

 resto_papamia

 restaurant_papamia

 Mot de passe: PAPAMIA2023

Papa Menu

PASTA & PINSÀ



SOFT

Coca / Coca zero / Perrier / Fuztea 4,9€

Limonade artisanale bio aromatisée (Citron, nature ou orange sanguine) 6,5€

Sirop (sélection Monin) Grenadine, menthe ou pêche 2,5€

Jus de fruits Ananas, mangue, pomme, orange 5€

Eau aquachiarra (50cl / 75cl) 3€/4€
Plate ou gazeuse (eau affinée dans l'établissement)

San Pellegrino 75cl 5,5€

TAPAS

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

8€

SPRITZ

Classique 9,5€
Aperol, Prosecco, eau gazeuse et une rondelle d'orange

Bellini 9,5€
Crème de pêche, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange

Papa Spritz 10€
Aperol, coulis de passion, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange

Hugo 10€
Fleur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse, rondelle de citron

Limoncello 10€
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, rondelle de citron

VINS AU VERRE

BIANCHI

Tinni Chardonnay (Emilie-Romagne) 7€

Pinot Grigio (La Venetie) 7€

Notte Rossa Fiano (Pouilles) 6€

Vermentino (Tostane) 8€

ROSATI

Terre Di Marca Bio (La Venetie) 8€

Faugères Bio  7€

ROSSI

Valpolicella Classico (La Venetie) 7€

Negroamaro (Pouilles) 7€

Notte Rossa Primitivo Bio (Pouilles) 7€

Nero D'Avola (Sicile) 7€

TAPAS

Focaccia Parme

8€

TAPAS

**Assiette de saucisse
sèche à la truffe**

8€

COCKTAILS

Tonic 8,5€
Gin, tonic, rondelle de citron

Etna 10€
Gin, limonade artisanale citron ou orange sanguine
(à base d'eau de l'Etna)

Pink Lady 9€
Gin tonic, grenadine

Americano 10€
Vermouth rouge, campari, eau gazeuse, rondelle de citron

Negroni 9,5€
Campari, vermouth rouge et gin

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Spritz 7€

Virgin Mojito / Passion / Grenadine 7€

BIÈRE

Moretti 5,5€

IPA (blonde / blanche) 7€

Monaco 6,5€

TAPAS

Poivrons farcis au thon
(6 pièces)

5€

TAPAS

Chips de parmesan maison

5€

APÉRITIFS

Ricard 4cl 6€

Whisky (black label) 8€

Martini (rouge ou blanc) 7€

Kir 8€

Kir Prosecco 10€

Papa Menu

PASTA & PINSAS

ENTRÉE

Assiette de légumes grillés 13€

Aubergines, courgettes, poivrons, tomates séchées et câpres

Burrata légumes grillés 14€

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

Chiffonnade de jambon de Parme 13€

Chiffonnade de jambon de Parme (18 mois)

Scamorzza fumée grillée 14€

Cuite au four dans un caquelon, tomates confite et basilic

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

*demi : 4€

A PARTAGER

Fraicheur Italienne 22€

Mozzarella de Buflone, concassé de noisettes 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 truffes, jambon blanc paysan aux herbes, speck, 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 burrata et truffe d'été 15€

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 paysan aux herbes, Speck, bufala, crevette, poulet: 3€

MENU DÉJEUNER

25€

Plat :

Entrée :

Mozzarella de Buflone D.O.P,
tomates cerise, et pesto de basilic

ou

Bruschettas tomates basilic
(5 pièces)

Margarita + 1 ingrédient de votre choix

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

ou

Rigatonis tomate et basilic

ou

Fusilis zuca

ou

Rigatonis ragoût (Supp de 2€)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
+ Une boisson

Duo de desserts :

Tiramisu traditionnel &
Panna cotta fruits
de la passion

Boissons :

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

MIDI UNIQUEMENT du LUNDI au VENDREDI

FORMULE PETITE FAIM

Plat:

Pinsetta (17cm) Margherita + ingrédient de votre choix

Oeuf, Olives noires, Roquette, Champignons frais,
Jambon blanc aux herbes, Jambon de Parme, Speck

Accompagnée d'une salade mixte

19€

Duo de dessert:

Tiramisu & Panna cotta fruits de la passion

Boisson:

demi eau plate ou pétillante

MIDI UNIQUEMENT du LUNDI au VENDREDI

MENU BAMBINO

Plat:

1/2 pinsa Margherita

ou

Pasta sauce tomate

13€

Dessert:

Petite pinsa nutella

Sirop:

Grenadine, menthe ou pêche



Végétarien



Vegan

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes

Papa Menu

PASTA & PINSA

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 22€

Fior di latte, gambas, guanciale (porc), whisky, crème de truffe blanche et gorgonzola.

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 la 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€

Trentino 18€

Fior di latte, taleggio, tomates cerises, speck et roquette.

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, tomates séchées et amandes effilées.

4 Fromages 17€

Fior di latte, taleggio, gorgonzola et pecorino au poivre

L'accord parfait: un verre Fiano Notta Rossa Blanc (Pouilles) 6€

Personnalise ta Pinsa !

