



# i PEPITI



RISTORANTE ITALIANO

# FORMULE MIDI

## ENTRÉE

MOZZARELLA PANÉ  
/  
SALADE DU CHEF  
/  
LÉGUMES GRILLÉS

---

## PLAT

PATE ARRABIATA  
/  
PATE BOLOGNAISE  
/  
PLAT DU JOUR  
/  
ASSIETTE DU CHEF

---

## DESSERT

SBRISOLONA  
/  
SAUCISSON CHOCOLAT  
/  
TARTE CITRON



I PEPITI

---

---

# FORMULE A 15 EURO

ENTRÉE  
/  
PLAT  
/  
CAFÉ

ENTRÉE  
/  
DESSERT  
/  
CAFÉ

PLAT  
/  
DESSERT  
/  
CAFÉ



I PEPITI

# ENTRÉE

- ◆ BURRATA
- ◆ BUFFALA
- ◆ PANZEROTTO
- ◆ ASSIETTE DE CHARCUTERIE
- ◆ BOULETTE DE VIANDE
- ◆ PARMIGIANA
- ◆ CARPACCIO DE POULPE

AVEC SES LÉGUMES CROQUANTS

- ◆ TARTARE DE SAUMON,

AU CITRON VERT ET A LA MENTHE



I PEPITI

# PLAT

◆ RISOTTO AMARONE

AU VIN ROUGE

◆ RAVIOLI A LA COURGE

BEURRE ET SAUGE

◆ RAVIOLI A LA TRUFFE

◆ LASAGNE BOLOGNAISE A LA PATE VERTE

◆ PATE FRAICHE AU SAUMON

◆ GNOCCHI AU CRABE

◆ RISOTTO ASPERGE ET SAINT JACQUES



i PEPITI

# VIANDE

◆ CARRÉ D'AGNEAU

AVEC SA CROUTE PISTACHE

◆ COLETTE D'AGNEAU

FACON SCOTTO DICO

◆ COTE DE BOEUF

A PARTIR DE 300 G

# POISSON

◆ PIÈCE DU PECHEUR



I PEPITI

# DESSERT

◆ FLOCON DU LUPO

◆ TIRA

◆ PANNA COTTA

◆ I PEPITI



---

I PEPITI

## SANS ALCOOL

SAN PELLEGRINO 50CL	4.00
EVIAN 50CL	4.00
COCA COLA 33CL	3.50
COCA ZÉRO 33CL	3.50
FANTA 33CL	3.50
ICE TEA 33CL	3.50
SIROP	
GRENADINE, MENTHE, FRAISE, ORGEAT	2.00



## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2.00
CAPPUCCINO	2.50
CHOCOLAT	3.00
THÉ	2.50
INFUSION	2.50



I PEPITI

## BIÈRE

HEINEKEN 25CL

3.50

MORETTI 33CL

5.00

DESPERADOS 33CL

6.00



## VIN COTES DE PROVENCE OU ITALIENNE (ROSÉ, BLANC OU ROUGE)

VERRE DE VIN 12CL

3.50

PICHET 25CL

8.00

50CL

4.00

VERRE DE PROSECCO ( ITALIE ) 12CL

5.00

## DIGESTIF

LIMONCEL LO

5.00

GRAPPA INVECCHIATA

6.00



I PEPITI

# BRUSCHETTONI

10.00

IL BRUSCHETTONI È UN'IDEA NATA PER FAR CONOSCERE LA NOSTRA CUCINA IN MODO ALTERNATIVO, GRAZIE ANCHE ALL'IMPORTAZIONE DEI NOSTRI PRODOTTI TIPICI.

IL BRUSCHETTONE È UN IMPASTO CON UNA LIEVITAZIONE DI 72 ORE, CON UN'ACCURATA SUPERVISIONE DELLA LIEVITAZIONE. GARANTENDOCI UNA DEGUSTAZIONE **100% ITALIANO**.

LE BRUSCHETTONE EST UNE IDÉE QUI A VU LE JOUR AFIN DE FAIRE CONNAITRE NOTRE CUISINE DE FACON ALTERNATIVE, GRACE NOTAMMENT A L'IMPORTATION DE PRODUITS TYPIQUES DE NOTRE RÉGION.

LE BRUSCHETTONE EST CONSTITUÉ D'UNE PÂTE QUI A LEVÉ PENDANT 72 HEURES AVEC UN CONTRÔLE RÉGULIER DE LA LEVURE. IL VOUS GARANTI UNE DÉGUSTATION **100% ITALIENNE**.

SUPPLÉMENT

0.50



I PEPITI

◆ **MACCHIATO**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO E ORIGANO

MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, TOMATE ET ORIGAN

◆ **BIANCA NEVE**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, RICOTTA E MASCARPONE

MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, GORGONZOLA, RICOTTA, MASCARPONE

◆ **BOSCAIOLA**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

MOZZARELLE FLEUR DE LAIT, TOMATES, JAMBON CUIT ET CHAMPIGNON

◆ **DA URLO**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO,

SALAME PICCANTE, GORGONZOLA

MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, TOMATE,

SAUCISSE PIQUANTE ET GORGONZOLA

◆ **LA BONTA**

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI CONFIT,

BRESAOLA E RUCOLA

MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, TOMATES CONFITES,

BRESAOLA ET ROQUETTE

◆ **ITALIA**

MOZZARELLA DI BUFFALA, POMODORINI E BASILICO

MOZZARELLA DE BUFFLONNE,

TOMATES CERISE ET BASILIC



**I PEPITI**

## ◆ LA SFIZIOSA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO, RICOTTA,  
ZUCCHINA E SALAME DOLCE

MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, TOMATE, RICOTTA,  
COURGETTE ET SAUCISSE DOUCE

## ◆ ZIA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO, SALSICCIA PICCANTE  
PARMIGIANO E ZUCCHINE

MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, TOMATE, SAUCISSE PIQUANTE  
PARMIGIANO, COURGETTE

## ◆ VENERE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI,  
MELANZANE E SALSICCIA FRESCA

MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, TOMATES CERISE,  
AUBERGINE ET SAUCISSE FRAICHE

## ◆ IL CONTE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRUDO, STRACCIATELLA E RUCOLA

MOZZARELLA FLEUR DE LAIT JAMBON CRU, COEUR DE BURRATA, ROQUETTE

## ◆ NORVEGESE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALMONE, RUCOLA E NOCI

MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, SAUMON, ROQUETTE ET NOIX

## ◆ PRATO CAMPANO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE,

FRIARIELLI E SALSICCIA FRESCA

MOZZARELLA FLEUR DE LAIT, LÉGUMES A L'HUILE

SAUCISSE FRAICHE



**i PEPITI**

	PROVENANCE
POMODORO	CAMPANIA
BRESAOLA	LOMBARDIA
SALAME DOLCE	CAMPANIA
RICOTTA	PUGLIA
POMODORINI CONFI	CAMPANIA
MOZZARELLA FIOR DI LATTE	CAMPANIA
PROSCIUTTO COTTO	EMILIANA ROMAGNA
GORGONZOLA	PIEMONTE
SALAME PICCANTE	CAMPANIA
FRIARELLI	CAMPANIA
STRACCIATELLA	PUGLIA
CAPPERI	PUGLIA
BUFFALA	CAMPANIA
ACCIUGHE	CAMPANIA
CRUDO	EMILIANA ROMAGNA



I PEPITI