

# CACIO PEPE

ANTIPASTI PER  
INIZIARE

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

**19€ DA SALUMIERE**  
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES, FROMAGES & CONDIMENTS

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

**12€ BURRATA (V)**  
EN DIRECT DE NOTRE PRODUCTEUR (200 G)

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

**7€ MORTADELLA AL PISTACCHIO**

**7€ FINOCCHIONA**  
SALAME AU GRAIN DE FENOUIL TYPIQUE DE TOSCANA

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

**4,50€ FOCACCIA**  
CUIT AU FOUR À PIZZA À L'ORIGAN, HUILE D'OLIVE & PECORINO

**4€ BELLES OLIVES VERTES**  
DE SICILE À CROQUER

**12,50€ CARPACCIO**  
BOEUF FINEMENT TRANCHÉ ASSAISONNÉ À HUILE D'OLIVE ET VINAIGRE BALSAMIQUE, SALADE DE ROQUETTE ET COPEAUX DE GRANA ET TOMATES CERISES

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

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

(V) = VÉGÉTARIEN

CHERS CLIENTS,  
LORS DE NOS SERVICES DU SOIR LE WEEK-END, NOTRE RESTAURANT PROPOSE DEUX SERVICES :  
À 19H ET À 21H.  
SI VOUS CHOISISSEZ DE RÉSERVER POUR LE SERVICE DE 19H,  
NOUS VOUS PRIONS DE LIBÉRER LA TABLE POUR 21H AFIN D'ACCUEILLIR LE PROCHAIN SERVICE.



## 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 BIANCO**  
COMME UNE VRAIE BOLOGNAISE "SANS LA SAUCE TOMATE", VIANDE DE BŒUF CUISINÉE, VINAIGRETTE A LA TRUFFE NOIRE

**22€**  
**SPAGHETTI ALLA LUCIANA**  
POULPE CUISINÉ À LA SAUCE TOMATE SAN MARZANO, OLIVES NOIRES & CÂPRES DESSALÉES, STRACCIATELLA ET PISTACHE CONCASSÉE EN FINITION

**17€**  
**SPAGHETTI BURRO E ALICI**  
CRÈME D'ANCHOIS, PISTACHE, STRACCIATELLA, ZESTE DE CITRONS, CÂPRES FRIS

**20€**  
**RIGATONI NORMA (V)**  
AUBERGINE À LA SAUCE TOMATE, OLIVES, RAISINS BRUNS ET PINOLI, MOZZARELLA DI BUFALA

**11,50€**  
**SPAGHETTI AL POMODORO (V)**  
LA PASTA SEMPLICEMENTE CUISINÉE À LA SAUCE TOMATE SAN MARZANO

**15€**  
**FUSILLONI DELL' ORTO (V)**  
CRÈME POIVRON, POIVRONS GRILLÉS, TOMATES SÉCHÉES, MOZZARELLA DI BUFALA, NOIX DE PÉCAN CONCASSÉES.

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

**11,50€**  
**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)

**24€**  
**SPAGHETTI CACIO PEPE & CARPACCIO**

## PIZZA ISPIRATA A NAPOLI

INSPIRÉES DE LA TRADITION NAPOLITAINE, CUITES À 400°C

**11,50€**  
**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

**18€**  
**CACIO PEPE (V)**  
CRÈME DE PECORINO & POIVRE, MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA, COPEAUX DE GRANA, NOIX DE PÉCAN & MIEL ÉPICÉ

**18,50€**  
**CAPRI**  
BASE DE FOCACCIA, FIOR DI LATTE, TOMATES CERISES EN CUISSON, JAMBON CRU, ROQUETTE ET STRACCIATELLA EN FIN DE CUISSON

**19€**  
**MAMMA ROSA**  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PESTO DE PISTACHE, MORTADELLA, PISTACHE CONCASSÉE ET BURRATA DE 200GR EN FIN CUISSON

**16,50€**  
**LA CAPRICCIOSA**  
TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC AUX HERBES ET CHAMPIGNON DE PARIS EN CUISSON, ARTICHAUT ET OLIVES NOIRES

**17€**  
**0 SOLE MIO**  
SAUCE TOMATE JAUNE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATES CERISES & OLIVES NOIRES, THON ET PIGNONS DE PIN EN FIN CUISSON

**14,50€**  
**SOFIA (V)**  
CRÈME DE POIVRON, FIOR DI LATTE, TOMATES CERISES ET CHAMPIGNONS EN CUISSON. POIVRONS GRILLÉS ET OLIVES NOIRES EN FIN DE CUISSON

## Dolci e Gelati

INCOMPARABLES GLACES & SORBETS FAITS MAISON :

**8€**

- GLACE FIOR DI LATTE AU LAIT ENTIER, SAUCE NUTELLA, CHANTILLY & AMANDES TORÉFIÉES
- GLACE VARIEGATO À L'AMARENA, GLACE AUX GRIOTTES, GRIOTTES, CHANTILLY & ÉCLATS DE CHOCOLAT NOIR
- GLACE TIRAMISU, GLACE MARSCARPONE, SAUCE CHOCOLAT ET CAFÉ, BISCUIT SAVOIRARDO ET CHANTILLY

