



**PAPAGIÒ**  
pizzeria contemporanea



Bienvenue chez PAPAgiÒ !

Si vous avez poussé nos portes c'est parce que vous êtes prêts à vous embarquer pour un voyage en Italie, plein de saveurs et de parfums.

Les recettes prises dans les cahiers de cuisine de la Mamma se marient avec l'innovation, par un jeu de textures et de températures, pour sublimer les produits d'exception qui ont été choisis pour vous. Un plat traditionnel tel que la pizza, en version contemporaine !

La découverte vous mettra l'eau à la bouche...

Nos produits ont été choisis et sélectionnés tout le long de la botte comme par exemple les farines produites en Campanie, ou la pistache de Bronte, de l'or vert aux pieds de l'Etna, ou encore nos tomates 100% Italiennes qui sont travaillées par nos soins selon la tradition, c'est-à-dire, pressées à la main et infusées pendant 24h.

Bienvenue dans le sud, suivez-nous, sur les hauteurs de Caserta, ville proche de Naples, avec sa mozzarella de lait de bufflonne, là où les bovins sont massés sur fond de musique classique pour donner un lait d'exception.

Un peu plus au sud dans les Pouilles, on a déniché sa majesté la burrata et son copain le tarallo.

Mais comment, ne pas vous faire goûter notre poisson ? Il nous est livré directement de mon village natal Aspra, à côté de Palerme où les anchois et le thon sont pêchés au large des côtes et travaillés sur place, ce qui leur donne un aspect et un goût unique.

Pour sublimer tout cela, nous vous proposons d'accompagner nos plats avec des vins produits et mis en bouteille dans le Piémont, en Vénétie et en Sicile.

Prêts ? Alors choisissez votre destination...

Buon Appetito !

## ANTIPASTI

### Trio d'arancine

Boules de riz farcies à la sauce bolognaise et couvertes d'une fondue de scamorza fumée

12.00€

### Bufala

Mozzarella de bufflonne de Caserte AOP, fines tranches de jambon cru de Toscane, tomates confites, artichauts

15.00€

### Pizza frita gourmet

Triangles de pizza soufflés et garnis selon l'humeur du chef

16.00€

### Thon à la sicilienne

Thon de Sicile AOP avec caponata et menthe fraîche

17.00€

### Fritto misto

Friture de la mer composée de : poissons de roche, calamars, crevettes, seiches, poulpe

20.00€

### Sicilia (pour 2 personnes)

Arancine, caponata, légumes grillés, dégustation de fromages, mini pizzas frites avec anchois de Sicile, zestes de citron de Sorrente et pecorino

28.00€

### Italiano (pour 2 personnes)

Dégustation de fromages et charcuteries italiennes à la truffe et aux pistaches

35.00€

### Mare - Mare (pour 2 personnes)

Produits d'exception de la mer : ventrèche de thon de Sicile AOP avec zestes d'orange, menthe. Anchois de Sicile AOP marinés avec citron et persil. Saumon fumé en marinade façon PAPAGIÒ. Fritto misto

45.00€

## SALSADES

### Salade Bufala Caprese

Mozzarella de bufflonne de Caserte AOP, tomates datterino, basilic, salade composée

18.00€

### Salade César

Poulet, copeaux de parmesan, croûtons de pain, œuf, salade composée, datterino, sauce césar

20.00€

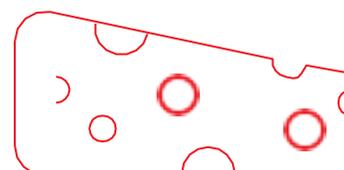
### Salade Domenica

Thon de Sicile AOP, oignons rouges caramélisés, tomates datterino, origan de Sicile, salade composée

22.00€



**ATTENTION : Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Tous nos produits ont été choisis et sélectionnés en Sicile et en Italie.**





## COCKTAILS



Virgin colada (20cl) 8.00€  
Jus d'ananas, lait de coco

Virgin mojito (15cl) 8.00€  
Jus de citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, soda

Aperol Spritz (15cl) 12.00€  
Aperol, prosecco Martini AOP, rondelle d'orange, soda

Hendrick's tonic (15cl) 12.00€  
Gin Hendrick's, Schweppes, rondelle de citron

Mojito (15cl) classic ou fruits rouges 12.00€  
Rhum blanc, citron vert, jus de citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, soda

Russian mojito (15cl) 12.00€  
Vodka, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, soda

Caïpirinha (10cl) 12.00€  
Cachaça, citron vert, sucre de canne

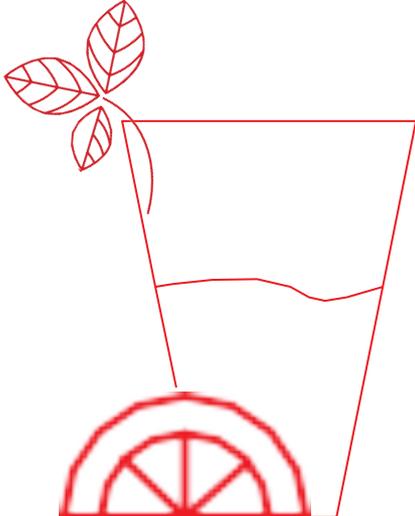
Piña colada (16cl) 12.00€  
Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco

