

# 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 INTÉMPIRELLLE.

*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.



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

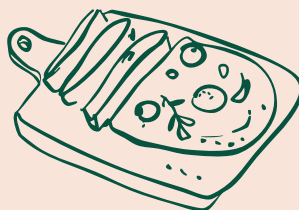
SI VOUS CHOISISSEZ DE RÉSERVER POUR LE  
SERVICE DE 19H, NOUS VOUS PRIONS DE LIBÉRER  
LA TABLE POUR 21H AFIN D'ACCUEILLIR LE  
PROCHAIN SERVICE.

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 (V) ..... 6€
- BURRATA (V) ..... 8.50€  
En direct de notre producteur (125g)
- COPPA DI PARMA ..... 5€  
Charcuterie typique de Parme
- 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 À CROQUER... 4€  
Originaires de Cerignola, au cœur des  
Pouilles
- SALADE DE ROQUETTE (V) ..... 7€  
À l'huile d'olive balsamique, copeaux  
de grana et tomates cerises
- SALADE MARTINA ..... 16€  
Roquette, tomates confites, Coppa di  
Parma, ½ mozzarella di bufala, copeaux  
de grana, vinaigrette balsamique



# *cacio* PEPE

(V) = VÉGÉTARIEN

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

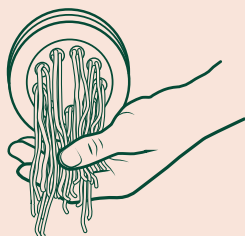
## Spaghetti cacio PEPE

SPAGHETTI CACIO PEPE, TELS QUELS (V) **12.50€**

SPAGHETTI CACIO PEPE, CARBONA MIA **16.50€**  
Œuf à 63°C & guanciale croustillant

SPAGHETTI CACIO PEPE, TAGLIATA DI MANZO **21€**  
Émincé de cœur de rumsteak, 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

SPAGHETTI AL POMODORO (V) **12.50€**  
La pasta simplement cuisinée à la sauce  
tomate San Marzano, supplément stracciatella : **4€**

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

RIGATONI ALLA « VERA CARBONARA » **17€**  
Œuf, pecorino, poivre et guanciale

FUSILLI ZUCCHINE E PISTACCHIO **16€**  
Pesto de courgette et pistache, mozzarella  
di bufala, tomates séchées, pistaches  
concassées, courgette à l'huile d'olive et  
zeste de citron

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE **22€**  
Une sauce bisque tomâtée, moules,  
pétoncles et deux belles gambas snackées

TRIPOLINE AL TARTUFO ESTIVO **24€**  
Crème savoureuse à la brisure de truffe  
d'été, stracciatella et truffe d'été  
fraîche en copeaux

## 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) ..... 12.58€

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, pecorino, basilic, huile d'olive après cuisson

MARGHERITA GOLOSA (V) ..... 17€

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, pecorino, basilic, huile d'olive après cuisson. Mozzarella di bufala ou straciatella après 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 après cuisson

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

DOLCE ET PICCANTE ..... 20€

«Une vraie surprise»

½ pizza avec champignons de Paris, olives noires, fior di latte en cuisson, jambon blanc et straciatella après cuisson.

½ pizza, sauce tomate, nduja, fior di latte en cuisson, roquette, copeaux de truffe d'été fraîche après cuisson

GIUSEPPINA ..... 18€

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

TARTUFINA ..... 22€

Crème à la brisure de truffe d'été, fior di latte en cuisson, straciatella, roquette, copeaux de truffe fraîche 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 PÂTISSÈRE 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