

Benvenuti al Papeo



Per chi se lo chiede "papeo" è un termine spagnolo piuttosto colloquiale che significa spuntino, pasto, mangiata.

Papeo è l'impegno che abbiamo voluto prendere dopo oltre 20 anni di esperienza nella pizzeria da asporto, come risposta ai clienti che da tempo ci invitavano a realizzare questo progetto: un locale accogliente dove poter gustare la nostra pizza in piacevole compagnia.

Per ampliare la nostra offerta abbiamo deciso di affiancare alla pizzeria la cucina, dedicando ad entrambe la cura e la passione che da sempre ci caratterizzano.

Potete seguirci su  - pizzeria papeo  
Sul web - [www.pizzeriapapeo.it](http://www.pizzeriapapeo.it)



SCARICA LA NOSTRA APP  
PER ANDROID E IOS

I nostri orari  
Da Lunedì a Sabato  
11,30 - 14,30  
18,30 - 22,30  
DOMENICA CHIUSO

## I Nostri Impasti

I nostri impasti, tutti realizzati con lievito madre, hanno una lievitazione minima di 36 ore che li rende estremamente leggeri e digeribili. Ciascuno possiede inoltre caratteristiche proprie, in modo da poter soddisfare i gusti e le esigenze della nostra clientela. La cottura nel forno a legna conferisce alla pizza la perfetta consistenza e fragranza.

### Impasto Classico

Impasto tradizionale, prodotto con farina di grano tenero a "km zero" proveniente da agricoltori della zona. Contiene glutine.

COMPOSIZIONE: farina di grano tenero 0 - acqua - olio di girasole - sale - lievito madre

### Impasto Integrale (+ € 1,50)

Prodotto con farine non raffinate quindi più sano per l'organismo, ricco di fibre aiuta a regolarizzare l'intestino e a saziare con minor apporto calorico. Contiene glutine.

COMPOSIZIONE: farina di grano tenero integrale - acqua - olio di girasole - sale - lievito madre

### Impasto Farro (+ € 1,50)

Il farro è il cereale in assoluto meno calorico, è ricco di nutrienti e ha un basso indice glicemico, di conseguenza è indicato per i diabetici. Contiene glutine.

COMPOSIZIONE: farina di farro bio - acqua - olio di girasole - sale - lievito madre

### Impasto Kamut (+ € 1,50)

Il kamut è un grano antico che non ha subito modificazioni nella storia, è ricchissimo di proteine e minerali quali ferro, potassio, magnesio, rame, zinco e soprattutto selenio, potente antiossidante. Contiene glutine.

COMPOSIZIONE: farina di kamut bio - acqua - olio di girasole - sale - lievito madre



# I Nostri Impasti

### Impasto Senatore Cappelli (+ € 1,50)

Il Cappelli è un grano duro con caratteristiche molto simili al kamut che viene coltivato esclusivamente in Italia, principalmente in Puglia e Basilicata. Contiene glutine.

COMPOSIZIONE: farina di grano duro Cappelli bio - acqua - olio di girasole - sale - lievito madre

### Impasto Cereali (+ € 1,50)

Miscela di cereali particolarmente ricca di fibre, minerali, proteine e vitamine. Contiene glutine.

COMPOSIZIONE: mix di farina 00, semola di grano duro, soia integrale, semolino di mais, semi di sesamo, farina di segale, fiocchi d'avena, semi di miglio, semi di lino, farina di germe di grano, fiocchi d'orzo, farina di malto - acqua - olio di girasole - sale - lievito madre

### Impasto Senza Glutine (+ € 1,50)

L'impasto dedicato a chi è celiaco o intollerante al glutine.

COMPOSIZIONE: farina Schar "Mix it!" - acqua - olio di girasole - sale - lievito madre



