

Les Pizzas

Focaccia Bianca	Ail, origan, huile d'olive.....	12.-
Focaccia Rossa	Ail, tomates, origan, huile d'olive.....	14.-
Focaccia Verde	Ail, pesto, origan, huile d'olive.....	15.-
Focaccia Calabria	Farcié aux tomates cerises, ail, basilic, origan, roquette	19.-
Margherita	Sauce tomate, mozzarella.....	16.-
Napoletana	Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, ail	19.-
Funghi	Sauce tomate, mozzarella, champignons	20.-
Prosciutto	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit	22.-
Capricciosa	Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, œuf	23.-
4 Stagioni	Sauce tomate, mozzarella, champignons, olives noires, câpres, poivrons, jambon cuit	24.-
Siciliana	Sauce tomate, mozzarella, champignons, olives noires, thon	24.-
Della Casa	Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, roquette, jambon de Parme, parmesan	28.-
Calabrese	Sauce tomate, mozzarella, salami piquant calabrese	24.-
Parma Doc	Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme	27.-
Calzone	Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, jambon cuit, œuf	25.-
Vegetariana	Sauce tomate, mozzarella, aubergines, artichauts, courgettes, poivrons, champignons, olives noires, basilic	27.-
Marinara	Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer sautés à l'ail	30.-
Tonno E Cipolla	Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons	22.-



4 Formaggi	Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, gruyère	25.-
Salmone	Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres	25.-
Alle Melanzane	Sauce tomate, mozzarella, aubergines à la sicilienne	24.-
Margherita D.O.C	Sauce tomate, mozzarella di Bufala, basilic, huile d'olive	25.-
La Bufalina	Sauce tomate, mozzarella di Bufala, tomates cerises, jambon de Parme DOC	28.-
Fratos	Sauce tomate, mozzarella, saucisse fraîche italienne, mascarpone, champignons, parmesan	29.-
Enzo	Sauce tomate, mozzarella, saucisse fraîche italienne, scamorza fumé, tomates cerises, parmesan, basilic	29.-
Biancaneve	Mozzarella Di Bufala, jambon de Parme, salami piquant	30.-
Impériale	Sauce tomate, mozzarella Di Bufala, salami piquant, jambon de Parme, tomates cerises, grana, roquette	34.-
Al Tartufo	Mozzarella di bufala, jambon de Parme, tomates cerises, huile aromatisée à la truffe, grana, roquette, mozzarella	34.-
Sorpresa	Moitié calzone, moitié pizza, garniture surprise du pizzaiolo	31.-

Les Pizzas DOC

Parmiggiana	Sauce tomate, mozzarella, aubergines, burrata, ail et basilic	31.-
Hop Suisse	Mozzarella, jambon cuit, œuf, gruyère, gorgonzola	33.-
Vesuvio	Saucisse, mozzarella, provola fumée, cime di rapa	33.-
Nduja	Sauce tomate, mozzarella, saucisse, oignon rouge, nduja et mozzarella di bufala	33.-
Massimo	Sauce tomate, mozzarella, salami, thon, oignon, Grana padano	29.-
Burratina	Mozzarella, tomates cerises, roquette, jambon de parme, burrata et pesto	34.-
Addo Papa	Mozzarella, tomates datterino jaune, guanciale romano, provola fumée et artichaut croustillant	34.-
Pistacchiosa	Mozzarella, mortadella, burrata et pistaches	34.-

Panuozzi

Calabria	Tomates, nduja, salami piquant, scamorza fumé, roquette	30.-
Salerno	Tomates cerises, ricotta, jambon de Parme, parmesan, roquette	31.-
Battipaglia	Tomates cerises, jambon de Parme, roquette, champignons, mozzarella di Bufala, parmesan	33.-
Napoli	Tomates cerises, scamorza fumé, saucisse fraîche italienne, parmesan, roquette	33.-
Fratos	Funghi fratos*, aubergines, mozzarella di Bufala, viande de bœuf grillée	35.-

*Funghi fratos : champignons de Paris cuits au four et parfumés à l'huile d'olive, ail

Les Boissons

CAFÉ		
Café, Espresso, Ristretto	3.80	
Renversé, Cappuccino, Latte macchiato	4.50	
Chocolat chaud	5.00	
Thé	3.40	
Infusion	3.10	