Cuba libre (15cl) 12.00€  
Rhum ambré, jus de citron vert, coca-cola

Caïpiroska (10cl) classic ou fruits rouges 12.00€  
Vodka, citron vert, sucre de cannes

**\*\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. \*\***

**ATTENTION : Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Tous nos produits ont été choisis et sélectionnés en Sicile et en Italie.**



# FORMULES DÉJEUNER

## PAIN PIZZA SOUFFLÉ GARNI

**Uniquement à emporter**, avec boisson non alcoolisée : 8.50€  
(Supplément de 3.00€ avec une boisson alcoolisée)

### ITALIA

Pesto de basilic, jambon de parme, tomates datterino, roquette, straciatella

### PARMIGIANA

Aubergines, mozzarella de bufflonne, basilic, parmesan

### VEGGY GRILL

Mix de légumes grillés, scamorza fumée, roquette, basilic

### TOPOLINO

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, wurstel

### SALMONE

Saumon, roquette, straciatella, citron, graines de pavot (Supplément de 2.00€)

### DOMENICA

Thon, oignons caramélisés, tomates datterino fraîches, olives taggiasche et origan (Supplément de 2.00€)



## LUNCHBOX

**À emporter ou sur place** avec boisson non alcoolisée : 15.00€  
(Supplément de 3.00€ avec une boisson alcoolisée)

Notre sélection de pizzas en version 200gr est accompagnée d'une salade du jour

- MARGHERITA
- REGINA
- TROPEA
- QUATTRO
- PAPAGIO
- DELICATA
- ALBA (Supplément de 4.00€)



ATTENTION : Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Tous nos produits ont été choisis et sélectionnés en Sicile et en Italie.

# BOISSONS

VINS	15cl	75cl	BIÈRES EN BOUTEILLE	33cl
<b>ROUGE</b>				
Nero d'avola (Sicilia)	6.50€	35.00€	Heineken	5.00€
Lambrusco (Emilia)		29.00€	Peroni	5.50€
<b>BLANC</b>				
Grillo (Sicilia)	6.50€	35.00€	Leffe	6.00€
Pinot Grigio (Veneto)	6.00€	29.00€	Amarcord Artigianale	7.00€
<b>ROSE</b>				
Rosé bio Château Tour St Honoré (Var - France)	6.50€	35.00€	<b>BIÈRE PRESSION</b>	
Rosé Minuty Prestige (Var - France)	7.50€	37.00€	Demi 25cl	4.50€
<b>PROSECCO</b>			Pinte 50cl	8.00€
Martini AOP (Valdobbiadene - Veneto)	7.00€	35.00€	Panaché 25cl	5.00€
<b>APÉRITIFS</b>			Panaché 50cl	8.50€
Martini Rouge	5cl	6.50€	Monaco 25cl	5.00€
Martini Blanc	5cl	6.50€	Monaco 50cl	8.50€
Pastis	5cl	5.00€	<b>SOFT</b>	
Prosecco à la rose de Grasse 12 CL		9.00€	Coca-cola, Fanta, Oasis...	33cl 4.00€
<b>DIGESTIFS</b>			Antica ricetta di Sicilia (limonata, chinotto, arancia rossa)	33cl 6.00€
Limoncello		5.00€	Jus de fruits (abricot, pomme, orange, ananas)	25cl 4.00€
Grappa		7.00€	Eau (San Pellegrino ou Evian)	1L 5.00€
Amaro del Capo		7.00€	Eau (San Pellegrino ou Evian)	50cl 2.50€
Bailey's		7.00€	Sirop à l'eau (pêche, menthe, grenadine)	2.00€
			Café ristretto ou allongé	2.50€
			Café Américain	3.50€
			Double espresso	4.00€
			Décaféiné	2.50€
			Thé	3.50€
			Camomille	3.50€

\*\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. \*\*

## DESSERTS



VÉRITABLE CANNOLO SICILIANO	8.50€
TIRAMISU "RECETTE DE FAMILLE"	9.50€
PANNA COTTA PAPAGIÒ AUX FRUITS ROUGES	7.50€
BABA AU RHUM (100gr)	9.00€
CAFÉ GOURMAND	10.50€

### PIZZA FRITTA :

### 1 PERS.

### 2 PERS.

- |              |        |        |
|--------------|--------|--------|
| - NOCCIOLATA | 8.00€  | 15.00€ |
| - GOURMET    | 10.00€ | 19.00€ |
- (Crème de ricotta, zeste d'orange, miel à la fleur d'oranger et romarin)

# BUON APPETITO !

Giovanni & Laurent



ATTENTION : Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Tous nos produits ont été choisis et sélectionnés en Sicile et en Italie.

