trufa

El maridaje perfecto: una copa de Primitivo Bio Rouge (Apulia) 7 €

Fusilli zuca 17

Pasta fresca, crema de calabaza, burrata de Apulia y almendras laminadas.

Rigatoni Melanzana y Burrata 17

Pasta fresca, berenjenas, tomates cherry y una buena cucharada de burrata de Apulia.

El maridaje perfecto: una copa de Fiano Nottle Rossa Bianco (Apulia) 6 €

Rigatoni agnello 20

Pasta fresca, paletilla de cordero confitada con especias, tomates cherry y orégano

Tagliatelles gamberetti y calabacín 21 €

Pasta fresca, calabacines, gambas peladas y jugo de marisco casero

El maridaje perfecto: una copa de Terre di Marca Rosé (Veneto) 8 €

Tiramisú casero con café o chocolate 9 €

Media pinsa con Nutella 9

Baba al limoncello, nata montada 8 €

Panna cotta de maracuyá casera 9 €

Couffis de maracuyá

Personaliza tu
¡Pinsa!

Trentino 18

Fior di latte, taleggio, tomates cherry, speck y rúcula.

Margarita Romolo 15,50

Salsa de tomate, fior di latte, mozzarella de búfala D.O.P. (fria), pesto de albahaca y albahaca fresca.

Suplemento: jamón de Parma 4 €

Lacio 18 €

Fior di latte, guanciale (cerdo), huevos (x2), pecorino con pimienta y romero.

Colorata 17

Tomate, berenjenas, calabacines, cebollas, tomates secos y almendras laminadas.

4 quesos 17 €

Fior di latte, taleggio, gorgonzola y pecorino con pimienta

El maridaje perfecto: una copa de Fiano Nottle Rossa Bianco (Apulia) 6 €

Suplementos:

Huevo, aceitunas negras, rúcula, champiñones frescos, taleggio: 2,00 €

Jamón blanco con hierbas, jamón de Parma, spanata picante: 4,00 €

Carpaccio de trufa de verano: 7,00 €

Burrata entera: 8,00 €

Base de pinsa sin gluten 3,90 €

Fusilis Cremoso 17 €

Pasta fresca, crema de taleggio y guanciale a la parrilla (cerdo).

Fusilis funghi 19

Pasta fresca, crema de parmesano, champiñones de París y concassé de avellana con trufa

Rigatoni al ragù 19 €

Pasta fresca, parmesano (18 meses), ragù de ternera a la napolitana (cocción de 6 horas).

El maridaje perfecto: una copa de Negroamaro Tinto (Apulia) 8 €

Tagliatelles con trufa 24 €

Pasta fresca, crema de champiñones con trufa

Blanco con parmesano y carpaccio de trufas de verano.

El maridaje perfecto: una copa de Fiano Nottle Rossa Bianco (Apulia) 6 €

Tagliatelle al ajillo y guindilla 16

Pasta fresca, ajo, guindilla y perejil.

Postre

Affogato 8

Helado de vainilla bañado en café expreso y nata montada

Café Gourmand 10

Según el estado de ánimo del chef

Limoncello Gourmand 12

Según el gusto del chef

Bebida caliente 5

Café descafeinado

Café con leche Doble

expreso

Té Infusión

Kumquat

Papa Menu

PASTA Y PINSA

Vinos blancos

Tinni Chardonnay - EMILIA-ROMAÑA

Vino agradablemente fresco y seco con notas de frutas tropicales y un final redondo a avellana.

25 cl: 13 € 50 cl: 19 € Botella: 27 €

Pinot Grigio Villa San Martino - VENECIA

Vino blanco muy equilibrado, con ligeras notas de almendra.

25 cl: 19 € 50 cl: 19 € Botella: 27 €

Corvezzo La Traversata Vermentino - TOSCANA

Aromas intensos de frutas maduras de verano, un vino generoso con una estructura y frescura agradables.

25 cl: 14 € 50 cl: 22 € Botella: 29 €

Notte Rossa Fiano - APULIA

Vino blanco con aromas de flores blancas, pera y almendra, que ofrece un paladar fresco, redondo y ligeramente mineral.

50 cl: 19 € Botella: 29 €

Musita - Organicus Zibibbo BIO - SICILIA

Este vino blanco ecológico seduce por sus exóticos aromas de azahar, melocotón y moscatel. Redondo y equilibrado.

Botella: 30 €

vinos tintos

Valpolicella Classico, Cantina Villabella - VENECIA

Vino seco y afrutado que ofrece un excelente equilibrio en boca.

50 cl: 20 € Botella: 29 €

Negroamaro, Pietra Pura - APULIA

Muy logrado, el Negroamaro pone a Apulia en el punto de mira y seducirá a los amantes de los vinos con carácter.

25 cl: 12 € 50 cl: 20 € Botella: 29 €

Nero D'Avola - SICILIA

Un gran clásico de Sicilia, intenso en nariz, con notas de frutos rojos.

50 cl: 21 € Botella: 29 €

Notte Rossa Primitivo Bio - APULIA

Color rojo rubi intenso con reflejos carmesí, notas de cerezas maduras y ciruelas acompañadas de aromas de café y pimienta negra.

50 cl: 21 € Botella: 29 €

Montepulciano d'Abruzzo, Tenuta Ulisse - LES ABRUZZES

Aromas de frutos rojos, fresas y frambuesas acompañados de un toque floral.

Botella: 27 €

Vinos rosados

Corvezzo Terre di Marca Rosato Bio - VENECIA

Aromas de frutos rojos, fresas y frambuesas, acompañados de un toque floral.

50 cl: 20 € Botella: 30 €

Faugères, Domaine Ollier Taillefer Bio -

En nariz, este rosado desprende delicados aromas de frutos rojos, mientras que en boca es muy fresco y sutil, con un toque final de fresa triturada y especias. Muy goloso.

50 cl: 19 € Botella: 29 €



bollicinie

	Botella	Copa
Prosecco	30	8 €
Lambrusco Della Dama	30	
Champagne Ayala Brut	70	

Digestivos

Limoncello / Get 27 / Get 31 / Amaretto	7 €
Grappa envejecida en barrica de roble	7 €