

# Menu Papa

PASTA & PINSA



## Soft

Coca Cola / Coca Cola Zero / Perrier / Fuztea 4,9

Limonata artigianale biologica aromatizzata (limone, naturale o arancia rossa) 6,5

Sciropo (selezione Monin) Granatina, menta o pesca 2,5  
Socchi di frutta 5

Ananas, mango, mela, arancia

Acqua Aquachiarra (50 cl / 75 cl) 3 € / 4 €

Naturale o gassata (acqua raffinata nel locale)

San Pellegrino 75 cl 5,5

## Vini al bicchiere

### bianchi

Tinni Chardonnay (Emilia-Romagna) 7 €

Pinot Grigio (Veneto) 7 €

Notte Rossa Fiano (Puglia) 6

Vermentino (Tostane) 8

### Rosati

Terre Di Marca Bio (Veneto) 8

Faugères Bio 7

### rossi

Valpolicella Classico (Veneto) 7 €

Negroamaro (Puglia) 7 €

Notte Rossa Primitivo Bio (Puglia) 7 €

Nero D'Avola (Sicilia) 7

## Birra

Moretti 5,5

IPA (bionda / bianca) 7

Monaco 6,5

## TAPAS

Chips di parmigiano fatte in casa

5

## TAPAS

Duo di bruschette  
Pomodori, pesto di basilico fresco,  
burrata e carpaccio di tartufi estivi.  
(4 pezzi)

8

## TAPAS

Focaccia Parma

8 €

## TAPAS

Piatto di salsiccia  
secco al tartufo

8 €

## TAPAS

Peperoni ripieni di tonno  
(6 pezzi)

5

## Spritz

Classico 9,5

Aperol, Prosecco, acqua gassata e una fetta d'arancia

Bellini 9,5

Crema di pesca, Prosecco, acqua gassata, fetta d'arancia

Papa Spritz 10

Aperol, coulis di frutto della passione, Prosecco, acqua gassata, fetta d'arancia

Hugo 10

Fiori di sambuco, prosecco, acqua gassata, fetta di limone

Limoncello 10

Limoncello, Prosecco, acqua frizzante, fetta di limone

## Cocktail

Tonic 8,5

Gin, tonica, fetta di limone

Etna 10

Gin, limonata artigianale al limone o all'arancia rossa (a base di acqua dell'Etna)

Pink Lady 9

Gin tonic, granatina

Americano 10

Vermouth rosso, Campari, acqua gassata, fetta di limone

Negroni 9,5

Campari, vermouth rosso e gin

## Cocktail analcolici

Virgin Spritz 7

Virgin Mojito / Passione / Granatina 7

## aperitivi

Ricard 4 cl 6

Whisky (black label) Martini 8

(rosso o bianco) Kir 7

Kir Prosecco 8

10

# Menu Papa

## Antipasto

Piatto di verdure grigliate

13

Melanzane, zucchine, peperoni, pomodori secchi e capperi

**Burrata con verdure grigliate**

14

Burrata pugliese, peperoni grigliati, zucchine grigliate, melanzane grigliate, pomodorini e basilico fresco

**Prosciutto di Parma affettato sottile**

13€

Prosciutto di Parma affettato sottile (18 mesi)

**Scamorza affumicata a la**

**griglia**

14€

Cotta al forno in una terrina, pomodori confit e basilico

## PASTA & PINSA

*Focaccia a olio d'oliva extra vergine e rosmarino*

\*mezza porzione: 4€

## Da condividere

22

### Freschezza italiana

Mozzarella di bufala, granella di nocciole al tartufo, zucchine grigliate, pomodorini, speck tagliato a chiffonade e pesto di basilico fatto in casa

**Tagliere di salumi Rovagnati**

€19 Spianata piccante, prosciutto di Parma stagionato 16 mesi, salame al tartufo, prosciutto crudo contadino

alle erbe, speck, burro e fiori di capperi

**Burrata pugliese 300 g**

28

Burrata, peperoni arrostiti, zucchine arrostate, melanzane grigliate, pomodorini e basilico fresco

## BRUSCHETTA

**Bruschette con pomodori e basilico** (10 pezzi)

Pomodorini, olio d'oliva e pesto di basilico ma

13 on

**Bruschette con burrata e tartufo estivo**

(10 pezzi)

Burrata pugliese e granella di nocciole al tartufo

15€

## Insalata

Sano

16

Assortimento di insalate, funghi freschi, pomodorini, zucchine grigliate, melanzane grigliate, olio d'oliva e aceto balsamico

Supplemento: prosciutto di Parma, prosciutto crudo alle erbe, speck, mozzarella di bufala, gamberetti, pollo: 3€