MINÉRAL		
Thé citron, pêche	33 cl	5.00
Coca cola, zéro, light	33 cl	5.00
Sprite, Fanta	33 cl	5.00
Valser Classic ou Naturelle	50 cl	5.00
Valser Classic ou Naturelle	75 cl	9.50

JUS DE FRUITS AU VERRE		
Jus d'orange, ananas, pomme	33 cl	4.50
Jus de tomate	20 cl	4.50

BIÈRES À LA PRESSION		
Moretti	25 cl	4.50
Moretti	50 cl	6.50
Panaché	25 cl	4.90
Monaco	25 cl	4.90
Galopin	20 cl	3.50

BOISSONS À PRIX MODÉRÉS		
Lait froid	20 cl	2.50
Jus d'orange	20 cl	3.00
Eau minérale naturelle	20 cl	2.00

APÉRITIFS DE 15 À 45%		DIGESTIFS DE 15 À 45%			
Martini blanc, rouge	4 cl	6.50	Limoncello	2.5 cl	7.00
Campari	4 cl	6.50	Grappa	2.5 cl	7.00
Pastis demi	2 cl	3.50	Grappa supérieure	2.5 cl	10.00
Pastis entier	4 cl	7.00	Sambuca	2.5 cl	7.00
Bitter rouge	1 cl	5.50	Amaretto	2.5 cl	8.00
Kir	1 cl	6.00	Bailey's	2.5 cl	8.00
Kir Royal	1 cl	10.00	Fernet Branca	2.5 cl	7.00
Champagne	1 cl	15.00	Williamine	2.5 cl	8.00
Prosecco	1 cl	10.00	Moitié-Moitié	2.5 cl	9.00
Spritz à l'italienne	1 cl	12.00	Amaro Averna	2.5 cl	7.00
prosecco, apérol, eau gazeuse			Amaro Montenegro	2.5 cl	7.00

RISTORANTE - PIZZERIA

Addo' Papa

DAI 3 FRATELLI SCALEA



ADDO' PAPA

Route de Saint-Julien 61 - 1212 Grand-Lancy

Tél. 022 820 12 34 - www.addopapa.ch

OUVERT 7/7

Les produits utilisés dans nos recettes peuvent contenir des allergènes, merci d'informer le personnel de salle si vous êtes concernés par l'intolérance à un de ces produits (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, graines de soja, lait et lactose, fruits à coque, céleri moutardé, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et produits à base de lupin, mollusques).

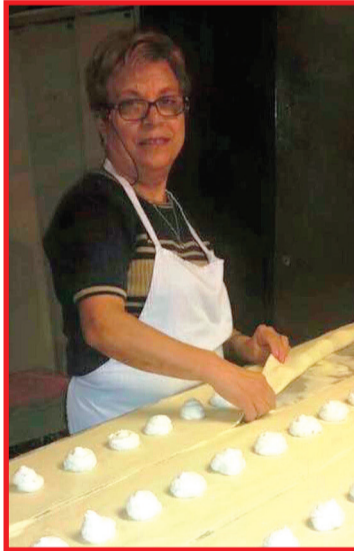
Location de salle, séminaires, repas d'entreprise, anniversaires, baptêmes...

Les Entrées

Salade verte.....	7.-
Salade mêlée.....	9.-
Rucola e parmigiano.....	15.-
Carpaccio de bœuf.....	22.-
Antipasto della Casa D.O.C.....	32.-
Charcuterie italienne, légumes grillés, tomates et mozzarella di Bufala sur lit de roquette	
Antipasto XXL (avec focaccia).....	49.-
Cocktail de crevettes.....	22.-
Tartare de bœuf 120 g / 180 g.....	20.- / 29.-
Bruschetta (3 pièces).....	11.-
1x Tomates cerises, oignons, origan et huile d'olive 1x Tapenade d'olives taggiasche 1x Crème de poivrons et anchois	
Antipasto Addo Papa.....(par personne).	32.-
Mixte d'antipasti Surprise Terre et Mer	
Gratin d'Aubergines.....	22.-
Tartare de saumon 120g / 180 g.....	20.- / 29.-

