



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 (OU PAS)

ST MARCELIN	5,50 €
BURRATA ET TOMATES CONFITES (SUPP JAMBON CRU 2.50€)	9,90 €
BURRATA À LA TRUFFE ET COPPA	12,50 €
ANTIPASTI	11 €
Petit poivrons farcis au thon, tomates confites, artichauts marinés	
SAUCISSON TRUFFÉ 220G À TRANCHER	12,50 €
PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX	12,90 €
L'ITALIENNE	
Assortiment de charcuteries italiennes	
La Petite	12,90 €
La Grande	22,50 €
PLANCHE MIXTE	25 €
Assortiment de charcuteries italiennes, de fromages régionaux, pesto rosso, tapenade	

SALADES / PLATS D'ÉTÉ

SALADE CAPRESE	15 €
Tomates coeur de boeuf, Burrata, pesto genovese, roquette, huile d'olive, crème de balsamique	
SALADE EPICURIO	15 €
Salade, vinaigrette, mozzarella di Buffala, jambon cru des Abruzzes, tomates cerises, foccacia maison, crème de balsamique	
TARTARE SAUMON	16 €
Saumon frais, aneth, échalotes, câpres, huile d'olive citronnée, roquette Servi avec pommes de terre rôties aux herbes	
BAGEL	14 €
Pain bagel, pesto rosso, coppa, stracciatela di Buffala, tomates confites Servi avec roquette	

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

PASTA

RISOTTI



GNOCCHI PICANTE 14 €

Gnocchi de pommes de terre frais, poivrons marinés épicés, sauce tomate, spianata piquante, buffalo

LA VÉRITABLE CARBONARA 16,50 €

Tagliatelles fraîches, guanciale, pécorino poivré, œuf

LASAGNE AL FORNO 16,50 €

Lasagne traditionnelle et salade verte

PENNE AUX 2 SAUMONS 20,50 €

Crème citronnée à l'aneth, saumon frais, saumon fumé

RISOTTO VERDE 16,90 €

Riz arborio, grana padano, velouté de petit-pois, persillade, lard snacké

RISOTTO AGNELLO 22 €

Riz arborio, grana padano, stracciatella di Buffalo, citron, côtelettes d'agneau marinées

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

VIANDES

CARNE



BURGER DEL PADRINO 18,50 €

Pain burger, bœuf, emmental, tomates, mayonnaise à la truffe, pesto genovese, roquette,
Servi avec pommes de terre rôties aux herbes

SCALOPINA MILANESE 24,50 €

Escalope de veau panée servie avec tagliatelles fraîches tomatées et parmesan

SCALOPINA VALDOSTANA 27 €

Escalope de veau panée, mozzarella gratinée et chiffonnade de jambon cru.

Servie avec tagliatelles fraîches tomatées et parmesan

PIÈCE DU BOUCHER ENVIRON 200G (SELON ARRIVAGE) 21 €

Servie avec pommes de terre rôties aux herbes et poêlée de légumes, crème ciboulette

MENU

BAMBINO (-12 ans)

9,50 €

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

Pizza Jambon Fromage **ou** Steak haché, pommes de terre rôties aux herbes

1 boule de glace au choix

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

EPICURIO

PIZZAS

CLASSIQUES



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

MARGHERITA DI BUFFALA	11,50 €
Tomate, mozzarella, mozzarella di Buffala	
ROMA	12,50 €
Tomate, mozzarella, jambon blanc	
REGINA	13,50 €
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives	
DIAVOLA	14,50 €
Tomate, mozzarella, chorizo, spianatta piquante	
VÉGÉ	14,50 €
Base pesto, mozzarella, tomates cerises, artichauts, champignons, olives, oignons rouges, pignons de pin	
CAPRA	14,50 €
Crème, mozzarella, chèvre, miel, noix	
4 FROMAGES	14,50 €
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, taleggio	
MANZA	14,50 €
Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, gorgonzola	
SAVOIA	15 €
Crème, mozzarella, taleggio, oignons rouges, lardons, pommes de terre	

*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 16,50 €

Tomate, mozzarella. Après cuisson : Roquette, jambon cru des Abruzzes, grana padano

VESUVIO 16,50 €

Tomate, mozzarella, spianatta piquante, tomates confites. Après cuisson : buffalo

BELLA CIAO 17 €

Crème, mozzarella. Après cuisson : mortadelle, burrata, éclats de pistaches, roquette

TARTUFFATA 21 €

Crème de truffe, mozzarella, champignon. Après cuisson : jambon cru des Abruzzes, burrata, huile de truffe blanche.

CALZONES

CALZONE CLASSICA 16 €

Tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf

CALZONE EPICURIO 19 €

Tomates, 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 buffalo qui elle,
est à base de lait de bufflonne.*

DESSERTS

DOLCI



Nos desserts sont faits maison

TIRAMISU NUTELLA	6,50 €
MOUSSE CHOCOLAT	6,50 €
CRÈME BRULÉE	6,50 €
CRUMBLE DE FRUITS FRAIS FAÇON EPICURIO, BOULE DE GLACE VANILLE	7 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8 €
ST MARCELLIN	5,50 €
PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX	12,90 €

GLACES / COUPES

GLACES ARTISANALES

1 boule	3 €
2 boules	5,80 €
Supplément CHANTILLY MAISON	1 €

COUPE DAME BLANCHE **7,50 €**
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées (le tout fait maison)

COUPE GOUMANDE **8,50 €**
3 boules (cookie, caramel et vanille), sauce chocolat, chantilly, éclats de cookie (le tout fait maison)

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

EPICURIO