

Le Nostre Proposte



TABELLA ALLERGENI

1. CEREALI E DERIVATI

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2. CROSTACEI

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3. UOVA

considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

4. PESCE

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

5. ARACHIDI

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

6. SOIA

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. LATTE

e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolio.

8. FRUTTA A GUSCIO

ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

9. SEDANO

che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. SENAPE

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

11. Sesamo

spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. LUPINI

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14. MOLLUSCHI

presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

Benvenuti

*Un concetto di cucina gioioso e semplice,
ma non per questo facile*

Il nostro Menù segue il ritmo delle stagioni ed è composto da piatti diversissimi e fantasiosi, serviti sempre con attenzione curando la freschezza delle materie prime e la loro preparazione.

Un'attenzione particolare rappresenta la Pizza, dove l'impasto lievita a lungo prima della cottura nel nostro forno a legna.

Ogni suggerimento che possa rendere migliore il nostro servizio sarà sempre molto apprezzato.

* I nostri menù contengono allergeni, qualora abbia intolleranze o allergie.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.



CHIUSO IL LUNEDÌ

Accettiamo Bancomat e Carte di credito
Servizio e Coperto € 2,50

Menù Degustazione

DEL PAPPAFÒ

Un viaggio nella tipicità e originalità del Pappafò,
attraverso una ricca selezione dei nostri piatti

Per cominciare una ricca Degustazione di Antipasti

Assaggiando un Bis di Primi del giorno

Concludendo con le Dolci Tentazioni del Pappafò



28 euro

min. 2 persone
bevande escluse

Menù Degustazione Birra

I piatti vengono accompagnati dalla nostra selezione di birre artigianali

Fiori di Zucca fritti, burrata fresca, alici e salsa al basilico

Carpaccio di carne Salada, olio EVO, Balsamico IGP,
scaglie di Parmigiano e Nocciole tostate

Focaccia con crema di fave
verdure di campo ripassate e ricotta salata

Gnocchetti con asparagi, speck, finocchietto fresco e
ricotta salata

Tiramisù



45 euro
min. 2 persone

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14
come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

Per Cominciare

Carpaccio di carne Salada, olio EVO, Balsamico IGP, scaglie di Parmigiano e Nocciole tostate	€ 14,00
Fiori di Zucca fritti, burrata fresca, alici e salsa al basilico	€ 12,00
Grande selezione di salumi nostrani Marchigiani	€ 16,00
Tartare di FASSONA PIEMONTESE con tarfufo nero, mela ripassata, capperi e olive	€ 14,00
Focaccia con crema di fave verdure di campo ripassate e ricotta salata	€ 10,00

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14
come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

Per Cominciare

Pizzetta frita, Prosciutto Crudo 24 mesi, ricotta mantecata,
rucola e noci € 14,00

L'uovo fritto (BIO), nel suo nido, cotto a bassa temperatura,
crema di fave e tartufo nero € 12,00

PROSCIUTTERIA: il Nostro Prosciutto Marchigiano 24 mesi
Speck Riserva Trentino "Corrà" e Burrata fresca € 18,00

FRITTISSIMO: Olive Ascolana, mozzarelline di bufala
verdurine e cremini rigorosamente preparati dal Pappafò € 15,00

Olive all'Ascolana "fatte a mano" del Pappafò € 10,00

Degustazione di Formaggi
Serviti con le nostre confetture e miele € 16,00



Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14
come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

i Primi Piatti

Tutte le nostre paste fresche sono fatte a mano

Lasagnetta al tartufo, Funghi e Salsiccia	€ 14,00
Gnocchetti con asparagi, speck, finocchietto fresco e ricotta salata	€ 14,00
" CARGIÚ " ripieno di Provola e ortica, con carciofi, salsiccia e pecorino romano	€ 15,00
Pappardella al ragù di Cinghiale Olive Leccino e Pomodorino confit all'origano	€ 12,00
Cappellacci ripieni di Coniglio alla Cacciatore nella sua salsa e mandorle tostate	€ 15,00

