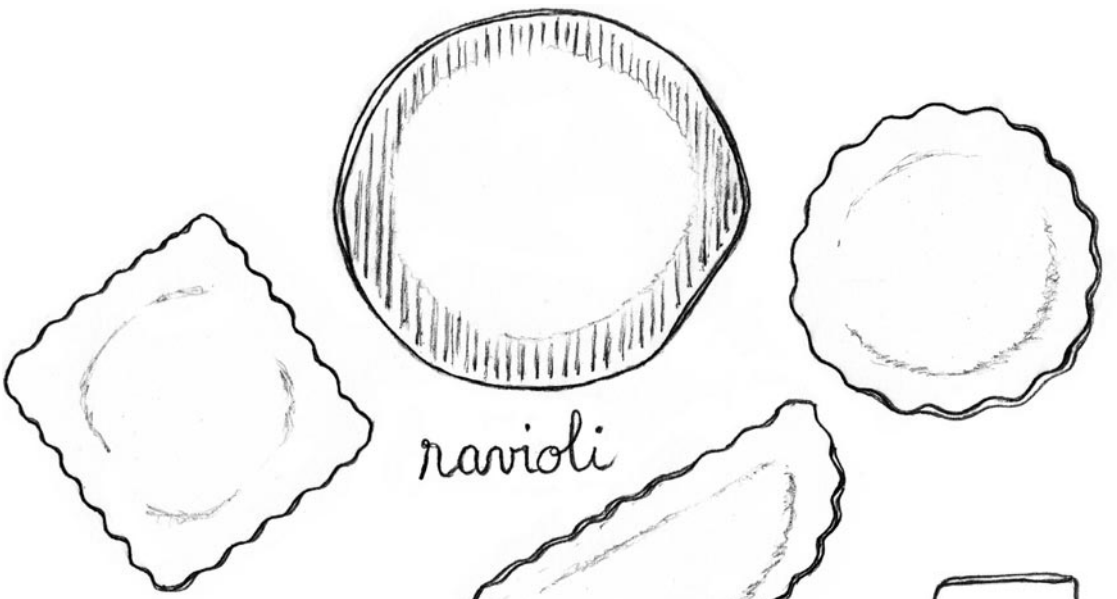


PEPPUCCI 
pasta e basta

LA CARTE

Nous célébrons la « bella pasta »
dans un concept qui associe café, boutique et resto.
Vous venez pour les saveurs, les arômes,
le cadre, les produits, les rencontres...
et la fabrication des pâtes : « uno spettacolo quotidiano » !

Toutes nos pâtes sont fabriquées Maison
avec de la semoule de blé dur bio de Sicile, de l'eau de source
de Velleminfroy en Haute-Saône et des œufs bio d'ici.
Elles peuvent être cuisinées simplement à l'huile d'olive ou au beurre frais.



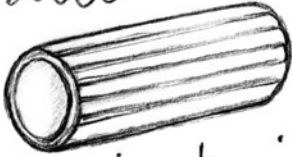
ravioli



fusilli



canestri



rigatoni



conchiglie



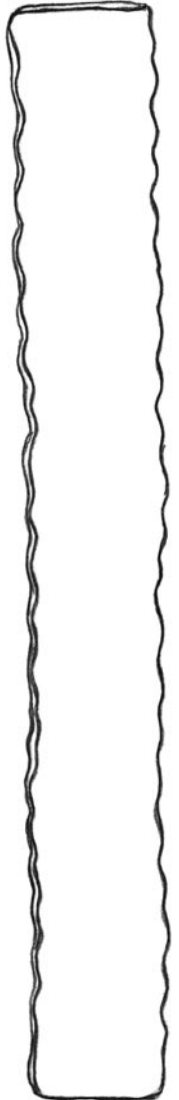
penne



gnocchetti sardi



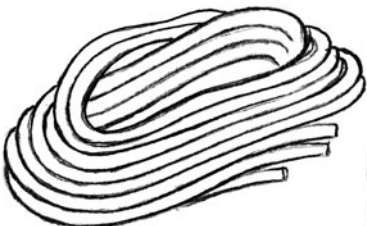
casarecce



reginette



spaghettone



tagliolini



tagliatelle

STUZZICHINI PER COMINCIARE POUR COMMENCER OU GRIGNOTER TO START OR NIBBLE

À TARTINER

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 €

À GRIGNOTER

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 €
Bruschettine assortite Peppuccio Bruschette Peppuccio (en fonction du marché) <i>Peppuccio Bruschettas (depending on the market)</i>	10 €
Frittura di pesciolini Friture de petits poissons <i>Fried small fishes</i>	5 €
Frittura di calamari Beignets de calamars <i>Calmar fritters</i>	5 €
Frittura di moscardini Beignets de chipirons <i>Squid fritters</i>	5 €
Frittura di gamberi Beignets de crevettes <i>Shrimp fritters</i>	6 €

