

# *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 SO<sub>2</sub> (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.



**CHIUSO IL LUNEDÌ**

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

Tartare di Marchigiana  
con tarfufo nero, mela ripassata, capperi e olive

Fiore di Zucca con burrata fresca ed alici dell'Adriatico

MELANZANA IN CARROZZA  
crocchetta di melanzana affumicata farcita con scamorza e pistacchio

PÀ, CIAUSCOLO E PECORÌ  
panino al vapore, mousse al ciauscolo e fonduta di formaggio

IL MIO 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

PÀ, CIAUSCOLO E PECORÌ panino al vapore, mousse al ciauscolo e fonduta di formaggio	€ 10,00
MELANZANA IN CARROZZA crocchetta di melanzana affumicata farcita con scamorza e pistacchio	€ 12,00
Grande selezione di salumi nostrani Marchigiani	€ 16,00
Carpaccio di manzo WAGYU, pomodorino arrosto, nocciole tostate, Parmigiano Riserva ed olio al sesamo	€ 20,00
Tartare di Marchigiana con tarfufo nero, mela ripassata, capperi e olive	€ 12,00
Focaccia con crema di fave, verdure di campo ripassate e ricotta salata	€ 10,00
PIZZA - ROLL ( da condividere ) rotolini di pizza con mozzarella, cicoria, speck croccante, pecorino e cipolla caramellata	€ 14,00

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

Crostone con mozzarella di bufala, tonno,  
pomodorino giallo e menta € 12,00

Fiore di Zucca con burrata fresca ed alici dell'Adriatico € 10,00

L'uovo fritto (BIO), nel suo nido, cotto a bassa temperatura,  
crema di fave e tartufo nero € 10,00

PROSCIUTTERIA: il Nostro Prosciutto Marchigiano 18 mesi  
Prosciutto fumato "Dok Dall'Ava"  
Speck Riserva Trentino "Corrà" e Burrata fresca € 16,00

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 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 € 12,00

PAD THAI con code di Gamberoni rosa  
e Maccheroncini di Campofilone € 15,00

Penciarelle con sfilacci di coniglio in porchetta  
e pomodorino datterino € 12,00

Pappardella al ragù di Cinghiale  
olive leccino e pomodorino confit all'origano € 12,00

Cappellacci ripieni di carne con porcini  
e fonduta di parmigiano € 14,00

Ravioli di ricotta al pesto di pistacchio,  
calamari ripassati e cialda allo zafferano € 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*

Millefoglie di baccalà e patate	€ 18,00
BIG - BURGER: Pane nostro, hamburger 250gr 80% manzo 20% maiale, lattuga, pomodoro, scamorza cipolla, maionese e ketchup del Pappafò, patatine fritte	€ 18,00
La Guancia di Scottona al vino rosso su tortino di patate	€ 18,00
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	€ 18,00
Pork Ribs "Le costine di Maiale" del Pappafò Se non ti lecchi le dita godi solo a metà!!!	€ 18,00
Spiedone di Maialino da latte Iberico arrosto con fondo di cottura ed insalatina di pomodoro	€ 20,00

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	€ 4,00
Patate fritte	€ 5,00
Patate arrosto	€ 4,00
Verdure Grigliate	€ 4,00
Verdure Grattinate	€ 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 imponiamo 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	€ 3,00
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
ZAZA Salsiccia, mozzarella di Bufala a crudo e rucola	€ 12,00
MONTAGNOLA Pomodoro S.Marzano DOP, Fior di latte, prosciutto cotto, salsiccia, cipolla	€ 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	€ 12,00
San Marzano fresco, Guanciale, bufala a crudo	
LA PEPERINA	€ 12,00
Mozzarella di bufala, salame piccante, parmigiano	
VEGETARIANA	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, verdure grigliate, pomodoro DOP San Marzano intero e pesto di basilico	
CAMPAGNOLA	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, guanciale, patate arrosto al rosmarino	
REGINA MARGHERITA	€ 12,00
Pomodorino Piccadilly a crudo e mozzarella di Bufala fresca a crudo	
N'DUJA	€ 12,00
Mozzarella di bufala, n'duja, salsiccia, pomodorino giallo e basilico	

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

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

PORCINI € 14,00

Mozzarella fiordilatte, porcini, guancia e taleggio

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

PAPPA-FÒ	€ 14,00
Mozzarella di Bufala, Cicorietta, Salsiccia nostrana, Pecorino e Cipolla	
TONNO	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, Filetti di Tonno Riserva, cipolla rossa saltata, capperi e olive	
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 18 mesi, burrata, rucola e olio all'arancio	

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 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	
GELATO ALLE VISCIOLE DI CANTIANO	€ 6,00
Con croccante di amaretti e " Di Saronno"	
CIOCCOLATISSIMO	€ 6,00
Cuore bollente	
GELATO AL BURRO SALATO	€ 6,00
Variegato al fior di sale e crumble al caramello	
IL MIO TIRAMISÙ	€ 6,00
Un classico	
BICCHIERE YOGURT E MANGO	€ 6,00
Sapore fresco e imprevedibile che porta i profumi di nuove e antiche scoperte	

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	
CHEESCAKE ALLE FRAGOLE E RABBARO	€ 6,00
Con scaglie di cioccolato bianco e biscotto croccante allo zenzero	
CREMOSO AL THÈ VERDE MATCHA	€ 6,00
Salsa lampone e scaglie di cioccolato fondente	
ANANAS FRESCO	€ 6,00
Con gelato alla vaniglia e maraschino	
SORBETTO AL LIMONE	€ 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*

**LA 2 IPA AMERICA** *Ambrata*

**LA 3 SCOTCH ALE** *Rossa doppio malto*

**LA 4 BLANCHE-WIT** *Birra bianca*

33Cl € 5,00

75 Cl € 12,00

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
Caffè ai Cereali	€ 1,50

# *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		