**8,50€**  
MORBIDO AL CIOCCOLATO.  
COMME UNE MOUSSE AU CHOCOLAT, SAUCE VANILLE & CROQUANT À LA VANILLE

**8,50€**  
CROSTATA AL LIMONE  
INOUBLIABLE TARTE AU CITRON & MERINGUE ITALIENNE

**8,50€**  
PANNA COTTA ALLA NOCCIOLA  
TOUT AUTOUR DE LA NOISETTE

**6€**  
AFFOGATO AL CAFFÈ  
GLACE FIOR DI LATTE, CHANTILLY & CAFÉ ESPRESSO

**4,50€**  
CREMA AL CAFFÈ  
LÉGÈRE & ONCTUEUSE CRÈME DE CAFÉ GLACÉE

**9,50€**  
BABA  
COULIS FRUIT ROUGE, CHANTILLY, GRIOTTE, PISTACHE CARAMELISÉE

# CACIO PEPE

\*LES BOUTEILLES ENTAMÉES PEUVENT ÊTRE EMPORTÉES.

## CHAMPAGNE

- 65€ GOSSET EXTRA BRUT
- 75€ GOSSET GRANDE RÉSERVE
- 95€ GOSSET BLANC DE BLANC

## VINO ROSATO

- | VERRE                                      | BOUTEILLE |
|--|-----------|
| 12.5CL                                     | 75CL      |
| 6€   | 24€       |
| ROSÉ RABOSO D.O.C. VENEZIA, TERRE DI MARCA |           |
| 8€   | 32€       |
| PETULA A.O.P. LUBERON, MARRENON            |           |

## VINO BIANCO

- | VERRE   | BOUTEILLE |
|---|-----------|
| 12.5CL  | 75CL      |
| 6€  | 24€       |
| GRILLO D.O.C. SICILIA, MUSITA                     |           |
| 7€  | 29€       |
| PINOT GRIGIO RAMATO D.O.C. VENETO, TERRE DI MARCA |           |
| 8€  | 32€       |
| PECORINO, I.G.P. TENUTA MUROLA                    |           |

## VINO ROSSO

- | VERRE  | BOUTEILLE |
|--|-----------|
| 12.5CL   | 75CL      |
| 6€   | 24€       |
| NERO D'AVOLA D.O.C. SICILIA, MUSITA                        |           |
| 7€   | 29€       |
| PRIMITIVO I.G.T. PUGLIA, LA TRAVERSATA                     |           |
| 8€   | 32€       |
| MONTEPULCIANO D' ABRUZZO, D.O.C, MONTIPAGANO, UMANI RONCHI |           |



## GRAPPA DI NONINO (4CL)

- 6€ TRADIZIONE
- 8€ MOSCATO
- 8€ AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- 12€ CUVÉE RISERVA 5 ANNI ANTICA
- 19€ GINGER SPIRIT

## RHUM VODKA GIN

- 7€ BACARDI CARTA BIANCA
- 7€ BACARDI CARTA ORO
- 9€ ZACAPA 23
- 25€ ZACAPA XO
- 6€ ERISTOFF
- 10€ GREY GOOSE
- 6€ TANQUERAY
- 8€ TANQUERAY TEN

## WHISKY

- 6€ WILLIAM LAWSON'S
- 9€ TALISKER PORT RUIGHE
- 10€ GLENMORANGIE 10 ANS
- 13€ ARDBEG TEN
- 25€ GLENMORANGIE SIGNET

## LIQUORE E DIGESTIVI

- 5€ LIMONCELLO
- 6€ LIMONCELLO IL BENEDEUCE
- 6€ AMARETTO IL BENEDEUCE
- 6€ GET 27
- 6€ GET 31
- 8€ SAMBUCA
- 8€ ITALICUS
- 8€ SAINT GERMAIN
- 8€ COGNAC HENNESSY VS
- 8€ FRAPPIN VSOP
- 29€ COGNAC HENNESSY XO

## CAFFÈ E TÈ

- |   |  |
|---|--|
| 2,50€ RISTRETTO                                       | 4,50€ THÉ  |
| 2,50€ ESPRESSO  | 5€ CHOCOLAT CHAUD                                  |
| 3,50€ CAPPUCCINO                                      | 10€ IRISH COFFEE WHISKY, CAFÉ, CRÈME CHANTILLY     |
| 4€ LATTE MACCHIATO                                    | 10€ ITALIAN COFFEE AMARETTO, CAFÉ, CRÈME CHANTILLY |
| 4,50€ AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO, GLACE FIOR DI LATTE |  |

