



CARTE DES PLATS

EPICURIO

EPICURISME

EPICURE

L'épicurisme est un courant de la philosophie occidentale ayant pour objectif principal l'atteinte du bonheur par la satisfaction des seuls désirs «naturels et nécessaires».

EPICURIO

ENTRÉES

ANTIPASTI



À PARTAGER

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ST MARCELIN | 5,50 € |
| BURRATA | 8,50 € |
| CAMEMBERT DI BUFFALA À LA TRUFFE | 10 € |
| PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONNAUX ET PECORINO TRUFFÉ | 15 € |
| L'ITALIENNE | |
| Assortiment de charcuteries italiennes | |
| La Petite | 11 € |
| La Grande | 20 € |
| ASSIETTE TRUFFÉE | 25 € |
| Assortiment de charcuteries truffées et pecorino truffé | |
| ANTIPASTI | 10 € |
| Petit poivrons farcis au thon, tomates confites, artichauts marinés | |
| SALADE LYONNAISE | 14,50 € |
| Salade, vinaigrette, tomates cerises, croûtons, oeuf poché, lard snacké, crème de balsamique | |
| SALADE SAN MARCELINO | 14,50 € |
| Salade, vinaigrette, brick de St Marcellin au miel, tomates confites, tomates cerises, pignons de pin torréfiés, lard snacké | |
| SALADE EPICURIO | 14,50 € |
| Salade, vinaigrette, mozzarella di Buffala, jambon de Parme, tomates cerises, foccacia maison, crème de balsamique | |

PASTA

RISOTTI



| | |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| GNOCCHI GORGONZOLA | 14,50 € |
| Gnocchi de pommes de terre frais, sauce gorgonzola, pignons de pin | |
| GNOCCHI ALLA GENOVESE | 14,50 € |
| Gnocchi de pommes de terre frais, pesto maison, tomates confites | |
| LA VÉRITABLE CARBONARA | 15,50 € |
| Tagliatelles fraîches, guanciale, pécorino poivré, œuf | |
| LASAGNE AL FORNO | 15,50 € |
| Lasagne traditionnelle et salade verte | |
| PENNE AUX 2 SAUMONS | 19 € |
| Crème citronnée à l'aneth, saumon frais, tranches de saumon fumé | |
| RISOTTO MAGRET - CÈPES | 19 € |
| Riz arborio, cèpes persillées, magret de canard | |
| RISOTTO BUTTERNUT | 16,50 € |
| Riz arborio, velouté de butternut, éclats de noisettes, chiffonnade de coppa | |


Tous nos plats sont cuisinés et assaisonnés avec une huile d'olive extra vierge italienne et de catégorie supérieure.

VIANDES

CARNE



BURGER DEL PADRINO 18,50 €

Pain burger « boulangerie  », steak haché 150g, pesto, cheddar, sauce barbecue Maison, tomates, coppa.

Servi avec potatoes maison et salade verte

BURGER DELLA MADRINA 18,50 €

Pain burger « boulangerie  », filet de poulet pané, lard, oignons confits, cheddar, tomates, sauce barbecue Maison.

Servi avec potatoes maison et salade verte

SCALOPINA MILANESE 24,50 €

Escalope de veau panée servie avec tagliatelles fraîches tomatées et parmesan

SCALOPINA VALDOSTANA 27 €

Escalope de veau panée, jambon de Parme et mozzarella gratinée.

Servie avec tagliatelles fraîches tomatées et parmesan

ENTRECÔTE 220G 24 €

Sauce gorgonzola. Servie avec potatoes maison et salade verte

MENU

BAMBINO (-12 ans)

9,50 €

Sirop **ou** Coca-Cola **ou** Fuze Tea

—
Pizza Jambon Fromage **ou** Steak haché potatoes

—
1 boule de glace au choix

EPICURIO

PIZZAS

CLASSIQUES



Pour l'emporter, seules les pizzas classiques sont disponibles.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| MARGHERITA DI BUFFALA | 11 € |
| Tomate, mozzarella, mozzarella di Buffala | |
| NAPOLITAINE | 12 € |
| Tomate, anchois, câpres, olives | |
| ROMA | 12,50 € |
| Tomate, mozzarella, jambon blanc, olives | |
| REGINA | 13,50 € |
| Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives | |
| DIAVOLA | 14 € |
| Tomate, mozzarella, chorizo, saucisse napolitaine piquante, oignons rouges | |
| 4 STAGIONI | 14 € |
| Tomate, mozzarella, artichauts, courgettes, champignons, oignons rouges | |
| CAPRA | 14 € |
| Crème, mozzarella, chèvre, miel, noix | |
| 4 FROMAGES | 14,50 € |
| Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, grana padano | |
| MANZA | 14,50 € |
| Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, gorgonzola | |
| ALTA BIANCA | 15 € |
| Crème, mozzarella, fromage à raclette, pommes de terre, oignons rouges, coppa | |

*Sur toutes nos pizzas, nous utilisons la mozzarella «fior di latte»
qui est réalisée à base de lait de vache.*

*Une savoureuse alternative à la traditionnelle mozzarella di buffala qui elle,
est à base de lait de bufflonne.*

PIZZAS

ORIGINALES



Pour l'emporter, seules les pizzas classiques sont disponibles.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| PARMA | 16 € |
| Tomate, mozzarella. Après cuisson : Roquette, jambon de Parme, copeaux de parmesan | |
| BELLA CIAO | 17 € |
| Crème, mozzarella. Après cuisson : mortadelle, burrata, éclats de pistaches | |
| MARINA | 17 € |
| Crème, mozzarella, saumon fumé, courgettes, aneth, citron | |
| TARTUFFO | 20 € |
| Crème de truffe, mozzarella, champignons, Après cuisson : jambon de parme, copeaux de parmesan, huile de truffe blanche | |

CALZONES

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| CALZONE CLASSICA | 16 € |
| Tomate, mozzarella, œuf, jambon blanc. Après cuisson : roquette, copeaux de parmesan | |
| CALZONE EPICURIO | 18 € |
| Tomate, mozzarella, gorgonzola, œuf. Après cuisson : roquette, jambon de Parme, copeaux de parmesan | |

DESSERTS

DOLCI



Nos desserts sont faits maison

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| TIRAMISÙ À LA VENITIENNE | 6,50 € |
| PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES | 6,50 € |
| MOUSSE CITRON MASCARPONE ET PALETS BRETON | 6,50 € |
| CRUMBLE POMME POIRE SPÉCULOS, CAMEL BEURRE SALÉ | 7 € |
| FONDANT CHOCOLAT, COEUR COULANT AU NUTELLA, GLACE VANILLE, CHANTILLY | 7 € |
| CAFÉ OU THÉ GOURMAND | 8 € |
| ST MARCELLIN | 5,50 € |
| GLACES ARTISANALES | |
| 1 boule | 2,80 € |
| 2 boules | 5,50 € |
| 3 boules | 7,50 € |
| SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON | 1 € |