

CACIO PEPE

CACIO PEPE UTILISE DES PRODUITS FRAIS ET ULTRA FRAIS, DOP (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA) ET ISSUS D'UNE AGRICULTURE RAISONNÉE ET DURABLE.

(V) = VÉGÉTARIEN

ANTIPASTI PER INIZIARE

POUR DÉBUTER UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ ET / OU EN ACCOMPAGNEMENT DE NOS SPAGHETTI CACIO PEPE

18€ ASSIETTE À PARTAGER
DAL SALUMIERE, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES, FROMAGES & CONDIMENTS

7€ MOZZARELLA DI BUFALA (V)
CAMPANIA DOP (125 G)

14€ BURRATA (V)
EN DIRECT DE NOTRE PRODUCTEUR (200 G)

8€ STRACCIATELLA (V)
CŒUR DE BURRATA, À LA CUILLE

8€ PROSCIUTTO CRUDO
LE JAMBON CRU FONDANT À SOUHAIT

10€ MORTADELLA À LA TRUFFE

5€ SPIANATA PICCANTE
SALAME DE CALABRE, ASSEZ ÉPICÉE

4€ FOCACCIA CUIE AU FOUR A PIZZA (V)
À L'ORIGAN, HUILE D'OLIVE & PECORINO

4€ BELLES OLIVES VERTES DE SICILE, À CROQUER (V)

6€ ROQUETTE, À L'HUILE D'OLIVE & BALSAMIQUE (V)
COPEAUX DE GRANA & TOMATES CERISES

CHERS CLIENTS,
LORS DE NOS SERVICES DU SOIR LE WEEK-END, NOTRE RESTAURANT PROPOSE DEUX SERVICES :
À 19H ET À 21H.
SI VOUS CHOISISSEZ DE RÉSERVER POUR LE SERVICE DE 19H, NOUS VOUS PRIONS DE LIBÉRER LA TABLE POUR 21H AFIN D'ACCUEILLIR LE PROCHAIN SERVICE.



Menu enfant

JUSQU' À 12 ANS

12€
PIZZA OU PASTA BAMBINI,
UN SIROP ET UN DESSERT

PASTA VERAMENTE DELLA CASA

NOS PÂTES FRAICHES FAITES MAISON CHAQUE JOUR

17€ PAPPARDELLE AL RAGÙ
ON NE PRÉSENTE PLUS CETTE RECETTE EMBLÉMATIQUE, CUISINÉE AU BŒUF & TOMATES SAN MARZANO

24€ SPAGHETTI ALLE CAPESANTE
PETITES SAINT JACQUES À LA BISQUE DE CRUSTACÉS, TOMATES CERISES, TAPENADE D'OLIVES NOIRES & ÉCLATS DE PISTACHE GRILLÉE

17€ FUSILLONI ALLA PUTTANESCA
CUISINÉS AUX TOMATES SAN MARZANO, CÂPRES, OLIVES, ANCHOIS, THON & PIGNONS DE PIN, POINTE DE STRACCIATELLA EN FINITION

22€ RIGATONI DELLO CHEF
CRÈME DE MORILLES, GUANCIALE, ŒUF À 63°C & NOISETTES TORRÉFIÉES

10€ SPAGHETTI AL POMODORO (V)
LA PASTA SIMPLEMENT CUISINÉE À LA SAUCE TOMATE SAN MARZANO

17€ FUSILLONI DEL MERCATO (V)
CRÈME D'ARTICHAUT, TOMATES SÉCHÉES, NOIX DE PÉCAN & MOZZARELLA DI BUFALA EN FIN DE CUISSON

RESTAURANT OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H00 À 14H00 ET DE 19H00 À 22H00 (22H30 LE VENDREDI ET LE SAMEDI).

ANIMAUX NON ADMIS EN SALLE.
RÉSERVATION VIA TÉLÉPHONE
AU 09 73 89 62 26 OU VIA LE SITE
WWW.CACIOPEPE.FR

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS :
ESPÈCE, CB, TICKET RESTAURANT.
CHÈQUES NON ACCEPTÉS.



