

Ouvert 7 jours / 7

  
**KARAOKÉ**  
Réservez  
votre place !

# Trattoria di Papa

 LE GOÛT DE L'ITALIE

**PRODUITS FRAIS &**

★★ 100% italien ! ★★

## ANTIPASTIS

MORTADELLE PISTACHÉE 4,50

BRESAOLA PUNTA D'ANCA 5,90

JAMBON DE PARME 7,50  
PROSCIUTTO AOC

JAMBON ROSTELLO 7,50  
AUX HERBES

BILLES DE MOZZARELLA PANÉ 5,90  
Pesto de roquette

CARPACCIO DE POULPE 12,90

LA PLANCHE 14  
Mortadelle pistachée, Jambon de parme,  
Bresaola, Rostello, Coppa

Toute le cœur crémeux de la buratta

- STRACCIATELLA PESTO ROSSO 8,50  
- STRACCIATELLA HUILE D'OLIVE, BASILIC 8,50  
- STRACCIATELLA AL TARTUFFO 9,50

## APERITIVO !

Martini, campari, 5cl 4,20  
Ricard, 3cl 4,20  
Whisky, 4cl 7,00

**LES BULLES** 12cl 75cl  
Prosecco 6,50 29  
Lambrusco 5,50 27  
Spritz 6,90

- Classico : martini fiero prosecco  
- Limoncello : limoncello prosecco  
- White : martini bianco prosecco  
- Red : purée de fraise, st-germain,  
citron vert prosecco

**VINI BIANCHI** 12cl 50cl 75cl  
Pinot grigio doc 3,90 15,60 23  
Moscato 4,90 19,60 29

**VINI ROSSI** 12cl 50cl 75cl  
Valpolicella doc 3,90 15,60 23  
Chianti 5,50 22 33

**VINO ROSATO** 12cl 50cl 75cl  
Vino da tavola di papa 3,90 15,60 23

**BIRRA DI PAPA** 20cl 40cl  
La Biondi 2,50 5  
La Bianca 3 6  
La Ombra 3 6

**LES COCKTAILS**  
Les classiques 7,90  
- Mojito, pina colada, gin fizz  
Americano maison 7,90  
- Campari, martini rouge, perrier

Negroni 7,90  
- Campari, martini rouge, gin bombay  
Pornstar martini 7,90  
- Vodka, citron vert, passion,  
shot de prosecco

Old fashioned 7,90  
- Bourbon, bitter angostura, sucre roux  
Moscow mule 7,90  
- Vodka, ginger beer, citron vert

Sex on the beach 7,90  
- Vodka, creme de peche, jus orange  
et cranberry

Grazie papa !



*Dosez-vous sur la terrasse  
et détendez vous  
à La Dolce Vita !*

## • SALADES •

### GAMBERI

Jambon de parme, mozzarella di buffala,  
tomates cerises confites, olives noires.

• 16.00

### PARMA

Jambon de parme, mozzarella di buffala,  
tomates cerises confites, olives noires.

• 16.00

### CAESAR

Romaine, sauce caesar, poulet, mozzarella, guanciale.

• 14.00



## PUCCIA

*Pain italien cuit au four  
à pizza venant de la  
Région des Pouilles garnit  
de nos produits italiens*

**DIPICIUR? UN • 15.00**  
Jambon de parme 24 mois, Mozzarella di bufalla,  
tomates cerises confites, olives noires, roquette.

**DIPICIUR? UN • 15.00**  
Jambon de parme 24 mois

**DIPICIUR? UN • 15.00**  
Jambon de parme 24 mois, Mozzarella di bufalla,  
tomates cerises confites

**DIPICIUR? UN • 15.00**  
Jambon de parme 24 mois,  
Mozzarella di bufalla, tomates cerises confites

**DIPICIUR? UN • 15.00**  
Mozzarella di bufalla



## PASTA

**LINGUINE PESTO ROSSO • 15.00**  
*Ça pique ! Ça pique !*

**LINGUINE ALLA BOLOGNESE • 15.00**

**LINGUINE POMODORINI  
ET GAMBERI • 15.00**  
*Pesto rosso ou Pesto*

**LINGUINE ALLA PRIMAVERA • 15.00**  
*Pesto verde, légumes croquants*

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE • 15.00**  
*Fait maison, du début à la fin !*

