

PEPPUCCI   
pasta e basta

---

VENTE EN LIVRAISON OU À EMPORTER  
& BOUTIQUE

---

N'hésitez pas à nous consulter pour vos demandes spécifiques.  
Au plaisir de vous accueillir à nouveau !

café | boutique | resto

Notre offre à emporter à commander par téléphone  
au 03 80 499 509 aux heures d'ouverture du restaurant.

## POUR GRIGNOTER

Crema di Pomodori secchi, olive e origano Tomates confites, olives et origan <i>Candied tomatoes, olives and oregano</i>	3 €
Crema di melanzane Aubergines compotées <i>Stewed eggplants</i>	3 €
Crema di Ceci, olio d'oliva, limone Pois chiche, huile d'olive, citron <i>Chickpeas, olive oil, lemon</i>	3 €
Olive verdi e nere Olives vertes et noires <i>Green and black olives</i>	3 €
Cucunci e pistacchi Câpres à queue, pistaches salées <i>Capers, salted pistachios</i>	3 €

## LES PLANCHES

pour 2, pour 4

Tagliere di salumi Une planche de charcuteries à partager <i>Charcuterie platter to share</i>	13 €	26 €
Tagliere di formaggi Une planche de fromages à partager <i>Cheese platter to share</i>	12 €	24 €
Tagliere di salumi e formaggi Une planche de charcuteries et fromages à partager <i>Charcuterie and cheese platter to share</i>	15 €	30 €

**Notre offre à emporter à commander par téléphone  
au 03 80 499 509 aux heures d'ouverture du restaurant.**

## LES ENTRÉES

Misticanza Peppuccio, insalata mista, bresaola, mozzarella,  
olive taggiasche e scaglie di parmigiano 12 €

**Salade Peppuccio** (Mesclun, roquette, légumes anti-pasti,  
bresaola, mozzarella, olives taggiasche, tomates cerises  
et copeaux de parmesan)

*Peppuccio salad (salad, aragula, antipasti vegetable, bresaola, mozzarella,  
olives and parmigiano)*

Insalata di verdure cotte e crude, anguria, melone, olio d'oliva e limone 9 €

**Salade de légumes cuits et crus, pastèque, melon, huile d'olive, citron**

*Mix of cooked and raw vegetables, watermelon, melon, olive oil and lemon*

Insalata di polpo, carciofi, pomodori secchi e rughetta 13 €

**Salade de poulpe, meslun, roquette et légumes confits**

*Squid salad, aragula, artichokes and candied tomatoes*

Involtini di manzo, ricotta e pesto 8 €

**Involtini de bœuf de Clavisy, ricotta et pesto (6 pièces)**

*Roastbeef roll, ricotta and pesto*

## LES PÂTES FRAÎCHES

La pâte du jour 12 €

**Tagliatelle Carbonara traditionnelle**

*Traditional tagliatelle Carbonara*

Spaghetti al nero di seppia, gamberini, pomodorini e Burrata 12 €

**Spaghetti Peppuccio** (à l'encre de seiche, crevettes,  
tomates cerises et Burrata)

*Spaghetti with cuttlefish ink, shrimps, cherry tomato and Burrata*

Canestri ai funghi 12 €

**Canestri, Paris d'ici et copeaux de parmesan**

*Mushrooms canestri*

Fusilli, zucchini, basilico e bufala, pomodori al forno 12 €

**Fusilli, courgettes, basilic et bufala, tomates rôties**

*Fusilli, zucchini, basil and bufala, roasted tomatoes*

Ravioli ricotta e spinaci 12 €

**Ravioli épinards-ricotta**

*Spinash and ricotta ravioli*

Ravioli ai funghi 12 €

**Ravioli aux champignons de Pays**

*Mushrooms ravioli*

Notre offre à emporter à commander par téléphone  
au 03 80 499 509 aux heures d'ouverture du restaurant.

## LES PLATS

Lasagne al forno	12 €
Lasagne, une petite salade à part <i>Baked lasagna, salad on the side</i>	
Parmigiana di melanzane	12 €
Aubergines grillées, sauce tomate et parmesan <i>Grilled eggplants, tomato sauce and parmigiano</i>	
Polpette di Margherita Salidu e gnocchetti Sardi	12 €
Boulettes de viandes à la tomate, gnocchetti Sardi <i>Meat balls with tomato sauce, gnocchetti</i>	
Salsiccia fresca della casa, conchiglie, pomodori e oliva	12 €
Saucisses Maison simplement grillées, conchiglie, coulis de légumes et olive taggiasche <i>Homemade sausages, conchiglie, vegetables and olives coulis</i>	

## LES DESSERTS

Mousse cioccolato-nocciola	4 €
Mousse chocolat-noisettes du Piémont <i>Chocolate and hazelnut mousse</i>	
Tiramisu	4 €
Panna cotta alla vaniglia e crema di frutta	4 €
Panna cotta à la vanille, coulis de fruits <i>Vanilla pana cotta, fruits coulis</i>	
Macedonia	3 €
Salade de fruits frais <i>Fruits salad</i>	
Grissini 3,5 € le paquet	
Focaccia tomates confites et olives 5 € pièce	

La Boutique de Peppuccio est ouverte  
du mardi au samedi inclus de 9 heures à 20 heures.