LES CHARCUTERIES

Lardo di Conca	7 €
Coppa di Parma	8 €
Bresaola	9 €
Prosciutto San Daniele 16 mois	10 €
Prosciutto di Parma 36 mois	12 €
Pour accompagner : Focaccia, Carasau, Ciabatta et Grissini	

LES FROMAGES

Gorgonzola	8 €
Parmigiano Reggiano	9 €
Burrata	10 €
Mozzarella di Bufala Campana DOP	12 €

LES PLANCHES

pour 2, pour 4

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

LES ENTRÉES

Insalata mista (cipolle rosse, finocchio, carota)	5 €
Salade mixte (salade mêlée, oignon rouge, carotte, fenouil râpé cru) <i>Mixed salad (salad, red onion, carrot, raw fennel)</i>	
Misticanza Peppuccio, insalata mista, bresaola, mozzarella, olive taggiasche e scaglie di parmigiano	14 €
Salade Peppuccio (Mesclun, roquette, légumes anti-pasti, bresaola, mozzarella, olives taggiasche, tomates cerises et copeaux de parmesan) <i>Peppuccio salad (salad, aragula, antipasti vegetables, bresaola, mozzarella, olives, cherry tomatoes and parmigiano)</i>	
Insalata di verdure cotte e crude, anguria, melon, olio d'oliva e limone	13 €
Une salade de légumes cuits et crus, pastèque, melon, huile d'olive, citron <i>Mix of cooked and raw vegetables, watermelon, melon, olive oil and lemon</i>	
Insalata di polpo, insalata di rucola, verdure candite	15 €
Salade de poulpe, mesclun, roquette et légumes confits <i>Squid salad, aragula salad and candied vegetables</i>	
Caprese (in stagione), pomodori, basilico e mozza	14 €
Caprese Tomates de Pays, basilic et mozza <i>Countryside tomatoes, basil and mozzarella (seasonnal)</i>	
Prosciutto e melone (in stagione)	15 €
Melon au jambon de Parme <i>Ham and melon (seasonnal)</i>	
Bruschettine assortite Peppuccio	10 €
Bruschette Peppuccio (en fonction du marché) <i>Peppuccio Bruschettas (depends on the market)</i>	

LES PIZZAS

SUR PLACE ET À EMPORTER

Peppuccio va au bout de ses Envies et vous propose, pour compléter son offre, une carte de pizzas faites Maison.

Une pâte à fermentation lente et le meilleur de l'Italie...

MARGHERITA 10 €

Salsa di pomodoro, basilico, Fior di latte

Sauce tomate Peppuccio, basilic, fior di latte

Tomato sauce, basil, fior di latte

NAPOLITANA 12 €

Salsa di pomodoro, Fior di latte, olive taggiasche, capperi, acciuga

Sauce tomate Peppuccio, fior di latte, olives taggiasca, câpres, anchois

Tomato sauce, fior di latte, olives, capers, anchovies

REGINA 13 €

Salsa di pomodoro, prosciutto cotto, funghi, basilico, fior di latte

Sauce tomate Peppuccio, jambon blanc, champignons de Paris, basilic, fior di latte

Tomato sauce, ham, button mushrooms, basil, fior di latte

PICCANTE 13 €

Salsa di pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, spianata Calabrese

Sauce tomate Peppuccio, fior di latte, olives taggiasca, Spianata Calabrese

Tomato sauce, fior di latte, olives, spianata Calabrese

NONA 14 €

Salsa alla carbonara, guanciale, gorgonzola, fior di latte, rucola

Sauce carbonara, lardons de guanciale, gorgonzola, fior di latte, roquette en finition

Carbonara Sauce, lardons, gorgonzola, fior di latte, aragula

PEPPUCCIO 14 €

Salsa di pomodoro e pesto, fior di latte, olive taggiasche, mix di verdure, pomodori canditi, funghi, olio d'Oliva e basilico

Sauce tomate Peppuccio et pesto, fior di latte, olives taggiasca, mélange de légumes, tomates confites, lamelles de paris, huile d'olive et basilic en finition

Tomato sauce and pesto, fior di latte, olives, mix of vegetables, candied tomatoes, button mushrooms's slices, olive oil and basil

BURRATINA 15 €

Salsa di pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, burratina, olio d'oliva e basilico

Sauce tomate Peppuccio, fior di latte, olives taggiasca, burratina, huile d'olive et basilic en finition

