PAPILLA

BEER GARDEN RESTAURANT

MENÙ

STUZZICHERIA

Olive verdi 3,00

Olive salate 3,00

Coppiette di Ariccia 4,50

Pistacchi secchi 3,50

Mix tostato (1) 3,00

Crudo barese con crostini (1) 7,00

SFIZI

A.01 Patatine fritte* (1- 2-4-6) 6,00

A.02 Patate dolci* (1-2-4-6) 6,50

P A.03 Pettoline con salsa (1-2-4-6) 6,00

P A.03 Patate al forno con pancetta piccante (1-4-6-12) 7,50

P A.04 Patate al forno aromatizzate 6,00

P A.05 Gamberi* in pasta kataifi (1-2-4-5-6) 8,00

P A.06 Tocchetti di pollo ai corn flakes (1-2-4-6) 7,50

P A.07 Polpette zucchine e menta con crema di stracciatella al basilico (1-2-3-4-6-12) 7,50

P A.08 Verdure pastellate (1-6-12) 7,50

P A.09 Panzerottini Artiginanali no lattosio (4 pezzi) (1-4-6) 6,00

P prodotto homemade

CROSTINI

A.10 Crudo di Parma riserva 18 mesi e fiordilatte (1-2) 7,00

A.11 Stracciatella e capocollo e semisecco (1-2) 7,00

A.12 Tartare salmone marinato* avocado (1-4) 8,00

BRUSCHETTE

A.13 Pomodorini rucola ed olio e.v.o (1) 4,50

A.14 Crudo di Parma 18 mesi, fiordilatte, pomodorini, rucola (1-2) 8,00

A.15 Pesto mediterraneo tartare di tonno* sedano croccante (1-4-7) 9,00

A.16 Carpaccio di manzo, tartufo uncinato, stracciatella (1-2) 9,00

PIATTI FREDDI

S.01 Carpaccio di manzo marinato, rucola, grana ed olio e.v.o (2) 10,00

S.02 Carpaccio di bresaola sedano e carote (7) 12,00

S.03 Carpaccio di salmone* marinato agli agrumi cetriolo e salsa al mango (4) 14,00

S.04 Tartare di tonno* salsa teriaky semi di sesamo e zucchina marinata (4-9-10) 13,00

S.05 Tartare di manzo maio al tartufo e sale maldon affumicato (1) .. 13,00

S.06 Crudo di parma burrata pesto di pistacchio (2-12) 10,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti all'assassina (1-7) 13,00
***Aggiunta di stracciatella 2,00**

Spaghettone aglio olio e peperoncino con tartare di tonno scottato, crumble di pane e menta (1-4-6-11-12) 10,00

Penne all'arrabbiata con datterino giallo (1) 10,00

SECONDI PIATTI

S.04 Pollo saltato al wok con zucchine carota pererone salsa teriaky e mandorla tostata (9-12) 16,00

S.05 Tagliata di pollo alla griglia rucola grana e flan di spinaci (2) ... 16,00

S.06 Tagliatadi manzo alla griglia, rucola, grana, verdure grigliate, patate al forno (2) 22,00

S.07 Costata di scottona alla griglia con patate al forno ..... 50,00al kg

S.09 Tagliata di tonno* al sesamo, patata smash con salsa yogurt (2-4-10) .. 16,00

S.10 Trancio di salmone* scottato e zucchine marinate (4) 16,00

HAMBURGER

(servito con bun artigianale di semola di grano duro e contorno di patatine fritte)

E.02 Hamburger di manzo, uovo fritto, bacon croccante, insalata, salsa BBQ, maionese (1-3-4-6-12) 11,00

E.04 Hamburger di manzo, bacon croccante, scamorza affumicata, melanzana grigliata salsa BBQ (1-2-3-4-6-12) 11,00

E.06 Hamburger di manzo, bacon croccante, cheddar, insalata, pomodoro verde (1-2-3-4-6-12) 11,00

E.07 Hamburger di manzo, salsa algerine, anelli di cipolla*, fritta misticanza cheddar (1-2-3-4-6-12) 11,00

E.08 Hamburger di manzo, misticanza capocollo croccante burrata e pesto mediterraneo (1-2-3-4-6-12) 12,00

E.09 Hamburger di scottona 300 gr al piatto, verdure grigliate, patate al forno 16,00

I NOSTRI PULLED

(servito con panino morbido artigianale di semola di grano duro e contorno di patatine fritte)

P.01 Pulled pork : insalata, salsa BBQ, crema di cheddar(1-2-4-6-12) 10,00

P.02 Pulled chicken: salsa yogurt, bacon croccante, insalata(1-2-4-6-12) 10,00

PIADINA HOMEMADE

B.01 Crudo di Parma riserva 18 mesi, bufala, rucola e verdure grigliate (1-2) 8,00

B.02 Prosciutto suino affumicato, philadelpia, misticanza (1-2) 8,00

B.03 Pomodori verdi, mozzarella, rucucola (1-2) 8,00

B.04 Prosciutto cotto, mozzarella, misticanza (1-2) 6,50

CLUB SANDWIC

(SERVITO CON PATATE DOLCI)

C.01 Salmone*, stracciatella, avocado, maio al lime (1-2-4) 13,00

C.02 Pollo alla griglia, stracciatella. zucchine grigliate bacon croccante (1-2) 13,00

