

APERITIVO

Charcuteries fondantes, fromages affinés, légumes aussi frais que colorés, une sélection de dips maison accompagnés de focaccia moelleuse et de gressins croustillants sont installés à table. Tout est pensé pour être à la fois beau et généreux : de grands plats et du rire pour voyager dès la première bouchée.

SPECK
MORTADELLA
PECORINO
PARMIGIANO
PETITES TRESSES DE MOZZARELLA
OLIVES VERTES DE SICILE
TOMATES CERISE
MINI CAROTTES (1 BOTTE = 8)
CHOU ROMANESCO
CAVIAR D'AUBERGINE
HOUMOUS BASILIC
STRACCIATA FUMÉE
GRESSINS
MORCEAUX DE FOCACCIA À TREMPER

Buffet à partir de 23 euros HT/pers - service et livraison inclus

*En
Option*

APERITIVO GRANDIOSO
Ajout de produits exceptionnels: jambon de parme, grande tresse de mozzarella de 2KG, focaccia en canapés

SALUMERIA
Cuisse de jambon de Parme à la trancheuse avec service dédié

BURRATA BAR
Plateau à compartiments, bar volant, des burrata qui se promènent entre vos invités

MEULE DE PARMESAN
Grande meule de parmesan à la découpe

*Disponible
en Livraison*

avec notre box aperitivo : l'aperitivo Santa Ricotta déjà prêt à partager dans une box généreuse et colorée : on ouvre on dispose, on profite, simple, rapide et ultra-gourmand.

*Livraison seule, sans service sur place
tarif sur demande*

Tarifs des options sur demande

PIZZA AL TAGLIO & FOCACCIA

De grandes plaques de pizza romaine, dorées et croustillantes, découpées en parts généreuses : c'est la pizza al taglio. Une pâte fine et moelleuse cuite sur plaque puis garnie de produits soigneusement choisis comme la mortadelle, la stracciatella ou encore la roquette fraîche.
À ses côtés, nos focaccie garnies à la minute, prolongent l'esprit street food italienne authentique : simple, vraie, conviviale.

Deux offres canons pour les événements qui bougent, du cocktail au festival, en passant par l'afterwork. Ici, on se régale debout, un verre à la main, au rythme de la fête.

PIZZA AL TAGLIO

TAGLIO CARBONARA

crème carbonara onctueuse, pancetta croustillante, Grana Padano en copeaux et poivre noir entier fraîchement moulu.

TAGLIO CHEESUS

gorgonzola fondant, mozzarella, Grana Padano en copeaux, basilic frais et poivre noir entier concassé minute.

TAGLIO MARGHE

mozzarella fondante, Grana Padano râpé minute, basilic frais et un filet d'huile d'olive parfumée.

TAGLIO REGINA

jambon cuit italien, champignons fondants, olives noires Leccino, basilic frais et poivre noir concassé.

FOCACCIA BURRATA

base tomate cerise, olives noires Leccino, roquette fraîche et fleur de sel de Guérande. À la sortie, un filet d'huile à l'ail et une burrata crémeuse déposée au centre.

FOCACCIA

FOCACCIA CLASSICO

pesto basilic Alfredo, tomates anciennes multicolores, roquette fraîche, un filet d'huile à l'ail, Mozzarella di bufala entière, fleur de sel de Guérande et poivre noir concassé.

FOCACCIA PORCO MIO

pulled pork fondant (Beef Project), aïoli maison, demi-glace de veau intense, Oignons rouges, roquette fraîche, filet d'huile à l'ail, fleur de sel de Guérande et poivre noir concassé.

FOCACCIA FUNGHI

crème de cèpes, stracciata crémeuse et poêlée de champignons, roquette fraîche, filet d'huile à l'ail, fleur de sel de Guérande et poivre noir concassé.

*Buffet à partir de 21€HT/pers - service et livraison inclus
Disponible en livraison seule, sans service sur place - tarif sur demande*

PIZZA NAPOLETANA

Nos pizzaioli façonnent la pâte à la main, font danser les pâtons en l'air, étalent une sauce tomate encore tiède, garnissent de mozzarella fondante et enfournent sous vos yeux.

Chaque pizza est préparée minute, avec des produits venus tout droit d'Italie : farine napolitaine, tomates San Marzano, fior di latte fraîche et huile d'olive extra vierge.

Deal, vous choisissez trois recettes parmi la carte iconique de Papà Raffaele, et nous faisons le reste avec le même soin, la même générosité et le même parfum de feu de bois qu'à la maison.