## MENU Pranzo

25 €

Piatto:

Antipasto:

Mozzarella di Bufala D.O.P., pomodorini e pesto di basilico

o

Bruschette con pomodori e basilico (5 pezzi)

Margarita + 1 ingrediente a scelta

Uovo, olive nere, rucola, funghi freschi Prosciutto cotto alle erbe, prosciutto di Parma, speck

o

Rigatoni con pomodoro e basilico

o

Fusilli alla zucca

o

Rigatoni al ragù (supplemento di 2 €)

Antipasto + piatto principale o piatto principale + dessert

+ Una bevanda

**Duo di dessert:** tiramisù tradizionale e panna cotta con frutta alla passione

**Bevande:**

Birra Moretti, bicchiere di vino, Coca-Cola/Coca-Cola Zero, tè freddo, acqua gassata/naturale

SOLO A PRANZO dal LUNEDÌ al VENERDÌ

## formula piccolo appetito

Piatto:

Pinsetta (17 cm) Margherita + ingrediente a scelta

Uovo, olive nere, rucola, funghi freschi, prosciutto cotto alle erbe, prosciutto di Parma, speck

Accompagnata da un'insalata mista

Duo di dessert:

Tiramisù e panna cotta con frutti della passione

Bevanda:

mezza bottiglia di acqua naturale o frizzante

SOLO A MEZZOGIORNO dal LUNEDÌ al VENERDÌ

## MENU Bambino

Piatto:

1/2 pinsa Margherita o

Pasta al pomodoro

Dessert:

Piccola pinsa alla Nutella

Sciroppo:

Granatina, menta o pesca

Vegetariano

Vegano



# Papa Menu

PASTA & PINSA

## Pinsa romana

La Pinsa Romana (dal latino pinsere: allungare, stendere) è una ricetta dell'antica Roma. A base di farina di grano, soia, riso e con una maggiore idratazione e maturazione di almeno 48 ore, otteniamo un prodotto ipocalorico, ipolipidico e altamente digeribile.

### Papa Pinsa 22

Fior di latte, gamberoni, guanciale (maiale), whisky, crema di tartufo bianco e gorgonzola.

L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Vermentino Bianco (Toscana) 8€

### Capra 19

Panna fresca, fior di latte, formaggio di capra, marmellata di fichi e granella di nocciole al tartufo.

### Regina 17,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo alle erbe (senza nitrati) e funghi freschi.

### Tartufo 21

Crema di funghi con tartufo bianco della casa, gorgonzola DOP, guanciale (maiale), pomodorini, funghi freschi e rucola.

L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Primitivo Bio Rosso (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 leccino e fiori di capperi. Sup: acciughe 2 €

## pasta fresca fatta in casa

Tutte le nostre paste sono prodotte ogni giorno con semola di grano duro proveniente dall'Italia.

Personalizza il tuo Pinsa!

### Papa pasta 23 €

Tortelloni ai funghi porcini, crema di funghi porcini e granella di nocciole al tartufo

L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Primitivo Bio Rosso (Puglia) 7€

### Fusilli zuca 17

Pasta fresca, crema di zucca, burrata pugliese e mandorle a scaglie.

### Rigatoni Melanzana e Burrata

17

Pasta fresca, melanzane, pomodorini e un bel cucchiaino di burrata pugliese.

L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Fiano Notte Rossa Bianco (Puglia) 6€

### Rigatoni agnello 20

Pasta fresca, spalla di agnello confit alle spezie, pomodorini e origano

### Tagliatelle con gamberetti e zucchine 21€

Pasta fresca, zucchine, gamberi rosa sgusciati e succo di crostacei fatto in casa

L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Terre di Marca Rosé (Veneto) 8 €

### Trentino 18

Fior di latte, taleggio, pomodorini, speck e rucola.

### 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 (Veneto) 8 €

### Lazio 18€

Fior di latte, guanciale (maiale), uova (x2), pecorino al pepe e rosmarino.

### Colorata 17

Pomodoro, melanzane, zucchine, cipolle, pomodori secchi e mandorle a scaglie.

### 4 formaggi 17€

Fior di latte, taleggio, gorgonzola e pecorino al pepe

L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Fiano Notte Rossa Bianco (Puglia) 6€

### Supplementi:

Uova, olive nere, rucola, funghi freschi, taleggio: 2,00 €

Prosciutto cotto alle erbe, prosciutto di Parma, spianata piccante: 4,00 €

Carpaccio di tartufo estivo: 7,00 €

Burrata intera: 8,00 €

Base per pinsa senza glutine 2,90 €

### Fusilli Cremoso 17 €

Pasta fresca, crema di taleggio e guanciale grigliato (maiale).

