

Pepita

SALLES PRIVATISABLES

7/7 SERVICE CONTINU



PEPITA-PARIS

WWW.PEPITA-PARIS.FR

Aperitivo

HAPPY HOURS

17h-19h30

6.50

COCKTAIL

Spritz Aperol, Gin Tonic, Italian Mule, Pepita sour, Mojito Limoncello

VERRE DE VIN 16cl

*Montepulciano (rouge)
Trebiano d'Abruzzo (blanc)
Borgobruno Toscana (rosé)*

BIÈRE BLONDE 50cl

Capitale

MOCKTAIL

Virgin Spritz, Virgin Mojito



APÉRITIF

MARTINI ROUGE OU BLANC	6cl	8		
CHAMPAGNE MONTAUDON			75cl	75
MOSCATO D'ASTI			75cl	36
PROSECCO DOC Treviso	10cl	8	75cl	38
LAMBRUSCO Amabile IGT			75cl	36



Cocktails

SPRITZ & SOUR

APEROL SPRITZ 11

Aperol, prosecco, eau pétillante, orange

SAINT GERMAIN 14.5

Liqueur Saint Germain, prosecco, eau pétillante

HUGO 12.5

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe, eau pétillante

ROYAL PEPITA ♥♥ 13

Crème de framboise, prosecco, liqueur d'Italicus, eau pétillante

PEPITA SOUR 12

Rhum, jus fruits de la passion, jus de citron, sirop de vanille maison, blanc d'oeuf

NOTTE DI CANNELA 13

Fireball, Amaretto, jus de pomme, cannelle râpée, sirop de fleur de sureau, blanc d'oeuf

ORIGINALE

TIRAMISU MARTINI ♥♥ 13

Vodka, café expresso, liqueur de tiramisu Stambeco

CAMILLO NEGRONI 13

Gin Mare, vermouth, Campari, orange

ITALICUS MARGARITA 13

Tequila, liqueur d'Italicus, basilic, jus de citron

CLASSICO REVISITADO

PORN STAR MARTINI ♥♥ 14.5

Vodka, liqueur passion Passoa, citron vert, jus de passion, sirop vanille & shot de prosecco

BELLINI 11

Nectar de pêches, prosecco

GIN TO OU TARD 11.5

Gin, tonic au concombre, citron jaune

ITALIAN MULE 12

Whisky, Amaretto, citron, ginger beer

LIMONCELLO MOJITO 11.5

Limoncello, rhum, menthe fraîche, eau pétillante, citron vert

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 9

Spiritueux JNPR RHHM menthe fraîche, eau pétillante, citron vert

VIRGIN SPRITZ 8

Virgin Venezzio spritz, eau pétillante, orange

NO E UN BELLINI 8

Nectar de pêches, prosecco sans alcool

MAESTRALE ♥♥♥ 8

Jus de fruit de la passion, jus de citron, sirop de vanille maison, blanc d'oeuf



Birre

EN PRESSION

	25cl	50cl
LA CAPITALE	5	9
<i>Blonde légère</i>		
PAOLINA BLANCHE	6.5	11
<i>Bulles légères, finale épicée, assemblage de malts d'orge et de blé</i>		
PERONI NASTRO AZZURO	6	10.5
<i>Bière blonde artisanale 100% pure malte</i>		
BALADIN IPPA ALL' ITALIANA	6,5	11.5
<i>Notes d'agrumes, de mandarine et de fruits exotiques</i>		

EN BOUTEILLE 33cl

PORETTI ANGELO	7.5
<i>Lager italienne équilibrée, généreusement houblonnée, avec un corps lisse</i>	
MORETTI L'AUTENTICA	7.5
<i>Bière blonde, mélange spécial de houblon, amertume équilibrée</i>	
PERONI 0°	7.5
<i>Bière sans alcool italienne, légère et rafraîchissante</i>	



Softs

CITRONNADE MAISON	25cl	5.5
<i>Citron, menthe et gingembre</i>		
THÉ GLACE MAISON	25cl	5.5
<i>Thé noir, écorces d'orange, sureau, menthe</i>		
JUS DE FRUITS	25cl	6
<i>Tomate, ananas, pomme, pêche</i>		
COCA, COCA ZÉRO	33cl	6

LIMONADE BIO	27,5cl	6.5
<i>Limonade aux citrons de Sicile, douceur et acidité</i>		
CHINOTTO	27,5cl	6.5
<i>Soda amer typique Sicilien</i>		
ARANCIATA BIO	27,5cl	6.5
<i>Orangeade pétillante, extrait d'orange Ribera AOP de Sicile</i>		
ARANCIATA ROSSA BIO	27,5cl	6.5
<i>Soda Italien à l'orange sanguine de Sicile IGP</i>		

