



# EPOCA

OUVERT SUR PLACE DU MARDI AU DIMANCHE  
LUNDI UNIQUEMENT A EMPORTER



## AUTUNNO



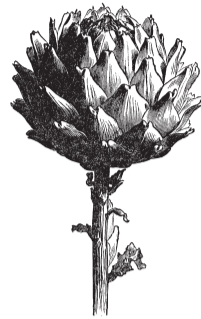
### DA CONDIVIDERE

#### FOCACCIA BARESE (16EU)

(Focaccia aux tomates datterino farcie avec mortadella, provola fumé et pesto de roquette)

#### TAGLIERE DI PROSCIUTTO, FICHI E GRANA PADANO (14EU)

(Planche de jambon de parme, moutarde cremosa, pickles d oignons et figues)



### ANTIPASTI (15EU)

#### BURRATA CREMOSA

( Burratina des Pouilles, tomates colorées ,pesto et roquette )

#### CARCIOFI ALLA GIUDIA

(Artichauts frits, spécialité Romaine)

#### VITELLO TONNATO

(Quasi de veau, anchois, câpres, roquette, mayonnaise et thon)

#### FIOR DI CUCUZZA

(Beignet de fleur de courgette, ricotta de brebis et mayonnaise citron d'amalfi)

### IL GRANDE CRUDO

#### CARPACCIO DE BAR (20EU)

(Condiment peche de vigne, pamplemousse, capres croquantes)

#### CARPACCIO DE BOEUF (18EU)

(Carpaccio de boeuf, olives taggiasche, pickels, roquette et copo de grana padano)



### PASTA

#### RIGATONI CACIO E PEPE (18EU)

(Rigatoni, fromage de brebis et poivre noir)

supplément truffe (5EU)

#### TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE (19EU)

(Sauce bolognese de veau et boeuf)

#### LINGUINA HOMARD ET POUTARGUE (32EU)

(Linguine enrobé d'une sauce de crustacé, homard et poutargue Memmi)

#### MEZZO PACCHERO AI FUNGHI (25EU)

(Mezzi paccheri, sauce champignon de paris, champignon bouton)

### MARE & MONTI

#### CABILLAUD A LA PLANCHA (25EU)

(Cabillaud snacké, légumes du marché, palourdes et jus a la nduja calabraise)



#### LA COTOLETTA ALLA MILANESE MAI VISTA PRIMA (25EU)

scalope de veau à la milanaise, caviar d'aubergine, tomates cerises, roquette, Grana Padano)

#### TIRAMISÙ AL CAFFE LAVAZZA (10EU)

(Notre tiramisu au bon goût du café Lavazza)

#### AFFOGATO ALLA NOCCIOLA (9EU)

(Glace à la noisette noyée dans un expresso lavazza)

### DOLCI



#### IL PROFITEROLE DI EPOCA (12EU)

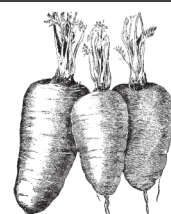
( Chou praliné, Crème mascarpone vanillée, insert caramel au beurre salé, coulis de chocolat )

#### MERINGA ITALINA (11EU)

(pavlova de meringue italienne, glace caramel/beurre salé, figues et olives taggiasche)

### GELATO AL MOMENTO DA CONDIVIDERE (20EU)

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





# { LE BEVANDE }



## COCKTAILS

EPOCA MULE (13eu)  
(Vodka, Framboises fraîches, gingembre frais, jus de citron vert, ginger beer)

MAYA SOUR (12eu)  
(Mezcal, Fruit de la passion, jus d'ananas, sirop d'agave, jus de citron vert, blanc d'oeuf)

BOULEVARDIER (12eu)  
(Bourbon, Vermouth, Campari)

GZ AND HUSTERS (11eu)  
(Cognac, infusion de CBD, sirop de feuilles de Shiso, Ginger Ale)

ASIAN MARY (11eu)  
(Vodka, jus de tomate, soja, céleri, jus de citron)

EDDERFLOWER (12eu)  
(Apérol, Prosecco, Liqueur d' Artichaut, Liqueur de sureau, jus de citron vert)

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

## SPUMANTI

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

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER  
LA CUVÉE  
(Verre : 14eu / Bouteille 75 cl : 78eu /  
Magnum 150cl : 120eu)

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER  
ROSE'  
Bouteille 75 cl : 128eu /  
Magnum 150cl : 195eu)

CHAMPAGNE POL ROGER  
BRUT RESERVE  
(Bouteille : 90eu)

## BIANCHI {FRUITÉS}

{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 : 47eu)



SARDAIGNE « GIUNCO » Vementino 2019  
(Bouteille : 48eu)

SICILE ZIBIBBO GAGLIARDETTA 2018  
(Bouteille : 34eu)

FRIOUL « Collio » 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}

{FRUITÉS}

POUILLES « Il Pumo » Primitivo San Marzano 2018  
(Verre : 7eu / Bouteille : 30eu)

TOSCANE Chianti Etichetta Bianca, Cantina Majnoni 2018  
(Verre : 8eu / Bouteille : 34eu)

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

VENETIE « Speri » Valpolicella classico 2018  
(Verre : 10eu / Bouteille : 35eu)

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

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

ABRUZZES « Montepulciano d'Abruzzo » Illuminati 2017  
(Bouteille : 32eu)

PIEMONTE « Dolcetto d'Alba » Parusso 2018  
(Bouteille : 95eu)

TOSCANE « Col D'orcica », Rosso di Montalcino 2016  
(Bouteille : 42eu)

SARDAIGNE « Buio » Cantina Mesa 2016  
(Bouteille : 44eu)



{COMPLEXES}

SICILE « Etna rosso » Pietradolce 2017  
(Bouteille : 52eu)

PIÉMONT « Uvaggio »  
Proprietà Sperino 2015  
(Bouteille : 65eu)

SÜDTIROL « Urban Lagrein Riserva » 2016  
(Bouteille : 84eu)

PIEMONTE: Barolo Parusso 2015  
(Bouteille : 120eu)

TOSCANE Brunello di Montalcino « La Rasina » 2013  
(Bouteille : 110eu)

## ROSATI

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

## VIN À DESSERT

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

## ALCOOLS

{VODKA 4CL}	{GIN 4CL}	{WHISKY & BOURBON 4CL}	{RHUM 4CL}	{TEQUILA & MISCAL}	{APERITIFS & DIGESTIFS}
Below (9eu)	Bombay Sapphire (10eu)	Monkey Shoulder (11eu)	Barcardi 4 ans (10eu)	Cimaron Blanco (10eu)	Campari/Martini/Aperol/Ricard (7eu)
Romanov (11eu)	Citadelle (11eu)	Bourbon bullet (11eu)	Bacardi Reserva (11eu)	La Herencia de Sanchez (12eu)	Limoncello (6eu)
Greygoose (13eu)	Gun Powder Irish (12eu)	Nikka from the Barrel (12eu)	Plantation Pineapple (12eu)	Donfulado reposado (14eu)	Amaretto (9eu)
Sausage tree (13eu)	Hendricks (12eu)	Nikka Coffee Grain (14eu)	Santa Teresa (13eu)	Patron Silver (14eu)	Cognac Gauthier VS (11eu)
	Nikka Coffee Gin (14eu)	Hudson Rye (16eu)		Patron Anejo (18eu)	Armagnac Chateau Laubarde (11eu)
		Lagavulin (16eu)			Grappa (12eu)

## BIRRE

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

## 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, Macchiato (5.8eu)  
Sélection de thés (5eu)