

PIZZA à PAPA

M E N U

LIÈGE

## APERITIVO

MARTINI ROSSO	5
MARTINI BIANCO	5
KIR	5
GANCIA	6
CYNAR	6
PISANG ORANGE	6,5
PORTO ROUGE	5
PROSECCO COUPE	6
MAISON (grenadine, jus d'orange, prosecco)	6
BICICLETTA (crodino, vin blanc)	6
BELLINI (liqueur peche, prosecco)	6,5
NEGRONI (martini rouge, campari, gin)	7
APEROL SPRITZ (aperol, prosecco)	7
HUGO (sirop de sureau, prosecco, mente fraiche)	7
GARIBALDI (campari, jus d'orange)	7
BACARDI COCA	7

## SANS ALCOOL

CRODINO	3,5
CRODINO TONIC	6,5

## BEVANDE

COCA COLA	2,2
COCA ZERO	2,2
FUSE TEA	2,5
FUSE TEA PECHE	2,5
ARANCIATA SAN PELLEGRINO	2,5
LIMONATA SAN PELLEGRINO	2,5
ACQUA TONICA SAN PELLEGRINO	2,5
LOOZA ORANGE	2,5
LOOZA POMMES CERISES	2,5

## EAUX

SAN PELLEGRINO 50 cc	3,5
PANNA 50 cc	3,5
PERRIER	2,5
PERRIER CITRON	2,5

## BIÈRES BOUTEILLES

PERONI	3,5
JUPILER N.A.	3
TRIPICK 6	4,5

## VINS AU VERRE

ROUGE	4
ROSE	4
BLANC	4

## À PARTAGER

**BURRATA À PARTAGER**

9

**AFFETTATO CON FORMAGGI** : diverses salaisons et fromages italiens

8

## BRUSCHETTE

	2pc	4pc
<b>OLIVE NERE</b> : tapenade d'olives noires, copeaux de parmesan, tomates séchées	4	6
<b>CLASSICA</b> : dés de tomate, ail, basilic	4	6
<b>MELENZANA</b> : tranches d'aubergines, copeaux de parmesan	4	6
<b>GORGONZOLA</b> : gorgonzola, noix, roquette, miel	4	6

## PIADINE

<b>CLASSICA</b> : jambon cuit, mozzarella, roquette	6
<b>PARMA</b> : mozzarella, jambon de parme, roquette	6
<b>OLIVIA</b> : mozzarella, jambon cuit, tapenade d'olives	6
<b>À PAPA</b> : ricotta, bresaola, roquette	6

## RULLINI

<b>RICOTTA</b> : tapenade de tomates séchées, huile d'olive, basilic, ricotta, épinards	8
<b>TARTUFATA</b> : copeaux de parmesan, tartufata, roquette, tapenade d'aubergines	8
<b>GORGONZOLA</b> : noix, miel, gorgonzola, radicchio, speack	8
<b>PARMA</b> : mozzarella, jambon de parme, copeaux de parmesan, roquette, tomates confites	8
<b>DIAVOLA</b> : 'nduja ( sauce calabrese piquante), salami, roquette et mozzarella	8

## PANINI

<b>PARMA</b> : jambon de parme, tomate, mozzarella, salade	7
<b>COTTO</b> : jambon cuit, tomate, mozzarella, salade	6
<b>PANINO AL SALAME</b> : salami, mozzarella filante, tomates fraîches	6
<b>MILANESE</b> : escalope de poulet panée, tomate, mozzarella, salade	7

## SALADES

<b>CESARE</b> : salade mixte, poulet, parmesan, croutons	14
<b>CAPRESE</b> : salade mixte, tomates et mozzarella di bufala	14
<b>MEDITERRANEA</b> : salade mixte, thon, olives noires, maïs, oignons rouges	14
<b>BUFALA</b> : salade mixte, tomates cerises, jambon de parme, mozzarella di bufala	14,5

