

# 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 CUILLE

**8€ PROSCIUTTO CRUDO**  
LE JAMBON CRU FONDANT À SOUHAIT

**10€ MORTADELLA À LA TRUFFE**

**5€ SPIANATA PICCANTE**  
SALAME DE CALABRE, ASSEZ ÉPICÉE

**4€ FOCACCIA CUIE 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