



# Papaveri

## Benvenuti

Tutto è fresco e fatto in casa



## Antipasti

Entre apéritif et entrée. À partager ou non :)

**Assiette de charcuteries italiennes DOP - 12,5€**

Supplément Gnocco Fritto - petits beignets frits du nord de l'Italie, miam ! - 3,9€

**Assiette de fromages italiens DOP - 11,5€**

♥ **Burrata du moment (demandez-nous)**

Burrata des Pouilles sublimée par un accompagnement et un assaisonnement alla Papaveri.

**La Nostra Marinara - 9,9€**

Pâte à pizza, sauce tomate maison biologique, ail frais, origan, huile d'olive extra vierge  
À partager entre amici !

## Insalate italiane

**Insalata Zucchine - Petite 12,5€ ou Grande - 14,5€**

Salade, courgettes marinées à la menthe fraîche et au vinaigre balsamique, Mozzarella di Bufala, pesto maison, olives

**Rustica romana (origine : Sud de l'Italie) - 15,9€**

Salade fraîche, coeurs d'artichauts, poivrons grillés, roquette, tomates fraîches, fruits du câprier, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, pain maison grillé, pignons de pin, huile d'olive vierge extra, basilic frais, vinaigre balsamique.

♥ **Parma e Melone all'Italiana (origine : Italie centrale) - 17,9€**

Salade fraîche, dés de melon, Mozzarella di Bufala DOP crémeuse, Prosciutto di Parma DOP affiné, quelques framboises fraîches, le tout relevé par la fraîcheur de la menthe, du concombre croquant, filet d'huile d'olive vierge extra et vinaigre balsamique. Une salade estivale contrastée, entre douceur fruitée et caractère italien.

**Sole di Capri (origine : Capri) - 16,9€**

Salade fraîche, dés de pastèque fraîche, concombre croquant, fraises de saison. Sublimée par la douceur salée de fêta et feuilles de menthe ciselées, le tout relevé d'un zeste de citron vert et d'un filet de jus acidulé.

## 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 croquantes). Véritables pâtes italiennes, elles possèdent une belle consistance pour davantage de mâche en bouche.

**Rigatoni al Gorgonzola - 14,9€**

Servis avec des pépites de noix concassées et un joli tour de moulin à poivre

♥ **Spaghetti alla chitarra - Pesto alla Genovese & Pistacchio - 15,9€**

Agrémentés de stracciatella des Pouilles et Parmigiano Reggiano DOP

**La pasta del momento (demandez-nous)**

## I nostri dolci

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, coulis du moment - 6,50€**

**Glaces artisanales BIO (Terre Adélice)**

1 boule : 4,5€

2 boules : 7,5€

3 boules : 10,5€

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



## Le nostre pizze

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

**La Margherita - 11,9€**

Dans la plus pure tradition italienne, dont la recette remonte à l'an 1780 : sauce tomate bio maison, Mozzarella Fior di Latte, basilic frais

**La Regina - 15,9€**

Prosciutto e Funghi : sauce tomate bio maison, Mozzarella Fior di Latte, champignons bruns, véritable jambon blanc artisanal Major Nobilcotto, herbes

**Bianca e Verde - 14,5€**

Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, après cuisson : pesto alla Genovese maison, tomates confites, noix concassées

**La Bufala - 16,9€**

La vraie, l'unique, simple, efficace : sauce tomate bio maison, après cuisson : Mozzarella di Bufala Campana DOP, 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 bio maison, Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc artisanal, herbes

♥ **Rucola Parmigiano - 18,9€**

Sauce tomate bio maison, Mozzarella Fior di Latte, après cuisson : roquette, Prosciutto di Parma DOP, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, tomates confites

**Quattro Stagioni - 17,9€**

Sauce tomate bio maison, Mozzarella Fior di latte, véritable jambon blanc artisanal, champignons bruns, poivrons rôtis, artichauts, pesto alla Genovese maison

♥ **Rosso e Verde - 17,9€**

Sauce tomate bio maison, après cuisson : Mozzarella di Bufala Campana DOP, roquette, tomates confites, pesto alla Genovese maison

**Mortadella - 17,9€**

Sauce tomate bio maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Mortadella, Burrata des Pouilles, basilic frais

**Napoletana - 15,5€**

Sauce tomate bio maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), anchois marinés, fruits du câprier (câpres), olives

**Quattro formaggi italiani - 16,9€**

Sauce tomate bio maison, chèvre, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, Mozzarella Fior di Latte, herbes

**Diavolina - 16,5€**

Sauce tomate bio maison, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Romana piccante (charcuterie légèrement piquante), après cuisson : tomates confites, olives noires