Tomato sauce, fior di latte, olives, burratina, olive oil and basil

FORMAGGI 15 €
Salsa di pomodoro, fior di latte, scamorza affumicate, Gorgonzola, parmigiano
Sauce tomate Peppuccio, fior di latte, scamorza affumicate, gorgonzola, parmesan
Tomato sauce, fior di latte, smoked scamorza, parmesan

FRUTTI DI MARE 16 €
Salsa di pomodoro e pesto, frutti di mare, pomodori canditi, fior di latte
Sauce tomate Peppuccio et pesto, fruits de mer, tomates confites, fior di latte
Tomato sauce and pesto, seafood, candied tomatoes, fior di latte

PARMA 16 €
Salsa di pomodoro, prosciutto di Parma, fior di latte, rucola
Sauce tomate Peppuccio, jambon de Parme, fior di latte, roquette
Tomato sauce, Parma ham, fior di latte, aragula

LES PÂTES FRAÎCHES

Spaghetti al pomodoro 9 €
Spaghetti à la tomate
Tomato spaghetti

Reginette aglio e prezzemolo 12 €
Reginette à l'ail et persil plat
Reginette with garlic and parsley

Ravioli ricotta e spinaci 12 €
Ravioli épinards-ricotta
Spinash and ricotta ravioli

Rigatoni al ragù e pomodori 14 €
Rigatoni au ragoût et tomates
Stew and tomatoes rigatoni

Gnocchetti Sardi, pomodori canditi, ricotta e pistacchi 14 €
Gnocchetti Sardi, tomates confites, ricotta et pistache
Gnocchetti Sardi with candied tomatoes, ricotta and pistachio

Ravioli ricotta e limone (limone, cerfoglio e stracchino) 14 €
Ravioli ricotta et citron jaune (bouillon de légumes, citron, cerfeuil et stracchino)
Ravioli ricotta and lemon (lemon, chervil and stracchino)

Tagliatelle al pesto 15 €
Tagliatelle au pesto
Tagliatelle with pesto

Tagliatelle alla Carbonara 15 €
Tagliatelle Carbonara traditionnelle
Traditional tagliatelle Carbonara

Canestri ai funghi e parmigiano 15 €
Canestri aux champignons et copeaux de parmesan
Mushrooms canestri and parmigiano

Canestri puttanesca (capperi, olive, rucola, salsa di pomodoro, tonno fresco)	16 €
Canestri au thon (câpres, olives, roquette, sauce tomate, thon frais)	
<i>Tuna canestri (capers, olives, aragula, tomato sauce, fresh tuna)</i>	
Fusilli, zucchini, basilico e bufala, pomodori al forno	16 €
Fusilli, courgettes, basilic et bufala, tomates rôties	
<i>Fusilli, zucchini, basil and bufala, roasted tomatoes</i>	
Ravioli alla trota, zafferano con riduzione di fumetto di pesce	16 €
Ravioli à la truite du Jura safrané, jus légumes-poisson réduit safrané juste beurré	
<i>Ravioli with trout, saffron, reduced juice just buttered</i>	
Ravioli ai funghi	16 €
Ravioli aux champignons	
<i>Mushrooms ravioli</i>	
Ravioli al ragù di manzo, salsa alla salvia	16 €
Ravioli au ragoût de bœuf de Clavisy	
<i>Farmer beef ravioli, sage juice</i>	
Spaghetti al nero di sepie, frutti di mare, pomodorini e erbe fresche	17 €
Spaghetti à l'encre de seiche, fruits de mer, tomates rôties et herbes fraîches	
<i>Spaghetti with cuttlefish ink, sea food, cherry tomatoes and fresh herbs</i>	
Spaghettoni alle vongole	18 €
Spaghettoni alle vongole	
<i>Shells spaghetti</i>	
Penne Peppuccio, salsiccia di Casa, gamberi, pomodori, olive e erbe fresche	18 €
Penne Peppuccio, saucisse Maison, crevettes, tomates, olives et herbes fraîches	
<i>Penne Peppuccio, homemade sausages, shrimps, tomatoes, olives and fresh herbs</i>	

Toutes nos pâtes sont fabriquées Maison
avec de la semoule de blé dur bio de Sicile, de l'eau de source
de Velleminfroy en Haute-Saône et des œufs bio d'ici.
Elles peuvent être cuisinées simplement
à l'huile d'olive ou au beurre frais

