



EPOCA

OUVERT TOUS LES JOURS
(Sauf dimanche soir et lundi)



ESTATE



SPUNTINI {10EU}

PETITES ENTRÉES

PARMIGIANA DI MELANZANE CAMPANA

(Parmigiana d'aubergines, sauce tomate, basilic, mozzarella et Grana Padano)

FRITTO DI CALAMARI

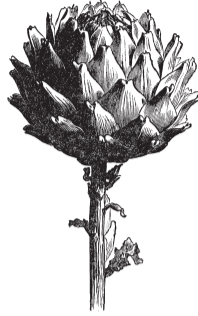
(Friture de calamars, mayonnaise à l'ail et poivrons aigre-doux)

POLPETTE DI BOLLITO E SALSA VERDE

(Boulettes de viande frites, sauce verte)

INSALATINA D'ESTATE

(Haricots verts, abricots, grenade, mozzarella di Bufala et kamut soufflé)



ANTIPASTI {14EU}

BURRATA CREMOSA

(Burrata des Pouilles, carpaccio de tomate coeur de boeuf et basilic)

VITELLO TONNATO

(Quasi de veau rôti, mayonnaise au thon et câpres)

CARCIOFI ALLA GIUDIA

(Artichauts frits, spécialité Romaine)

TONNO ROSSO SCOTTATO

(Thon mi-cuit, yaourt 0%, concombre et basilic)

DALLA SALUMERIA

SPIANATA ROMANA {8EU}

PROSCIUTTO DI PARMA {10EU}

BRESAOLA DELLA VALTELLINA {10EU}

MISTO DEI SALUMI {14EU}



IL GRANDE CRUDO {18EU}

IL CARPACCIO DEL GIORNO

PASTA

RIGATONI CACIO E PEPE {18EU}

(Rigatoni, fromage de brebis et poivre noir)

CALAMARATA AL RAGÙ ANTICO {22EU}

(Calamarata au ragoût blanc, Grand Padano)

LINGUINE AL PESTO BURRATINA E ALICI DI CETARA {22EU}

(Linguine au pesto, burrata et anchois di cetara)

SPAGHETTI MILLE LUCI DI PAPÀ FRANCESCO {20EU}

(Spaghetti à la sauce tomate datterino et scamorza)

MARE & MONTI {24EU}

POLPO ALLA MEDITERRANEA

(Poulpe grillé, panzanella, gazpacho aux tomates cerises et pastèque)

PESCE SPADA ALLA PALERMITANA

(Espadon à la plancha, guazzetto de palerme)



COSTOLETTE DI AGNELLO GRIGLATE

(Côtes d'agneau à la plancha, pommes grenailles sautées, oignons nouveaux, romarin et salmoriglio)

LA COTOLETTA ALLA MILANESE MAI VISTA PRIMA

(Escalopes de veau à la milanaise à notre façon...)



CONTORNI {5EU}

TREVISO ROSSA (+1EU)

(Salade de chicorée, pomme verte, concombre, raisins et pecorino)

PATATE NOVELLE E CIPOLLOTTI AL FORNO

(Pommes grenailles, oignons nouveaux et romarin au four)

ASPARAGI CRUDI E COTTI (+2EU)

(Asperges vertes, pamplemousse, grana padano)

SPINACI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

(Épinards sauté huile, ail et piment)



BABA AL RHUM CREMA DI PISTACCHIO (+1 EU)
(Baba au rhum, crème pistache, mascarpone et fruits rouges)

DOLCI {10EU}

SPUMA DI YOGURT, FRAGOLE HIBISCUS
(Nuage de yaourt, sorbet fraise et sirop d'hibiscus)

AFFOGATO A LA NOISETTE
(Glace noisette minute noyée dans un expresso Lavazza)

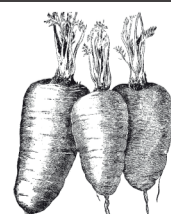
IL PROFITEROLE DI EPOCA (+2 EU)
(Chou au praliné et crème mascarpone aux noisettes du Piémont)



CARPACCIO D'ANANAS E GRANITA AL LIMONE (+2EU)
(Carpaccio d'ananas, sirop de lavande et baies roses, sorbet citron d'amalfi)

GELATO AL MOMENTO DA CONDIVIDERE {20EU}

(Nos glaces gourmandes minute à partager pour 2,3,4...)





{ LE BEVANDE }



COCKTAILS

SEMPREVERDE (13eu)
(Gin/ Sirop d'estragon/ Pesto de Concombre/ citron vert/ eau tonique)

PIMPA'S FLOWERS (13eu)
(Vodka/ jus de fraise/sirop de verveine/gouttes de citron /mousse de lait d'amande)

SPRITZ ALLA GIUDIA (12eu)
(Liqueur à base de feuilles d'artichaut/ Sirop d'huile essentielle de citron vert/
Eau Tonique/ Mousse de Saint-Germain)

DIRTY NEGRONI (13eu)
(Mezcal /Liqueur à la Camomille/Gin/Gran classico Bitter/ Eelemakule Orange)

RED VALLEY (11eu)
Bitter Campari/ Vermouth Rouge/ Jus d'ananas/ Sirop de pamplemousse/
Gouttes d'extrait de café

BORDERLINE (13eu)
Tequila/sirop de basilic/jus d'agrumes/blanc d'œuf/ poivre/ huile d'olive de sélection

Mocktail (8eu)
(Cocktail sans alcool à la demande)

SPUMANTI

VENETIE
VAL D'OCA PROSECCO BRUT
(Verre : 8eu / Bouteille : 38eu)

