



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, sfornati, 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 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

Crocchetta di carciofi freschi con guanciale nostrano
su salsa ai peperoni

IL DUETTO

Crostone con burrata, alici e scorzette di arancio
Crostone con gorgonzola, peperoni spellati e cicoria di campo

Sformatino di pera e parmigiano, aceto balsamico
su fonduta di formaggio

Salsicetta nostrana affumicata in casa, Frico di patate
e cipolla caramellata

CIOCCOLATISSIMO
Cuore bollente



40 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

| | |
|--|---------|
| Salsicetta nostrana affumicata in casa, Frico di patate e cipolla caramellata | € 12,00 |
| Polentina di granturco Quarantino allo stracotto di capriolo | € 12,00 |
| Grande selezione di salumi nostrani Marchigiani | € 15,00 |
| Al contadino non far sapere quanto è buono lo... Sformatino di pera e parmigiano, aceto balsamico su fonduta di formaggi | € 10,00 |
| Tartare di Marchigiana con tarfufo nero, mela ripassata, capperi e olive | € 12,00 |
| Pizzetta frita con mozzarella di bufala, pomodorino giallo arrosto e pesto di noci | € 10,00 |
| 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

| | |
|---|---------|
| IL DUETTO | € 12,00 |
| Crostone con burrata, alici e scorzette di arancio Crostone con gorgonzola, peperoni spellati e cicoria di campo | |
| Crocchetta di carciofi freschi con guancialetto nostrano su salsa ai peperoni | € 10,00 |
| L'uovo fritto (BIO), nel suo nido, cotto a bassa temperatura, crema di ceci e tartufo nero | € 10,00 |
| PROSCIUTTERIA: il Nostro Prosciutto Marchigiano 18 mesi Prosciutto fumato "Dok Dall'Ava" Speck Riserva Trentino "Corrà" e Burrata fresca | € 15,00 |
| FRITTISSIMO: Olive Ascolana, mozzarelline di bufala verdurine e cremini rigorosamente preparati dal Pappafò | € 15,00 |
| 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 | € 12,00 |
| Pad Thai di pollo con Maccheroncini di Campofilone | € 14,00 |
| Penciarelle con sfilacci di coniglio in porchetta e pomodorino datterino | € 12,00 |
| Gnocchetti di patate fatti a mano con pesto di broccoli salsiccia nostrana, pomodoro secco e pistacchi | € 12,00 |
| Pappardella al ragù di Cinghiale olive leccino e pomodorino confit all'origano | € 10,00 |
| Cappellacci ripieni di carne con porcini e fonduta di parmigiano | € 14,00 |
| I Nostri Tortelli fatti a mano in brodo | € 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

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 | € 16,00 |
| 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 |
| Cotoletta di agnello marinato alle erbe aromatiche | € 18,00 |

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, guanciaie 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 RICOTTA E FICHI | € 6,00 |
| con croccante alle noci | |
| CIOCCOLATISSIMO | € 6,00 |
| Cuore bollente | |
| GELATO AI CACHI E CASTAGNE GLASSATE | € 6,00 |
| con biscotto al profumo di arancio e zenzero | |
| IL MIO TIRAMISÙ | € 6,00 |
| Un classico | |
| IL NOSTRO STRUDEL DI MELE | € 6,00 |
| al tamarindo servito con gelato alla vaniglia | |

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 AL CARMELLO SALATO € 6,00

Con arance caramellate e mandorle tostate

HEMINGWAY € 6,00

Il pan di spagna al cioccolato incontra il calore della mousse fondente con le note del lampone

SORBETTO AL LIMONE € 4,00

ANANAS FRESCO € 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



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 | | |