Spaghetti CACIO PEPE

C'EST NOTRE RECETTE SIGNATURE, AVEC SEULEMENT 3 INGRÉDIENTS, RIEN D'AUTRE : DES SPAGHETTI MAISON, DU PECORINO ROMANO ET LA SAVEUR DU POIVRE SANS LE PIQUANT

10€
SPAGHETTI CACIO PEPE, TELS QUELS (V)

16€
SPAGHETTI CACIO PEPE, CARBONA MIA
ŒUF À 63°C & GUANCIALE CROUSTILLANT

20€
SPAGHETTI CACIO PEPE, TAGLIATA DI MANZO
ÉMINCÉ DE BŒUF ULTRA TENDRE, CIBOULETTE & HUILE D'OLIVE

24€
SPAGHETTI CACIO PEPE, GAMBERI GIGANTI
GAMBAS DE MADAGASCAR, SAISIES À L'HUILE D'OLIVE (4 PIÈCES)

18€
SPAGHETTI CACIO PEPE, PROSCIUTTO AL TARTUFO,
JAMBON BLANC À LA TRUFFE & HUILE TRUFFÉE

PIZZA ISPIRATA A NAPOLI

INSPIRÉES DE LA TRADITION NAPOLITAINE, CUITES À 400°C

11€ MARGHERITA (V)
TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, PECORINO, BASILIC, HUILE D'OLIVE EN FIN DE CUISSON

17€ MARGHERITA GOLOSA (V)
MOZZARELLA DI BUFALA OU STRACCIATELLA EN FIN DE CUISSON

17€ CACIO PEPE (V)
CRÈME DE PECORINO & POIVRE, MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA, COPEAUX DE GRANA, NOIX DE PÉCAN & MIEL ÉPICÉ

17€ LA GIUSEPPINA
TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, STRACCIATELLA, JAMBON CRU & ROQUETTE EN FIN DE CUISSON

18€ PAPA MIMMO
MOZZARELLA FIORDILATTE, PESTO DE PISTACHE, MORTADELLE À LA TRUFFE EN FIN DE CUISSON

18€ MAMMA REGINA
TOMATES SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, CHAMPIGNONS, OLIVES & JAMBON BLANC À LA TRUFFE EN FIN DE CUISSON

16€ ZIO CALABRESE
MOZZARELLA FIORDILATTE, TOMATES CERISES, CHAMPIGNONS, SPIANATA PICCANTE, ROQUETTE & COPEAUX DE GRANA EN FIN DE CUISSON

16€ CICCIOLOINA
CRÈME D'ARTICHAUT, MOZZA FIORDILATTE, TOMATES CERISES, OLIVES NOIRES, CIBOULETTE & THON EN FIN DE CUISSON

Dolci e Gelati

INCOMPARABLES GLACES & SORBETS FAITS MAISON :

7,50€

- GLACE FIORDILATTE AU LAIT ENTIER, CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY & AMANDES GRILLÉES
- GLACE PISTACHE, COULIS DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY & PISTACHES CARAMÉLISÉES
- GLACE NOISETTE, SAUCE NUTELLA, CHANTILLY & NOISETTES CARAMÉLISÉES

8€ TIRAMISÙ.
SUIVANT LA TRADITION, MASCARPONE, CAFÉ & AMARETTO

8€ TORTA AL CIOCCOLATO
FONDANT AU CHOCOLAT NOIR, CHANTILLY MAISON

8€ CROSTATA AL LIMONE
INOUBLIABLE TARTE AU CITRON & MERINGUE ITALIENNE

8€ BABA DI NAPOLI
LÉGÈREMENT PARFUMÉ DE RHUM, SAUCE NUTELLA, CHANTILLY & NOISETTES CARAMÉLISÉES

5€ AFFOGATO AL CAFFÈ
GLACE FIORDILATTE, CHANTILLY & CAFÉ ESPRESSO

4€ CREMA AL CAFFÈ.
LÉGÈRE & ONCTUEUSE CRÈME DE CAFÉ GLACÉE

VINO ROSATO

VERRE BOUTEILLE
12.5CL 75CL

- 6€ 24€** ROSÉ RABOSO D.O.C. VENEZIA, TERRE DI MARCA
- 8€ 32€** PETULA A.O.P. LUBERON, MARRENON

VINO BIANCO

VERRE BOUTEILLE
12.5CL 75CL

- 6€ 24€** GRILLO D.O.C. SICILIA, MUSITA
- **26€** VERMENTINO I.G.T. TOSCANA, LA TRAVERSATA
- 7€ 29€** PINOT GRIGIO RAMATO D.O.C. VENETO, TERRE DI MARCA
- 8€ 32€** VERDICCHIO D.O.C. DEI CASTELLI DI JESSI VILLA BIANCHI
- **36€** SOAVE CLASSICO D.O.C., PIEROPAN
- **40€** MESSAGE IN A BOTTLE I.G.T. TOSCANA, TENUTA IL PALAGIO
- **42€** ANN I.G.T. TOSCANA, PODERE SAN CRISTOFORO
- **46€** ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C. UMBRIA, DECUGNANO DEI BARBI
- **55€** ROERO ARNEIS D.O.C.G. PIEMONTE, VIETTI