## LES PÂTES FRAÎCHES

Canestri, Casarecce, Conchiglie, Fusilli, Gnocchetti Sardi, Macaroni, Penne Rigate, Reginette, Rigatoni, Spaghetti, Spaghetti à l'encre de seiche, Spaghettoni, Tagliatelle, Tagliolini,

En barquette de 300 g 4,5 €

## LES RAVIOLI

Ravioli champignons, Ravioli épinard-ricotta, Ravioli au bœuf de Clavisy

En barquette de 300 g 6 €

## PÂTE POUR CANNELLONI OU LASAGNE

sur commande

Le kg

## LES SAUCES FRAÎCHES

Tomates, champignons en barquette de 300 g 4 €

Pesto 150 g 5 €

Parmesan râpé 100 g

La Boutique de Peppuccio est ouverte  
du mardi au samedi inclus de 9 heures à 20 heures.

Eau plate Velleminfroy (50cl)	2,50 €
Eau gazeuse Velleminfroy (50cl)	2,50 €
Coca (33cl)	3 €
Coca zéro (33cl)	3 €

Bière blonde Poretti (33cl)	5 €
Bière blonde de Sardaigne (33cl)	7 €

## LES VINS EFFERVESCENTS (75cl)

### VENETIE

Treviso brut Proseco   Azienda Marsuret   DOC	30 €
Frais et agréable, notes florales et citronnées. R	

### PIEMONTE

Moscato d'Asti La Spinetta   DOCG	38 €
Vin perlant très légèrement doux, fruité à la fois tendre et exubérant, un vrai délice. BIO	

### EMILIE ROMAGNA

Lambrosco Grasparossa di Castelvetro Semprebbon Azienda Moretto   DOC	38 €
Robe soutenue, nez frais et gourmand cerises griottes. Ample et dynamique, fruité pur. BIO	

## LES VINS BLANCS (75cl)

### MARCHES

Falerio dei Colli Ascolani   Azienda San Filippo   DOC	3,70 €	22 €
Robe claire, nez vif et délicat. Nerveux et sapide pour éveiller les papilles. BIO		
Verdicchio dei Castelli di Jesi   La Staffa   DOC		38 €
Robe paille avec reflets dorés, nez iodé et frais. Ample et sapide. BIO		

### ABRUZZES

Natum Pecorino   Azienda Agriverde   IGT terre di Chieti	4 €	24 €
Robe jaune paille aux reflets verts, bouche délicate sur des notes d'amande qui donnent une belle finesse. BIO		

### OMBRIE

Grechetto di Todi bianco « Fiordaliso »   Azienda Roccafiore   IGT	5 €	30 €
Robe paille, nez délicat et vif. Vivacité et minéralité, facile et raffiné. BIO		

La Boutique de Peppuccio est ouverte  
du mardi au samedi inclus de 9 heures à 20 heures.

## LES ROSÉS (75cl)

### SICILE

Terre Siciliane | Nero d'Avola | Coop Canicatti | IGT 21 €  
Structure légère mais une vraie typicité. R

### VENETIE

Bardolino Chiaretto | Azienda Cavalchina | DOC 30 €  
Nez délicat de petits fruits rouges, belle finesse, frais et léger. R

## LES VINS ROUGES (75cl)

### TOSCANE

Chianti Bernardino | Azienda La Striscia | DOC 27 €  
Robe rubis claire, fin et agréable. Équilibre et fraîcheur pour un vin convivial. BIO

Rosso Adone | Azienda Collemattoni | IGT 33 €  
Robe claire typique, nez délicat. Simple et savoureux. BIO

### LATIUM

Lazio Tufaliccio | Azienda Marco Carpineti | IGT 35 €  
Robe pourpre, nez frais et gourmand.  
Souple et équilibré avec de la mâche. BIO

### CALABRE

Ciro Rosso | Azienda Cataldo Calabretta | DOC 36 €  
Robe claire, nez épicé et herbacé.  
Opulent et masculin avec une trame tannique et agréable. BIO

### BASILICATE

Maschitano Rosso | Musto Carmelitano | DOC 38 €  
Robe foncée, avec au nez des notes de mûres, de lavande et d'épices.  
Bouche riche et soyeuse, avec la minéralité de la roche volcanique et la complexité du fruit. BIO

### PIEMONTE

Barbera del Monferrato | Rosso Pietro | Azienda valpane | DOC 38 €  
Robe soutenue, nez gourmand de petits fruits rouges acidulés, vif et dynamique. BIO

Barolo | Barale Fratelli | DOCG 100 €  
Un vin gourmand dans sa prime jeunesse, mûr et généreux, doté d'une belle structure complexe. Un vin de grande classe à conserver. BIO

### ABRUZZES

Montepulciano d'Abruzzo Azienda | Torre dei Beati | DOC 39 €  
Robe rubis foncé, nez mature et élégant. Puissant avec la rondeur du cépage. BIO

### POUILLES

Primitivo di Gioia delle Colle | Azienda Fatalone | DOC 41 €  
Robe soutenue, nez très mature avec notes confites et épicées.  
Gourmand et fluide. BIO

### SARDAIGNE

Cannonau di Sardegna Lillove | Azienda Gabbas | DOC 40 €  
Vin très Méditerranéen fruité et épicé, souple et gourmand. R