

PIZZA à PAPA

M E N U

WAREMME

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
ZENZERO (ginger beer, crodino)	6

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 AU FUT

JUPILER	2,5
TRIPICK 6	3,5
LEFFE	4,2

BIÈRES BOUTEILLES

PERONI	3,5
JUPILER N.A.	3
TRIPICK 8	4,5

VINS AU VERRE

ROUGE	4
ROSE	4
BLANC	4

À PARTAGER

BURRATA À PARTAGER		9
FRITTO MISTO : calamari, scampis, baby poulpes		7
AFFETTATO CON FORMAGGI : diverses salaisons et fromages italiens		8

	6pc	12pc
PANELLE DI PALERMO : mini crêpes salées à base de farine de pois chiches	4	7
POLPETTE : petites boulettes de bœuf maison servies avec 2 sauces	6	10
MINI ARANCINE : mini boulettes de riz	6	10
FRITTO DI POLLO : émincés de poulet pané et frit	6	10

BRUSCHETTE

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

PIADINE

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

RULLINI

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

PANINI

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

SALADES

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

PIZZAS CLASSIQUES

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

PIZZAS ORIGINALES

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

PIZZAS D'EXCEPTION

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

PIZZAS SANS TOMATE

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

PIZZAS ENFANTS

MOZZARELLA : tomates, mozzarella	5,5
PROSCIUTTO : tomate, mozzarella, jambon	6
FUNGHI : tomate, mozzarella, jambon, champignons	7
HAWAII : tomate, mozzarella, jambon, ananas	7

LA NOSTRA CUCINA

PASTE

PENNE BOLOGNESE	10
PENNE 4 FORMAGGI	10
ORECCHIETTE PUGLIESE	11
(brocolis, pancetta, tomates cerises)	
PENNE POLPETTE	13
(boulettes de viande de bœuf à la sauce tomate)	

VIANDES

SCALOPPINA MILANESE	15
(panée nature)	
SCALOPPINA PIZZAIOLA	16
(tomate, ail, capres)	
SCALOPPINA PARMIGIANA	16
(aubergines, tomates, parmesan)	
TAGLIATA DI MANZO	19
(pièce de bœuf mit-cuit, roquette, copeaux de parmesan)	

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
NEW 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

LUNCH 18 EUROS (Tous les midis)

1 PIZZA (original ou classique) **ou** 1 PATE
 1 DESSERT MAISON
 1 BOISSON

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%

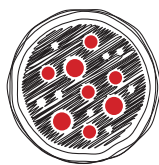
Le Chianti Famiglia Zingarelli, symbolise le domaine., fraîcheur de fruit et terroir. Il vous séduira avec sa bouche élégante mais de bonne structure, avec du fruit et des notes épicées. finale d'une belle fraîcheur et persistance aromatique.

37,5cl

75cl

17

27



PIZZA à PaPa