

*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 latticolo.

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 arrosti, 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.



SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI

Accettiamo Bancomat e Carte di credito

Servizio e Coperto € 2

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



25euro

min. 2 persone
bevande escluse

Menù Degustazione Birra

Fiore di zucca fritto burrata fresca ed alici

Il Nostro Carpaccio di Prosciutto cotto a legna e affumicato,
salsa tonnata e capperi

Millefoglie di melanzana pomodoro confit
mozzarella di bufala pesto ed origano

Bruschettone ai cereali cotto a legna
con salsiccia da maiale allo stato brado
con pomodoro confit e cipolla caramellata

Terrina di faraona, frisella al pistacchio
Tartufo nero estivo ed olio di semi di zucca tostato

NAMELAKA (Crema soffice)
al pistacchio e frutti di bosco



35 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

Il Nostro Carpaccio di Prosciutto cotto a legna e affumicato, salsa tonnata e capperi	€ 10,00
Millefoglie di melanzana pomodoro confit mozzarella di bufala pesto ed origano	€ 9,00
Grande selezione di salumi nostrani Marchigiani	€ 15,00
Fiore di zucca fritto burrata fresca ed alici	€ 9,00
Tartare di Marchigiana, maionese all'avocado e chips di polenta	€ 10,00
Panino ai cereali mousse di baccalà agli agrumi e salsa di peperone dolce	€ 9,00
Focaccia con crema di fave, verdure di campo ripassate e ricotta salata	€ 9,00

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

Terrina di faraona frisella al pistacchio € 10,00
tartufo nero estivo ed olio di semi di zucca tostato

Bruschettone ai cereali cotto a legna € 10,00
con salsiccia da maiale allo stato brado
con pomodoro confit e cipolla caramellata

PROSCIUTTERIA: il Nostro Prosciutto Marchigiano 18 mesi € 15,00
Prosciutto fumato "Dok Dall'Ava"
Speck Riserva Trentino "Corrà" e Burrata fresca

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

Olive all'Ascolana "fatte a mano" del Pappafò (circa 300 gr) € 10,00

Degustazione di Formaggi
serviti con le nostre confetture e miele

FATTORIA

Fontegranne
15 euro

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

Lasagnetta al tartufo, funghi e salsiccia	€ 10,00
Raviolone di ricotta fresca, pesto di zucchine, stracchino, mandorle e colatura di Alici	€ 12,00
Tortelloni di capriolo, Castelmagno e pistacchio	€ 12,00
Gnocchetti di patate fatti a mano con Ragù d'agnello nostrano al coltello e Pistilli di Zafferano	€ 12,00
Pappardella al sugo di Lepre, pomodorino confit e olive leccino	€ 10,00
Mezza luna di ciauscolo e pecorino, burro, finocchietto fresco e petali d'arancia	€ 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

i Secondi Piatti

Filetto di baccalà all'acqua pazza e patate	€ 16,00
BIG - BURGER: Pane nostro, hamburger 250gr 80% manzo 20% maiale, lattuga, pomodoro, scamorza cipolla, maionese e ketchup del Pappafò, patatine fritte	€ 16,00
Coniglio in porchetta della traizione, mandorle tostate, spinaci, olio e parmigiano	€ 18,00
La Guancia di Scottona al vino rosso	€ 16,00
Tagliata di Angus scaglie di sale integrale siciliano, rosmarino e patate arrosto	€ 20,00
Piccione ripieno con erbe di campo, salsiccia e lime glassato alla salsa di cottura	€ 16,00
Pork Ribs "Le costine di Maiale" del Pappafò Se non ti lecchi le dita godi solo a metà!!!	€ 16,00
Tagliata di pollo, pesca, sesamo e lime	€ 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 Contorni

Grande piatto di contorni misti	€ 7,00
Cicoriotta di campo, aglio, olio e peperoncino	€ 4,00
Patate fritte	€ 5,00
Patate arrosto	€ 4,00
Spinaci freschi olio e parmigiano	€ 4,00
Verdure Grigliate	€ 4,00
Verdure Gratinatate	€ 4,00
Insalatona del Pappafò lattuga, misticanza, pomodori, carote, zucchine, semi di girasole	€ 7,00



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

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	€ 3,00
FOCACCINA Cotta a legna al rosmarino o cipolla	€ 2,00
LA MARGHERITA Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte	€ 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	€ 10,00
ZAZA Salsiccia, mozzarella di Bufala a crudo e rucola	€ 10,00
MONTAGNOLA Pomodoro S.Marzano DOP, Fior di latte, prosciutto cotto, salsiccia, cipolla	€ 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