10 €

LE MIDI UNIQUEMENT

MENU DEL GIORNO 1 piatto + 1 dolce

16 €

FORMULE DU MIDI 1 PLAT + 1 DESSERT

LUNCH MENU 1 main course + 1 dessert

LES PLATS

Scamorza al forno San Daniele piccola insalata a parte Scamorza au four (scamorza fumée fondue, San Daniele, une petite salade à part) <i>Melted smoked scamorza, San Daniele, salad on the side</i>	13 €
Lasagne al forno Lasagne , une petite salade à part <i>Baked lasagna, salad on the side</i>	14 €
Parmigiana di melanzane Aubergines grillées, sauce tomate et parmesan <i>Grilled eggplants, tomato sauce and parmigiano</i>	14 €
Polpette di Margherita Salidu e gnocchetti Sardi Boulettes de viandes à la tomate, gnocchetti Sardi <i>Meatballs with tomato sauce, gnocchetti sardi</i>	14 €
Salsiccia fresca della casa, conchiglie, pomodori e oliva Saucisses Maison simplement grillées, conchiglie, coulis de légumes et olives taggiasche <i>Homemade sausages, conchiglie, vegetables and olives coulis</i>	15 €
Trota di Jura con la sua caponata Grosse truite (Crisenon ou Jura) comme une vierge et caponata <i>Trout from Jura and caponata</i>	16 €
Peto di pollo, Parmigiana di melanzane Suprême de poulet fermier, aubergines Parmigiana et jus réduit <i>Farmer chicken breast, grilled eggplants with tomatoes and parmigiano, reduced juice</i>	17 €

LES GLACES ET SORBETS

2, 3 ou 4 boules

Gelati e sorbetti, scegliete voi ! 2 gusti, 3 gusti, 4 gusti <i>Ice creams and sorbets 2 scoops, 3 scoops, 4 scoops</i>	3 €	4,50 €	6 €
--	-----	--------	-----

GELATI

Vaniglia, pistacchio di Bronte, nocciola del Piemonte, caffè, cioccolato, stracciatella, zabaione, tiramisu, amaretto

GLACES

Vanille, pistache de Sicile, noisette du Piemont, café, chocolat, stracciatella, sabayon, tiramisu, amaretto

ICE CREAMS

Vanilla, pistachio, hazelnut, coffee, chocolate, stracciatella, sabayon, tiramisu, amaretto

SORBETTI

Limone, albicocca, arancia rossa, fragola, ciliegie, ribes nero, spritz

SORBETS

Citron, abricot, orange sanguine, fraise, griotte, cassis, spritz

SORBETS

Lemon, apricot, bloody orange, strawberry, morello, blackcurrant, spritz

Suppléments

Chantilly Maison	0,50 €	Panna	
		Amarena	1 €

LES COUPES GLACÉES

AMARENA

Gelato vaniglia, sorbetto di ciliegie, panna, amarena 7 €

Glace vanille, sorbet griotte, cerise amarena, chantilly

Vanilla ice cream, morello sorbet, amarena cherry, chantilly

AFFOGATO

Vaniglia, caffè caldo, panna e chicchi di caffè 6 €

Glace vanille et café chaud, chantilly et grains de café sucré

Vanilla ice cream and espresso, chantilly and sweet coffee beans

LIMONCELLO

Sorbetto di limone e limoncello 8 €

Sorbet citron, limoncello

Lemon sorbet and limoncello

PEPPUCCIO

Nocciola, pistacchio, zabaione, biscotto alle mandorle, cioccolato fuso e panna 8 €

Glace noisette, glace pistache, glace sabayon, biscuit amande, sauce chocolat et chantilly

Hazelnut, pistachio, sabayon, ice creams, almond biscuit, chocolate sauce, chantilly

LES DESSERTS

Mousse cioccolato-nocciola 6 €

Mousse chocolat-noisettes du Piémont

Chocolate and hazelnut mousse

Macedonia 6 €

Salade de fruits frais

Fruits salad

Tiramisu 7 €

Panna cotta alla vaniglia e crema di frutta 7 €

Panna cotta à la vanille, coulis de fruits

Vanilla panna cotta, fruits coulis

Come una torta al limone 8 €

Tarte au citron inversée

Like a lemon tart

Frutti rossi, mascarpone semplicemente battuto e coulis 8 €

Fruits rouges, mascarpone simplement battue et coulis

Red fruits, mascarpone simply whipped and coulis

Cannolo Siciliano 8 €

Baba leggero, panna e frutta fresca 8 €

Baba, sirop léger, chantilly et fruits frais

Baba, syrup, chantilly and fresh fruits

Baba al limoncello 10 €

Le même Baba avec du limoncello

The same Baba with Limoncello

Espresso Illy, quattro piccoli dolci fatti in casa 9 €

Café gourmand, 1 espresso Illy et 4 petites douceurs faites Maison

Espresso Illy and 4 homemade goodies