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14
come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

i Secondi Piatti

BIG – BURGER: Pane nostro, hamburger 200gr 80% manzo 20% maiale, lattuga, pomodoro, scamorza cipolla, maionese, ketchup, PATATINE FRITTE	€ 20,00
La Guancia di Scottona al vino rosso cotta a bassa temperatura	€ 22,00
Tagliata di Scottona scaglie di sale integrale siciliano, rosmarino e patate arrosto	€ 24,00
Piccione ripieno con erbe di campo, salsiccia e lime glassato alla salsa di cottura	€ 24,00
Pork Ribs "Le costine di Maiale" del Pappafò Se non ti lecchi le dita godi solo a metà!!!	€ 22,00
Spiedone di Maialino da latte Iberico arrosto con fondo di cottura	€ 24,00
Filetto di Scottona servito sulla pietra ollare calda	€ 26,00

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14
come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

i Contorni

Grande piatto di contorni misti	€ 8,00
Cicorietta di campo, aglio, olio e peperoncino	€ 5,00
Caponata di verdure del Pappafò	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00
Patate arrosto	€ 5,00
Verdure Grigliate	€ 5,00
Verdure Gratinat	€ 5,00
Insalatona del Pappafò	€ 7,00
lattuga, misticanza, pomodori, carote, zucchine, semi di girasole	



Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14
come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

La Pizzeria

Per la Nostra Pizza utilizziamo solo farine scelte italiane, biologiche e macinate a pietra. Per essere valorizzate al meglio impongono un metodo di lievitazione lenta che conferisce all'impasto una perfetta digeribilità.

Spicchi d'autore

Spicchi d'autore, è il nuovo modo per gustare al meglio
le nostre pizze sempre calde.

Consigliamo la condivisione per assaggiare più gusti

Supplemento Prosciutto Crudo o Speck	€ 4,00
FOCACCINA Cotta a legna al rosmarino o cipolla	€ 4,00
LA MARGHERITA Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte e basilico	€ 8,00
LA NAPOLETANA Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte, alici, origano	€ 10,00
LA BUFALOTTA Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella di Bufala	€ 12,00
REGINA MARGHERITA Pomodorino Piccadilly a crudo e mozzarella di Bufala fresca a crudo	€ 12,00
TONNO Mozzarella fior di latte, tonno, olive, cipolla caramellata e capperi	€ 12,00

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14
come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

Spicchi d'autore

Spicchi d'autore, è il nuovo modo per gustare al meglio le nostre pizze sempre calde.

Consigliamo la condivisione per assaggiare più gusti

DONATELLO	€ 14,00
Pomodorini Piccadilly in cottura, Guanciale e Bufala a crudo	
LA PEPERINA	€ 14,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozz. di bufala e salame piccante	
VEGETARIANA	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, verdure grigliate, pomodoro secco Julienne e pesto di basilico	
CAMPAGNOLA	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, guanciale, patate arrosto al rosmarino	
N'DUJA	€ 14,00
Mozzarella di bufala, n'duja, salsiccia, pomodorino giallo e basilico	
5 FORMAGGI	€ 14,00
Mozzarella di bufala, selezione di formaggi Fattoria Fontegranne	

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

Spicchi d'autore

Spicchi d'autore, è il nuovo modo per gustare al meglio le nostre pizze sempre calde.

Consigliamo la condivisione per assaggiare più gusti

ZAZA	€ 14,00
Salsiccia, mozzarella di Bufala a crudo e rucola	
PAPPA-FÒ	€ 14,00
Mozzarella di Bufala, Cicorietta, Salsiccia nostrana, Pecorino e Cipolla	
LIGURIA	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, olive taggiasche, emulsione di pinoli e basilico, pomodorino secco e scaglie di parmigiano reggiano riserva	
PORCINI	€ 14,00
Mozzarella fiordilatte, porcini, guanciale e taleggio	
FIORI DI ZUCCA	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, ricotta fresca e alici	

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

Spicchi d'autore

Spicchi d'autore, è il nuovo modo per gustare al meglio
le nostre pizze sempre calde.