### Fusilli ai funghi 19

Pasta fresca, crema di parmigiano,

funghi champignon e concassé di nocciole al tartufo

### Rigatoni al ragù 19

Pasta fresca, parmigiano (18 mesi), ragù di manzo napoletano (cottura 6 ore)

L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Negroamaro Rosso (Puglia) 8€

### Tagliatelle al tartufo 24 €

Pasta fresca, crema di funghi al tartufo

bianca al parmigiano e carpaccio di tartufi estivi.

L'abbinamento perfetto: un bicchiere di Fiano Notte Rossa Bianco (Puglia) 6 €

### Tagliatelle aglio e peperoncino

Pasta fresca, aglio, peperoncino e prezzemolo.

16

## Dessert

### Tiramisù della casa caffè o cioccolato 9

### Mezza Pinsa alla Nutella 9

### Bouchon di babà al limoncello, panna montata 8 €

### Panna cotta alla passione fatta in casa 9

Salsa al frutto della passione

### Affogato 8

Gelato alla vaniglia affogato nel caffè espresso e panna montata

### Caffè Gourmand

A seconda dell'umore dello chef

### Limoncello Gourmand

A discrezione dello chef

### Bevanda calda

Caffè/decaffeinato 2

Caffè latte Doppio 4

espresso

5,5

Te Infuso  
Bibbica tea

4

# Papa Menu

PASTA & PINSA

## Vini bianchi

### Tinni Chardonnay - EMILIA-ROMAGNA

Vino piacevolmente fresco e secco con note di frutta tropicale e un finale rotondo di nocciola.

25 cl: 13 €      50 cl: 19 €      Bottiglia: 27 €

### Pinot Grigio Villa San Martino - VENETO

Vino bianco molto equilibrato, con una leggera nota di mandorla.

25 cl: 19 €      50 cl: 19 €      Bottiglia: 27 €

### Corvezzo La Traversata Vermentino - TOSCANA

Aromi intensi di frutta estiva matura, un vino generoso con una bella struttura e freschezza.

25 cl: 14 €      50 cl: 22 €      Bottiglia: 29 €

### Notte Rossa Fiano - PUGLIA

Vino bianco con aromi di fiori bianchi, pera e mandorla, che offre un palato fresco, rotondo e leggermente minerale.

50 cl: 19 €      Bottiglia: 29 €

### Musita - Organicus Zibibbo BIO - SICILIA

Questo vino bianco biologico seduce con i suoi aromi esotici di fiori d'arancio, pesca e moscato. Rotondo ed equilibrato.

Bottiglia: 30 €

## vini rossi

### Valpolicella Classico, Cantina Villabella - VENETO

Vino secco e fruttato che offre un eccellente equilibrio al palato.

50 cl: 20 €      Bottiglia: 29 €

### Negroamaro, Pietra Pura - PUGLIA

Molto raffinato, il Negroamaro rende onore alla Puglia e saprà sedurre gli amanti dei vini di carattere.

25 cl: 12 €      50 cl: 20 €      Bottiglia: 29 €

### Nero D'Avola - SICILIA

Un grande classico della Sicilia, intenso al naso, con note di frutti rossi.

50 cl: 21 €      Bottiglia: 29 €

### Notte Rossa Primitivo Bio - PUGLIA

Rosso rubino intenso con riflessi cremisi, note di frutta matura, ciliegie e prugne accompagnate da aromi di caffè e pepe nero.

50 cl: 21 €      Bottiglia: 29 €

### Montepulciano d'Abruzzo, Tenuta Ulisse - ABRUZZO

Aromi di frutti rossi, fragole, lamponi accompagnati da un tocco floreale.

Bottiglia: 27 €

## Vini rosati

### Corvezzo Terre di Marca Rosato Bio - VENETO

Aromi di frutti rossi, fragole, lamponi accompagnati da un tocco floreale.

50 cl: 20 €      Bottiglia: 30 €

### Faugères, Domaine Ollier Taillefer Bio -

Al naso, questo rosato sprigiona delicati aromi di frutti rossi, mentre al palato è molto fresco e sottile, con una nota finale di fragola schiacciata e spezie. Molto goloso.

50 cl: 19 €      Bottiglia: 29 €



## bollicinie

### Prosecco

### Lambrusco Della Dama

### Champagne Ayala Brut

Bottiglia  
€

30

30

70

Bicchier

8

## digestivi

Limoncello / Get 27 / Get 31 / Amaretto 7 €

Grappa invecchiata in botti di rovere

7 €