## PIZZAS CLASSIQUES

<b>MOZZARELLA</b> : tomate, mozzarella	9
<b>NAPOLI</b> : tomate, mozzarella, anchois	10
<b>FUNGHI</b> : tomate, mozzarella, champignons	10
<b>PROSCIUTTO</b> : tomate, mozzarella, jambon	10
<b>RUCOLA</b> : tomate, mozzarella, roquette, copeaux parmesan, huile d'olive	10
<b>ZINGARA</b> : tomate, mozzarella, filets de poivrons	10
<b>SALAMINO</b> : tomate, mozzarella, salami piquant	10
<b>FORESTA</b> : tomate, mozzarella, jambon, champignons	10
<b>PUGLIESE</b> : tomate, mozzarella, oignons cuits, champignons	10
<b>WURSTEL</b> : tomate, mozzarella, wurstel (saucisse allemande)	11
<b>TONNO</b> : tomate, mozzarella, thon, oignons rouges cuites	11
<b>CAPRICCIOSA</b> : tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts	12
<b>PARMIGIANA</b> : tomate, mozzarella, jambon et aubergine	12
<b>DIAVOLA</b> : tomate, mozzarella, salami piquant, andouille, gorgonzola	12
<b>CALZONE</b> : tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts	12
<b>4 FORMAGGI</b> : tomate, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, copeaux parmesan	13
<b>4 STAGIONI</b> : tomate, mozzarella, jambon, olives, artichauts, œuf dur, champignons	13
<b>PARMA</b> : tomate, mozzarella, copeaux de parmesan, jambon de parme	14
<b>FRUTTI DI MARE</b> : tomates, mozzarella, cocktail de fruits de mer	14
<b>MOZZARELLA BUFALA</b> : tomate, mozzarella di bufala, basilic frais	14

## PIZZAS ORIGINALES

<b>POPPEY</b> : tomate, mozzarella, saucisse calabrese, épinards	12
<b>RADICCHIO</b> : tomate, mozzarella, radicchio, saucisse calabrese	13
<b>TERRONA</b> : tomate, mozzarella, saucisse calabrese, oignons, poivrons	13,5
<b>TOSCANA</b> : tomate, mozzarella, asperges vertes, œuf dur , parmesan	13,5
<b>À PAPA</b> : tomate, mozzarella, jambon, champignons, wurstel, œuf dur	14
<b>PORCINI</b> : tomate, mozzarella, champignons de bois, copeaux de parmesan	14
<b>ORTOLANA</b> : tomate, mozz, courgette, aubergines, oignons, poivrons, artich	15
<b>CAPRINO</b> : mozzarella, pecorino , pesto genovese, tomates sechee	15
<b>EMILIANA</b> : tomates, mozzarella, asperges vertes, speack, artichauts, copeaux de parmesan	16
<b>TRENTINA</b> : tomate, mozz, saucisse calabrese, speck, copeaux de parmesan	16
<b>VULCANO</b> : moitié fermée (tomate, mozzarella, champignons, artichauts) partie ouverte (salami piquant, poivrons)	16,5

## PIZZAS D'EXCEPTION

<b>CAMPAGNOLA</b> : tomate, mozz, champignons des bois, parmesan, radicchio, saucisse calabrese	16,5
<b>BUFALA</b> : tomate, mozzarella de bufala, roquette, tomates cerises, basilic	16,5
<b>SFIZIOSA</b> : (blanche) mozzarella, ricotta, tartufata, bresaola, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan	18
<b>BURRATA</b> : mozzarella, jambon de parme, roquette, tomates cerises, burrata	19,5

## PIZZAS SANS TOMATE

<b>BIANCA</b> : mozzarella	8
<b>GORGONZOLA</b> : mozzarella, gorgonzola	10
<b>PARMA</b> : mozzarella, jambon de parme	13
<b>FRESCA</b> : mozzarella, salade iceberg, thon, oignons rouges	13
<b>SALMONE</b> : mozzarella, saumon fumé, roquette, oignons rouges	15
<b>TARTUFATA</b> : mozzarella, tartufata, roquette, copeaux de parmesan	17
<b>RUSTICA</b> : mozzarella, saucisse calabrese, tomates fraiches, oignons rouges, olives noires, pecorino	17

