

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.

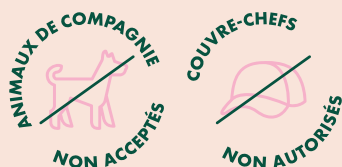
Omar Zuccaro
LE CHEF

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.

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€

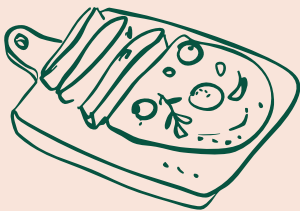
Originaires de Cerignola, au cœur des
Pouilles

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.

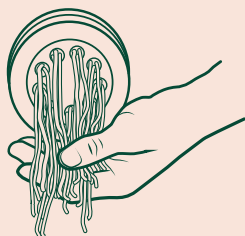
Spaghetti cacio PEPE

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 semplicemente 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 tomatée, moules,
pétoncles et deux belles gambas snackées

TRIPOLINE AL TARTUFO ESTIVO..... 28€
Crème savoureuse à la brisure de truffe
d'automne, stracciatella et truffe
d'automne fraîche en copeaux
Suppl. truffe fraîche râpée : 1€/gramme

CPB cacioPEPE Burger 17€

LE BURGER VERSION CACIO PEPE
C'EST UN STEAK DE BŒUF
« SCHIACCIATO » À LA PLANCHÀ,
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) 12.50€

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 stracciatella 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 stracciatella après cuisson.

½ pizza, sauce tomate, nduja, fior di latte en cuisson, roquette, copeaux de grana après cuisson

GIUSEPPINA 18€

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

TARTUFINA 26€

Crème à la brisure de truffe d'automne, fior di latte en cuisson, stracciatella, roquette, copeaux de truffe fraîche après cuisson.

Suppl. truffe fraîche râpée : 1€/gramme

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 CARAMELLO 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