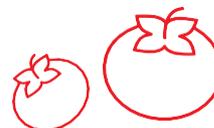
# PIZZAS

## LES TRADITIONNELLES

### MARGHERITA

Tomates italiennes AOP, mozzarella de Sorrente fior di latte, basilic frais

12.50€



### REGINA

Tomates italiennes AOP, mozzarella de Sorrente fior di latte, champignons de Paris frais, jambon italien cuit

16.00€

### QUATTRO

Mozzarella de Sorrente fior di latte, gorgonzola AOP de Lombardie, fontina, copeaux de parmesan

16.50€

### DELICATA

Mozzarella de Sorrente fior di latte, fromage de chèvre, noix, miel à la fleur d'oranger, pavot, mâche

16.50€



## LES CONTEMPORAINES "CÔTÉ MER"

### PAPAGIO

Tomates italiennes AOP, tomates datterino confites, câpres de Lipari, filets d'anchois de Sicile AOP, huile parfumée à l'ail, terre d'olive, zestes de citron

16.50€



### AN' TONNO

Tomates italiennes AOP, tomates datterino confites, oignons rouges caramélisés, olives taggiasche, thon et origan de Sicile AOP

17.50€

### ASPRA

Tomates datterino jaunes à «pacchetelle» (en lanières), mozzarella de Sorrente fior di latte, burrata des Pouilles de 125g, filets d'anchois de Sicile AOP, zestes de citron, flocons de paprika

18.00€

### BORBONE

Crème d'oignon blanc, mozzarella de Sorrente fior di latte, ventrèche de thon de Sicile AOP, persil plat, céleri, cucunci (fleurs de câpres de Lipari)

19.00€

### ELIO

Oignons blancs, crème de citron et basilic, saumon fumé mariné, caviar de citron, aneth, graines de pavot

19.00€



## LES CONTEMPORAINES "CÔTÉ TERRE"

### CASERTANA

16.00€

Tomates italiennes AOP, mozzarella de bufflonne 125g de Caserte AOP, basilic frais

### CAPRICCIOSA

19.00€

Mozzarella de Sorrente fior di latte, champignons de Paris frais,  
jambon italien cuit aux herbes, artichauts rôtis, terre d'olive, crème poivrée



### ITALIA

19.00€

Tomates italiennes AOP, mozzarella de Sorrente fior di latte, basilic frais,  
mozzarella de bufflonne 125g de Caserte AOP, jambon cru de toscane,  
tomates datterino, terre d'olive, roquette



### TROPEA

16.50€

Tomates italiennes AOP, oignons rouges caramélisés, spianata calabrese,  
crème de scamorza fumée, poivre, zestes de citron



### BRONTE

19.00€

Mozzarella de Sorrente fior di latte, mortadella aux pistaches de Bronte (Sicile),  
stracciatella, éclats de pistache et coulis de pistache de Bronte (Sicile)

## LES CONTEMPORAINES VÉGÉTARIENNES

### RACCOLTA

18.00€

Tomates datterino jaunes à «pacchetelle» (en lanières), courgettes, poivrons et aubergines grillées,  
tomates confites, tomates datterino fraîches, stracciatella, terre d'olive, basilic

### MAMMA

17.00€

Sauce tomate de Mamma, mozzarella de Sorrente fior di latte, aubergines frites, basilic frais,  
parmesan

### ALBA

25.00€

Mozzarella de Sorrente fior di latte, burrata des Pouilles à la truffe, copeaux de truffe, roquette



## CALZONE (SANS ŒUF)



Au four ou frit



### CLASSICO

Tomates italiennes AOP, mozzarella de Sorrente fior di latte, champignons de Paris frais, jambon italien cuit

16.00€

### ETNA

Tomates italiennes AOP, oignons rouges caramélisés, spianata calabrese, piment, poivrons

17.00€



### CONTADINA

Tomates italiennes AOP, scamorza fumée, légumes grillés

17.00€

## PAPAGIÒ N'oublie pas les plus petits !

Des pizzas "baby" sont élaborées pour tous nos jeunes clients (Jusqu'à 12 ans)

### WURSTEL

Sauce tomate, mozzarella de Sorrente fior di latte, wurstel

10.00€

### ON A RÉTRÉCI LA REINE

Sauce tomate, mozzarella de Sorrente fior di latte, jambon italien cuit

12.00€

### Suppléments :

**3.00€ : Tous les autres ingrédients**

**4.00€ : Burrata des Pouilles, burrata à la truffe, mozzarella de bufflonne AOP, thon de Sicile AOP, saumon et toutes les sortes de charcuterie**

**5.00€ : Copeaux de truffe, jambon à la truffe**

ATTENTION : Nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes.  
Tous nos produits ont été choisis et sélectionnés en Sicile et en Italie.