Festival des Salades

Salade du Chef.....	23.-
Salade verte, tomates, avocat, gruyère, olives noires et poulet pané	
Salade Hawaïenne.....	26.-
Salade verte, tomates, avocat, ananas, cocktail de crevettes, jambon de Parme et poulet pané	
Salade California.....	24.-
Salade verte, tomates, maïs, pomme, ananas et poulet pané	
Salade Italienne.....	25.-
Salade verte, tomates, mozzarella, avocat et jambon de Parme	
Salade Grecque.....	22.-
Salade verte, tomates, oignons, olives noires, féta, feuilles de vigne et origan	
Salade Calabria.....	29.-
Roquette, tomates, sauce balsamique, tranches de viande de bœuf grillées	
Salade Bufalone et Parma.....	26.-
Roquette, tomates, mozzarella di Bufala, jambon de Parme et vinaigrette du chef	
Salade Bufalone.....	24.-
Roquette, tomates, mozzarella di Bufala et vinaigrette du chef	
Carpaccio de bœuf 200 gr.....	30.-
Roquette et grana padano	



Révolution de Pâtes Fraîches du Chef

Tagliatelle della Mamma.....	26.-
Émincé de poulet, champignons, fond de veau, crème, grana	
Tagliatelle au Saumon fumé.....	26.-
Saumon fumé, oignons, crème, sauce tomate	
Tagliatelle aux Bolets.....	29.-
Bolets, crème, fond de veau, ail, grana	
Tagliatelle alla Porto Venere.....	29.-
Crevettes décortiquées, tomates cerises, crème, bisque de homard, roquette parfumée à l'huile aromatisée à la truffe, grana	
Tagliatelle alla Carbonara al Tartufo.....	29.-
Lardons, crème, œuf, crème et huile aromatisées à la truffe, grana	
Tagliatelle al Limone.....	25.-
Crème, citron, basilic, grana	
Tagliatelle alla Mediterranea.....	25.-
Huile d'olive, oignons, ail, basilic, tomates cerises, grana	
Tagliatelle all' Amatriciana.....	25.-
Lardons, oignons, persil, tomates cerises, grana	
Fagottini al Gusto di Tartufo.....	31.-
Crème et huile aromatisées à la truffe	



Les Pâtes du Chef

Penne alla Carbonara.....	23.-
Lardons, crème, œuf, grana	
Penne al Pesto.....	22.-
Basilic, ail, huile d'olive, grana	
Penne alla Vodka.....	24.-
Lardons, oignons flambés à la vodka, piment, sauce tomate, crème, grana	
Penne Arrabbiata.....	20.-
Huile d'olive, ail, piment, sauce tomate, persil, grana	
Penne Napoli.....	20.-
Sauce tomate, basilic, grana	
Penne alla Campagnola.....	24.-
Huile d'olive, champignons, olives, basilic, tomates cerises, grana	
Penne dello Chef.....	25.-
Champignons, jambon cuit, bolognaise, crème, sauce tomate, grana	
Spaghetti Sciuesciue.....	22.-
Huile d'olive, ail, tomates cerises, basilic, grana	
Spaghetti aglio e Olio Peperoncino.....	20.-
Huile d'olive, ail, piment, persil, grana	
Spaghetti d'Alici.....	21.-
Huile d'olive, ail, anchois, olives noires, câpres, persil, grana	
Spaghetti alla Bolognese.....	23.-
Bolognaise, sauce tomate, grana	
Spaghetti Vongole.....	27.-
Huile d'olive, ail, vongoles, persil	
Spaghetti Carrettiera.....	23.-
Huile d'olive, ail, lardons, tomates cerises, basilic, grana	
Spaghetti allo Scoglio.....	29.-
Huile d'olive, ail, fruits de mer, persil, tomates cerises	

Pâtes Gratinées du Chef

Cannelloni fait maison della Mamma Scaela.....	27.-
Farcis à la ricotta et viande hachée, mozzarella, grana	
Lasagna della Mamma Scalea fait maison.....	26.-
Farcies à la bolognaise, béchamel, mozzarella, grana	
Gnocchi alla Sorrentina.....	25.-
Ail, sauce tomate, basilic, mozzarella, grana	
Gnocchi al Gorgonzola.....	25.-
Crème, gorgonzola, mozzarella, grana	
Penne alla Siciliana.....	25.-
Aubergines, ail, basilic, mozzarella, sauce tomate, grana	
Panzerotti Ricotta et Épinards.....	26.-
Farcies à la ricotta, épinards, sauce tomate, crème, mozzarella et grana	
Penne dello Chef al Forno.....	26.-
Champignons, jambon cuit, bolognaise, crème, sauce tomate, grana	

