Papàveri

Benvenuti

Tutto è fresco e fatto in casa

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La liste des allergènes est disponible sur demande.
Tous nos plats sont faits maison.
Nos viandes sont d'origine Europe.

Chi siamo?

Avec Papaveri, nous avons voulu créer un lieu haut en couleurs autour de la pizza, de la cuisine italienne et des produits de qualité. La restauration est une activité de cœur et nous prenons chaque jour plaisir à recevoir nos clients.

Chez nous, tout est fait maison, de A à Z. Nous prenons soin de sélectionner les produits de la meilleure qualité qu'il soit et travaillons en majorité avec des produits issus de l'agriculture biologique.

Ici, vous retrouverez de la charcuterie italienne premium sans nitrites, des fromages italiens et français de premier choix et des légumes frais locaux et variés. Buon appetito !

Pourquoi "Papaveri" ?

En italien, Papàveri signifie coquelicot. Nous avons choisi ce nom pour de multiples raisons liées à notre projet, nos valeurs et notre histoire. Nous sommes toujours heureux d'échanger à ce sujet, n'hésitez pas à nous interpeller, on se fera un plaisir de vous raconter tout ça :)

Lo sai che i Papaveri son alti alti alti ?

Suivez-nous sur Insta
@papaveri.pizza

L'acqua di Papaveri

Parce que c'est la meilleure source d'hydratation

Dégustez une eau de qualité, purifiée de toute substance nocive.

Plate ou gazeuse, l'eau Papaveri est filtrée sur place grâce à la technologie Filtrabio.

Notre eau est débarrassée des résidus de pesticides, métaux lourds et produits chimiques.

Une eau au top, naturale ou frizzante, à volonté

Forfait à 1,75€ par personne

Aperitivi e cocktails

Nos spritz

Aperol Spritz · 8,9€
Aperol, Prosecco, acqua frizzante Papaveri, agrume frais

Limoncello Spritz · 9,5€
Limoncello, Prosecco, acqua frizzante Papaveri, citron frais

Starlino Spritz · 12,5€
Starlino Elderflower (fleur de sureau), Starlino Rosé (pamplemousse & orange), acqua frizzante Papaveri, agrume frais

Il fait l'unanimité dans la squadra Papaveri !

Gimber Spritz · 11,5€
Gimber (concentré de gingembre bio), Prosecco, acqua frizzante Papaveri, citron frais

Fragole Spritz · 10,5€
Purée de fraise, jus de citron vert fraîchement pressé, Prosecco, acqua frizzante Papaveri

Aperitivi e cocktails

Nos cocktails

Bellini · **9,5€**
Prosecco & purée de pêche

♥ **Rossini** · **9,5€**
Prosecco & purée de fraise

Tonton Gino · **12,5€**
Gin bio Résidence, Starlino Elderflower, Starlino Rosé (pamplemousse & orange)

Tata Gina · **12,5€**
Gin bio Résidence, purée de fraise, jus de raisin artisanal

À siroter une veille de week-end ;)

Negroni · **12,5€**
Gin bio Résidence, Vermuto Rosso, Martini Bitter, Bitter Rhubarbe, agrume

♥ **Negroni Sbagliato** · **11,5€**
Vermuto Rosso Starlino, Martini Bitter, Prosecco, Bitter Rhubarbe, agrume

Starlino on the Rocks · **11,5€**
Vermuto Rosso, ou Starlino Rosé (pamplemousse & orange) ou Starlino Elderflower (fleur de sureau), tout simplement

Aperitivi e cocktails

Nos cocktails sans alcool

Zenzero Sunset · 8,5€
Jus d'orange artisanal, Gimber (concentré de gingembre bio), purée de fraise

Mojito Vergine · 9,5€
Acqua frizzante Papaveri, menthe fraîche, citron vert fraîchement pressé, sucre de canne

Rosa Limone · 9,5€
Limonade bio artisanale, jus de citron vert fraîchement pressé, jus de raisin artisanal, purée de fraise

Nos vins au verre (12,5cl)

Vins rouges

Castel del Monte · Bolonero · Puglia · 6,5€
Léger et fruité

♥ **Primitivo · Pepe Nero · Puglia · 6,9€**
Boisé, au top pour l'apéro

Lambrusco Reggiano (rouge pétillant sucré) · Quercioli - Reggio Emilia · 6€

Vins blancs

Prosecco (pétillant) · Sunny Farm - Veneto · 6,5€
Soave Classico · Le Bine - Veneto · 6,5€
Minéral et fruité
Pinot Grigio delle Venezie Cesari - Veneto · 6€
Sec et fruité
♥ **Moscato d'Asti (pétillant moelleux) · 4,9€**
On l'adore en dessert (avec le tiramisu !)

