



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 et de fromages régionaux	

SALADES

SALADE CHÈVRE CHAUD	15 €
Salade, vinaigrette, tomates confites, noix, toasts de chèvre-chaud au miel, crème de balsamique	
SALADE EPICURIO	15 €
Salade, vinaigrette, mozzarella di Buffala, jambon cru de Serrano, tomates cerises, foccacia maison, crème de balsamique	
SALADE GOURMANDE	16,50 €
Salade, vinaigrette, raisin, magret fumé, toast de pain d'épices et foie gras poêlé, coulis de myrtilles, tomates confites	

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

PASTA

RISOTTI



GNOCCHI AL GORGONZOLA 15 €
Gnocchi de pommes de terre frais, sauce gorgonzola, noix

LA VÉRITABLE CARBONARA 16,50 €
Tagliatelles fraîches, guanciale, pécorino poivré, œuf

LASAGNE AL FORNO 16,50 €
Lasagne traditionnelle et salade verte

MAFALDINE À LA TRUFFE 22,50 €
Crème de parmesan, tartufata, carpaccio de truffe, speck

RISOTTO IBERICO 16,50 €
Riz arborio, grana padano, crème de poivrons, graines de moutarde, chorizo

RISOTTO SAINT-JACQUES 22 €
Riz arborio, grana padano, encre de seiche, pesto Rosso, Saint-Jacques poêlées, persillade

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

VIANDES

CARNE



BURGER « L'ITALIANO VERO » 18,50 €

Pain burger, bœuf, cheddar, tomates, roquette, pesto rosso, mozzarella di Buffala, oignons rouges

Servi avec pommes de terre grenaille et aioli maison

SCALOPINA MILANESE 24,50 €

Escalope de veau panée servie avec tagliatelles fraîches tomates et parmesan

SCALOPINA VALDOSTANA 27 €

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

Servie avec tagliatelles fraîches tomates et parmesan

PIÈCE DU BOUCHER (SELON ARRIVAGE) 21 €

Servi avec pommes de terre grenaille et poêlée de légumes, sauce gorgonzola

Supp : Façon rossini 3.50€

MENU

BAMBINO (-12 ans)

9,50 €

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

—
Pizza Jambon Fromage **ou** Steak haché pommes de terre grenaille

—
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, saucisse napolitaine 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 de Serrano, grana padano	
BELLA CIAO	17 €
Crème, mozzarella. Après cuisson : mortadelle, burrata, éclats de pistaches, roquette	
DELICIOZA	17 €
Base pesto, mozzarella, chèvre, tomates cerises. Après cuisson : roquette, Coppa	
TARTUFFATA	21 €
Crème de truffe, mozzarella. Après cuisson : jambon cru de Serrano, 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 de Serrano, 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 faits maison

TIRAMISU SPÉCULOS	6,50 €
VERRINE CAPPUCCINO	6,50 €
MOUSSE FRAMBOISE, CROUSTILLANT PRALINÉ	6,50 €
ILE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE, CARAMEL BEURRE SALÉ	6,50 €
FONDANT CHOCOLAT, CŒUR COULANT AU NUTELLA, GLACE VANILLE, CHANTILLY	7 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8 €
ST MARCELLIN	5,50 €
PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX	12,90 €
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*