



# EPOCA

OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE



## ESTATE



### DA CONDIVIDERE

**PINSA ROMANA (16eu)**  
 (Pain à pizza ouvert farci aux tomates datterini, roquette, Mozzarella di Bufala)

**TAGLIERE DI PROSCIUTTO DI PARMA E FICHI E GRANDE PADANO (14eu)**  
 (Planche de jambon de Parme, moutarde de Cremona, pickles d'oignons et figues)



### ANTIPASTI {15eu}

**BURRATINA 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)

**MELANZANA ALLA GRIGLIA**  
 (Aubergine, quinoa rouge, concombre, menthe, tomates et yogurt)

### IL GRANDE CRUDO {18eu}

IL CARPACCIO DEL GIORNO



### PASTA

**RIGATONI CACIO E PEPE (18eu)**  
 (Rigatoni, fromage de brebis et poivre noir)

**SPAGHETTONI AL TARTUFO (23eu)**  
 (Spaghettoni, sauce à la truffe, Grana Padano, Truffe d'été)

**FUSILLONI D'ESTATE (20eu)**  
 (Fusilloni, courgettes colorées, guanciale, haricots vert, tomates datterino et basilic)

**MEZZI PACCHERI AGLI GAMBERI (24eu)**  
 (Mezzi paccheri, gambas, bisque de crustacés et boutargue)

### MARE & MONTI



**POLPO GRIGLIATO (25eu)**  
 (Poulpe grillé, maïs, pommes de terre, condiments pêche de vigne et citron vert)



**LA COTOLETTA ALLA MILANESE MAI VISTA PRIMA (25eu)**  
 (Escalope de veau à la milanaise, caviar d'aubergine, tomates cerises, roquette, Grana Padano)



**TIRAMISÙ AL CAFFÈ LAVAZZA (10eu)**  
 (Notre tiramisu au bon goût du café Lavazza)

**AFFOGATO ALLA NOCCIOLA (9eu)**  
 (Glace à la noisette noyée dans un espresso lavazza)

### DOLCI

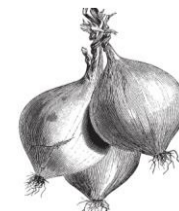


**IL PROFITEROLE DI EPOCA (12eu)**  
 (Chou praliné, Crème mascarpone vanillée, insert caramel au beurre salé, coulis de chocolat)

**SPUMA DI YOGURT (11eu)**  
 (Mousse de yogurt, sorbet pêche de vigne et sirop d'hibiscus)

### gelato al momento da condividere {20eu}

(Nos glaces gourmandes minutes 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 HUSTLERS  
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 CUVEE  
(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

### { 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)

### { FRUITÉS }

SARDAIGNE "GIUNCO" Vermentino 2019  
(Bouteille : 48eu)

SICILE « Zibibbo Gagliardetta » 2018  
(Bouteille : 34eu)

FRIOUL « Collio Bianco » 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

### { 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)

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

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

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

### { SOUPLES }

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

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

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

### { COMPLEXES }

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

PIEMONTE « 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)

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

## alcools

{ vodka 4cl }

{ gin 4cl }

WHISKY & BOURBON 4CL

{ RHUM 4cl }

{ tequila & mezcal } { 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)

Lagavulin (16eu)

Patron Anejo (18eu)

Armagnac Chateau Laubarde (11eu)

Grappa (12eu)

## birre

Peroni (33Cl) (5eu)  
Duca di Cavedania (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, (5.8eu)  
Sélection de thés (5eu)