

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€ STRACCIADELLA

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

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 STRACCIADELLA 4€

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, POUDE D'OLIVE NOIRE ET STRACCIADELLA 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).

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

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 STRACCIADELLA 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, SALICCISSA ET CHAMPIGNON EN CUISSON, ŒUF PARFAIT ET NOISETTE CONCASSEÉS APRÈS CUISSON

18€
GIUSEPPINA
TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE. STRACCIADELLA, 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 CARAMELISÉES
 - 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 ETRE SERVIE SANS CHANTILLY

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

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 CAFFÉ
LÉGÈRE ET ONCTUEUSE CRÈME DE CAFÉ GLACÉE

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.

cacio PEPE

*LES BOUTEILLES ENTAMÉES PEUVENT ÊTRE EMPORTÉES.

CHAMPAGNE

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

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 ROSATO

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 BIANCO

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

VINO ROSSO



CAFFÈ E TÈ

- 2,50€ RISTRETTO
- 2,50€ ESPRESSO
- 3,50€ CAPPUCCINO
- 4€ LATTE MACCHIATO
- 6€ AFFOGATO AL CAFFÈ
ESPRESSO, GLACE FIOR
DI LATTE

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€ |
| ARDBEG 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 |

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 PÊCHE, 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 BOUTEILLE
12.5CL 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€ KARTELIER 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 |



EN COLLABORATION
AVEC LA MAISON
EMILE VERGEOIS

SUCCO DI FRUTTA FRESCA

- | | |
|----|----------------------|
| 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
CACIOPAPE.FR

RÉSEAUX

@CACIOPAPE_TRAITTORIA

ADRESSE

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