

*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 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
con burrata fresca e alici

Prosciutto di vitello Black Angus
con rucola, grana e arancio

Crocchetta di ortica e patate con
mandorle e guanciaie in pasta kataifi

Gratin di melanzana leggermente affumicata
mozzarella di bufala, pistacchio e peperoncino

Bruschettone con gorgonzola, peperoni
spellati e scottati, erbe amare di campo

SEMIFREDDO AI PISTACCHI
Incontro e fusione del pistacchio
con l'intensità del cioccolato



35euro
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

Prosciutto di vitello Black Angus con rucola, grana e arancio	€ 10,00
Fiore di zucca fritto con burrata fresca e alici	€ 9,00
Selezione di salumi nostrani	€ 10,00
Bruschettone con gorgonzola, peperoni spellati e scottati, erbe amare di campo	€ 9,00
Crocchetta di ortica e patate con mandorle e guanciaie in pasta kataifi	€ 9,00
Gratin di melanzana leggermente affumicata mozzarella di bufala, pistacchio e peperoncino	€ 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

Frisella integrale, colatura di alici, pesto di capperi,
bufala fresca e olive € 9,00

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 € 10,00
verdurine e cremini rigorosamente preparati dal Pappafò

Olive all'Ascolana "fatte a mano" del Pappafò (circa 300 gr) € 9,00

Degustazione di Formaggi
serviti con le nostre confetture e miele



10 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
"Panciotto" al coniglio con fave, pecorino pomodorini confit all'origano	€ 12,00
Tortelloni di capriolo, Castelmagno e pistacchio	€ 12,00
Gnocchetti di patate fatti a mano con peperoni del Piquillo arrostiti e spellati cime di rapa e colatura di Alici	€ 10,00
Tagliatella all'uovo "farro mono cocco" asparagina, pesto di basilico, salsiccia, scaglie di parmigiano	€ 10,00
Ravioloni di radicchio e noci con crema di taleggio e balsamico	€ 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

Baccalà fritto con spinaci al naturale e salsa al limone e sesamo	€ 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
Stufato d'oca in padella al Verdicchio di Matelica	€ 16,00
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
Filetto di Angus (circa 300 gr) scaglie di sale integrale siciliano, rosmarino e patate arrosto	€ 22,00

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
Cime di rapa o Cicorietta di campo, aglio, olio e peperoncino	€ 4,00
Patate fritte	€ 5,00
Patate arrosto	€ 4,00
Verdure Grigliate	€ 4,00
Verdure Gratinatate	€ 4,00
Insalatona del Pappafò lattuga, misticanza, pomodori, carote, zucchine, feta, 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.

Le Nostre Specialità

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	€ 7,00
LA NAPOLETANA Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella fior di latte, alici, origano	€ 9,00
LA BUFALOTTA Pomodoro S.Marzano DOP, mozzarella di Bufala, pachino in cottura	€ 9,00
ZAZA Salsiccia, mozzarella di Bufala a crudo e rucola	€ 9,00
MONTAGNOLA Pomodoro S.Marzano DOP, Fior di latte, prosciutto cotto, salsiccia, cipolla	€ 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

Le Nostre Specialità

REGINA MARGHERITA	€ 9,00
Mozzarella di bufala a crudo, pachino a crudo, basilico	
LA PEPERINA	€ 9,00
Mozzarella di bufala, salame piccante, pomodorini, parmigiano	
VEGETARIANA	€ 9,00
Mozzarella fior di latte, verdure grigliate, pomodoro DOP San Marzano intero e pesto di basilico	
ZOLA	€ 9,00
Mozzarella fior di latte, funghi freschi, gorgonzola	
CAMPAGNOLA	€ 9,00
Mozzarella fior di latte, guanciale, patate arrosto al rosmarino	
PARMIGIANA	€ 9,00
Pomodoro S. Marzano DOP, Fior di latte, melanzane, parmigiano, prosc. cotto	
DONATELLO	€ 9,00
San Marzano fresco, pancetta croccante, 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.

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	
ASPARAGINA	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, asparagi, guancialetto e peperoni del Piquillo	
FIORI DI ZUCCA	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, Alici e Burrata	
CHEESE & CHEESE	€ 12,00
Mozzarella fior di latte, 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.

LA MORTAZZA	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, pomodoro confit, mortadella nostrana, pistacchio	
TIROLESE	€ 14,00
Mozzarella di Bufala, radicchio gorgonzola, speck e noci	
BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO	€ 14,00
Prosciutto Riserva 18 mesi	
TARTUFO	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, tartufo, funghi e guanciale	
PAPPA-FÒ	€ 14,00
Mozzarella di Bufala, Cime di rapa ripassate, salsiccia alla birra e colatura di 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

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	
HEMINGWAY	€ 6,00
Il pan di Spagna al cioccolato si fonde con il calore della mousse fondente con le note del lampone	
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	
MEXICOCCO	€ 6,00
I profumi dei frutti tropicali in una fusione di cremoso cioccolato al latte esotico	
GELATO AI DATTERI	€ 6,00
con sesamo tostato e fave di cacao	
GELATO ALLA CREMA CHANTILLY	€ 6,00
amarena, zafferano e liquore strega	
DOLCE PIATTO DI FRUTTA	€ 6,00
frutta fresca servita con gelato	
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



STIEGL- HELLE: Il colore giallo solare e brillante e una schiuma bianca scintillante promettono un piacere morbido e rinfrescante.

La birra chiara con il suo fresco aroma di luppolo è meravigliosamente armoniosa.

Ti fa venir voglia di prendere il sorso successivo.

E un altro.

Stile: Helles. Grado alcolico: 4,5% ABV. Colore: giallo limpido.

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



MEZZOPASSO - PACIFIC STORM: avvicina la tradizione delle Tripel Belghe al mondo dei luppoli neozelandesi, giocando con un piacevole mix di sensazioni calde e aromatiche, arricchite dagli straordinari sentori dello zafferano dell'Aquila (marchi DOP), indiscutibile fiore all'occhiello dell'agricoltura Abruzzese.

Stile: Tripel. Grado alcolico: 7% ABV. Colore: oro zafferano.

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		