JUS DE FRUITS MAISON MINUTE

LE DÉTOX	8.5
<i>pomme, céleri, concombre, citron, gingembre</i>	
PIENO DI VITAMINE	8.5
<i>pomme, raisin, citron, basilic</i>	
L'ARANCIONE	8.5
<i>carotte, clémentine, orange, gingembre</i>	
FRUIT PRESSÉ SEUL	6.5
<i>pomme, citron, orange, carotte</i>	

ACQUE MINERALI

ACQUA PANNA	25 cl	4.5
SAN PELLEGRINO	25cl	4.5
SAN BENEDETTO *	50cl/100cl	5/7.5
SAN PELLEGRINO *	50cl/100cl	5.5/8.5

* uniquement pour les repas

Antipasti

À partager

PLANCHE DE CHARCUTERIE 16.5

ITALIENNE

Jambon de Parme AOP, mortadelle de Bologne IGP, jambon aux herbes, speck

PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS 13.5

Taleggio, pecorino au piment de Calabre, gorgonzola, confiture de figes

ANTIPASTI DE LÉGUMES 10.5

Butternut, artichauts, carottes olives taggiasche, panais

STRACCIATELLA TRUFFE 15

Crème de truffe, huile de truffe, noisettes

BRUSCHETTE

VEGGIE 12.5

Pain focaccia, stracciatella, tomates confites, olives Taggiasche, butternut, pickles d'oignons rouges

PARMA 13

Pain focaccia, ricotta, jambon de Parme AOP, confiture de figes, pecorino râpé, huile verte

CHIFFONADE DE GOUDA À LA

TRUFFE 9

PIZZA BIANCA 5

Pain à pizza tout chaud au thym et huile d'olive, idéal pour accompagner vos entrées !

À se garder pour soi

CROQUETTES PASTA &

FORMAGGI 10

Coquillettes, béchamel, mozza fior di latte, gorgonzola, parmesan, mayonnaise au pesto et pecorino rapé

BURRATINA CRÉMEUSE 13

Siphon basilic, pignons de pin, croûtons, huile aux herbes

FOCCACIA AVOCADO TOAST 13.5

Pain focaccia, crème d'avocat, œuf mollet, olives Taggiasche, tomates confites, pecorino râpé, huile aux herbes

ZUPPA DI ZUCCA 10

Velouté de butternut, ricotta, basilic

Liste des
allergènes



 sans gluten

 végétarien

Pasta

PASTA À LA TRUFFE & CHAMPIGNONS 🍄 20.5

Mafaldine, crème de champignons & truffe, roquette, parmigiano

UN SUPPLÉMENT JAMBON TRUFFÉ +4€

FUSILLOTI ALFREDO 🍄 17

Fusillotti à la crème de parmesan, gorgonzola, pecorino râpé, pistaches

UN SUPPLÉMENT POULET +3.5€

LASAGNA AL FORNO 🍷🍷 20.5

Lasagnes de bœuf maison gratinées à la mozza fior di latte et parmesan, salade roquette

UN SUPPLÉMENT PLUIE DE PECORINO +2.5€

GNOCCHI ZUCCA 🍄 19

Gnocchi gratinés au four, crème de butternut, stracciatella des Pouilles, éclats de noisette

UN SUPPLÉMENT GUANCIALE +2.5€

DE NOMBREUX SUPPLÉMENTS SONT DISPONIBLES, FAITES-NOUS PART DE VOS ENVIES, MÊME LES PLUS GOURMANDES !

Secondi Piatti

MILANESE DI VITELLO 🍷🍷 25,5

Milanaise de veau, coeur de sucrine, pecorino rapé, mayonnaise au basilic

LA PESCA DEL GIORNO 🌿 24

Poisson du moment rôti au four, légumes de saison, sauce tomate

Insalata

SALADE CAESAR 18.5

Salade romaine, filet de poulet rôti au thym, tomates confites, olives Taggiasche, croûtons de focaccia, parmesan AOP, sauce Caesar maison

SALADE PEPITA 🌿 18.5

Salade roquette, speck IGP, butternut rôti, pommes granny smith, noisettes, huile d'olive, parmesan AOP

SALADE CETERA 🌿 19

Salade romaine, thon, pommes de terre, artichauts marinés, olives Taggiasche, persil frais, huile d'olive

Liste des
allergènes



🌿 sans gluten

🍄 végétarien

PIZZE

EMBLEMATICA

MARGHERITA 🍕 13
Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, basilic

HOT VIBES 🌶️ 15
Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, saucisse napolitaine épicée

GROOVY CHEESY 🍕 17.5
Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, taleggio, gorgonzola et scamorza fumée

QUEEN P 17.5
Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons de Paris

UN SUPPLÉMENT ?

