



---

# 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 ET TOMATES CONFITES .....	9 €
BURRATA AU PESTO, TOMATES CONFITES ET JAMBON CRU DES ABRUZZES .....	11 €
ANTIPASTI .....	11 €
Petit poivrons farcis au thon, tomates confites, artichauts marinés	
SAUCISSON TRUFFÉ 220G À TRANCHER .....	12,50 €
PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX .....	12,50 €
<b>L'ITALIENNE</b>	
Assortiment de charcuteries italiennes	
<b>La Petite</b> .....	12 €
<b>La Grande</b> .....	21 €
PLANCHE MIXTE .....	24 €
Assortiment de charcuteries italiennes et de fromages régionaux	

### SALADES

SALADE LYONNAISE .....	14,50 €
Salade, vinaigrette, tomates cerises, croûtons, oeuf poché, lard snacké, crème de balsamique	
SALADE EPICURIO .....	14,50 €
Salade, vinaigrette, mozzarella di Buffala, jambon cru des Abruzzes, tomates cerises, foccacia maison, crème de balsamique	
SALADE EPICURIO DEL MARE .....	15 €
Salade, vinaigrette, mozzarella di Buffala, saumon fumé, tomates cerises, foccacia maison	
SALADE CAPRESE .....	15 €
Tomates de saison, pesto, burrata, roquette, huile d'olive, crème de balsamique	

*Nos tomates cerises sont marinées à l'ail, huile d'olive et basilic.*

## PASTA

---

---

## RISOTTI



<b>GNOCCHI ALLA SORENTINE</b> .....	<b>15 €</b>
Gnocchi de pomme de terre frais, tomates cerises marinées, ail, basilic, mozzarella di Buffala	
<b>LA VÉRITABLE CARBONARA</b> .....	<b>16 €</b>
Tagliatelles fraîches, guanciale, pécorino poivré, œuf	
<b>LASAGNE AL FORNO</b> .....	<b>16 €</b>
Lasagne traditionnelle et salade verte	
<b>PENNE AUX 2 SAUMONS</b> .....	<b>20,50 €</b>
Crème citronnée à l'aneth, saumon frais, tranches de saumon fumé	
<b>RISOTTO AL PESTO GENOVESE</b> .....	<b>16,50 €</b>
Riz arborio, grana padano, pesto maison, chiffonnade de jambon cru des Abruzzes	
<b>RISOTTO PRIMAVERA</b> .....	<b>21 €</b>
Riz arborio, crème de coco, fèves, gingembre, coriandre, gambas poêlées	

*Nos tomates cerises sont marinées à l'ail, huile d'olive et basilic.*

## VIANDES

---

---

### CARNE



- BURGER DEL PADRINO AUX CHOIX : BOEUF ou POULET PANÉ** ..... 18,50 €  
Pain burger, 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
- BROCHETTE DE BOEUF (ENVIRON 280G)**..... 20 €  
Sauce échalotte. Servie avec potatoes maison et salade verte
- STEACK TARTARE AU COUTEAU PRÉPARÉ À L'ITALIENNE (VIANDE CHAROLAISE 170G)**..... 18 €  
Servi 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.*

<b>MARGHERITA DI BUFFALA</b> .....	11,50 €
Tomate, mozzarella, mozzarella di Buffala	
<b>ROMA</b> .....	12,50 €
Tomate, mozzarella, jambon blanc, olives	
<b>REGINA</b> .....	13,50 €
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives	
<b>DIAVOLA</b> .....	14,50 €
Tomate, mozzarella, chorizo, saucisse napolitaine piquante, oignons rouges	
<b>VEGAN</b> .....	14,50 €
Tomate, tomates cerises, artichauts, champignons, olives, pignons de pin	
<b>CAPRA</b> .....	14,50 €
Crème, mozzarella, chèvre, miel, noix	
<b>4 FROMAGES</b> .....	14,50 €
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, scamorza fumée	
<b>LITTLE ITALY</b> .....	15 €
Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, cheddar, sauce barbecue maison	
<b>SOFIA LOREN</b> .....	15 €
Tomate, mozzarella. Après cuisson : tomates confites, mozzarella di Buffala, crème de balsamique	

*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.*

<b>PARMA</b> .....	<b>16 €</b>
Tomate, mozzarella. Après cuisson : Roquette, jambon cru des Abruzzes, grana padano	
<b>CALDA</b> .....	<b>16 €</b>
Mozzarella, oignons rouge, scamorza fumée. Après cuisson : roquette, speck	
<b>BELLA CIAO</b> .....	<b>17,50 €</b>
Crème, mozzarella. Après cuisson : mortadelle, burrata, éclats de pistaches	
<b>DELICIOZA</b> .....	<b>17,50 €</b>
Mozzarella, tomates cerises. Après cuisson : roquette, chèvre frais, jambon cru des Abruzzes, pesto maison	
<b>TARTUFFO</b> .....	<b>20 €</b>
Crème de truffe, mozzarella, champignons, Après cuisson : jambon cru des Abruzzes, grana padano, huile de truffe blanche	

## CALZONES

---

<b>CALZONE DEL VESUVIO</b> .....	<b>16 €</b>
Tomate, mozzarella, œuf, chorizo, chèvre	
<b>CALZONE EPICURIO</b> .....	<b>19 €</b>
Tomate, mozzarella, gorgonzola, œuf. Après cuisson : roquette, jambon cru des Abruzzes, grana padano	

*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.*

## DESSERTS

### DOLCI



*Nos desserts sont élaborés par nos soins*

TIRAMISÙ À LA VÉNITIENNE .....	6,50 €
PANNA COTTA COULIS DE FRUITS EXOTIQUES .....	6,50 €
VERRINE CITRON ET PALETS BRETON .....	6,50 €
SOUPE DE FRAISE, MENTHE ET CITRON .....	7 €
FONDANT CHOCOLAT, COEUR COULANT AU NUTELLA, GLACE VANILLE, CHANTILLY .....	7 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND .....	8 €
ST MARCELLIN .....	5,50 €
PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX .....	12,50 €
GLACES ARTISANALES	
1 boule .....	3 €
2 boules .....	5,80 €
3 boules .....	8 €
SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON .....	1 €

*Les produits « faits maison » sont élaborés sur place à partir  
de produits bruts*