Vin Rosé

Rosatello Ruffino - Veneto · 6€

Les bières de Papaveri

Artisanales, locales et bio

Pression - Blonde

25cl · 4,5€

50cl · 8,5€

Pression - IPA

25cl · 4,9€

50cl · 8,9€

La Nostra Birra - La cuvée Papaveri

Papaveri est encore allé dénicher une petite pépite pour sa nouvelle cuvée : une bière bio et artisanale (non filtrée) de couleur ambrée, aux notes de café et de cacao qui offrent une belle longueur en bouche.

33cl · 6,9€

Nos jus et softs

Bio et locaux

Nos jus et nectars Bissardon (25cl) · **5,5€**
Pomme, abricot, multifruits

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

Thé glacé artisanal (33cl) · **5,5€**
Brasseurs Savoyards

Limonade artisanale (33cl) · **5,5€**
Brasseurs Savoyards

Gimber · **6,5€**
Le concentré de gingembre qui déboite, servi avec notre acqua frizzante filtrée sur place !

Sirops · **3,9€**
Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, cassis

Antipasti

Entre apéritif et entrée. À partager ou non ;)
È più importante condividerlo, che viverlo

Assiette de charcuteries italiennes · 12,5€
Supplément Gnocco Fritto (petits beignets frits du Nord de l'Italie, miam ! · 3,9€

Assiette de fromages italiens · 11,5€

Burrata & Arancia · 15,5€
Burrata, orange sanguine, Jambon de Parme D.O.P, purée de carotte, pépites de grenade, menthe fraîchement ciselée, huile d'olive extra vierge, jus d'agrumes maison

Insalata Zucchine Gialle
Salade, courgettes marinées à la menthe fraîche et au vinaigre balsamique, Mozzarella di Bufala, pesto maison, olives
Petite · 12,5€ ou Grande · 14,5€

Insalata Rucoletta
Salade, roquette, Jambon de Parme D.O.P, copeaux de Parmesan (Parmigiano Reggiano D.O.P), tomates confites
Petite · 13,5€ ou Grande · 15,5€

La Nostra Marinara · 9,9€
Pâte à pizza, sauce tomate maison biologique, ail, origan frais, huile d'olive extra vierge
À partager entre amici autour d'un bon cocktail !

Pasta Fresca fatta in casa

Nos pâtes fraîches sont faites 100% maison, ici sur place, de façon artisanale. Elles sont confectionnées avec amour par notre équipe et sont servies Al Dente (légèrement croquante). Véritables pâtes italiennes, elles possèdent une belle consistance pour davantage de mâche en bouche.

Rigatoni au Gorgonzola · 14,9€
Servis avec des pépites de noix concassées et un joli tour de moulin à poivre

Spaghetti alla chitarra - ragù alla bolognese · 15,9€
En toute simplicité, agrémenté de Parmigiano Reggiano D.O.P

Lasagnes · 16,5€
Fidèle à la recette traditionnelle, avec notre petit secret en plus ;)

Le nostre pizze

Psst !
Si tu veux garder de la place pour le dessert,
on te fait un doggy bag

Mises en valeur par notre sauce tomate biologique faite maison et notre pâton artisanal maturé 72 heures

La Margherita · 11,9€
Dans la plus pure tradition italienne, dont la recette remonte à l'an 1780 : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, basilic frais.