Pâtes Fraîches Mamma Scalea

Trofie al Profumo Di Mare.....	32.-
Huile d'olive, ail, vongoles, gambas, bisque de homard, calamars, petites seiches, crevettes, moules	
Scialatielli con Vongole Veraci.....	30.-
Ail, huile d'olive, vongoles, persil, tomates cerises	
Scialatielli agli Scampi.....	32.-
Langoustines, ail, persil, tomates cerises, huile d'olive, bisque de homard	
Fusilli Calabresi di Massimo.....	30.-
Saucisse flambée au vin rouge, aubergines, romarin, tomates cerises, grana	
Strascinati Napoletani.....	28.-
Ricotta, tomates cerises, ail, basilic, huile d'olive, grana	
Pasta e Fagioli alla Napoletana.....	31.-
Strascinati napoletani, haricots blancs, ail, saucisse, guanciale, tomates cerises, pecorino romano	
Coppa di Pasta Fratos.....	33.-
Copeaux de parmesan du chef, cortecce di pasta avec saucisse, bolets flambés au vin blanc, fond de veau, crème	
Paccheri Lido.....	32.-
Espadon frais, tomates cerises, menthe, aubergines, ail et huile d'olive	
Paccheri Enzo.....	30.-
Chair à saucisse, crème de poivrons, pecorino romano, 'Nduja, huile parfumée à la truffe	
Paccheri 3 fratelli scalea.....	35.-
Saucisse de porc, 3 champignon, crème et huile aromatisée à la truffe	
Paccheri Addo Papa.....	35.-
Calamaretti, artichaut, olive taggiasche, guanciale et pecorino romano	
Fusilli nduja.....	33.-
Chair à saucisse, oignon rouge, aubergines, sauce tomates, nduja et pecorino romano	
Scialatielli alla Gricia.....	33.-
Crème de pecorino romano, guanciale romano et poivre noir concassé	



Risotto du chef

Risotto aux Fruits de Mer.....	33.-
Calamars, petites seiches, crevettes, moules, vongoles, bisque de homard	
Risotto aux Bolets.....	30.-
Bolets, ail, fond de veau, vin blanc, grana	
Risotto al Parmigiano.....	28.-
Beurre, oignons, parmesan en copeaux	



Viandes grillées au charbon de bois

Pavé de filet de bœuf.....	40.-
Nature	
Bolets.....	45.-
Morilles.....	49.-
Alla Bellini (vin rouge, poivre noir concassé, crème balsamic).....	42.-
Sauce à la crème parfumée à l'huile aromatisée à la truffe	
49.-	
Entrecôte de bœuf.....	34.-
Nature	
Beurre maison.....	36.-
Poivre vert.....	36.-
Bolets.....	39.-
Morilles.....	42.-
Sauce à la crème parfumée à l'huile aromatisée à la truffe	
42.-	
Poulet fermier.....	33.-
Côtelettes d'agneau.....	46.-

Spécialités du chef

Tagliata de filet de bœuf.....	45.-
grillé au balsamic, roquette et parmesan	

Oreille d'éléphant de veau pané.....	46.-
escalope viennoise de veau	

Garniture au choix : pâtes, riz, légumes, frites
Provenance de la viande : Suisse - France - Irlande



Poissons grillés au charbon de bois

Fritto Misto dello Chef.....	42.-
Calamars, petites seiches, crevettes décortiquées, gambas	
Filets de perche meunière - beurre et citron.....	36.-
Tranche d'espadon à la méditerranéenne.....	36.-
Roquette et tomates cerises sautées à l'ail et à l'huile d'olive	
Tranche d'espadon alla Guazzetto.....	38.-
Moules, vongoles, tomates cerises, ail, huile d'olive	
Gambas à l'ail.....	38.-
Gambas, ail, persil, huile d'olive	
Gambas à la provençale.....	38.-
Gambas, ail, persil, herbes de Provence, tomates cerises	
Poulpe grillé.....	42.-
Grillade de poissons.....	48.-
Calamar, Gambas, Espadon, Langoustine	