VINO ROSSO

VERRE BOUTEILLE
12.5CL 75CL

- 6€ 24€** NERO D'AVOLA D.O.C. SICILIA, MUSITA
- 7€ 29€** PRIMITIVO I.G.T. PUGLIA, LA TRAVERSATA
- 8€ 32€** MONTEPULCIANO D.O.C. D'ABRUZZO, VILLAMEDORO
- **38€** CHIANTI WHEN WE DANCE D.O.C.G. TOSCANA, TENUTA IL PALAGIO
- **40€** VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C. PROVINCIA DI VERONA, MUSELLA
- **42€** MESSAGE IN A BOTTLE I.G.T. TOSCANA, TENUTA IL PALAGIO
- **44€** CIAURIA D.O.C. ETNA ROSSO, PIETRO CACIORGNA
- **52€** MONTESSU I.G.T. SARDEGNA, AGRICOLA PUNICA
- **69€** AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G., MUSELLA
- **75€** IGNACCIO ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. TOSCANA, IL MARRONETO
- **90€** BAROLO CASTIGLIONE D.O.C. PIEMONTE, VIETTI

CAFFÈ E TÈ

- 2,50€** RISTRETTO
- 2,50€** ESPRESSO
- 4€** CAPPUCCINO
- 4,50€** LATTE MACCHIATO
- 5€** AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO, GLACE FIOR DI LATTE
- 4€** CREMA AL CAFFÈ LÉGÈRE ET ONCTUEUSE CRÈME DE CAFÉ GLACÉE

*LES BOUTEILLES ENTAMÉES PEUVENT ÊTRE EMPORTÉES.

CHAMPAGNE

- 65€** GOSSET EXTRA BRUT
- 75€** GOSSET GRANDE RÉSERVE
- 95€** GOSSET BLANC DE BLANC
- 235€** DOM PERIGNON 2012

GRAPPA DI NNINO

- TRADIZIONE **6€**
- MOSCATO **8€**
- CUVÉE RISERVA 5 ANNI ANTICA **12€**
- GINGER SPIRIT **19€**
- AMARO NONINO QUINTESSENTIA **8€**

RHUM VODKA GIN

- 6,50€** BACARDI CARTA BIANCA
- 7€** BACARDI CARTA ORO
- 10€** ZACAPA 23
- 25€** ZACAPA XO
- 6€** ERISTOFF
- 10€** GREY GOOSE
- 7€** TANQUERAY
- 9€** TANQUERAY TEN

WHISKY

- WILLIAM LAWSON'S **6€**
- TALISKER 10 ANS **9€**
- GLENMORANGIE 10 ANS THE LASANTA **12€**
- ARBEG TEN **13€**
- GLENMORANGIE SIGNET **25€**

LIQUORE E DIGESTIVI

- 5€** LIMONCELLO
- 6€** AMARETTO DISARONNO
- 6€** BAILEYS
- 6€** GET 27
- 6€** GET 31
- 6€** SAMBUCA
- 8€** ITALICUS
- 8€** SAINT GERMAIN
- 8€** COGNAC HENNESSY VS
- 29€** COGNAC HENNESSY XO

- 4€** THÉ
- 4€** CHOCOLAT CHAUD
- 6€** CHOCOLAT CHAUD BAILEYS OU RHUM
- 10€** ESPRESSO MARTINI VODKA, KALUHA, ESPRESSO
- 10€** IRISH COFFEE WHISKY, CAFÉ, CRÈME CHANTILLY
- 10€** ITALIAN COFFEE AMARETTO, CAFÉ, CRÈME CHANTILLY