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

REGINA MARGHERITA	€ 10,00
Mozzarella di bufala a crudo, pachino a crudo, basilico	
LA PEPERINA	€ 10,00
Mozzarella di bufala, salame piccante, parmigiano	
VEGETARIANA	€ 10,00
Mozzarella fior di latte, verdure grigliate, pomodoro DOP San Marzano intero e pesto di basilico	
CAMPAGNOLA	€ 10,00
Mozzarella fior di latte, guanciale, patate arrosto al rosmarino	
PARMIGIANA	€ 10,00
Pomodoro S. Marzano DOP, Fior di latte, melanzane, parmigiano, prosc. cotto	
DONATELLO	€ 10,00
San Marzano fresco, Guanciale, bufala a crudo	

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

EXTRA-BUFALA	€ 12,00
Mozzarella di Bufala, Pomodoro San Marzano DOP intero, basilico fresco	
FIORI DI ZUCCA	€ 12,00
Mozzarella di bufala, fiori di zucca e alici	
BELLA NAPOLI	€ 12,00
Fior di Latte, Pomodoro S. Marzano DOP intero origano e alici di Cetara	
5 FORMAGGI	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, selezione di formaggi Fattoria Fontegranne	
LIGURIA	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, olive taggiasche, emulsione di pinoli e basilico, pomodorino secco e scaglie di parmigiano reggiano riserva	
ROSTICCATA	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto a legna, spinaci saltati, Taleggio e noci tostate	

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

PAPPA-FÒ	€ 14,00
Mozzarella di Bufala, Cicorietta, Salsiccia nostrana, Pecorino e Cipolla	
TONNO	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, Filetti di Tonno Riserva "Acantilado", cipolla rossa saltata, pesto di capperi e olive	
LA MORTAZZA	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, pomodoro confit, mortadella nostrana, pistacchio	
TIROLESE	€ 14,00
Mozzarella di Bufala, patate, gorgonzola, speck e noci	
CRUDO E BURRATA	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, Prosciutto Riserva 18 mesi, burrata, rucola e olio all'arancio	
FORMAGGIO E TARTUFO	€ 18,00
fonduta di formaggio fresco "Luna Gialla Fattorie Fontegranne" e tartufo nero estivo	

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	€ 6,00
Profumi di sottobosco, intense armonie di frutti rossi avvolti dalla morbidezza della crema Chantilly e dal croccante di meringa	
TORTINO DEL NONNO	€ 6,00
Una morbida pasta frolla alle mandorle ripiena di crema al cioccolato e pinoli	
BICCHIERE ALLO YOGURT E FRUTTO DELLA PASSIONE	€ 6,00
Sapore fresco e imprevedibile che porta i profumi di nuove e antiche scoperte	
CIOCCOLATISSIMO	€ 6,00
Cuore bollente	
IL MON CHÉRI	€ 6,00
Dolce alla ciliegia con cuore al cioccolato gradevolmente alcolico	
IL MIO TIRAMISÙ	€ 6,00
Un classico	
NAMELAKA (Crema soffice)	€ 6,00
al pistacchio e frutti di bosco	

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	€	6,00
Incontro e fusione del pistacchio con l'intensità del cioccolato		
PERE COTTE AL VINO ROSSO CON GELATO ALLA VANIGLIA	€	6,00
Le Pere avvolte dalla salsa calda del Vin Brulè		
DOLCE PIATTO FRUTTA	€	6,00
con gelato allo yogurt		
GELATO CHEESECAKE AL MANGO	€	6,00
GELATO PESCA E MELOGRANO	€	6,00
PESCA MELBA	€	6,00
Gelato alla Vaniglia e Lampone fresco		
ANGURIA CON FETA GRECA	€	6,00
Crumble alle mandorle, gelato allo yogurt e miele		
SORBETTO AL LIMONE	€	4,00

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



AUGUSTINER - EDELSTOFF: Birra dal gusto pieno ed equilibrato, si presenta all'assaggio con un corpo tondo, setoso all'attacco e più morbido al seguito. Di media frizzantezza, evidenzia un corpo rotondo ed un buon equilibrio fra l'abboccato del malto e l'erbaceo del luppolo. E' una birra di consistenza vellutata dalla schiuma bianca, compatta e persistente.

Stile: Lager Speciale. Grado alcolico: 5,6% ABV. Colore: chiaro.

30 Cl € 4,00

50 Cl € 6,00

Caraffa 1,5 L € 14,00



JACOB JACOBATOR (doppio malto): ambrata del sapore delicato, dolce con schiuma a pori fini che incorona questa fantastica birra.

Stile: Doppelbock. Grado alcolico: 7,5% ABV. Colore: ambrato.

30 Cl € 4,00

50 Cl € 6,00

Caraffa 1,5 L € 14,00

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

La Caffetteria

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

Caffè alla Moka Perfero € 2,00

I Distillati

Amari	€ 2,50	Rhum	€ 3,50
Limoncello	€ 2,50	Rhum riserva	€ 5,00
Grappe	€ 2,50	Whisky	€ 3,50
Grappe riserva	€ 3,50	Whisky riserva	€ 5,00
Cognac	€ 3,50		

