

CACIO PEPE

CACIO PEPE UTILISE DES PRODUITS FRAIS ET ULTRA FRAIS, DOP (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA) ET ISSUS D'UNE AGRICULTURE RAISONNÉE ET DURABLE.

(V) = VÉGÉTARIEN

ANTIPASTI PER INIZIARE

POUR DÉBUTER UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ ET / OU EN ACCOMPAGNEMENT DE NOS SPAGHETTI CACIO PEPE

18€ ASSIETTE À PARTAGER
DAL SALUMIERE, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES, FROMAGES & CONDIMENTS

7€ MOZZARELLA DI BUFALA (V)
CAMPANIA DOP (125 G)

14€ BURRATA (V)
EN DIRECT DE NOTRE PRODUCTEUR (200 G)

8€ STRACCIATELLA (V)
CŒUR DE BURRATA, À LA CUILLÈRE

8€ PROSCIUTTO CRUDO
LE JAMBON CRU FONDANT À SOUHAIT

10€ MORTADELLA À LA TRUFFE

5€ SPIANATA PICCANTE
SALAME DE CALABRE, ASSEZ ÉPICÉE

4€ FOCACCIA CUITE AU FOUR A PIZZA (V)
À L'ORIGAN, HUILE D'OLIVE & PECORINO

4€ BELLES OLIVES VERTES DE SICILE, À CROQUER (V)

6€ ROQUETTE, À L'HUILE D'OLIVE & BALSAMIQUE (V)
COPEAUX DE GRANA & TOMATES CERISES



Menu enfant

JUSQU' À 12 ANS

12€
PIZZA OU PASTA BAMBINI,
UN SIROP ET UN DESSERT

PASTA VERAMENTE DELLA CASA

NOS PÂTES FRAICHES FAITES MAISON CHAQUE JOUR

17€ PAPPARDELLE AL RAGÙ
ON NE PRÉSENTE PLUS CETTE RECETTE EMBLÉMATIQUE, CUISINÉE AU BŒUF & TOMATES SAN MARZANO

24€ SPAGHETTI ALLE CAPESANTE
PETITES SAINT JACQUES À LA BISQUE DE CRUSTACÉS, TOMATES CERISES, TAPENADE D'OLIVES NOIRES & ÉCLATS DE PISTACHE GRILLÉE

17€ FUSILLONI ALLA PUTTANESCA
CUISINÉS AUX TOMATES SAN MARZANO, CÂPRES, OLIVES, ANCHOIS, THON & PIGNONS DE PIN, POINTE DE STRACCIATELLA EN FINITION

22€ RIGATONI DELLO CHEF
CRÈME DE MORILLES, GUANCIALE, ŒUF À 63°C & NOISETTES TORRÉFIÉES

10€ SPAGHETTI AL POMODORO (V)
LA PASTA SIMPLEMENT CUISINÉE À LA SAUCE TOMATE SAN MARZANO

17€ FUSILLONI DEL MERCATO (V)
CRÈME D'ARTICHAUT, TOMATES SÉCHÉES, NOIX DE PÉCAN & MOZZARELLA DI BUFALA EN FIN DE CUISSON

RESTAURANT OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 22H00 (22H30 LE VENDREDI ET LE SAMEDI).

ANIMAUX NON ADMIS EN SALLE.
RÉSERVATION VIA TÉLÉPHONE
AU 09 73 89 62 26 OU VIA LE SITE
WWW.CACIOPEPE.FR

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS :
ESPÈCE, CB, TICKET RESTAURANT.
CHÈQUES NON ACCEPTÉS.



Spaghetti CACIO PEPE

C'EST NOTRE RECETTE SIGNATURE, AVEC SEULEMENT 3 INGRÉDIENTS, RIEN D'AUTRE : DES SPAGHETTI MAISON, DU PECORINO ROMANO ET LA SAVEUR DU POIVRE SANS LE PIQUANT

10€
SPAGHETTI CACIO PEPE, TELS QUELS (V)

16€
SPAGHETTI CACIO PEPE, CARBONA MIA
ŒUF À 63°C & GUANCIALE CROUSTILLANT

20€
SPAGHETTI CACIO PEPE, TAGLIATA DI MANZO
ÉMINCÉ DE BŒUF ULTRA TENDRE, CIBOULETTE & HUILE D'OLIVE

24€
SPAGHETTI CACIO PEPE, GAMBERI GIGANTI
GAMBAS DE MADAGASCAR, SAISIES À L'HUILE D'OLIVE (4 PIÈCES)

18€
SPAGHETTI CACIO PEPE, PROSCIUTTO AL TARTUFO,
JAMBON BLANC À LA TRUFFE & HUILE TRUFFÉE

PIZZA ISPIRATA A NAPOLI

INSPIRÉES DE LA TRADITION NAPOLITAINE, CUITES À 400°C

11€ MARGHERITA (V)
TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, PECORINO, BASILIC, HUILE D'OLIVE EN FIN DE CUISSON

17€ MARGHERITA GOLOSA (V)
MOZZARELLA DI BUFALA OU STRACCIATELLA EN FIN DE CUISSON

17€ CACIO PEPE (V)
CRÈME DE PECORINO & POIVRE, MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA, COPEAUX DE GRANA, NOIX DE PÉCAN & MIEL ÉPICÉ

17€ LA GIUSEPPINA
TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, STRACCIATELLA, JAMBON CRU & ROQUETTE EN FIN DE CUISSON

18€ PAPA MIMMO
MOZZARELLA FIORDILATTE, PESTO DE PISTACHE, MORTADELLE À LA TRUFFE EN FIN DE CUISSON

18€ MAMMA REGINA
TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, CHAMPIGNONS, OLIVES & JAMBON BLANC À LA TRUFFE EN FIN DE CUISSON

16€ ZIO CALABRESE
MOZZARELLA FIORDILATTE, TOMATES CERISES, CHAMPIGNONS, SPIANATA PICCANTE, ROQUETTE & COPEAUX DE GRANA EN FIN DE CUISSON

16€ CICCIOLOINA
CRÈME D'ARTICHAUT, MOZZA FIORDILATTE, TOMATES CERISES, OLIVES NOIRES, CIBOULETTE & THON EN FIN DE CUISSON

Dolci e Gelati

INCOMPARABLES GLACES & SORBETS FAITS MAISON :

7,50€

- GLACE FIORDILATTE AU LAIT ENTIER, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY & AMANDES GRILLÉES
- GLACE PISTACHE, COULIS DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY & PISTACHES CARAMÉLISÉES
- GLACE NOISETTE, SAUCE NUTELLA, CHANTILLY & NOISETTES CARAMÉLISÉES

8€ TIRAMISÙ.
SUIVANT LA TRADITION, MASCARPONE, CAFÉ & AMARETTO

8€ TORTA AL CIOCCOLATO
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR, CHANTILLY MAISON

8€ CROSTATA AL LIMONE
INOUBLIABLE TARTE AU CITRON & MERINGUE ITALIENNE

8€ BABA DI NAPOLI
LÉGÈREMENT PARFUMÉ DE RHUM, SAUCE NUTELLA, CHANTILLY & NOISETTES CARAMÉLISÉES

5€ AFFOGATO AL CAFFÈ
GLACE FIORDILATTE, CHANTILLY & CAFÉ ESPRESSO

4€ CREMA AL CAFFÈ.
LÉGÈRE & ONCTUEUSE CRÈME DE CAFÉ GLACÉE