MARGHERITA (1,7) (VG)

sauce tomate, mozza fiordilatte, Gran moravia, basilic et huile d'olive

CHEESUS (1,3,7) (VG)

crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, scamorza (mozza fumée), stracciata, coulis de poires, noisettes toastées, fleur de sel, poivre, basilic et huile d'olive

TRUFFE DE OUF (1,3,7)

crème à la truffe d'été, mozza fiordilatte, bresaola (bœuf séché et mariné), stracciata, roquette, noisettes toastées et huile d'olive aromatisée à la truffe blanche

MORTADELLA (1,3,7)

pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadelle, stracciata, pistaches concassées, basilic et huile d'olive

REGINA DI PAPÀ (1,7)

sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, olives noires, champignons de Paris en carpaccio, basilic et huile d'olive

DOLCE DIAVOLA (1,7)

sauce tomate, mozza fiordilatte, spianata piquante, ricotta citronnée, poivre, basilic et huile d'olive

LA CARBONARA (1,4,7)

crème de Gran moravia, guanciale, mozza fiordilatte, crème d'oeuf, pecorino - poivre, copeaux de Gran moravia, basilic frais et huile d'olive

MARINARA (1) (VG ET VEGAN)

sauce tomate, ail, origan, basilic et huile d'olive

FUNGHETTA (1,7)

crème de cèpes, mozza fiordilatte, poêlée de pleurotes et portobello, champignons de Paris en carpaccio, ricotta citronnée, origan frais, fleur de sel, poivre et huile d'olive au romarin

DÉCLINABLES EN DIFFÉRENTS FORMATS : PIZZETTA, PORTAFOGLIO, ROTOLI...

*Buffet à partir de 25€HT/pers - service et livraison inclus
Disponible en livraison seule, sans service sur place - tarif sur demande*

*ALLERGÈNES

- 1.Céréales contenant du gluten
 - 2.Arachides
 - 3.Fruits à coque
 - 4.OEufs
 - 5.Poissons
 - 6.Soja
 - 7.Lait
 - 8.Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg
- Provenance de la viande Bovine : origine Italie

DOLCI

TIRAMISÙ (1,4,6,7)

notre grand classique, super léger et au café

MOUSSE AU CHOCOLAT

huile d'olive, fleur de sel et noisettes grillées

CANNOLI (5,3,7)

biscuits siciliens fourrés à la nocciolata

COOKIES CHOCO & NOCCIOLOGA

cookie aux pépites de chocolat, nocciolata, amandes grillées, fleur de sel et chantilly

BABÀ CITRON

CAFFÉ MOKA

un espresso 100% italien préparé à la moka traditionnelle, comme à la maison. Grains fraîchement moulu, parfum intense, chaleur enveloppante : un café artisanal, simple et authentique, servi à la napolitaine.

Buffet à partir de 25€HT/pers - service et livraison inclus

En Option

LA GELATARIA

Notre gelateria s'installe sur place avec trois parfums de glaces italiennes (fior di latte ou pistache ou citron ou noisette), toppings (et coulis maison (caramel, nocciolata) (pour les grands évènements dès 100 personnes)

*ALLERGÈNES

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque 4.OEufs 5.Poissons 6.Soja
7.Lait 8.Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg

Provenance de la viande Bovine : origine Italie

BIBITE

VINS

Rouge

PRIMITIVO *8

(Tempo al vino - Puglia IGT - 13°)

Grand classique des Pouilles, fruits confits, épices, grenade

NUMERO UNO *8

(hybride franco-italien. 13,5°)

Glouglou, cerises fraîches, chaleur

CORVINA *8

"Scuola nel vigneto" (cantina negrар - Veneto IGT - 12,5°)

Cerise, confiture de fraise, tanins souples

NEGROAMARO *8

(Carmina Terrae - Puglia IGT - 12,5°)

Velouté, notes fumées, fruits foncés, soleil

NERO D'AVOLA *8

(Canicatti - Sicilia DOCG - 13°)

Ensoleillé, prune, violette, tabac

SANGIOVESE *8

(BELVENTO - Toscane IGT 12,5°)

Vif, framboise, fruits rouges, arômes de sous bois

BARBERA D'ALBA *8

(Musso - Piemonte DOCG 13,5°)

Fruits noirs confits, épices douces, puissance, rondeur

ETNA ROSSO "CIAURIA" *8

(Pietro caciorgna - Sicilia DOC - 13,5°)