**Tartufo - 18,5€**

Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : roquette, Jambon blanc truffé (pizza servie tiède)

**Supplément Burrata DOP truffée maison - 6,9€**

**Chèvre miel - 15,5€**

La capra che fa bèèèè : crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, fromage de chèvre, miel

**Supplément noisettes 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 bio maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Burrata des Pouilles, basilic frais, pesto alla Genovese maison

**Supplément jambon cru - Prosciutto di Parma DOP - 2,9€**

**La Vegan - 15,5€**

Sauce tomate bio maison, artichauts, champignons bruns, tomates confites, herbes

**La Pistacchio - 18,5€**

Sauce tomate bio maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Mortadella al pistacchio Bologna IGP, Burrata des Pouilles, pistache

**La pizza du moment (demandez-nous)**

Avec Papaveri, nous avons voulu créer un lieu haut en couleurs autour de la pizza, de la cuisine italienne et des produits de qualité. Pour en savoir plus sur nous, c'est par ici



Suivez-nous sur Instagram  
@papaveri.pizza



# Papaveri

## Aperitivi e cocktails

### Nos spritz

#### Aperol Spritz - 8,9€

Aperol, Prosecco brut DOC Treviso, acqua frizzante Papaveri, agrume frais

#### Limoncello Spritz - 9,5€

Limoncello, Prosecco brut DOC Treviso, 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 brut DOC Treviso, acqua frizzante Papaveri, citron frais

#### Fragole Spritz - 10,5€

Purée de fraise, jus de citron vert fraîchement pressé, Prosecco brut DOC Treviso, acqua frizzante Papaveri



### Nos cocktails

#### Bellini - 9,5€

Prosecco brut DOC Treviso & purée de pêche

#### Rossini - 9,5€

Prosecco brut DOC Treviso & purée de fraise

#### Tata Gina - 12,5€

Gin bio Résidence, purée de fraise, jus de raisin

#### Negroni - 12,5€

Gin bio Résidence, Vermuto Rosso Starlino, Martini Bitter, Bitter Rhubarbe, agrume

À siroter une veille de week-end !

#### Negroni Sbagliato - 11,5€

Vermuto Rosso Starlino, Martini Bitter, Prosecco brut DOC Treviso, Bitter Rhubarbe, agrume

#### Starlino on the Rocks - 11,5€

Vermuto Rosso Starlino, ou Starlino Rosé (pamplemousse & orange) ou Starlino Elderflower (fleur de sureau), tout simplement



### Nos cocktails sans alcool

#### Zenzero Sunset - 8,5€

Jus d'orange, 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€

Limnade, jus de citron vert fraîchement pressé, jus de raisin, purée de fraise

## Nos jus et softs

 Bio et locaux.

#### Nos jus et nectars bio Bissardon (25cl) - 5,5€

Pomme, abricot, multifruits

#### Thé glacé artisanal bio (33cl) - 5,5€

Brasseurs Savoyards

#### Cola Yaute bio (33cl) - 5,5€

L'alternative au Coca Cola, avec la qualité et le goût en plus

#### Limnade artisanale bio (33cl) - 5,5€

Brasseurs Savoyards

#### Gimber bio - 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

#### L'acqua di Papaveri - 1,75€/personne.

Eau microfiltrée sur place, plate et gazeuse, à volonté.



## 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). Demandez-nous pour en savoir davantage.

33cl - 6,9€

## Carte des vins

### Vins rouges

#### Castel del Monte DOC - Bolonero - Puglia

Verre - 6,5€

Bouteille - 29€

Légèrement fruité

#### Primitivo IGP - Pepe Nero - Puglia

Verre - 6,9€

Bouteille - 33€

Boisé

#### Lambrusco Reggiano DOC (rouge pétillant)

Quercioli - Reggio Emilia

Verre - 6€

Bouteille - 17,5€



### Vins blancs

#### Prosecco (pétillant)

Sunny Farm - Veneto

Verre - 6,5€

Bouteille - 29€

#### Moscato d'Asti (pétillant moelleux)

Verre - 4,9€

Bouteille - 17,5€

On l'adore en dessert (avec notre tiramisu !)

#### Pinot Grigio IGT delle Venezie

Cesari - Veneto

Sec et fruité

Verre - 6€

Bouteille - 27€

#### Soave Classico

Le Bine - Veneto

Verre - 6,5€

Bouteille - 29€

Minéral et fruité

### Vins rosés

#### Rosatello IGT

Ruffino - Veneto

Verre - 6€

Bouteille - 26€



## Digestifs

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

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

1868 Grappa da Prosecco - Finissima - Fine Vecchia - 7,5€

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

## 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 - 3,9€

