



EPOCA

OUVERT TOUS LES JOURS
(Sauf dimanche soir et lundi)



AUTUNNO



SPUNTINI {10EU}

PETITES ENTRÉES

PIZZETTE MONTANARE

(Petites pizzas frites, sauce tomate, basilic, mozzarella, Grana Padano, pesto de roquette, scamorza)

FRITTO DI CALAMARI

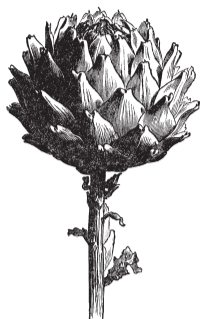
(Friture de calamars, mayonnaise à l'ail et poivrons aigre-doux)

POLPETTE DI BOLLITO E SALSA VERDE

(Boulettes de viande frites, sauce verte)

ZUCCA ARROSTITA

(Potimaron rôti, ricotta fumée aux herbes, grenade)



ANTIPASTI {14EU}

BURRATA CREMOSA

(Burrata des Pouilles, betterave, moutarde de Cremona)

VITELLO TONNATO

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

CARCIOFI ALLA GIUDIA

(Artichauts frits, spécialité Romaine)

SEPPIA GRILLATA

(Seiche snackée, topinambour, pesto de noisettes et d'épinards, Grana Padano, champignons)

DALLA SALUMERIA

COPPA CALABRESE {10EU}

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)

ORECCHIETTE DEI POVERI {20EU}

(Orecchiette, brocoli, girolles et scamorza)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ ANTICO {23EU}

(Tagliatelle maison au ragoût blanc, Grana Padano)

PACCHERI FRESCHI AGLI SCAMPI E LIMONE DI SORRENTO {25EU}

(Paccheri fraîches, langoustines, bisque de crustacés et citron de Sorrente)

MARE & MONTI

POLPO CECI E ROSMARINO {25EU}

(Poulpe grillé, pois chiches, houmous, sauce verte et romarin)

PESCE DEL GIORNO {23EU}

(Le poisson frais du jour...)



COSTOLETTE DI AGNELLO GRIGLIATE {25EU}

(Côtes d'agneau à la plancha, pommes grenailles sautées, crème de carotte, camomille et romarin)

LA COTOLETTA ALLA MILANESE MAI VISTA PRIMA {24EU}

(Escalope de veau à la milanaise, roquette, tomates et Grana Padano)

GUANCIA DI MANZO BRASATA {23EU}

(Joue de bœuf, polenta crémeuse, légumes de saison)



SUPPLEMENTO VERDURE

INSALATINA DI CARCIOFI, MENTA E PECORINO (+2EU)

(Artichauts grillés, menthe et fromage de brebis)

PATATE NOVELLE E CIPOLLOTTI AL FORNO

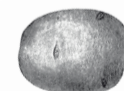
(Pommes grenailles, oignons nouveaux et romarin au four)

CAVOLFIORE ARROSTO (+ 2EU)

(Choux fleur rôti, sauce vierge)

SPINACI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

(Épinards sautés à l'huile, ail et piment)



TIRAMISU AL CAFE LAVAZZA {10 EU}

(Notre Tiramisu au bon goût du café Lavazza)

DOLCI

SPUMA DI YOGURT, MANGO E HIBISCUS {11 EU}

(Nuage de yaourt, sorbet mangue et sirop d'hibiscus)

AFFOGATO ALLA NOCCIOLA (8 EU)
(Glace noisette minute noyée dans un
expresso Lavazza)

IL PROFITEROLE DI EPOCA (12 EU)
(Chou au praliné et crème mascarpone
aux noisettes du Piémont)



CHEESECAKE 0%, LIMONE E FICHI (12 EU)
Cheesecake, biscuit aux baies roses et poivre sauvage,
crème au citron et figues rôties

GELATO AL MOMENTO DA CONDIVIDERE {20EU}

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





{ LE BEVANDE }



COCKTAILS

EPOCA MULE (12eu)
(Belvedere, Gingembre , citron vert, sirop de sucre de canne, ginger ale, ginger beer)

CISCO SOUR (12eu)
(Pisco Alto del Carmen, Epoca Sweet & Sour)

HUGO DE SAINT GERMAIN (13eu)
(Champagne rosé, liqueur Saint Germain, liqueur de pamplemousse rose, sirop de sucre de canne)

