



PEPÉ RONCHON
· PIZZAS NAPOLITAINES ·

NOUVEAU PÉPÉ TOUJOURS RONCHON

Pâte fermentée 48h à 72h · Four traditionnel · Produits DOP · L'Italie, sans concession.

POUR COMMENCER EN BEAUTÉ

BRUSCHETTA MAISON	5 €
Romarin, origan, fleur de sel, huile d'olive extra vierge.	
ROQUETTE SIMPLEMENT	7 €
Salade de roquette, parmesan 24 mois, balsamique.	
LA FAMEUSE MOZZARELLA DI BUFALA	13 €
Tomates cerises, roquette, basilic, huile d'olive extra vierge.	
PIATTO GASTRONOMICO	16 €
Jambon de Parme 24 mois, mortadelle, spianata, jambon cuit.	
BURRATA DES POUILLES	
Caviar de tomate	14 €
Tomates cerises, basilic, parmesan 24 mois, huile d'olive extra vierge.	
Verdure	14 €
Cœurs d'artichaut, aubergines et courgettes, huile d'olive extra vierge.	
Truffe	16 €
La version ultra gourmande du Pépé.	
LA FANTASTICA MOZZARELLA FUMÉE	15 €
Jambon de Parme 24 mois, tomates cerises, roquette, huile d'olive extra vierge.	

RONCHONISSIMA	★ À PARTAGER	NOUVEAU	21 €
Burrata, tomates cerises, pesto de basilic maison, pignons de pin, chips de jambon cru, basilic frais et pain grillé à l'huile d'olive.			
À partager à 2. La spécialité du Pépé.			

PASTA AL FORNO

NOUVEAU

PÂTES GRATINÉES MINUTE À LA FLAMME

POMODORO, BURATTA e BASTA	16 €
Rigatoni, sauce tomate maison, burrata artisanale, basilic, parmesan.	
PICANTE	17 €
Fusilli, Nduja, stracciatella, sauce tomate, basilic.	
PARMIGIANA (NON PASTA) AL FORNO	16 €
Aubergines, romarin, origan, fleur de sel, huile d'olive extra vierge.	

POUR FINIR EN DOUCEUR

TIRAMISÙ MAISON DU PÉPÉ	8 €
Véritable tiramisu avec la recette du Pépé.	
PANNA COTTA MAISON	8 €
Au coulis de fruits du moment.	
PIZZA DU BONHEUR	14 €
Notre pâte signature garnie de Nocciolata fondant.	
AFFOGATO AL CAFFÈ	7 €
Un péché de gourmandise ! Glace artisanale vanille noyée dans son espresso.	

BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE · 11H30 – 15H00

À la carte — composez au choix votre table italienne :
2 assiettes salées · 1 pizzezza · 2 assiettes sucrées
Boisson chaude + jus d'orange frais ou Bellini

BRUNCH COMPLET 31 €

LE PIZZE · INCONTOURNABLES

CELLES QUI ONT FAIT NOTRE RÉPUTATION

MARGHERITA	VEGGIE	12 €
Tomate napolitaine, fior di latte, basilic frais. Option Vera Margherita avec mozzarella di bufala +3 €		
VEGETARIANA	VEGGIE	16 €
Tomate napolitaine, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, basilic frais.		
LA REGINA		16 €
Tomate napolitaine, fior di latte, jambon italien, champignons de Paris rôtis.		
LA DIAVOLA		16 €
Tomate napolitaine, fior di latte, spianata piquante calabraise, basilic. Option Calzone avec ricotta +1 €		
QUATTRO FORMAGGI	VEGGIE	17 €
Fior di latte, mozzarella fumée, gorgonzola, ricotta fraîche. Option confiture de figue +2 €		
EL PÉPÉ	HISTORIQUE	18 €
Fior di latte, mortadelle de Bologne, crème de pistache maison, pistaches concassées. <i>Notre emblème. Celle par laquelle tout a commencé.</i>		
TOTO	HISTORIQUE	20 €
Tomate napolitaine, jambon de Parme 24 mois, tomates cerises, burrata des Pouilles, copeaux de parmesan 24 mois.		

LES CRÉATIONS DU PÉPÉ

CELLES QUI FONT LE CARACTÈRE DU PÉPÉ

LA CETARA	NOUVEAU	18 €
Tomate napolitaine, anchois de Cetara, fleurs de câpre, stracciatella, olives noires, pickles d'oignon rouge, origan.		
LA CALABRESE	NOUVEAU	20 €
Tomate napolitaine, fior di latte, nduja fondante, spianata croquante, ricotta fraîche, pickles d'oignon rouge, miel pimenté.		
LA RONCHONNE	NOUVEAU	20 €
Fior di latte, nduja douce, pêches rôties, stracciatella, basilic, piment d'Espelette, amandes torréfiées.		
LA VERDE MATTÀ	NOUVEAU	19 €
Crème de petits pois à la menthe, fior di latte, artichauts rôtis, stracciatella, citron, pistaches.		

LES PREMIUMS

NOS CRÉATIONS LES PLUS GOURMANDES

LA TARTUFO	VEGGIE	PRESTIGE	NOUVELLE RECETTE	23 €
Crème de truffe, provola, champignons de Paris frais, stracciatella, noisettes torréfiées, persil, poivre noir, huile de truffe.				
LA NOCE	NOUVEAU			21 €
Crème de noix maison, fior di latte, gorgonzola, crème de parmesan, jambon de Parme 24 mois, concassée de noix, poivre noir, filet de miel.				

★ MAMA MIA DU MOMENT ★

LA FICO	19 €
Fior di latte, basilic, figue, jambon de Parme 24 mois, pistache concassée, filet de balsamique et miel...	
<i>Elle ne sera pas là longtemps.</i>	

Suivez nos créations éphémères et nos soirées spéciales sur Instagram @PEPERONCHON

Prolongez l'expérience italienne chez Pépé Ronchon Vino, 17 rue de Montyon, 75009 Paris.

Toutes nos pizze sont élaborées avec un mix pecorino-parmesan et un filet d'huile d'olive extra vierge. Nos produits peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à nous consulter.

Prix net, service compris, nous n'acceptons pas les chèques.