

Papàveri
PIZZA E VITA



Benvenuti

Tutto è fresco

&

fatto in casa

Antipasti

Entre apéritif et entrée. À partager ou non ! È più importante dividerlo, che viverlo.



Assiette de charcuteries italiennes • 9€

La nostra insalata : salade, tomates confites, aubergines, copeaux de parmesan, pesto, olives Kalamata • 9€

Burrata & melanzane (aubergines) • 11€

Assiette de fromages italiens • 8€

Le nostre pizze

Mises en valeur par notre sauce tomate biologique faite maison et notre pâton artisanal mûré plus de 72 heures. Trop la classe !

La Margherita, dans la plus pure tradition italienne, dont la recette remonte à l'an 1780 : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, basilic. Servie à la reine Margherita, cette pizza n'était ni belle, ni extravagante. Son histoire la rend exceptionnelle · 9€

La Bufala, la vraie, l'unique, simple, efficace : sauce tomate maison, après cuisson : Mozzarella di Bufala, basilic, huile d'olive · 16€

Tartufo véritable, promenade dans les forêts d'Alba au petit matin : crème, après cuisson : Mozzarella di Bufala truffée maison, roquette, **véritable truffe d'été fraîche** · 27,5€

La Regina - Prosciutto e Funghi : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, champignons bruns, jambon blanc artisanal, olives Kalamata · 14€

Rucola Parmigiano : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, après cuisson : roquette, Jambon de Parme D.O.P, copeaux de Parmesan (Parmigiano Reggiano D.O.P), tomates confites · 18,5€

Quattro Stagioni : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di latte, jambon blanc artisanal, champignons bruns, poivrons, artichauts, olives, pesto maison · 15,5€

Rosso e Verde : sauce tomate maison, après cuisson : Mozzarella di Bufala, roquette, tomates confites, pesto maison · 17€

Mortadella : sauce tomate maison, après cuisson : Mozzarella di Bufala, Mortadella · 17€

Benvenuti al sud : sauce tomate maison,
Mozzarella Fior di Latte, anchois marinés, câpres,
basilic, olives Kalamata · 15€

Quattro formaggi italiani : chèvre, Taleggio,
Gorgonzola, Mozzarella Fior di Latte · 16€

Santa Maria Calabria : sauce tomate maison,
Mozzarella Fior di Latte, poivrons grillés, après
cuisson : roquette, Spianata piccante (charcuterie
légèrement piquante), olives Kalamata · 16€

Carciofi : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di
latte, artichauts, jambon blanc artisanal, après
cuisson : tomates confites · 14€

Parmigiana - melanzane : sauce tomate maison,
Mozzarella Fior di Latte, aubergines grillées,
copeaux de Parmesan (Parmigiano Reggiano
D.O.P), crème de vinaigre balsamique · 14,5€

Chèvre miel, la capra che fa bèèèè : crème,
Mozzarella Fior di Latte, fromage de chèvre, miel ·
14€

La Burrata : sauce tomate maison, Mozzarella Fior
di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Burrata,
basilic, pesto maison · 17€

Pizza Vegan L214 : sauce tomate maison,
artichauts, champignons, tomates confites, olives
Kalamata · 15€



Nos pizzas sont faites avec une pâte unique dont nous détenons secrètement la recette. Chacune d'entre elles est élaborée à partir de produits de haute qualité, notamment biologiques, en provenance d'Italie ou d'agriculture locale. Nous défendons le savoir-faire ancestral de nos partenaires fournisseurs.

Nos desserts

100% faits maison. Pour finir au top.



L'assiette de fromages italiens · 8€/personne

Le Tiramisu authentique · 7€

La Tiramisu Speculoos · 7,5€

La Panna cotta · 6,50€

Nos glaces artisanales bio : Amarena, Noisette, Stracciatella, Chocolat, Vanille, Citron-Basilic, Caramel beurre salé · 1 boule : 4,5 € · 2 boules : 7,5€ · 3 boules 10,5€

Supplément Chantilly maison ou Coulis de fraise maison · 2,5€

Bibite

(ça veut dire boissons^^)



L'acqua di Papaveri

La meilleure eau que vous puissiez trouver.
Sérieux hein !

*Nous produisons notre eau ici sur place :
intégralement purifiée, revitalisée et naturellement
protégée, on ne garde que le meilleur.
Plate ou gazeuse, découvrez le plaisir d'une eau de
dégustation, soyeuse et légère au goût,
parfaitement équilibrée pour accompagner votre
pizza.*

*Forfait de 1,70€/personne pour une eau plate et
gazeuse à volonté.*

Allez hop, mettez-moi une tournée !

Nos jus & soft : bio et locaux

Nos jus et nectars (25cl) : pomme, abricot, cocktail évasion, orange, cranberries · 5,5€

Cola Yaute (33cl) - l'alternative au Coca, avec la qualité et le goût en plus · 5€

Thé glacé (33cl) · 5€

Limonade (33cl) · 5€

Gimber : le concentré de gingembre qui déboite, servi avec une eau gazeuse ! · 6,5€

Sirops : citron, grenadine, menthe, violette · 3,5€

Les bières pression de Papaveri : artisanales, locales et bio



Blonde Pale Ale

25 cl · 3,90€

50 cl · 7,5€

IPA

25cl · 3,90€

50cl · 7,5€

Nos apéritifs & cocktails



Prosecco (vin blanc pétillant italien) · 6€

Moscato d'Asti (vin blanc pétillant fruité) · 4,5€

Le Papaveri : violette & Prosecco · 7€

Bellini : Prosecco & purée de pêche · 7€

Aperol Spritz · 7€

Rossini : Prosecco & purée de fraise · 7€

Nos vins

Vin rouge

Primitivo Pepe Nero - Salento - Cigno Moro · 23,5€
(bouteille) · 6,5€ (verre)

Castel del Monte Rosso - Torrevento - Bolonero ·
25€ (bouteille) · 7,5€ (verre)

Lambrusco - Quercioli - Reggio Emilia (pétillant) ·
17€

Alba - Réva - Barbera d'Alba · 44€ (bouteille)

Vin blanc

Veneto - Prosecco DOC - Sunny Farm (pétillant) ·
24€ (bouteille) · 6€ (verre)

Veneto - Pinot Grigio delle Venezie - Cesari · 22€
(bouteille) · 6€ (verre)

Veneto - Soave DOC Classico - Le Bine · 24€
(bouteille)

Moscato d'Asti (pétillant fruité) · 15€ (bouteille) ·
4,5€ (verre)

Vin rosé

Veneto - Rosatello - Ruffino · 22€ (bouteille) · 6€
(verre)

Digestifs

Sélection de digestifs italiens

Limoncello · 5€

Amaretto · 5,5€

Caffè corretto (café et grappa mélangé) · 4€

Nos Boissons chaudes : locales et bio

Caffè espresso · 1,5€

Caffè lungo · 1,5€

Cappuccino · 4€

Tisanes et thés, biologiques et locaux (La Fabrik A
Té) · 3€