## COCKTAILS

- 9€ LIMONCELLO GIN COLLINS GIN TANQUERAY, LIMONCELLO, JUS DE CITRON, EAU GAZEUSE
- 9€ AMERICANO MARTINI ROSSO, CAMPARI, EAU GAZEUSE
- 9€ MOJITO POIVRE RHUM BLANC, POIVRE, MENTHE, CITRON VERT ET SUCRE DE CANNE
- 9€ MOJITO RHUM BLANC ET AMBRÉ, MENTHE, CITRON VERT ET SUCRE DE CANNE

## COCKTAILS SIGNATURE

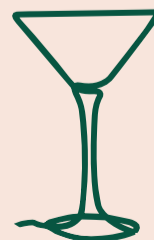
- 10€ ESPRESSO MARTINI VODKA ERISTOFF, KALUHA, ESPRESSO
- 12€ NEGRONI MARTINI ROSSO, GIN TANQUERAY, CAMPARI
- 12€ NEGRONI BIANCO MARTINI BIANCO, GIN TANQUERAY, ITALICUS
- 10,5€ BELLINI PURÉE DE PECHE, JUS DE CITRON VERT, LIMONCELLO, VAPORETTO
- 10,5€ ROSSINI, PURÉE DE FRAISE, CAMPARI JUS D'ORANGE, VAPORETTO
- 11€ ITALIAN MAI TAI, LIMONCELLO, RHUM BLANC ET AMBRÉ, JUS DE POMME, CITRON VERT, SIROP D'ORGEAT
- 11€ PAMPELMO ROSSA GIN TANQUERAY, APEROL, JUS D'ORANGE, CRANBERRY, SIROP DE PAMPLEMOUSSE

## SPRITZ

- 10€ SPRITZ APEROL APEROL, VAPORETTO, EAU GAZEUSE
- 10€ SPRITZ ITALICUS LIQUEUR ITALICUS, VAPORETTO, EAU GAZEUSE
- 10€ SPRITZ LIMONCELLO LIMONCELLO, VAPORETTO, EAU GAZEUSE
- 10€ SPRITZ DU MOMENT

## COCKTAILS SANS ALCOL

- 6€ MARTINI FLOREALE
- 6€ MARTINI VIBRANTE
- 7,5€ VIRGIN MOJITO
- 8€ ITALIANO BELLO JUS DE CRANBERRY, POMME, CITRON VERT ET SIROP DE FRAMBOISE
- 8€ PER L'ESTATE JUS ANANAS, SIROP DE PECHE, CITRON VERT
- 8€ SPRITZ FLOREALE MARTINI FLOREALE, TONIC
- 8€ SPRITZ VIBRANTE MARTINI VIBRANTE, TONIC



## VINO SPUMANTE

- | VERRE                 | BOUTEILLE |
|-----------------------|-----------|
| 12.5CL                | 75CL      |
| 7€                    | 34€       |
| PROSECCO BRUT OU ROSÉ |           |
| 6€                    | 28€       |
| MOSCATO D'ASTI        |           |
| 6€                    | 28€       |
| LAMBRUSCO ROSSATO     |           |
| 11€                   | 65€       |
| CHAMPAGNE GOSSET BRUT |           |

## BIRRE ALLA SPINA

- | 33CL            | 50CL  |
|-----------------|-------|
| 5€              | 8€    |
| GINETTE 4,5°    |       |
| 6€              | 8,50€ |
| KARMELIET 8°    |       |
| 6€              | 8,50€ |
| BIÈRE DE SAISON |       |
| 5€              | 8€    |
| MONACO          |       |

## APERITIVI

- 5€ MARTINI, BIANCO
- 5€ MARTINI, ROSATO
- 5€ MARTINI, ROSSO
- 6,50€ CAMPARI
- 6,50€ APEROL
- 5€ RICARD, 4 CL

## AQUA

- 4€ VILLERS PLATE OU GAZEUSE (50CL)
- 6€ VILLERS PLATE OU GAZEUSE (1L)

## LA BIBITA

- 4€ COCA COLA
- 4€ COCA COLA ZERO
- 4€ COCA COLA CHERRY
- 4€ SCHWEPES AGRUME
- 4€ ORANGINA
- 4€ LIMONADE
- 4€ FUZE TEA PÊCHE
- 4€ TONIC FEVER TREE
- 4€ GINGER BEER FEVER TREE
- 1,5€ SIROP : FRAMBOISE, CITRON, MENTHE VERTE, GRENADINE, ORGEAT, FRAISE, PÊCHE

## SUCCO DI FRUTTA FRESCA



EN COLLABORATION AVEC LA MAISON EMILE VERGÉOIS

- 6€ ORANGE PRESSÉE
- 5€ JUS ORANGE BLONDE
- 5€ JUS POMMES
- 5€ NECTAR ABRICOT
- 5€ JUS DE TOMATE
- 5€ NECTAR DE FRAISE
- 5€ NECTAR DE MANGUE BIO

CONTACT

09 73 89 62 26  
CACIOPEPE.FR

RÉSEAUX

@CACIOPEPE\_TRATTORIA

ADRESSE

PASSAGE DE L'ARSENAL  
1 RUE DE L'INTENDANCE  
58300 VALENCIENNES