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER
LA CUVÉE
(Verre : 15eu / Bouteille 75 cl : 65eu /
Magnum 150cl : 120eu)

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER
ROSE'
(Verre : 15eu / Bouteille 75 cl : 99eu /
Magnum 150cl : 195eu)

CHAMPAGNE POL ROGER
BRUT RESERVE
(Bouteille : 90eu)

BIANCHI {FRUITÉS}

{SECS}
MARCHES « Fallerio de Colli Ascolani »
Azienda San Filippo 2018
(Verre : 6eu / Bouteille : 27eu)
SICILE « Etna Bianco » Pietradolce 2018
(Bouteille : 45eu)
SÜDTIROL « Gewürztraminer » Tramin 2018
(Bouteille : 38eu)
OMBRIE « Bramito del Cervo » Castella della Sala 2018
(Bouteille : 48eu)



SARDAIGNE « Su Entu » Vermentino 2018
(Bouteille : 34eu)

FRIOUL « Collio Bianco » Marco Roncus 2017
(Verre : 8eu / Bouteille : 37eu)

SICILE « Zibibbo Gagliardetta » 2017
(Bouteille : 35eu)



{RONDS}

SICILE «Zabu Grillo» Vigneti Zabu 2019
(Verre : 7eu / Bouteille : 31eu)

CAMPANIE « Agnanum » IGT Falanghina 2018
(Bouteille : 36eu)

OMBRIE « Roccafiore »
Grechetto di Todi Azienda Roccafiore 2017
(Bouteille : 48eu)

ROSSI

{SOUPLES}

{FRUITÉS}
POUILLES « Il Pumo » Primitivo San Marzano 2018
(Verre : 6,50eu / Bouteille : 29eu)
TOSCANE Chianti Etichetta Bianca, Cantina Majnoni 2018
(Verre : 7eu / Bouteille : 32eu)
VENETIE « Speri » Valpolicella classico 2018
(Bouteille : 33eu)
PIÉMONT « La Matota », Barbera d'Asti Radici Filari 2018
(Bouteille : 34eu)
POUILLES « Vereto » Riserva Salice Salentino Agricole Vallone 2015
(Bouteille : 36eu)
SICILE « Chiamonte Nero d'Avola » Azienda Firriato 2017
(Bouteille : 36eu)
ABRUZZES « Torre dei beati » Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018
(Bouteille : 40eu)

PIÉMONT « Giunot la prevostura »
(Bouteille : 35eu)

PIEMONTE « Dolcetto d'Alba » Parusso 2017
(Bouteille : 38eu)

TOSCANE Chianti Rufina Azienda Selvapiana 2017
(Bouteille : 39eu)

TOSCANE « Col D'orcica », Rosso di Montalcino 2016
(Bouteille : 42eu)

SARDAIGNE « Buiro » Cantina Mesa 2016
(Bouteille : 42eu)



{COMPLEXES}

TOSCANE «Lodai» Tenuta Fertuna 2015
(Bouteille : 48eu)

VENETIE « Valpolicella ripasso »Cantina Tommasi 2016
(Bouteille : 48eu)

SICILE «Etna rosso» Pietradolce 2018
(Bouteille : 52eu)

PIÉMONT « Uvaggio »
Proprietà Sperino 2015
(Bouteille : 65eu)

SÜDTIROL « Urban Lagrein Riserva » 2016
(Bouteille : 73eu)

PIEMONTE: Barolo Parusso 2015
(Bouteille : 95eu)

TOSCANE Brunello di Montalcino «La Rasina» 2013
(Bouteille : 110eu)

ROSATI

COTES DE PROVENCE « Chateau Maime»
(Bouteille : 33eu)

VIN À DESSERT

VENETIE « Dindarello » Maculan 2017
(Verre : 6eu)

VENETIE « Torcolato » Maculan 2013`
(Verre : 8eu)

ALCOOLS

{VODKA 4CL}	{GIN 4CL}	{WHISKY 4CL}	{RHUM 4CL}	{TEQUILA & MESCAL}	{LIQUER ET BITTER}
Stolichnaya (10eu)	Brecon (10eu)	Chivas (Blended de luxe) (11eu)	Havana club (3 ans) (10eu)	Calle 23 (100% Agave) (11eu)	Vermouth del Professore (10eu)
Fair Quinoa (12eu)	Fair (10eu)	Monkey Shoulder (12eu)	Fair Bellize XO (13eu)	Ocho Reposado (12eu)	Martini /Campari /Aperol (7eu)
Grey goose (13eu)	Hendricks (13eu)	Nikka black from the Barrel (13eu)	Plantation Pineapple (12eu)	Patron Silver (14eu)	Italicus (12eu)
	Gin del Professore (14eu)	Smith & Cross (12eu)		Alipus San Luis (13eu)	
	Kew (12eu)	Nikka Coffey Grain (14eu)			
	Nikka Coffey Gin (14eu)				

BIRRE

Peroni (33Cl) (5eu)
Duca di Cavedania (50 Cl) (11eu)
(Bière Bio Artisanale)

Amaretto Disaronno (8eu)
Limoncello (8eu)
Nardini grappa riserva, (12eu)
grappa di bassano acqua di cedra

DIGESTIVI

SOFTS

Acqua Panna, San Pellegrino (7eu)
Coca Cola, Coca Cola Zéro (5eu)
Perrier, Fever Tree
Ginger Beer, Tonic, Lemonade (5eu)
Jus de fruit « Alain Milliat » (7,50eu)

BEVANDE CALDE

Espresso Lavazza (3eu)
Espresso doppio, Cappuccino, Macchiato (5.8eu)
Sélection de thés (5eu)