**LASAGNE RICOTTA, EPINARD • 15.00**  
*Pour les végétariens !*

**COQUILLETTES AL TARTUFFO • 15.00**  
*Coquillettes Jambon rostello et truffe noire*



*La recette de nos patrons  
réalisée par le triple  
champion du monde de pizza.*

## • PIZZE •

**SANTA MARGHERITA**  
Tomates, Mozzarella fior di latte, basilic frais.  
• 7.00

**SANTA REGINA**  
Tomates, Mozzarella fior di late,  
Jambon Rostello, champignons.  
• 12.00

**BURATINA**  
Tomates, Jambon de Parme 24mois,  
Mozzarella di bufalla, roquette.  
• 14.00

**QUATTRO FORMAGGI**  
Mozzarella fior di late, Pecorino,  
Gorgonzola, Parmigiano reggiano.  
• 14.00

**CALZONE**  
Tomates, Mozzrela fior di late,  
Jambon Rostello, champignons, œufs.  
• 14.00

**TRUFFE**  
Stracciatella, truffes, champignons.  
• 16.00

**CALABRESE**  
Tomates, Spiatana picante,  
Mozzarella fior di late, basilic.  
• 15.00

## CARNE

*Fare una spaghetтата  
ala trattoria Di papa  
pour passer un bon moment  
tous ensemble ....*

**TARTARE ITALIEN**  
Tartare de bœuf, sauce à l'italienne, Prosciutto croustillant.  
• 15.00

**CARPACCIO DE BŒUF**  
Crèmeux parmesan, câpres a queue, parmigiano  
reggiano, huile basilic, tomate semi séchée, roquette.  
• 14.00

**CARPACCIO DE BŒUF GOURMAND**  
Crèmeux parmesan, câpres a queue, parmigiano  
reggiano, huile basilic, tomate semi séchée, roquette,  
bille de mozzarella di buffala.  
• 14.00

**CÔTE DE VEAU ALLA MILANESE**  
• 19.00

**FAUX FILET CHAROLAIS**  
Sauce gorgonzola, polenta.  
• 16.00

*Call me papa !*

## DOLCI !

**TIRAMISU TRADIZIONALE CAFÉ • 6.00**  
L'original

**TIRAMISU • 6.00**  
Au gianduja

**PANNA COTTA • 5.00**  
Fraise/basilic

**MOUSSE AL CIOCCOLATO • 6.00**

**CANNOLI CITRON • 5.00**

**CAFÉ GOURMAND • 5.00**  
Panna Cotta ou Tiramisu  
ou Mousse al Cioccolato

(Supplément au choix à 1€)



## GELATO

*Crème glacée à l'italienne  
turbinée à la minute !*

LES SIMPLISSIMES	Petite	Grande
Vanille, coulis fraise/basilic	3,00	5,00
Vanille, sauce caramel au beurre salé	3,00	5,00
Vanille, sauce Gianduja	3,00	5,00

	Petite	Grande
<b>LA GIANDUJA</b> Gelato Vanille, sauce Gianduja et Brownies	5,00	7,50

<b>LA CARAMELO</b> Gelato Vanille, sauce caramel beurre salé et cookies caramel	5,00	7,50
---	------	------

<b>LA FRAGOLOSO</b> Gelato Vanille, coulis Fraise/basilic et fraises fraîches	5,00	7,50
---	------	------

## DOUCEURS DE L'APRÈS-MIDI

TIRAMISU 6,00  
TRADIZIONALE CAFÉ  
*L'original*

TIRAMISU 6,00  
Au gianduja

PANNA COTTA 5,00  
Fraise/basilic

MOUSSE 6,00  
AL CIOCCOLATO

CANNOLI CITRON 5,00

CAFÉ GOURMAND 5,00  
Panna Cotta ou Tiramisu  
ou Mousse al Cioccolato  
(Supplément au choix à 1€)