SCHIACCIATA ROMANA

(BASE ARTIGIANALE)

K.01 Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, fiordilatte, pomodoro verde, rucola (1-2) 10,00

K.02 Spianata piccante, fiordilatte, pomodorini (1-2) 10,00

K.03 Pancetta arrotolata, stracciatella, pomodoro semisecco (1-2) .. 10,00

K.04 Salmone*, avocado, stracciatella, salsa teriaky (1-2-4) 13,00

PUCCE

(PUCCIA ARTIGIANALE COTTA NEL FORNO A LEGNA)

F.01 Carpaccio di manzo condito, pomodoro verde, fiordilatte, basilico (1-2) 8,00

F.02 Picanha cbt, salsa BBQ, stracciatella, insalata, salsa greca (1-2) 8,00

F.06 Tartare di tonno*, stracciatella, datterino giallo, basilico (1-2-4) 10,00

F.07 Gamberoni* alla griglia, pancetta croccante, datterino giallo, maionese, valeriana (1-2-6) 10,00

INSALATE

G.01 Insalata, crudo a dadini, rucola, carote, pomodorini, mozzarella, olive nere (2) 10,00

G.02 ceasar salad : insalata, bacon croccante, pollo alla griglia, grana, pane tostato, salsa ceasar (1-2) 12,00

G.10 Piatto di verdure grigliate, pomodorini e rucola 8,00

POKE

W.01 Riso bianco, tartare di salmone*, semi semi di zucca, avocado, carote, cetrioli, edamame, salsa teriaky (1-4-9-10) 14,00

W.02 Riso bianco, tartare di tonno*, pomodorini, zucchine marinate, semi di sesamo, mango, edamame, salsa teriakyu (1-4-9-10) 14,00

DESSERT

P Tiramisù no lattosio (1) 6,00

P Soufflè al cioccolato no lattosio (1) 6,00

P Cold cheese cake
(frutti fi bosco, mango, nutella, caramello salato) (1-2) 6,00

Tartufo nero di Pizzo Calabro* (2) 6,00

Tartufo bianco di Pizzo Calabro* (2) 6,00

Croccante all'amarena* (1-2) 6,00

Croccante al pistacchio* (1-2-12) 6,00

Bocconcino dai dai* (1-2) 1,60

Bon bon* (gluten free) (2) 6,00

Segreto nero (1-2-12) 1,50

Segreto bianco (1-2-12) 1,50

Segreto kinder bueno (1-2-12) 1,50

P prodotto homemade

BIRRE ALLA SPINA

BIRRA A ROTAZIONE

Il Papilla ricerca e seleziona birre alla spina disponibili in periodi limitati.
Chiedere al personale di sala.

JEVER – 4.9 %

-Stile ..... Pils
-Provenienza ..... Germania
-Fermentazione ..... Bassa
-Ibu 40

20 cl 3,00
40 cl 6,00

SCHÖFFERHOFER – 5.0 %

-Stile ..... Hefeweizen
-Provenienza ..... Germania
-Fermentazione ..... Alta
-Ibu 20

30 cl 4,00
50 cl 6,50

ST. IDESBALD BLOND – 6.5 %

-Stile ..... Blonde Ale
-Provenienza ..... Belgio
-Fermentazione ..... Alta
-Ibu 24

33 cl 5,00
50 cl 7,50

ST. IDESBALD TRIPLE ROUGE – 9.0 %

-Stile ..... Strong Red Ale
-Provenienza ..... Belgio
-Fermentazione ..... Alta
-Ibu 24

33 cl 5,00
50 cl 7,50

VINI

Per la selezione di vini al calice disponibili chiedere al personale di sala

DRINK

Per la selezione di drink disponibili chiedere al personale di sala

*

SOFT DRINK

Acqua Orsini naturale	75 cl	2,50
Acqua Orsini frizzante	75 cl	2,50
Coca Cola in vetro	33 cl	3,00
Coca Cola zero	33 cl	3,00
Fanta in vetro	33 cl	3,00
Estathè al limone	33 cl	3,50
Estathè alla pesca	33 cl	3,50
Schweppes in vetro	20 cl	2,50

Coperto **2,00**

INFORMAZIONI UTILI

Papilla è attento alle esigenze e alle necessità dei propri clienti.

Nell'ottica di un menù variegato e completo è possibile ordinare prodotti a base senza glutine, basterà chiedere informazioni al personale di sala che provvederà ad indicarne le disponibilità.

Per intolleranti al lattosio sarà possibile sostituire il fior di latte con mozzarella senza lattosio, è fondamentale specificarlo in fase d'ordine.

Per altri tipi di intolleranze chiedi pure informazioni, il personale sarà disponibile e a vostra disposizione per consigliarvi nel migliore dei modi.

LISTA DEGLI ALLERGENI

Le pietanze offerte all'interno di questo menù possono avere presenza di componenti allergiche.

Di seguito è elencata la legenda degli allergeni:

1. Glutine
2. Latte e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e derivati
5. Molluschi e derivati
6. Crostacei e derivati
7. Sedano e derivati
8. Senape e derivati
9. Soia e derivati
10. Semi di sesamo e derivati
11. Arachidi e derivati
12. Frutta a guscio e derivati
13. Lupino e derivati
14. Anidrite solforosa e solfiti
    (in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi in SO2)
    Prodotto surgelato