COCKTAILS

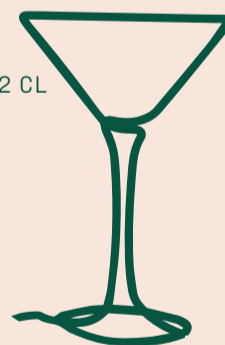
- 12€** NEGRONI MARTINI ROSSO, GIN TANQUERAY, CAMPARI
- 10€** BELLINI PURÉE DE PÊCHE, LIMONCELLO, VAPORETTO
- 10€** LIMONCELLO GIN COLLINS GIN TANQUERAY, LIMONCELLO, JUS DE CITRON, EAU GAZEUSE
- 9€** AMERICANO MARTINI ROSSO, CAMPARI, EAU GAZEUSE
- 9€** MOJITO AU POIVRE RHUM BLANC ET AMBRÉ, POIVRE, MENTHE, CITRON VERT ET SUCRE DE CANNE
- 9€** MOJITO RHUM BLANC ET AMBRÉ, MENTHE, CITRON VERT ET SUCRE DE CANNE
- 10€** MAI TAI INCOGNITO RHUM BLANC ET AMBRÉ, AMARETTO, JUS DE CRANBERRY, JUS DE POMME, SIROP DE CERISE
- 10€** APEROL DI PASSIONE APEROL, VODKA, JUS ANANAS, JUS FRUIT PASSION, SIROP PASSION

SPRITZ

- 10€** SPRITZ APEROL APEROL, VAPORETTO, EAU GAZEUSE
- 10€** SPRITZ ITALICUS LIQUEUR ITALICUS, VAPORETTO, EAU GAZEUSE
- 10€** LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, VAPORETTO, EAU GAZEUSE
- 10€** SPRITZ DU MOMENT

APERITIVI

- 5€** MARTINI, BIANCO
- 5€** MARTINI, ROSATO
- 5€** MARTINI, ROSSO
- 6€** CAMPARI
- 6€** APEROL
- 3,50€** RICARD, 2 CL



COCKTAILS SANS ALCOOL

- 6€** MARTINI FLOREALE
- 6€** MARTINI VIBRANTE
- 8€** ITALIANO BELLO JUS DE CRANBERRY, POMME, CITRON VERT ET SIROP DE FRAMBOISE
- 8€** PER LA RAGAZZA JUS ANANAS, POMME, PASSION, CITRON VERT, SIROP DE CERISE

VINO SPUMANTE

VERRE BOUTEILLE
12.5CL 75CL

- 7€ 34€** PROSECCO BRUT, CORVEZZO
- 7€ 34€** ROSÉ BRUT, CORVEZZO
- 6€ 24€** LAMBRUSCO ROSSO D.O.P. LAMBRUSCO DI MODENA
- 11€** - COUPE DE CHAMPAGNE

BIRRE ALLA SPINA

- 33CL 50CL
- 5€ 8€** GINETTE 4,5°
- 6€ 8,50€** KARMELIET 8°
- 6€ 8,50€** BIÈRE DU MOMENT

SPRITZ SANS ALCOOL

- 8€** MARTINI FLOREALE MARTINI FLOREALE, TONIC
- 8€** MARTINI VIBRANTE MARTINI VIBRANTE, TONIC

AQUA

- 4€** SAN PELLEGRINO 50 CL
- 6€** SAN PELLEGRINO 100 CL
- 4€** VITTEL 50 CL
- 6€** VITTEL 100 CL

LA BIBITA

- 4€** COCA COLA
- 4€** COCA COLA ZERO
- 4€** SCHWEPES AGRUME
- 4€** ORANGINA
- 4€** LIMONADE
- 4€** ICE TEA PÊCHE
- 4€** TONIC FEVER TREE
- 4€** GINGER BEER FEVER TREE
- 2€** SIROP : FRAMBOISE, CITRON, MENTHE VERTE, GRENADINE, ORGEAT, FRAISE, PÊCHE

SUCCO DI FRUTTA FRESCA

- 5€** ORANGE PRESSÉE
- 5€** JUS ORANGE BLONDE
- 5€** JUS POMMES
- 5€** NECTAR ABRICOT
- 5€** JUS DE TOMATE
- 5€** NECTAR DE FRAISE
- 5€** NECTAR DE MANGUE BIO

CONTACT

09 73 88 62 26
CACIOPEPE.FR

RÉSEAUX

@CACIOPEPE_TRATTORIA

ADRESSE

PASSAGE DE L'ARSENAL
1 RUE DE L'INTENDANCE
58300 VALENCIENNES