Consigliamo la condivisione per assaggiare più gusti

TARTUFOTTA	€ 16,00
Mozzarella fior di latte, tartufo nero estivo, porcini e salsiccia	

LA MORTAZZA	€ 16,00
Mozzarella fior di latte, burrata, mortadella nostrana, pistacchio	

TIROLESE	€ 16,00
Mozzarella di Bufala, patate, gorgonzola, speck e noci	

CRUDO E BURRATA	€ 16,00
Mozzarella fior di latte, Prosciutto Riserva 24 mesi, Burrata e Rucola	

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14
come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

Dolci Tentazioni

BIANCANEVE	€ 7,00
Profumi di sottobosco, intense armonie di frutti rossi avvolti dalla crema Chantilly e dal croccante di meringa	
TORTINO DEL NONNO	€ 7,00
Una morbida pasta frolla alle mandorle ripiena di crema al cioccolato e pinoli	
GELATO SICILIANO	€ 7,00
Delicata pasta di mandorla, variegatura al mandarino e granella di pistacchio	
CIOCCOLATISSIMO	€ 7,00
Cuore bollente	
BICCHIERE YOGURT E MANGO	€ 7,00
Sapore fresco e imprevedibile che porta i profumi di nuove e antiche scoperte	
IL MIO TIRAMISÙ	€ 7,00
Un classico	

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14 come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

Dolci Tentazioni

SEMIFREDDO AI PISTACCHI Incontro e fusione del pistacchio con l'intensità del cioccolato	€ 7,00
PERE COTTE AL VINO ROSSO CON GELATO ALLA VANIGLIA Le Pere avvolte dalla salsa calda del Vin Brulè	€ 7,00
CHEESECAKE AI FICHI Con fichi caramellati e amaretto	€ 7,00
GELATO DARK PASSION Gelato al Bailey's con liquore al cioccolato "Varnelli" e brownie alla nocciola	€ 7,00
ANANAS FRESCO	€ 5,00

Tutti i nostri piatti, per contaminazione diretta o indiretta potrebbero contenere gli allergeni da 1 a 14
come riportato nella tabella dettagliata che trovate all'inizio del menù.
La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare

Le Nostre Birre



RIEGELE ÜR-HELL : La Riegele Ürhell è una birra artigianale tedesca, di colore biondo e gradazione leggera. La schiuma è persistente e la frizzantezza è ottima. Un lungo invecchiamento dà a questa birra come risultato il gusto particolarmente fine e nobile. È una birra non pastorizzata, in tipico stile Hell, viene prodotta con uno speciale procedimento di miscelazione di materie prime.

La Ürhell ha un tenore alcolico moderato, comunque corposa dal sapore pieno, ha un aroma fine e floreale.

È una birra versatile che si adatta a pietanze o ad essere degustata come aperitivo.

Alc. 4,7%

40 Cl € 6,00

Caraffa 1,5 L € 16,00

Le Nostre Birre Non filtrate

LA 1 GOLDEN ALE Colore biondo carico Alc. 5,3 vol.

LA 2 IPA AMERICA Ambrata Alc. 6,7 vol.

LA 3 SCOTCH ALE Rossa doppio malto Alc. 7,8 vol.

LA 4 BLANCHE-WIT Birra bianca Alc. 4,9 vol.

LA 5 AMERICAN PALE ALE Birra dorata Alc. 5,9 vol.

33Cl € 5,00

75 Cl € 13,00

Per la selezione di birre in bottiglia rivolgersi a **Giuliano** o al nostro personale.

Le Bevande

Acqua Minerale naturale / gassata	€ 2,50
Coca Cola in vetro 33 cl.	€ 3,00
Coca Cola in vetro 1 L	€ 7,50
Fanta in vetro 33 cl.	€ 3,00
Sprite in vetro 33 cl.	€ 3,00

La Caffetteria

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Decaffeinato	€ 1,50
Orzo	€ 1,50
Caffè ai Cereali	€ 2,00

I Distillati

Amari	€ 3,00	Rhum	€ 4,00
Limoncello	€ 3,00	Rhum riserva	€ 5,00
Grappe	€ 3,00	Whisky	€ 4,00
Grappe riserva	€ 4,00	Whisky riserva	€ 5,00
Cognac	€ 4,00		

