

cacio pepe

ANTIPASTI PER INIZIARE

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

18€ DAL SALUMIERE
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES, FROMAGES & CONDIMENTS

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

8,50€ BURRATA À LA TRUFFE D'ÉTÉ (V)
EN DIRECT DE NOTRE PRODUCTEUR (125 G)

8€ PROSCIUTTO CRUDO
LE JAMBON CRU FONDANT À SOUHAIT

6€ MORTADELLA AL PISTACCHIO

8€ STRACCIATELLA

5€ SPIANATA
SALAME PIMENTÉ TYPIQUE DE CALABRE

4,50€ FOCACCIA (V)
CUITE AU FOUR À PIZZA À L'ORIGAN, HUILE D'OLIVE & PECORINO

4€ BELLES OLIVES VERTES
DE SICILE À CROQUER

6,50€ SALADE DE ROQUETTE
À L'HUILE D'OLIVE BALSAMIQUE, COPEAUX DE GRANA ET 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

12€ AL POMODORO (V)
LA PASTA SEMPLICEMENTE CUISINÉE À LA SAUCE TOMATE SAN MARZANO, SUPPLÉMENT STRACCIATELLA 4E

16€ PAPPARDELLE AL RAGÙ
UNE VRAIE BOLOGNAISE CUISINÉE AU BŒUF ET TOMATES SAN MARZANO

17€ LA VERA CARBONARA
OEUF, PECORINO, GUANCIALE ET POIVRE

15€ RIGATONI ALLA ZUCCA
CRÈME DE BUTTERNUT, OEUF PARFAIT, NOISETTES CONCASSÉES, GUANCIALE

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

22€ SPAGHETTI CON CANESTRELLI
PÉTONCLES, BISQUE TOMATÉE, POUDRE D'OLIVE NOIRE ET STRACCIATELLA EN FIN DE CUISSON, PISTACHES CONCASSÉES EN FINITION

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

12€
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)

PIZZA ISPIRATA A NAPOLI

INSPIRÉES DE LA TRADITION NAPOLITAINE, CUITES À 400°C

11,50€ MARGHERITA (V)
FIOR DI LATTE, 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 & TARTUFO (V)
PECORINO AU POIVRE, FIOR DI LATTE EN CUISSON, COPEAUX DE GRANA, VINAIGRETTE À LA TRUFFE, NOIX DE PECAN.

19€ MAMMA ROSA
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PESTO DE PISTACHE, MORTADELLA, PISTACHE CONCASSÉE ET 125GR DE BURRATA À LA TRUFFE EN FIN DE CUISSON

15€ REGINA
TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ET CHAMPIGNON DE PARIS EN CUISSON. JAMBON BLANC ET OLIVE NOIRES BLANC APRÈS CUISSON

16€ CALABRESE
TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, NDUJA (SAUCISSE CALABRESE), SPIANATA EN CUISSON, ROQUETTE ET GRANA APRÈS CUISSON

17€ BOSCAIOLA
CRÈME DE BUTTERNUT, FIOR DI LATTE, SALSICCIA ET CHAMPIGNON EN CUISSON, ŒUF PARFAIT ET NOISETTE CONCASSÉES APRÈS CUISSON

18€ GIUSEPPINA
TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE. STRACCIATELLA, JAMBON CRU ET ROQUETTE APRÈS CUISSON

Dolci e Gelati

INCOMPARABLES GLACES & SORBETS FAITS MAISON :

8€

- GLACE FIOR DI LATTE AU LAIT ENTIER, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY & AMANDE
- GLACE PISTACHE, COULIS DE PISTACHE, CHANTILLY ET PISTACHES CAMELISÉES
- GLACE AUX NOIX, COULIS DE POIRE, CHANTILLY COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR

8€ TIRAMISU
SUIVANT LA TRADITION, MASCARPONE, CAFÉ ET SAVOIARDI

8€ CROSTATA AL CIOCCOLATO
UNE ODE TOUT AUTOUR DU CHOCOLAT, CHANTILLY ET NOISETTE, NE PEUT PAS ÊTRE SERVIE SANS CHANTILLY

8€ PANNA COTTA À LA VANILLE
COULIS DE POIRE ET PISTACHES CAMELISÉES

8€ BABA
CRÈME ANGLAISE À LA PISTACHE, CHANTILLY ET PISTACHES CONCASSÉES

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

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

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

VINO BIANCO

VERRE 12.5CL	BOUTEILLE 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 12.5CL	BOUTEILLE 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)	TRADIZIONE	6€
	MOSCATO	8€
	AMARO NONINO QUINTESSENTIA	8€
	CUVÉE RISERVA 5 ANNI ANTICA	12€
	GINGER SPIRIT	19€

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

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

LIQUORE E

DIGESTIVI

5€	LIMONCELLO
6€	LIMONCELLO IL BENEDUCE
6€	AMARETTO IL BENEDUCE
6€	GET 27
6€	GET 31
8€	SAMBUCA
8€	ITALICUS
8€	SAINT GERMAIN
8€	COGNAC HENNESSY VS
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
6€	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
11€	MAI TAI INCOGNITO, AMARETTO, RHUM BLANC ET AMBRÉ, JUS DE POMME ET CRANBERRY, SIROP DE CERISE
11€	APEROL DI PASSIONE VODKA, APEROL, JUS DE PASSION, JUS D’ANANAS, SIROP DE PASSION, CITRON VERT
11€	LA DOLCE PERA VODKA, JUS DE POIRE ET CRANBERRY, SIROP DE CERISE

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

ALCOOL

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 LA RAGAZZA JUS D’ANANAS, PASSION ET POMME, SIROP DE CERISE
8€	SPRITZ FLOREALE MARTINI FLOREALE, TONIC
8€	SPRITZ VIBRANTE MARTINI VIBRANTE, TONIC

VINO SPUMANTE

VERRE 12.5CL	BOUTEILLE 75CL	
7€	34€	PROSECCO BRUT OU ROSÉ
6€	28€	MOSCATO D'ASTI
6€	28€	LAMBRUSCO
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€	SCHWEPPEs 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 VERGROIS
6€	ORANGE PRESSÉE
5€	JUS ORANGE BLONDE
5€	JUS DE POMME
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