

Papàveri

PIZZA E VITA



Benvenuti

Tutto è fatto in casa
&
Tutto è fresco

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Tous nos plats sont faits maison.

Antipasti

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



Assiette de charcuteries italiennes • 9,5€

Burrata e cavolo rosso (chou rouge) • 9,5€

Arancini siciliani (boules de risotto frites) • 12,5€

La nostra insalata : salade, tomates confites, aubergines, copeaux de parmesan, pesto, olives • 9,5€

Insalata Zucchine : salade, courgettes marinées, Mozzarella di Bufala, pesto, olives • 11,5€

Assiette de fromages italiens • 9€

Le nostre pizze

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

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€

La Prosciutto : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc artisanal · 12,5€

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

La Regina - Prosciutto e Funghi, simplement incontournable : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, champignons bruns, jambon blanc artisanal, herbes · 15,5€

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€

Cortina d'Ampezzo : crème, Mozzarella Fior di Latte, lardons fumés, oignons rouge, ciboulette · 14,5€

Quattro Stagioni : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di latte, jambon blanc artisanal, champignons bruns, poivrons, artichauts, pesto maison · 17,5€

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

Mortadella : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Mortadella, Burrata · 17,5€

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

Quattro formaggi italiani : sauce tomate maison, chèvre, Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella Fior di Latte, herbes · 16€

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

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

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€

Supplément noisette ou noix · 1€

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 · 15€

La Pistacchio : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Mortadella al pistacchio, Burrata, éclat de pistaches · 18€



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.



Le Tiramisu authentique · 7€

La Tiramisu Speculoos · 7,5€

La Panna cotta · 6,50€

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

Supplément **Chantilly maison** ou **Coulis maison** · 1,5€