

## ANTIPASTI

Seppia scottata,  
crema di piselli e menta\*<sup>14</sup>  
*(Seiches poêlée, crème petits pois et menthe)*  
23

Tartare di tonno,  
chips di patate e salsa all'avocado \*<sup>4-6</sup>  
*(Tartare de thon, chips de pommes de terre et sauce d'avocat)*  
28

---

Tagliere di salumi selezione Papilla serviti con  
taralli pugliesi e verdure sott'olio\*<sup>1-12</sup>  
*(Planche de charcuterie mixte,  
servie avec taralli des Pouilles et légumes à l'huile)*  
24

Carpaccio di manzo, crema di parmigiano, pesto  
di rucola e nocciole tostate\*<sup>1-8b-12</sup>  
*(Carpaccio de boeuf, crème de parmesan,  
pesto de roquette et noisettes toastées)*  
24

---

Burrata di bufala campana con ciambotta di  
verdure e pane tostato all'aglio\*<sup>1-7</sup>  
*(Burrata de bufflonne de Campanie  
avec ratatouille de légumes et pain toasté à l'ail)*  
18

Insalata caprese di Bufala e pomodori\*<sup>7</sup>  
*(Salade de mozzarella de Bufflonne et tomates)*  
18

---

## PRIMI PIATTI

Linguine Cozze e Vongole\*<sup>1-2</sup>  
*(Linguine aux moules et palourdes)*  
25

Calamarata agli Scampi  
e pomodorini gialli\*<sup>1-2</sup>  
*(Gros anneaux de pâtes aux langoustines et tomates cerises jaunes)*  
26

---

Tagliatelle con ossobuco di vitello, verdure e  
zeste di limone\*<sup>1-3-7-9-12</sup>  
*(Tagliatelles à l'ossobuco de veau, légumes et zeste de citron)*  
22

Paccheri con Genovese di manzo\*<sup>1-9-12</sup>  
*(Grosses pâtes au ragoût blanc de boeuf  
braisé à basse température avec oignons mijotés)*  
22

---

Cavatelli asparagi e taleggio\*<sup>1-7 (Veg)</sup>  
*(Petites pâtes fraîches aux asperges et fromage Taleggio)*  
18

Mezzo Pacchero di Gragnano con carciofi in due  
consistenze e spuma di provolone del monaco\*<sup>7-9</sup>  
*(Veg.)*  
*(Pâtes de Gragnano au duo d'artichauts et mousse de provolone Del Monaco)*  
19

---

## CARNE E PESCE

Turbante di spigola  
in crosta di patate e zucchine\*<sup>4</sup>  
*(Turban de bar en croûte de pommes de terre et courgettes)*  
32

Triglia scottata in padella  
con crema di fave e patate\*<sup>1-4-12</sup>  
*(Rouget poêlé, crème de fèves et pommes de terre)*  
35

---

Filetto di manzo grigliato al vino rosso\*<sup>12</sup>  
*(Filet de boeuf grillé au vin rouge)*  
34

Stinco d'agnello con puré di patate\*<sup>7</sup>  
*(Jarret d'agneau avec purée de pommes de terre)*  
36

## CONTORNI

Insalatina mista\*  
*(Salade mixte)*  
5

Patate fresche\*  
*(Pommes de terre fraîches)*  
7

Verdure saltate\*  
*(Légumes sautées)*  
8

## DOLCI E FORMAGGI

Tiramisú classico\*<sup>1-3-7</sup>

*(Tiramisú traditionnel - Biscuit à la cuillère, oeufs, mascarpone et café)*

8

Panna cotta ai frutti di bosco e crumble al  
cocco\*<sup>4-3-7</sup>

*(Panna cotta aux fruits rouges et crumble à la noix de coco)*

8

Ricotta e pere\*<sup>1-3-7</sup>

*(Gâteau à la ricotta et poire)*

8

Bavarese al cioccolato bianco e fragole\*<sup>1-3-4-7-12</sup>

*(Bavaroise au chocolat blanc et fraise)*

9

Selezione di formaggi “Papilla” con miele di  
acacia e confetture\*<sup>-7</sup>

*(Assiette mixte de fromages sélection “Papilla” servie avec du miel  
d’Acacia et des confitures)*

12

## ALLERGENI (Allergènes)

### 1. Céréales contenant du gluten

(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

2. **Crustacés** et produits à base de crustacés

3. **Oeufs** et produits à base d'oeufs

4. **Poissons** et produits à base de poissons

5. **Arachides** et produits à base d'arachides

6. **Soja** et produits à base de soja

7. **Lait** et produits à base de lait (y compris de lactose)

8. **Fruits à coques** dont: **8a-amandes, 8b-noisettes, 8c-noix, 8d-noix de cajou, 8e-noix de pécan, 8f- noix du Brésil, 8g pistache, 8h-noix de Macadamia, 8i-noix du Queensland,** et produits à base de ces fruits)

9? **Céleri** et produits à base de céleri

10. **Moutarde** et produits à base de moutarde

11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame

12. **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l** (exprimés en SO<sub>2</sub>)

13. **Lupin** et produits à base de lupin

14. **Mollusques** et produits à base de mollusques