




# Papelini

RISTORANTE ITALIANO

## Nos Antipasti

<b>BURRATA AL TARTUFO</b>	9,90€
<i>Burrata, roquette, huile d'olive truffe, poivre noir</i>	
<b>STRACIATELLA</b>	10,90€
<i>Coeur de burrata, huile d'olive EVO, poivre noir</i>	
<b>CRUDO</b>	11,90€
<i>Assiette jambon de parme affiné 14 mois</i>	
<b>CARPACCIO DI BRESAOLA</b>	12,90€
<i>Boeuf séché, roquette, tomates cerises, ricotta sarde rapée</i>	
<b>MIX DI SALUMI</b>	16,90€
<i>Jambon blanc, jambon de parme 14 mois, mortadelle, bresaola</i>	

## Nos Salades

<b>INSALATINA</b> 	7,90€
<i>Petite salade mesclun, tomates cerises, grana padano</i>	
<b>BURRATINA</b> 	12,90€
<i>Salade mesclun &amp; roquette, burrata, tomates cerises, basilic</i>	
<b>VEGETARIANA</b> 	12,90€
<i>Salade mesclun &amp; roquette, tomates cerises, aubergines, tomates séchées, artichauts à la romaine, olives</i>	
<b>PARMITA</b>	13,90€
<i>Salade roquette, jambon de parme 14 mois, tomates cerises, grana padano</i>	

## Nos Plats

<b>LASAGNE BOLOGNESE</b>	12,90€
<i>Pâtes artisanales aux oeufs, sauce bolognaise, béchamel, mozzarella, grana padano</i>	
<b>CANNELLONI RICOTTA-EPINARD</b> 	13,90€
<i>Pâtes artisanales fourées aux épinards et à la ricotta, béchamel, grana padano</i>	
<b>AUBERGINES PARMIGIANA</b> 	13,90€
<i>Gratin d'aubergines à la sauce tomate et mozzarella</i>	

## Nos Desserts

<b>TIRAMISU</b>	7,90€
<i>Spéculos</i>	
<b>MOUSSE CIOCCOLATO</b>	7,90€
<i>Chocolat 55% cacao</i>	
<b>PANNA COTTA</b>	7,90€
<i>Coulis de framboises</i>	
<b>CHURIZZA NOCCIOLATA</b>	8,90€
<i>Churros et sa pâte à tartiner nocciolata</i>	

## Nos Pizzas


Chez Papelini, la pâte, c'est sacré.

On la laisse lever 72h pour une base légère, moelleuse et facile à digérer.

Dessus ? Que du frais, du vrai, et des produits qui sentent bon l'Italie.

<b>MARGHERITA</b> 	10,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, grana padano, basilic, olives</i>	
<b>VENTRICINA</b>	12,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, ventricina (saucisson pimenté), olives</i>	
<b>REGINA</b>	12,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc, champignons, olives</i>	
<b>CALZONE</b>	13,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc, champignons, oeuf</i>	
<b>MELANZANA</b> 	14,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, aubergines, roquette, ricotta sarde râpée, olives</i>	
<b>CAPRICIOSA</b>	14,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, artichauts à la romaine, champignons, jambon blanc, olives</i>	
<b>TONNO</b>	14,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, thon, tomates séchées, basilic, olives</i>	
<b>4 FORMAGGI</b> 	14,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, grana padano, taleggio, gorgonzola, olives</i>	
<b>DIAVOLA</b>	15,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, nduja (saucisse calabraise), ricotta sarde râpée, champignons, olives</i>	
<b>NATURA</b> 	15,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, champignons, aubergines, roquette, tomates séchées, tomates cerises, basilic</i>	
<b>BRESAOLA</b>	16,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, bresaola (boeuf séché), roquette, ricotta sarde râpée</i>	

<b>PARMA</b>	16,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon de parme 14 mois, roquette, tomates cerises, grana padano</i>	
<b>LA PAPELINA</b>	16,90€
<i>Recette de la Nona de Papelini</i>	
<i>Pizza fourrée à la mozza fior di latte, jambon de parme 14 mois, straciatella, roquette</i>	

<b>BURRATA</b> 	17,90€
<i>Sauce tomate, mozza fior di latte, burrata, roquette, tomates cerises, basilic</i>	
<b>MORTADELLA</b>	18,90€
<i>Mozza fior di latte, mortadelle, roquette, straciatella, basilic</i>	
<b>TARTUFO</b>	18,90€
<i>Mozza fior di latte, crème de truffes noires, champignons, jambon blanc, roquette</i>	