Fruits rouges, cassis, minéral, aérien

ALBERAIA *8

(Pietro Caciorgna - Toscana DOC - 14°)

Fruits des bois, cassis, boisé, grande élégance

Blanc

CHARDONNAY*8

(Colli Morenici, Veneto DOC - 13°)

Chardonnay frais, agrumes, rondeur, velouté

GARGANEGA *8

(Scuola nel vigneto - Veneto IGT - 12°)

Cépage le plus ancien d'Italie, agrumes, melon, poire

FIANO-VERDECA *8

(Cantina Fiorentino - 12,5°)

Vin du Sud, poire, agrumes, sec, acidité

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO *8

(Teruzzi - Toscane DOCG - 12,5°)

Finesse de Toscane, cépage oublié, pêche, minéralité, fraîcheur

*ALLERGÈNES

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque 4.OEufs 5.Poissons 6.Soja

7.Lait 8.Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg

Provenance de la viande Bovine : origine Italie

Rouge

PRIMITIVO *8

(Tempo al vino - Puglia IGT - 13°)

Grand classique des Pouilles, fruits confits, épices, grenade

NUMERO UNO *8

(hybride franco-italien. 13,5°)

Glouglou, cerises fraîches, chaleur

CORVINA *8

"Scuola nel vigneto" (cantina negrar - Veneto IGT - 12,5°)

Cerise, confiture de fraise, tanins souples

NEGROAMARO *8

(Carmina Terrae - Puglia IGT - 12,5°)

Velouté, notes fumées, fruits foncés, soleil

NERO D'AVOLA *8

(Canicatti - Sicilia DOCG - 13°)

Ensoleillé, prune, violette, tabac

SANGIOVESE *8

(BELVENTO - Toscane IGT 12,5°)

Vif, framboise, fruits rouges, arômes de sous bois

BARBERA D'ALBA *8

(Musso - Piemonte DOCG 13,5°)

Fruits noirs confits, épices douces, puissance, rondeur

ETNA ROSSO "CIAURIA" *8

(Pietro caciorgna - Sicilia DOC - 13,5°)

Fruits rouges, cassis, minéral, aérien

ALBERAIA *8

(Pietro Caciorgna - Toscana DOC - 14°)

Fruits des bois, cassis, boisé, grande élégance

Rosé

CHIARETTO *8

(Colli Morenici - Veneto - 12,5°)

Frais, mineral, écorces d'agrumes

CÔTES DE PROVENCE *8

(Soma - Provence - 12,5°)

Équilibre, finesse, fraise écrasée, pêche

Bulles

PROSECCO *8

(Gemin - Veneto DOC - 12°)

Prosecco sec et raffiné, poire, fleurs sauvages

LAMBRUSCO *8

(Sorbara - Modena IGP - 8,5°)

Doux, fruité, frais et vif, agréablement harmonieux.

MOSCATO D'ASTI *8

(Massolino - Piemonte DOCG - 5°)

Poire, miel, fleur de sureau

*ALLERGÈNES

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque 4.OEufs 5.Poissons 6.Soja

7.Lait 8.Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg

Provenance de la viande Bovine : origine Italie

BIÈRES

FACILE

(Pils d'or, Le fourgon - 5,2°) bière de tous les jours

MUNDAKA

(Session IPA, Crack - 4,6°) mandarine, mangue, abricot, ananas, pamplemousse et cèdre

SUPER BITTER

(Hoppy Belgium Ale, Baladin - 8°)
caramel, fruits à noyaux et fraîcheur finale

SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON (AVEC OU SANS SUCRE)

CITRONNADE MAISON

MOLE COLA

MOLE COLA ZÉRO

SAN PELLEGRINO

EAU PLATE

COCKTAILS

SPRITZ CLASSICO

cinzano, frizzante, eau gazeuse, orange, olive verte

SPRITZ AMALFITANO

limoncello, frizzante, jus de citron, sirop de basilic
maison, eau gazeuse, basilic

HUGO SPRITZ

liqueur de fleur de sureau, frizzante, eau gazeuse, citron
vert, menthe

NEGRONI

gin, vermouth rouge et campari

GIN TO DI PAPÀ

Gin infusé au thé floral et fruité, tonic hysope, citron
jaune

DIGESTIF

LIMONCELLO (25°)

liqueur de citron

Boissons au détail - tarifs sur demande

*ALLERGÈNES

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque 4.OEufs 5.Poissons 6.Soja

7.Lait 8.Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg

Provenance de la viande Bovine : origine Italie