### GELATO

Petite Grande

#### LES SIMPLISSIMES

Vanille, coulis fraise/basilic 3,00 5,00

Vanille, sauce caramel 3,00 5,00  
au beurre salé

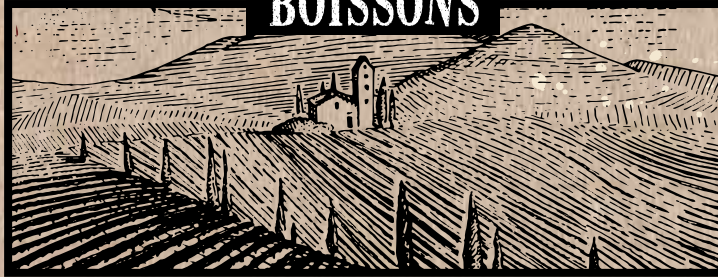
Vanille, sauce gianduja 3,00 5,00

LA GIANDUJA 5,00 7,50  
Gelato Vanille, sauce Gianduja et Brownies

LA CARAMELO 5,00 7,50  
Gelato Vanille, sauce caramel beurre salé  
et cookies caramel

LA FRAGOLOSO 5,00 7,50  
Gelato Vanille, coulis Fraise/basilic  
et fraises fraîches

## BOISSONS



#### SOFT

Coca/Cola	1,2
Orangina	1,2
Schweppes	1,2
Jus de fruits pressés	1,2
Vittel - San Pellegrino	1,2
Perrier vert	1,2
Jus de fruits	1,2
Vittel	1,2

#### LES JUS FRAIS

Detox Vert	23
Detox Rouge	33

#### BARISTA

Espresso Lavazza	1,2
Doppio Lavazza	1,2
Chocolato Viennois	1,2
Cappuccino	1,2
Flat White	1,2
Espresso Lavazza /Americano Lavazza	1,2
Iced Coffe Lavazza	1,2
Latte Macchiato	1,2
Thé Marfage Frère	1,2

#### VINI BIANCHI

	12cl	50 cl	75cl
Pinot grigio doc	3.90	15.60	23
Moscato	4.90	19,60	29
xxxxx	x	x	x

#### VINI ROSSI

	12cl	50 cl	75cl
Valpolicella doc	3.90	15.60	23
Chianti	4.5,50	22	33
xxxxx			
xxxxx			

#### VINO ROSATO

	12cl	50 cl	75cl
Vino da tavola di papà	3.90	15.60	23

#### HARD

Ameretto	1,2
Armagnac	1,2
Ameretto	1,2
Ameretto	1,2
Ameretto	1,2

## = ÉPICERIE =

*Notre équipe recherche pour vous,  
auprès de producteurs exclusivement italiens,  
des produits issus du terroir !*

### SALÉE ?

PESTO AU BASILIC  
AOC 90 G 8

SPAGHETTI 500 G 8

PENNE RIGATE  
500G 8

RISOTTO NATUREL  
AUX CÈPES 8

PESTO AU BASILIC  
AOC 90 G 8

SPAGHETTI 500 G 8

PENNE RIGATE  
500G 8

RISOTTO NATUREL  
AUX CÈPES 8

PESTO AU BASILIC  
AOC 90 G 8

SPAGHETTI 500 G 8

PENNE RIGATE  
500G 8

### SALÉE ?

AMARETTI AUX  
AMANDES 190 g 8

CIAMBELLONE  
350 g 8

PANETTONE ANTICA  
RICETTA 1kg 8

BISCUITS POUR  
TIRAMISU 200 g 8

AMARETTI AUX  
AMANDES 190 g 8

CIAMBELLONE  
350 g 8

PANETTONE ANTICA  
RICETTA 1kg 8

BISCUITS POUR  
TIRAMISU 200 g 8

BISCUITS POUR  
TIRAMISU 200 g 8

AMARETTI AUX  
AMANDES 190 g 8

*Le dire avec l'accent  
c'est bien !  
Le dire avec les gestes  
c'est mieux !*



Retrouvez tous nos produits  
dans notre boutique !

Eriti beatur? Ur apGentiis aditasintiis  
volorenita consequi iberit, qui dolor ra

Eriti beatur? Ur apGentiis aditasintiis  
volorenita consequi iberit, qui dolor ra