## PIZZAS ENFANTS

<b>MOZZARELLA</b> : tomates, mozzarella	5,5
<b>PROSCIUTTO</b> : tomate, mozzarella, jambon	6
<b>FUNGHI</b> : tomate, mozzarella, jambon, champignons	7
<b>HAWAII</b> : tomate, mozzarella, jambon, ananas	7

## DOLCI

CANNOLI SICILIANI	6
TIRAMISU	6,5
BACIO AL CIOCCOLATO:mousse chocolat	6,5
PANNA COTTA	6,5
TORTA AL CIOCCOLATO	7
TORTA AL LIMONE	7
PROFITTEROLES GLACE	7
ORANGE OU CITRON GIVRE	7
<b>NEW</b> PIZZA NUTELLA	7

## CAFFE / THE

ESPRESSO	2,2
DOPPIO	4
AMERICANO	2,2
CAPPUCCINO MOUSSE DE LAIT	2,5
CAPPUCCINO CREME FRAICHE	2,5
THE (demandez notre coffret)	2,2

## CAFFE CORRETTI

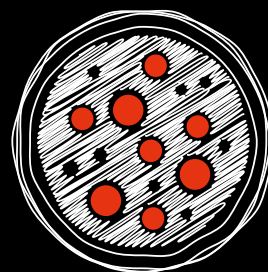
AVERNA CAFE	5
CYNAR CAFE	5
GRAPPA CAFE	6
YRICH CAFE	7,5
ITALIAN CAFE	7,5

## DIGESTIVI

SAMBUCA	6
LIMONCELLO	6
AMARETTO	6
GRAPPA BIANCA CLASSICA	6
GRAPPE SPECIALI	7
GRAPPA ALLE ERBE	7
GRAPPA AL MIELE	7

## ALCOOLS

WHISKY	6
VODKA	6
BACARDI	6
BAYLEIS	7
JACK DANIELS	7
GIN GORDON	7
COMPLÉMENT ALCOOL	1,5



PIZZA à PAPA

## LIÈGE

MONT SAINT MARTIN 1

PIZZA-A-PAPA.BE

   tablebooker

# VINI

## PROSECCO IL FRESCO DOC TREVISO

Villa Sandi (Veneto)



Cépage : Glera 100% (Prosecco)

Ce Prosecco, à la jolie robe jaune paille, au perlage fin et persistant, et au bouquet fruité et floral, vous séduira par sa fraîcheur. En bouche, il est sec, frais et à une belle persistance fruitée et harmonieuse.

La coupe 75cl

5 28

---

## PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT MILLESIMATO

Villa Sandi (Veneto)



Cépage : Glera 100% (Prosecco)

Idéal à l'apéritif, le Prosecco est des plus apprécié pour sa fraîcheur et sa légèreté. Valdobbiadene est la zone la plus réputée pour le Prosecco. Le Brut, est tout en finesse et délicatesse. La bouche persistante, agréablement fruitée, évoque les fleurs blanches avec des jolies notes de pomme golden. Equilibre et fraîcheur sont ses atouts.

75cl

35

---

## LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE

Emilia-Romagna



Cépage : l'ambrusco Grasparossa

Robe rouge intense, nez franc et fruité de fruits rouges. Bouche douce et fruitée, avec une jolie bulle. Idéal sur entrée, pâtes et pizza.

75cl

25

---

# VINI BIANCHI

## GRILLO

Gorghetti Tondi (Sicilia)



Cépage : Grillo 100%

Jolie robe jaune paille. Nez fruité et floral de bonne intensité. Bouche gourmande et ronde, avec une jolie sapidité et fraîcheur équilibrée en finale.