Suppléments :

Oeuf, Olives noires, Roquette, Champignons frais, taleggio : 2,00€
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 AVEC DE LA SEMOULE DE BLÉ DUR RAPPORTÉE D'ITALIE.

Papa pasta 23€

Tortellonis au cépe, crème de cépe et concassé de noisette à la truffe

L'accord parfait: un verre de Primitivo Bio Rouge (Pouilles) 7€

Fusilis zuca 17€

Pâtes fraîches, crème de butternut, burrata de Pouilles et amandes effilées.

Rigatonis Melanzana et Burrata 17€

Pâtes fraîches, aubergines, tomates cerises et une belle cuillère de burrata des Pouilles.

L'accord parfait: un verre de Fiano Notta Rossa Blanc (Pouilles) 6€

Rigatoni agnelo 20€

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

Tagliatelles gamberetti et zucchini 21€

Pâtes fraîches, courgettes, gambas roses décortiquées et jus de crustacés maison

L'accord parfait: un verre de Terre di Marca Rosé (Venetie) 8€

Fusilis Cremoso 17€

Pâtes fraîches, crème de taleggio, et guanciale grillée (porc).

Fusilis funghi 19€

Pâtes fraîches, crème de parmesan, champignons de Paris et concassé de noisette à la truffe

Rigatonis al ragu 19€

Pâtes fraîches, parmesan (18 mois), ragout de boeuf napolitain (cuisson 6 heures).

L'accord parfait: un verre de Negroamaro Rouge (Pouilles) 8€

Tagliatelles truffe 24€

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

L'accord parfait: un verre de Fiano Notta Rossa Blanc (Pouilles) 6€

Tagliatelles aglio et peperoncino 16€

Pâtes fraîches, ail, piment et persil

DESSERT

Tiramisu maison café ou chocolat 9€

Demi Pinsa nutella 9€

Bouchon de baba au limoncello, chantilly 8€

Panna cotta passion maison 9€
Coulis fruits de la passion

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€

Papa Menu

PASTA & PINSA

VINO BIANCHI

Tinni Chardonnay - EMILIE-ROMAGNE

Vin agréablement frais et sec avec des notes de fruits tropicaux et une finale ronde de noisette.

25cl : 13€

50cl : 19€

Bouteille : 27€

Pinot Grigio Villa San Martino - LA VENETIE

Vin blanc très équilibré, on distinguera de légère note d'amande.

25cl : 19€

50cl : 19€

Bouteille: 27€

Corvezzo La Traversata Vermentino - TOSCANE

Arômes intenses de fruits d'été mûres, un vin généreux avec une belle structure et fraîcheur.

25cl : 14€

50cl : 22€

Bouteille : 29€

Notte Rossa Fiano - LES POUILLES

Vin blanc aux arômes de fleurs blanches, de poire et d'amande, offrant une bouche fraîche, ronde et légèrement minérale

50cl : 19€

Bouteille : 29€

Musita - Organicus Zibibbo BIO - SICILE

Ce vin blanc bio séduit par ses arômes axotiques de fleur d'oranger, de pêche et de muscat. Rond et équilibré.

Bouteille : 30€

VINO ROSSI

Valpolicella Classico, Cantina Villabella - VENETIE

Vin sec et fruité qui offre un excellent équilibre en bouche.

50cl : 20€

Bouteille : 29€

Negroamaro, Pietra Pura - LES POUILLES

Très abouti, le Negroamaro met les Pouilles à l'honneur et saura séduire les amateurs de vins de caractère.

25cl : 12€

50cl : 20€

Bouteille: 29€

Nero D'Avola - SICILE

Un grand classique de Sicile, intense au nez, notes de fruits rouges.

50cl : 21€

Bouteille : 29€

Notte Rossa Primitivo Bio - LES POUILLES

Rouge rubis profond avec des reflets cramoisis, notes de fruits mûres cerises et prunes accompagnées arômes de café et de poivre noir.

50cl : 21€

Bouteille : 29€

Montepulciano d'Abruzzo, Tenuta Ulisse - LES ABRUZZES

Arômes de fruits rouges, fraises, framboises accompagnée d'une touche florale.

Bouteille : 27€

VINO ROSATI

Corvezzo Terre di Marca Rosato Bio - LA VENETIE

Arômes de fruits rouges, fraises, framboises accompagnée d'une touche florale.

50cl : 20€

Bouteille : 30€

Faugères, Domaine Ollier Taillefer Bio -

Au nez, ce rosé dégage des arômes délicats de fruits rouges, tandis que la bouche est très fraîches et subtiles, sur la finesse, arquée par la fraise écrasée et les épices. Très gourmand.

50cl : 19€

Bouteille : 29€

BOLLICINIE

	Bouteille	Verre
Prosecco	30€	8€
Lambrusco Della Dama	30€	
Champagne Ayala Brut	70€	

DIGESTIFS

Limoncello / Get 27 / Get 31 / Amaretto 7€

Grappa vieillit en fut de chêne 7€