

cacio PEPE

TUTTI A TAVOLA



Cacio e pepe (Fromage et poivre)

D'OÙ VIENT CETTE RECETTE ?

DANS LES COLLINES DU LATIUM, AUX PORTES DE ROME, LES BERGERS EMPORTAIENT AVEC EUX L'ESSENTIEL : DES PÂTES, DU PECORINO AFFINÉ, DU POIVRE NOIR.

DE CETTE SIMPLICITÉ EST NÉE UNE ICÔNE. CHEZ CACIO PEPE, NOUS CÉLÉBRONS CETTE ALCHEMIE ORIGINELLE : LA PUISSANCE DU FROMAGE, LA CHALEUR DU POIVRE FRAÎCHEMENT MOULU, ET L'ONCTUOSITÉ CRÉÉE PAR LE GESTE PRÉCIS.

TROIS INGRÉDIENTS, UN SAVOIR-FAIRE ET UNE ÉMOTION ROMAINE INTÉMPIRELLÉ.

Omar Zuccaro
LE CHEF

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

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



ANIMAUX DE COMPAGNIE
NON ACCEPTÉS



COUVRE-CHEFS
NON AUTORISÉS

CHERS CLIENTS,
LORS DE NOS SERVICES DU SOIR LE WEEK-END,
NOTRE RESTAURANT PROPOSE DEUX SERVICES :
À 19H ET À 21H.

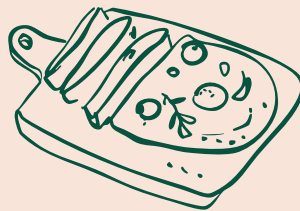
SI VOUS CHOISISSEZ DE RÉSERVER POUR LE
SERVICE DE 19H, NOUS VOUS PRIONS DE LIBÉRER
LA TABLE POUR 21H AFIN D'ACCUEILLIR LE
PROCHAIN SERVICE.

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

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

Antipasti per iniziare

DAL SALUMIERE	19€
Assortiment de charcuteries, fromages & condiments	
MOZZARELLA DI BUFALA (V)	7€
Campania dop (125g)	
STRACCIATELLA	6€
BURRATA (V)	8.50€
En direct de notre producteur (125g)	
SPIANATA	5€
Salame pimenté typique de Calabre	
PROSCIUTTO CRUDO	8€
Le jambon cru fondant à souhait	
MORTADELLA AL PISTACCHIO	6€
FOCACCIA (V)	4.50€
Cuite au four à pizza à l'origan, huile d'olive & pecorino	
BELLES OLIVES VERTES	4€
de sicile à croquer	
SALADE DE ROQUETTE (V)	7€
À l'huile d'olive balsamique, copeaux de grana et tomates cerises	



cacio PEPE

(V) = VÉGÉTARIEN

CARAFE D'EAU GRATUITE - PRIX SERVICE COMPRIS. PRIX NETS - TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.

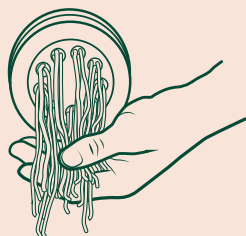
Spaghetti cacio PEPE

SPAGHETTI CACIO PEPE, TELS QUELS (V) ... 12€

SPAGHETTI CACIO PEPE, CARBONA MIA ... 16€
Œuf à 63°C & guanciale croustillant

SPAGHETTI CACIO PEPE, TAGLIATA DI MANZO ... 20€
Émincé de bœuf ultra tendre, ciboulette
& huile d'olive

SPAGHETTI CACIO PEPE, GAMBERI GIGANTI ... 24€
Gambas de Madagascar, saisies à l'huile d'olive
(4 PIÈCES)



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

NOS PÂTES
FRAÎCHES SONT
FAITES MAISON
CHAQUE JOUR

Pasta veramente della casa

AL POMODORO (V) ... 12€
La pasta simplement cuisinée à la sauce
tomate San Marzano, supplément stracciatella : 4€

PAPPARDELLE AL RAGÙ ... 17€
Une vraie bolognaise cuisinée au bœuf et tomates
San Marzano, la plus classique mais cuisinée
avec amour

