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)

Burrata et tomates confites (supp jambon cru 3 €) ..... 9,9 €

Burrata à la truffe ..... 13,9 €
Burrata, tartufata, lamelle de truffe, jambon cru des Abruzzes

Saucisson truffé 220g à partager ..... 12,9 €

Planche de fromages (à partager) ..... 15 €

planche Italienne (à partager 2-4 personnes) ..... 15 €
Assortiment de charcuteries italiennes

Charcut' Fromages
Assortiment de charcuteries italiennes et de fromages

Petite ..... 18 €

Grande ..... 28 €

SALADES ET TARTINES

Salade Epicurio ..... 15 €
Salade, vinaigrette, mozzarella di Bufala, jambon cru des Abruzzes, tomates cerises, focaccia maison, crème de balsamique

Salade Lyonnaise ..... 15 €
Salade, vinaigrette, guanciale croustillant, œuf mollet, tomates cerises, croûtons, crème de balsamique

Bruschetta Tartufata ..... 17 €
Pain tranché, mascarpone truffé, gorgonzola, jambon cru des abruzzes, roquette, Grana Padano, Truffe d'été, servie avec salade verte

Camembert rôti, tartines et charcuteries ..... 19,5 €

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

EPICURIO

PASTA

RISOTTI



Rigatoni all'Arrabiata ..... 15 €

Sauce tomate piquante, ail, huile d'olive, persil frais

Supplément Burrata ..... 4,5 €

La véritable Carbonara ..... 17 €

Tagliatelle fraîches, guanciale, pecorino poivré, œuf

Lasagne al forno ..... 16,5 €

Lasagne traditionnelle et salade verte

Gratin de gnocchi ..... 18,5 €

Gnocchi, gorgonzola, cèpes et noix torréfiées

Risotto aux poireaux confits et Chiffonnade de coppa ..... 19 €

Citron, chèvre frais, chapelure croustillante, coppa

La liste des allergènes est disponible sur demande

EPICURIO

CARNE

PESCE



Burger Milano ..... 19,9 €
steak de bœuf, mortadelle grillée, scamorza fumée, oignons rouges confits au balsamique, roquette, pistaches et sauce parmesan .
Servi avec pommes de terre grenaille et salade verte

Pièce du boucher et/ou suggestions du moment ..... Voir ardoise

Poulpe grillé ..... 22,5 €
Pesto maison, poivrons rôtis, tomates cerises, pomme de terre au four et crème fraiche citronnée

Suppléments

Supplément salade verte ..... 3,5 €

Supplément pommes de terre grenaille ..... 4,5 €

Supplément Burrata ..... 4,5 €

MENU

BAMBINO (-12 ans)

12 €

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

—

Pizza Jambon Fromage **ou** Pâtes bolognaise

—

1 boule de glace au choix

EPICURIO

PIZZAS

CLASSIQUES



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

MARINARA ..... 10 €
Tomate, ail, origan & huile d'olive

MARGHERITA DI BUFALA ..... 11,5 €
Tomate, fior di latte, mozzarella di Bufala

ROMA ..... 12,5 €
Tomate, fior di latte, jambon blanc

REGINA ..... 13,5 €
Tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, olives

NAPOLITAINE ..... 13,5 €
Tomate, fior di latte, anchois, câpres, olives

VOLCANA ..... 14 €
Tomate, fior di latte, spianata piquante

VÉGÉ ..... 15 €
Tomate, fior di latte, oignons rouges, champignons, poivrons marinés, tomates séchées, olives

CAPRA ..... 15 €
Crème, fior di latte, chèvre, miel, noix

4 FROMAGES ..... 15 €
Tomate, fior di latte, chèvre, gorgonzola, taleggio

BASCA ..... 15 €
Tomate, fior di latte, poulet, poivrons, oignons rouges. Après cuisson : crème fraiche

RUSTICA ..... 15 €
Crème, fior di latte, pommes de terre, lardons, oignons rouges, camembert

SULTANA ..... 15 €
Tomate, fior di latte, saucisse piquante, poivrons, oignons rouges.

MANZA ..... 16 €
Tomate, fior di latte, boeuf haché, gorgonzola, oignons rouges

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 bufala qui elle, est à base de lait de bufflonne.

EPICURIO

PIZZAS

ORIGINALES



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

Fumosa ..... 16,5 €
Crème, fior di latte, cèpes, lard fumé, scamorza fumée, échalotes confites.
Après cuisson : roquette

Parma ..... 16,5 €
Tomate, fior di latte. Après cuisson : Roquette, jambon cru des Abruzzes, grana padano

Bella Ciao ..... 18,5 €
Crème, fior di latte. Après cuisson : Mortadelle, burrata, éclats de pistaches, roquette

Tartuffo ..... 22 €
Crème de truffe, fior di latte, champignons.
Après cuisson : jambon cru des Abruzzes, burrata, huile de truffe blanche

CALZONES

Calzone Piccante ..... 16 €
Tomate, fior di latte, spianata piquante, œuf

Calzone Epicurio ..... 19 €
Tomate, fior di latte, 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 bufala qui elle,
est à base de lait de bufflonne.

Prix nets service compris

EPICURIO

DESSERTS

DOLCI

Nos desserts sont faits maison

Tiramisu aux marrons ..... 7 €

Moelleux chocolat, coeur coulant nutella, glace vanille ..... 8 €

Verrine fromage blanc ..... 7 €
Fruits de saison, muesli, miel ou coulis

cheesecake du moment ..... 7,5 €
Création selon saisons et inspiration du chef

Panettone perdu ..... 8 €
Caramel beurre salé, amandes effilées, boule de glace

Clafoutis poire et cannelle ..... 7,5 €
Coulis de fruits rouges, boule de glace

Café ou Thé gourmand ..... 8,5 €

Digestif gourmand ..... 11 €
(on remplace le café par un digestif au choix : Get 27, Limoncello ou Génépi)

Planche de fromages (à partager) ..... 15 €

glaces / coupes

Glaces artisanales

1 boule ..... 3,2 €
2 boules ..... 6 €
Supplément chantilly maison ..... 1,5 €

Affogato ..... 6 €
1 boule vanille, éclats de noisettes, expresso

Coupe dame blanche ..... 8 €
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées

Coupe Colonel ..... 8 €
2 boules citron, 4cl de vodka

Dolce pecato ..... 8 €
Glace spéculoos, glace nutty, glace caramel beurre salé, chantilly, coulis de caramel et brisures de spéculoos

Bella Notte ..... 8 €
Glace yaourt, sorbet myrtille & sorbet fruits rouges, chantilly, coulis de fruits rouges & brisures de meringue

EPICURIO