

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

Insalata di verdure, olive taggiasche Salade de légumes antipasti, olives taggiasche <i>Antipasti vegetable salad, taggiasche olives</i>	9 €
Misticanza Peppuccio, insalata mista, bresaola, mozzarella, olive taggiasche e scaglie di parmigiano Salade Peppuccio (Mesclun, roquette, légumes anti-pasti, bresaola, mozzarella, olives taggiasche, tomates cerises et copeaux de parmesan) <i>Peppuccio salad (salad, aragula, antipasti vegetable, bresaola, mozzarella, olives and parmigiano)</i>	12 €
Insalata di polpo, carciofi, pomodori secchi e rughetta Salade de poulpe, meslun, roquette et légumes confits <i>Squid salad, aragula, artichokes and candied tomatoes</i>	13 €

LES PÂTES FRAÎCHES

La pâte du jour	12 €
Canestri ai funghi Canestri, Paris d'ici et copeaux de parmesan <i>Mushrooms canestri</i>	12 €
Ravioli ricotta e spinaci Ravioli épinards-ricotta <i>Spinash and ricotta ravioli</i>	12 €
Ravioli ai funghi Ravioli aux champignons de Pays <i>Mushrooms ravioli</i>	12 €
Tagliatelle Carbonara traditionnelle <i>Traditional tagliatelle Carbonara</i>	13 €
Fusilli e zucca, mozzarella e nocciole tostate Fusilli, potimarron, mozzarella et noisettes grillées <i>Fusilli, pumpkin, mozzarella and roasted peanuts</i>	13 €
Penne Peppuccio salsiccia di Casa, gamberi, pomodori, olive Penne Peppuccio, saucisse Maison, crevettes, tomates, olives et herbes fraîches <i>Penne Peppuccio, homemade sausage, shrimps, tomatoes, olives and fresh herbs</i>	14 €
Tagliolini al fegato d'anatra Tagliolini au foie gras de canard <i>Tagliolini with duck foie gras</i>	15 €

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

LES PLATS

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

LES DESSERTS

Macedonia Salade de fruits frais <i>Fruits salad</i>	3 €
Mousse cioccolato-nocciola Mousse chocolat-noisettes du Piémont <i>Chocolate and hazelnut mousse</i>	4 €
Tiramisu	4 €
Panna cotta alla vaniglia e crema di frutta Panna cotta à la vanille, coulis de fruits <i>Vanilla pana cotta, fruits coulis</i>	4 €
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 Semprebion 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