## Nos Suppléments

LÉGUME AU CHOIX	+2,90€
CHARCUTERIE AU CHOIX	+3,90€
FROMAGE AU CHOIX	+3,90€

## Spritz & Co

Spritz

APEROL	7,90€
CAMPARI	7,90€
LIMONCELLO	8,90€
SAINT GERMAIN	8,90€
ITALICUS	8,90€
AMOUR	8,90€
VIRGIN <i>Sans alcool</i>	7,90€
ESPRESSO MARTINI	8,90€
RICARD	3,90€

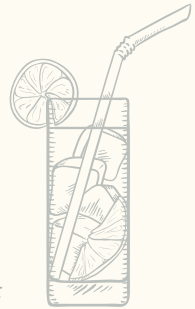


## Papelini

RISTORANTE ITALIANO

### Softs

SAN BENEDETTO <i>Eau plate ou pétillante</i>	3,90€
SOFTS <i>Coca, Coca Zéro</i>	3,90€
JUS DE FRUITS <i>Ananas, Orange, Pomme</i>	4,90€
EAU & SIROP AU CHOIX <i>Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat</i>	4,90€
LIMONADE SICILIENNE <i>Citron, Citron gingembre, Thé Pêche, Mandarine verte, Orange sanguine</i>	4,90€



## Bières Pression

**BLONDE PAPELINI 5.2°**  
*Arôme de malt et de céréales, complété par des notes herbacées et d'agrumes. Légère et rafraîchissante.*

**BLANCHE SUPERBOCK 5.0°**  
*Rondeur de céréales sublimées de notes de poires et une fin de bouche mielleuse.*

**IPA CORUIA 6.0°**  
*Saveur entre caramel et malt grillé, elle est équilibrée, fraîche et florale. Final fruité, persistant et amère.*

25cl	50cl
4,00€	6,50€
5,00€	7,50€
6,00€	8,50€



## Bières Bouteille 33cl

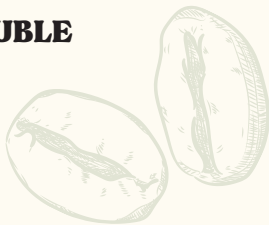
PERONI 5.1°	4,90€
PERONI <i>Sans alcool</i>	4,90€

### Digestivi 4cl

AMARETTO	5,90€
LIMONCELLO	5,90€
GRAPPA	5,90€
CHARTREUSE JAUNE	7,90€
CHARTREUSE VERTE	7,90€

## Boissons chaudes

CAFÉ	2,00€
CAFÉ DOUBLE	3,50€
THÉ	3,50€



Scannez pour voir notre actu et nous suivre !



## Cartes des Vins

### Vino Bianchi

PIENO SUD <i>Cépages : Chardonnay, Cataratto, Grecanico. Rond en bouche, notes délicates d'agrumes.</i>	14cl 75cl	4,50€ 20,00€
SOAVE <i>Cépage : Garganega. Soave le plus connu des vins italiens. Équilibré en bouche avec des touches d'amandes.</i>		5,00€ 25,00€
PROSECCO PIZZOLATO <i>Cépage : 100% Glera. Doux, frais, croquant et bien équilibré.</i>		6,00€ 30,00€



### Vino Rossi

MONTEPULCIANO <i>Cépage : 100% Montepulciano d'Abruzzo. Élegant et corsé, avec un final persistant.</i>	14cl 75cl	4,50€ 20,00€
BARDOLINO <i>Cépages : Corvina Veronese, Rondinella, Molinara. Sec et frais avec des notes fruitées.</i>		5,00€ 25,00€
CHIANTI <i>Cépages : Sangiovese, Canaiolo, Malsavia del Chianti. Harmonieux avec des saveurs de tannins légers. Belle acidité.</i>		28,00€
PRIMITIVO JONICO <i>Cépage : 100% Primitivo di Puglia. Puissant, rond et harmonieux.</i>		30,00€



### Vino Rosati

**DELL'ESTATE**  
*Cépages : Corvina, Molinara, Rondinella. Léger et frais, avec une acidité qui équilibre les notes fruitées.*

4,50€ 20,00€

Mentionne nous en story sur Insta  
papeliniparis

Commandez sans bouger de votre canapé sur  
[www.papeliniparis.fr](http://www.papeliniparis.fr)