

Carte du midi

Entrée-Plat-Dessert 25€ ou Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21€ (Uniquement le midi du lundi au vendredi)

Entrées

Zucchini Alla Griglia

Salade de courgettes grillées, stracciatella, pistaches concassées

Sfogliata di pomodorini all'agro dolce

Tatin de tomates cerises au vinaigre balsamique

Melone e Parma alla moderna (+1,5 €)

Soupe de melon, jambon de Parme, stracciatella

Plats

Ravioli del Sole

Raviolis aux artichauts, jus de légumes et citron d'Amalfi

Spaghetti ai Gamberi (+3 €)

Spaghetti, sauce tomate, gambas, bisque de gambas, citron et huile d'olive

Risotto al Sugo di Vitello

Riz, coppa, roquette, parmesan, jus de veau corsé

Plats

Ravioli del Sole 20€

Raviolis aux artichauts, jus de légumes et citron d'Amalfi

Spaghetti ai Gamberi 24€

Spaghetti, sauce tomate, gambas, bisque de gambas, citron et huile d'olive

Risotto al Sugo di Vitello 19€

Riz, coppa, roquette, parmesan, jus de veau corsé

Mafaldine Di Sicilia 22€

Pâte mafaldine, pesto de pistache, stracciatella, mortadelle, pistache concassée

Polpette 22€

Boulettes de viandes à la tomate, spaghettis

Piselli Paccheri 21€

Paccheri, crème de petit pois, pecorino, guanciale

Parmigiana 18€

Gratin d'aubergine à la tomate et mozzarella di Bufala

Spaghetti al Pomodoro 16€

Spaghetti, sauce tomate napolitaine, stracciatella, basilic frais

Dessert

Tiramisu di Pèpè

Savoyardi, café, mascarpone, cacao

Nuvola di Cioccolato

Mousse au chocolat maison

Panna Cotta

À la pistache, coulis de poire vanillée

Affogato

Spéciliaté du sud de l'Italie
Glace à la mascarpone noyée dans un café espresso

Carte du soir

Entrées

Zucchini Alla Griglia 12€

Salade de courgettes grillées, stracciatella, pistaches concassées

Sfogliata di pomodorini all'agro dolce 11€

Tatin de tomates cerises au vinaigre balsamique

Melone e Parma alla moderna 12€

Soupe de melon, jambon de Parme, stracciatella

Burrata Cremosa E Tartufo 15€

Burrata à la noisette & aux truffes

Burrata Cremosa Rosso 14€

Burrata & son caviar de tomate

Bufala e Parma 14€

Bufala, jambon de Parme 24mois, roquette & tomates cerises

Dessert

Tiramisu di Pèpè 10€

Savoyardi, café, mascarpone, cacao

Nuvola di Cioccolato 10€

Mousse au chocolat maison

Panna Cotta 10€

À la pistache, coulis de poire vanillée

Affogato 9€

Spéciliaté du sud de l'Italie
Glace à la mascarpone noyée dans un café espresso

Les recettes du Pèpè sont faites maison à base de produits d'exception italiens issus de l'agriculture raisonnée, DOP, IGP et Slow Food.
«Prix net, service compris, nous n'acceptons pas les chèques»