La Regina · 15,9€
Prosciutto e Funghi, simplement incontournable : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, champignons bruns, véritable jambon blanc artisanal, herbes

Biancha e Verde · 13,9€
Crème, Mozzarella Fior di Latte, après cuisson : pesto maison, tomates confites, noix concassées

La Carottina · 17,9€
Crème de carotte maison, huile d'olive, après cuisson : Speck, Mozzarella di Bufala, herbes

La Bufala · 16,9€
La vraie, l'unique, simple, efficace : sauce tomate maison, après cuisson Mozzarella di Bufala, basilic frais, huile d'olive extra vierge
Ce qu'on adore : le contraste entre la fraîcheur de la Mozzarella di Bufala laiteuse et le goût de la véritable tomate

La Prosciutto · **13,9€**
Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, véritable jambon blanc artisanal

Rucola Parmigiano · **18,9€**
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

Quattro Stagioni · **17,9€**
Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di latte, véritable jambon blanc artisanal, champignons bruns, poivrons rôtis, artichauts, pesto maison

Rosso e Verde · **17,9€**
Sauce tomate maison, après cuisson : Mozzarella di Bufala, roquette, tomates confites, pesto maison

Mortadella · **17,9€**
Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Mortadella, Burrata, basilic frais

Napoletana · **15,5€**
Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), anchois marinés, fruits du câprier (grosses câpres), olives

Quattro formaggi italiani · **16,5€**
Sauce tomate maison, chèvre, Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella Fior di Latte, herbes

Diavolina · 16,5€
Sauce tomate maison, Mozzarella fior di Latte, spianata piccante (charcuterie légèrement piquante), après cuisson : tomates confites, olives noires

Tartufo · 18,5€
Promenade dans les forêts d'Alba au petit matin : crème, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : roquette, Jambon blanc truffé
En option : Mozzarella di Bufala truffé maison · 6,9€

Chèvre miel · 15,5€
La capra che fa bèèèè : crème, Mozzarella Fior di Latte, fromage de chèvre, miel
Supplément noisette ou noix · 1,5€

On t'offre le supplément noix ou noisettes si tu nous fait ta meilleure imitation de chèvre !

La Burrata · 17,9€
Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Burrata, basilic frais, pesto maison

Vegan · 15,5€
Sauce tomate maison, artichauts marinés, champignons, tomates confites, herbes

La Pistacchio · 18,5€
Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Mortadella al pistacchio, Burrata, pistache

Nos desserts et digestifs

100% faits maison, pour finir au top.

Le Tiramisu authentique
Petit · 6,5€ ou Grand · 8,9€

Le Tiramisu Spéculoos
Petit · 7€ ou Grand · 9,5€

Panna cotta au coulis de fruits de saison · 6,50€

Glaces artisanales bio (Terre Adélice)
Amarena, Noisette, Stracciatella, Pistache, Chocolat, Vanille,
Citron-Basilic, Caramel beurre salé
1 boule : 4,5 € · 2 boules : 7,5€ · 3 boules 10,5€

Supplément Chantilly ou Coulis de fruit maison · 1,9€

Sélection de digestifs italiens, pour accompagner nos desserts et finir come si deve.

Le véritable Limoncello, ni trop sucré, ni trop alcoolisé · 5,5€

Grappa di Prosecco - Fine Vecchia · 7,5€

Caffè corretto (café et grappa) · 6,5€

Carte des vins

Vins rouges

Castel del Monte · Bolonero · Puglia
Léger et fruité
Verre · 6,5€
Bouteille · 29€

♥ **Primitivo · Pepe Nero · Puglia**
Rond et boisé
Verre · 6,9€
Bouteille · 33€

♥ **Lambrusco Reggiano (rouge pétillant sucré) Quercioli - Reggio Emilia**
Verre · 6€
Bouteille · 17,5€

Carte des vins

Vins blancs

Prosecco (pétillant)
Sunny Farm · Veneto
Verre · 6,5€
Bouteille · 29€

Pinot Grigio delle Venezie
Cesari · Veneto
Sec et fruité
Verre · 6€
Bouteille · 27€

♥ **Moscato d'Asti (pétillant moelleux)**
Verre · 4,9€
Bouteille · 17,5€

♥ **Soave Classico**
Le Bine · Veneto
Minéral et fruité
Verre · 6,5€
Bouteille · 29€

Vin rosé

Rosatello
Ruffino · Veneto
Verre · 6€
Bouteille · 26€

Nos boissons chaudes

Bio et locales.

Caffè espresso · 1,9€
Le véritable, à l'italienne, avec notre authentique machine à levier

Caffè lungo · 1,9€

Cappuccino · 4,9€

Tisanes et thés (La Fabrik A Thé) · 3,9€
Thé vert Sencha, thé noir Assam,
thé gingembre-citron, tisane des Monts du Forez