# Pizze Classiche

Servizio - € 2,00

<b>1 Marinara</b>	€ 3,00	<b>12 Salame Piccante</b>	€ 6,50
Pomodoro - aglio - origano		Pomodoro - mozzarella - salame piccante	
<b>2 Margherita</b>	€ 5,00	<b>13 Tonno e Cipolla</b>	€ 7,00
Pomodoro - mozzarella		Pomodoro - mozzarella - tonno - cipolla	
<b>3 Fiordilatte</b>	€ 6,00	<b>14 Crudo</b>	€ 7,00
Pomodoro - fiordilatte		Pomodoro - mozzarella - prosciutto crudo di Parma	
<b>4 Bufala</b>	€ 6,00	<b>15 Quattro Formaggi</b>	€ 7,00
Pomodoro - mozzarella di bufala		Pomodoro - mozzarella - 4 formaggi	
<b>5 Napoli</b>	€ 6,00	<b>16 Quattro Stagioni</b>	€ 8,00
Pomodoro - mozzarella - acciughe - origano		Pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto - salsiccia - funghi - carciofini	
<b>6 Funghi</b>	€ 6,00	<b>17 Verdure</b>	€ 8,00
Pomodoro - mozzarella - funghi		Pomodoro - mozzarella - verdure miste	
<b>7 Prosciutto Cotto</b>	€ 6,00	<b>18 Capricciosa</b>	€ 8,00
Pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto		Pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto - salsiccia - funghi - peperoni - olive	
<b>8 Romana</b>	€ 6,00	<b>19 Speck e Rucola</b>	€ 8,00
Pomodoro - mozzarella - acciughe - capperi - origano		Pomodoro - mozzarella - speck - rucola	
<b>9 Salsiccia</b>	€ 6,00	<b>20 Jolly</b>	€ 8,00
Pomodoro - mozzarella - salsiccia		Pomodoro - mozzarella - salsiccia - salame - prosciutto cotto - cipolla - porcini	
<b>10 Siciliana</b>	€ 6,00	<b>21 Segreto</b>	€ 8,00
Pomodoro - mozzarella - acciughe - capperi - olive - origano		.....	
<b>11 Cotto e Funghi</b>	€ 7,00		
Pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto - funghi			



# Pizze Speciali

Servizio - € 2,00

<b>22 Prima Pizza</b>	€ 8,00
fiordilatte - funghi porcini - olive di riviera - pomodorini insaporiti - basilico	
<b>23 Rustica</b>	€ 8,00
Pomodoro - fiordilatte affumicato - salsiccia - rucola	
<b>24 Trevigiana</b>	€ 8,00
Pomodoro - fiordilatte affumicato - pancetta - radicchio	
<b>25 Nino</b>	€ 9,00
Pomodoro - mozzarella - mascarpone - porcini salame piccante - pepe nero	
<b>26 Contadina</b>	€ 9,00
Pomodoro - fiordilatte - pomodori secchi - porcini - melanzane - salsiccia - basilico	
<b>27 Peppe</b>	€ 7,00
Pomodoro - mozzarella - gorgonzola - peperoni arrostiti	
<b>28 Clelia</b>	€ 8,00
Pomodoro - fiordilatte - prosciutto crudo - scaglie di grana - pomodorini - basilico - olio d'oliva	

<b>29 Lucana</b>	€ 8,00
Fiordilatte - salsiccia - cime di rapa	
<b>30 Scarolina</b>	€ 8,00
Fiordilatte - pomodorini insaporiti - scarola - olive	
<b>31 Caponata</b>	€ 9,00
Fiordilatte - pomodorini insaporiti - zucchine - peperoni - cipolla - capperi	
<b>32 Tirolo</b>	€ 9,00
Fiordilatte - pomodorini insaporiti - peperoni arrostiti - olive di riviera - speck	
<b>33 Profumo d'Estate</b>	€ 9,00
Fiordilatte - lonza affumicata - zucchine - menta - olio al limone	
<b>34 Burratina</b>	€ 9,00
Burrata - pomodorini insaporiti - cime di rapa - prosciutto crudo	



# Focacce ai Cereali

Servizio - € 2,00

## 35 Italia

Mortadella - fiordilatte - pomodoro a fette - lattuga

€ 9,50

## 36 Cottarella

Prosciutto cotto - fiordilatte - pomodorini insaporiti - lattuga

€ 9,50

## 37 Primavera

Prosciutto cotto - burrata - pomodorini insaporiti - basilico - olio d'oliva

€ 9,50

## 38 Via Emilia

Prosciutto crudo - scaglie di grana - rucola - aceto balsamico

€ 9,50



SCARICA LA NOSTRA APP  
PER ANDROID E IOS

## 39 Papeo

Prosciutto crudo - fiordilatte - pomodorini insaporiti - lattuga - olive

€ 9,50

## 40 Riviera Adriatica

Prosciutto crudo - burrata - pomodorini insaporiti - rucola - olive

€ 9,50

## 41 Pantera Rosa

Salmone - salsa rosa - lattuga - fettine di lime - pepe rosa

€ 9,50



# La Nostra Cucina

Servizio - € 2,00



# Insalate

Servizio - € 2,00

## 42 Greca

feta, pomodori, cetrioli, olive verdi, cipolla, lattuga, peperoni arrostiti, salsa yogurt