BLOODY MARIA (11eu)
(Vodka, jus de tomate épicé, citron, céleri, sauce secrète, basilic)

CARCIOFO SPRITZ (11eu)
(Cynar, Prosecco, Orange, Concombre)

BESAME MUCHO (12eu)
(Fraise, Southern comfort, Liqueur de passion, purée de fruit de la passion, jus de cranberry, Chili Guajillo)

OREO BAILEYS (13eu)
(Biscuits Oreo, liqueur de menthe, glace vanille, Bailey's)

STRAWBERRY AMARETTO (13eu)
(Amaretto Disaronno, glace vanille, purée de fraise, creme)

MOCKTAIL (8eu)
(cocktail sans alcool à la demande)

SPUMANTI

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

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER
LA CUVEE
(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

{SECS}

SICILE "Zabu Grillo" Vigneti Zabu 2019
(Verre : 7eu / Bouteille : 32eu)

SÜDTIROL "Gewürztraminer" Tramin 2018
(Bouteille : 43eu)

OMBRIE "Bramito del cervo" Castella della Sala 2019
(Verre : 10eu / Bouteille : 50eu)

SICILE "Etna Bianco" Pietradolce 2018
(Bouteille : 52eu)

{FRUITÉS}

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

SICILE « Zibibbo Gagliardetta » 2018
(Bouteille : 35eu)

FRIOUL « Collio Bianco » Marco Roncus 2018
(Verre : 8eu / Bouteille : 37eu)

{RONDS}

PIEMONTE Moscato Asti Sant'evasio
(Verre : 8eu / Bouteille : 35eu)

CAMPANIE « Agnanum » IGT Falanghina 2019
(Bouteille : 36eu)

OMBRIE « Roccafiore »
Grechetto di Todi Azienda Roccafiore 2018
(Bouteille : 50eu)

ROSSI

{SOUPLES}

POUILLES « Il Pumo » Primitivo San Marzano 2018
(Verre : 6,50eu / Bouteille : 29eu)

TOSCANE Chianti Etichetta Bianca, Cantina Majnoni 2018
(Verre : 7eu / Bouteille : 34eu)

EMILIE ROMAGNE Lambrusco Amabile
(Verre : 8eu / Bouteille : 34eu)

VENETIE Speri Valpolicella classico 2018
(Bouteille : 35eu)

PIEMONTE « La Matota », Barbera d'Asti Radici Filari 2018
(Bouteille : 35eu)

SICILE « Chiamonte Nero d'Avola » Azienda Firriato 2017
(Bouteille : 36eu)

ABRUZZES « Torre dei beati » Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018
(Bouteille : 42eu)

PIEMONTE « Dolcetto d'Alba » Parusso 2018
(Bouteille : 39eu)

TOSCANE « Col D'orcica », Rosso di Montalcino 2016
(Bouteille : 44eu)

SARDAIGNE « Buio » Cantina Mesa 2016
(Bouteille : 45eu)



ROSATI

COTES DE PROVENCE « Chateau Maime Heritage »
(Verre : 7eu / Bouteille : 36eu)

COTES DE PROVENCE « Chateau Peyrassol »
(Bouteille : 45eu)

ALCOOLS

{VODKA 4CL}

Stolichnaya (10eu)
Fair Quinoa (12eu)
Grey goose (13eu)
Bevedere (13eu)

{GIN 4CL}

Brecon (10eu)
Fair (10eu)
Hendricks (13eu)
Gin del Professore (14eu)
Nikka Coffey Gin (14eu)

{WHISKY 4CL}

Jack Daniels (10eu)
Monkey Shoulder (10eu)
Nikka black from the Barrel (13eu)

{RHUM 4CL}

Havana club (3 ans) (10eu)
Santa Teresa (13eu)
Plantation Pineapple (12eu)

{TEQUILA & MEZCAL}

Ocho Reposado (12eu)
Patron Silver (14eu)
Alipus San Luis (13eu)

{LIQUEUR ET BITTER}

Vermouth del Professore (10eu)
Martini /Campari /Aperol (7eu)
Ricard/ Chartreuse /Suze (7eu)

BIRRE

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

DIGESTIVI

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

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, (5.8eu)
Sélection de thés (5eu)