

LA CANTINA DI EPOCA



SPUMANTI

Prosecco brut VAL D'OCA - 29

Champagne Laurent Perrier La Cuvée - 60

Champagne Laurent Perrier Rosé - 85

BIANCHI

SICILE - "Zabu Grillo" Vigneti Zabu 2019 - 25

OMBRIE - "Bramito del cervo" Castella della Sala 2019 - 40

FRIOUL - "Collio Bianco" Marco Roncus 2018 - 35

PIEMONTE - Moscato d'Asti Sant Evasio - 22

ROSSI

POUILLES - "Il Pumo" Primitivo San Marzano 2018 - 23

TOSCANE - Chianti Etichetta Bianca 2018 - 29

VENETIE - Speri Valpolicella classico 2018 - 35

EMILIE ROMAGNE - Lambrusco Amabile - 25

ROSATI

CÔTES DE PROVENCE - "Château Maïme Heritage" - 32



EPOCA

À emporter
Ouvert tous les jours
12h-14h30 / 18h-21h30

ANTIPASTI

BURRATA CREMOSA - 9.5

Burrata des Pouilles, Blettes grillées, Moutarde de Cremona

CARCIOFO ALLA GIUDIA - 7.5

Artichaut frit à la juive

ARANCINI CASA EPOCA - 7

Arancini à la bolognaise et cacio e pepe

VERDURE GRIGLIATE E RICOTTA AFFUMICATA - 8.5

Légumes grillés et ricotta fumée aux herbes

PETIT BACCALÀ ALLA PALERMITANA - 9.5



PRIMI PIATTI

SPAGHETTONI À LA TRUFFE - 21

CASARECCE ALLA CACCIATORA - 18

Casarecce à la sauce tomate, boulettes de volaille, lardons fumés et champignons

RIGATONI CACIO E PEPE - 16

Rigatoni, fromage de brebis et poivre noir

GNOCCHI IN FONDUTA DI GORGONZOLA - 15

Gnocchi, fondue de gorgonzola, coulis de cresson, chou noir, chapelure croustillante

PACCHERI FRESCHI AGLI SCAMPI E LIMONE DI SORRENTO - 23

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

COTOLETTA ALLA MILANESE - 18

Escalope de veau à la milanaise, roquette, Grana Padano

LASAGNA DELLA CASA - 17

BACCALÀ ALLA PALERMITANA - 19.5

Cabillaud snacké, tomates datterino, oignons, câpres, anchois



DOLCI

PROFITEROLE DI EPOCA - 8

Chou praliné, crème mascarpone vanillée, caramel au beurre salé,

BIANCO MANGIARE AL COCCO - 7

Blanc Manger au coco, mangue, citron vert et condiment passion

TIRAMISÙ AL CAFFÈ - 6