FUSILLI SALSICCIA E PEPERONI ... 17€
Crème de poivron et saucisse italienne,
poivron, stracciatella, noix de pécan et
poudre d'olive Leccino

RIGATONI ZUCCHINE E PISTACCHIO ... 16€
Pesto de courgette et crème de pistache,
mozzarella di bufala, tomates séchées,
zeste de citron et pistaches concassées

SPAGHETTI ALLA MARINARA ... 22€
Sauce tomate, anchois, capres, olives
Leccino, thon et deux belles gambas
snackées

CPB cacioPEPE Burger 17€

LE BURGER VERSION CACIO PEPE
C'EST UN STEAK DE BŒUF
« SCHIACCIATO » À LA PLANCHA,
MAYONNAISE À LA TRUFFE,
STRACCIATELLA, ROQUETTE
& SPAGHETTI CACIO PEPE

cacioPEPE

(V) = VÉGÉTARIEN

CARAFE D'EAU GRATUITE - PRIX SERVICE COMPRIS. PRIX NETS - TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.

MENU ENFANT 12€
(- DE 12 ANS)

PIZZA
OU
PASTA BAMBINI,
UN SIROP ET UN DESSERT

INSPIRÉES DE LA TRADITION
NAPOLITAINE, CUITES À 400°C

Pizza ispirata a napoli

MARGHERITA (V) 11.50€

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, pecorino, basilic, huile d'olive en fin de cuisson

MARGHERITA GOLOSA (V) 17€

Mozzarella di bufala ou stracciatella en fin de cuisson

CACIO PEPE & TARTUFO (V) 18€

Pecorino au poivre, fior di latte en cuisson, copeaux de grana, vinaigrette à la truffe, noix de pécan.

MAMMA ROSA 19€

Mozzarella fior di latte, pesto de pistache, mortadella, pistaches concassées et 125gr de burrata en fin de cuisson

GIUSEPPINA 18€

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte stracciatella, jambon cru et roquette après cuisson

DOLCE ET PICCANTE 19€

«Une vraie surprise» - Une moitié de pizza avec : tomates San Marzano, spianata, fior di latte, rucola et grana en finition - Et l'autre Moitié avec: champignons, olive, mozzarella en cuisson, jambon blanc et stracciatella en finition

MARINARA 17€

Sauce de tomates jaunes, capres, olives, anchois et fior di latte en cuisson, thon, pignons de pin, oignon rouge et ciboulette en finition

PRIMAVERA PICCANTE 17€

Crème de poivron, nduja, fior di latte en cuisson, tomates cerises, tomates séchées, stracciatella et ciboulette après cuisson

cacio PEPE

(V) = VÉGÉTARIEN

CARAFE D'EAU GRATUITE - PRIX SERVICE COMPRIS. PRIX NETS - TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE.

PARCE QU'UN DESSERT EST LE DERNIER
MOT D'UN REPAS, CELUI QUI RESTE EN
MÉMOIRE, TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS
MAISON AVEC CŒUR ET AUTHENTICITÉ,
PAR NOTRE PÂTISSIÈRE SARA.

Dolci, gelati e sorbetti

INCOMPARABLES GLACES & SORBETS FAITS MAISON 8€

- Glace fior di latte au lait entier, sauce chocolat, chantilly & amandes
- Glace pistache, coulis de pistache, chantilly, pistaches caramélisées
- Sorbet à l'Italicus (sorbet aromatisé à la liqueur de bergamotte), coulis de fruits rouges et chocolat à la framboise

TIRAMISÙ 8€ Suivant la tradition, mascarpone et café

CROSTATA AL LIMONE 8.50€ Inoubliable tarte au citron & meringue italienne, coulis de fruits rouges

PANNA COTTA AL CARMELLO 8€ Panna cotta à la vanille, sauce caramel salé, cacahuètes caramélisées

BABA AL LIMONCELLO E PISTACCHIO 9€ Baba aromatisé au rhum, crema al limoncello, chantilly, coulis de pistache et pistaches concassées

AFFOGATO AL CAFFÈ 6€ Glace fior di latte, chantilly & café espresso

CREMA AL CAFFÈ 4.50€ Légère et onctueuse crème de café glacée

cacio PEPE