75cl

**20**

## ORVIETO CLASSICO BERGANORIO

Tenuta le velette (Umbria)



Cépages : Trebbiano, Verdello, Grechetto, Drupeggio, Malvasia.

Le Berganorio, est le parfait Orvieto, ou l'on retrouve, le terroir et la typicité. Avec un nez agréablement frais et floral et sa jolie minéralité. La bouche fraîche et nuancée se prolonge sur une finale tout en délicatesse. Un délice!

37,5cl

75cl

**13**

**22**

# VINI ROSATI

## NEGROAMARO ROSÉ

Tenute Rubino (Puglia)



Cépage: Negro Amaro

Robe rose cerise soutenue éclatante. Nez intense, de framboise et fraise des bois, de primevère et d'herbes aromatiques. Bouche pulpeuse et fruitée, équilibrée par une belle fraîcheur qui lui procure toute sa sapidité. Finale longue et persistante.

75cl

**22**

## BARDOLINO CHIARETTO NICHESOLE

Corte Gardoni (Veneto)



Cépages : Corvina, Rondinella, Molinara

Le Chiaretto Nichesole se distingue par sa jolie robe « rose saumon », et son nez frais et fin, qui évoque les petits fruits rouges des bois. En bouche, le vin exprime fraîcheur et élégance, au fruité délicat. Finale élégante et rafraîchissante.

37,5cl

75cl

**13**

**22**



# VINI ROSSI

## PRIMITIVO SALENTO

Tenute Rubino (Sicilia)



Cépage : Primitivo 100 %

Ce Primitivo se présente avec une robe rubis intense. Le nez dévoile de belles notes épicées et de fruits mûrs. La bouche gourmande, présente un joli fruit gourmand, dynamique et sans lourdeur. L'expression fruitée est bien secondée par une jolie note rafraîchissante.

75cl

**22**

## NERO D'AVOLA

Gorghi Tondi (Sicilia)



Cépages : Nero d'Avola 100 %

Un joli Nero d'Avola, à la robe rouge rubis. Nez de fruits rouges. Bouche bien équilibrée, d'une belle souplesse et un bel équilibre. Finale épicée et d'une jolie persistance.

75cl

**21**

## VALPOLICELLA CLASSICO

Stefano Accordini (Veneto)



Cépages : Corvina/Rondinella/Molinara

Le Valpolicella Classico Accordini, s'apprécie pour ses notes fruitées croquantes et sa belle vinosité. La robe est d'un beau rouge rubis. Le nez mûr, très intense de fruits des bois, cerise et framboise, possède aussi une belle fraîcheur. Bonne structure en bouche.

75cl

**22**

## BARDOLINO LE FONTANE

Corte Gardoni



Cépages : Corvina 70 %, Rondinella et Molinara 30 %

Le Bardolino Fontane, est un vin léger très digeste, le reflet de la fraîcheur du terroir de Valeggio. Maturité et fraîcheur se conjuguent au nez comme en bouche dans ce joli vin fruité et croquant. Le nez fruité et floral évoque les fruits rouges. La bouche équilibrée et ronde possède un fruité croquant.

37,5cl

**15**

75cl

**22**

# VINI ROSSI

## ROSSO DI SPICCA

Tenuta le Velette (Umbria)



Cépages : Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Le Rosso di Spicca est un vin immédiat, et séduisant de sincérité par son attachement au terroir. En bouche il est franc et droit avec une bonne mâche et structure, que lui confèrent des tannins souples. Finale équilibrée, à la belle persistance.

37,5cl

75cl

15

24

## CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI

Rocca delle Macie (Toscana)



Cépages : Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo 5%

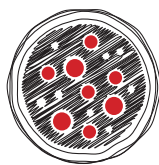
Le Chianti Famiglia Zingarelli, symbolise le domaine., fraîcheur de fruit et terroir. Il vous séduira avec sa bouche élégante mais de bonne structure, avec du fruit et des notes épicées. finale d'une belle fraîcheur et persistance aromatique.

37,5cl

75cl

17

27



PIZZA à PaPa