€ 7,00

## 43 Pollo Yogurt

pollo, olive verdi, lattuga, scaglie di grana, melanzane grigliate, rucola, salsa yogurt

€ 7,00

## 44 Turca

tacchino, pomodori, zucchine grigliate, melanzane grigliate, patate al forno, peperoni arrostiti, salsa yogurt, menta fresca

€ 7,00

## 45 Contadina

lattuga, radicchio, olive verdi, pomodori, zucchine grigliate, melanzane grigliate, salsa yogurt

€ 7,00

## 46 Nizzarda

tonno - uovo sodo - lattuga - olive verdi  
pomodori - radicchio - patate al forno - fagiolini

€ 7,00

## 47 Delicata

lonzino di maiale aromatizzato alla paprika  
con verdure in agrodolce

€ 7,00

## 48 Sfizioza

prosciutto cotto, emmenthal,  
verdure miste in salsa citronette

€ 7,00



SCARICA LA NOSTRA APP  
PER ANDROID E IOS



# Dolci & Sorbetti

Servizio - € 2,00







# Vini

## Vini Bianchi

Pignoletto Frizzante Bio Corte D'Aibo (Colli Bolognesi)	€ 13,00
Chardonnay Bio Corte D'Aibo (Colli Bolognesi)	€ 13,00
Passerina Moncaro (Marche)	€ 16,00
Inzolia Tareni az. Carlo Pellegirno (Sicilia)	€ 12,00
Prosecco Greman az. Soligo (Veneto)	€ 12,00
Franciacorta Brut Monterossa (Lombardia)	€ 30,00

## Vini Rossi

Ottocento Nero Lambrusco (Modena)	€ 13,00
Principe di Ribano Sangiovese Superiore (Romagna) lt. 0,750	€ 14,00
Cucherla Barbera Ferma BioCorte D'Aibo (Colli Bolognesi)	€ 17,00
Merlot IGT Bio Corte D'Aibo (Colli Bolognesi)	€ 13,00
Rosso Conero Moncaro (Marche)	€ 16,00



# Bevande

## Birre

Blanche - 0,33	€ 3,50
Fraziskaner - 0,50	€ 5,00
Paulaner - 0,50	€ 5,00
Orfrumer - 0,50	€ 6,00

Acqua Alisea - 0,75 naturale o gassata	€ 2,00
Coca Cola in Lattina cl.33	€ 2,50
Zero - Light - Senza Caffeina - Sprite in Lattina cl.33	€ 2,50
Fanta in Lattina cl.33	€ 2,50

## Liquori

Caffè	€ 1,10
Caffè macchiato	€ 1,10
Caffè corretto	€ 1,50
Cappuccino	€ 1,20
The caldo	€ 1,50
Tisane	€ 1,50

Amaro Lucano	€ 3,00
Amaro del Capo	€ 3,00
Sambuca Molinari	€ 3,00
Limoncello	€ 3,00
Vecchia Romagna	€ 3,00
Jack Daniel's	€ 4,00
Grappa di Moscato	€ 3,00
Grappa Prime Uve Bianca	€ 4,00
Grappa Prime Uve Nera	€ 4,00
Grappa 18 Lune	€ 4,00



# Le Birre Artigianali

**Soligo Chiara - 0,75** € 13,00

Alla vista si presenta dorata con schiuma bianca e persistente, al naso evidenti note floreali e agrumate, molto fresche.

Si abbina a tutte le portate dal sapore non particolarmente pronunciato.

**Soligo Ambrata - 0,75** € 13,00

Al naso è ricca di profumi agrumati e speziati, all'assaggio rivela un carattere deciso. La schiuma è setosa e persistente, dai riflessi ambrati.

Da abbinare a carni rosse o grigliate o a formaggi stagionati.

**Kikka Bionda - 0,75** € 15,00

Birra artigianale bionda non pastorizzata ad alta fermentazione con aggiunta di verdicchio dei castelli di Jesi.

**Kikka Rossa - 0,75** € 15,00

Birra artigianale rossa non pastorizzata ad alta fermentazione di vino cotto.

# Le Birre Senza Glutine

**Zatec - 0,50** € 6,00

**Daura - 0,33** € 4,00