SPECK	2.5	PLUIE DE PECORINO	2.5
JAMBON À LA TRUFFE	4	SCAMOZZA FUMÉE	2.5
JAMBON AUX HERBES	3	BURRATA	7
JAMBON DE PARME	3.5	STRACCIATELLA	3.5
MORTADELLE	2.5	GORGONZOLA	2.5
NDUJA	3	SALADE ROQUETTE	2
DEUF	2	TOMATES CONFITES	2
THON	3	ARTICHAUTS	3
POULET	3.5	CHAMPIGNONS	2.5
SAUCISSE NAPOLITAINE	2.5	OLIVES TAGGIASHE	2

CREAZIONE

PEPITA 💕💕 21.5
Crème de truffe, mozza fior di latte, jambon à la truffe, stracciatella, huile de truffe

CACCIO E PEPE 🍕 16
Crème, Pecorino Romano, poivre noir du moulin, roquette

PIZZA ZUCCA 17.5
Crème de Butternut, Speck, mozza fior di latte, éclats de noisettes

PARMA 💕💕 21.5
Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, jambon de Parme AOP, stracciatella, copeaux de parmesan, roquette

BASILIC INSTINCT 🍕 18
Pesto verde de pistaches et basilic, mozza fior di latte, stracciatella, tomates confites, pignons de pin, basilic

FUNGHISSIMA 🍕 18
Crème de champignons, mozza fior di latte, émincé de champignons de Paris, stracciatella des Pouilles

BURRATA LOVER 💕💕🍕 19.5
Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella fior di latte, tomates confites, olives taggiasche, pesto verde et burrata

NDUJA 🌶️🌶️ 19
Sauce tomate San Marzano AOP, mozza fior di latte, saucisse épicée de Calabre nduja, huile aux herbes, stracciatella, oignons pickles

Menu Bambino

12 ANS MAXIMUM

13

SIROP À L'EAU : GRENADINE, FRAISE, CITRON,
MENTHE

MINI PIZZA MARGHERITA OU PASTA SAN
MARZANO AOP

MINI MOUSSE AU CHOCOLAT OU UNE BOULE DE
GLACE VANILLE OU FRAISE



Pizz' Sandwich

UNIQUEMENT DISPONIBLES LES MIDIS

LE STARTRUFFE 14

Pesto, jambon à la truffe, roquette,
stracciatella, tomates confites

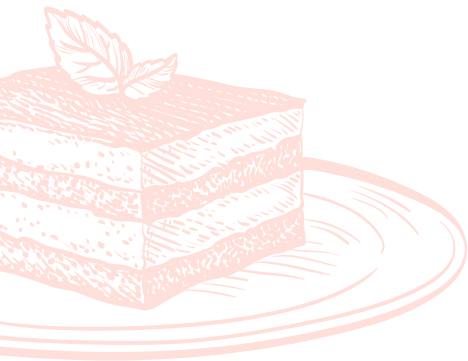
LE VÉGÉ 13.5

Pesto, roquette, stracciatella,
artichauts, butternut, tomates
confites

PORTAFOGLIO MORTADELLA 16.5

Pizza pliée, pesto verde, stracciatella,
basilic, mortadelle et pistaches

Dolce



IL CLASSICO TIRAMISÙ 9

Au café Costadoro bio, noisettes

PROFITEROLE ♥♥ 10.5

Chou maison du chef, glace artisanale vanille, crème de Nocciolata chaude

SPUMA AL CIOCCOLATO & NOCCIOLATA 9

Mousse au chocolat noir, siphon Nocciolata, noisettes torréfiées

CANNOLO CROCCANTE 10

Crème montée vanille, coeur à la crème de pistache, éclats de pistaches

CAFE GOURMAND ♥♥ 10

Tiramisù, mousse au chocolat et cannolo à la crème vanille et éclats de pistaches (Thé +1€)

Ghiaccio

AFFOGATO LIMONCELLO 11

Liqueur de citron noyée sur 2 boules de sorbet citron

CAFE AFFOGATO 9

Café expresso noyé sur 2 boules de glace vanille

GLACES

Vanille, Straciatella, fraise, citron

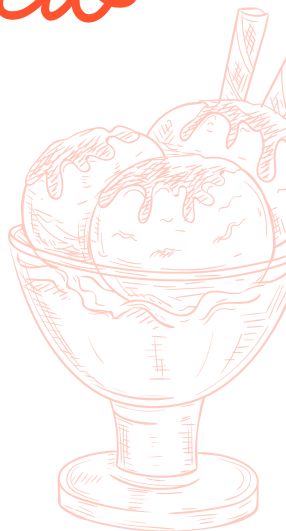
1 boule 4

2 boules 7

3 boules 9

UN SUPPLÉMENT ?

CHANTILLY	1.5	PISTACHES	2
PÉPITES DE CHOCOLAT	1.5	NOCCIOLATA BIO	1.5



Caffè & Tè



EXPRESSO COSTADORO BIO	2.9	MATCHA LATTE	6.5
DÉCAFÉINÉ	2.9	LATTE MACCHIATO	6.5
CAFÉ NOISETTE	3.1	THÉ/INFUSION BIO	5.5
DOUBLE CAFÉ BIO	5.8	CHOCOLAT CHAUD	5.5
CAFÉ CRÈME	5.5	CHOCOLAT VIENNOIS	6.5
CAPPUCCINO	6.5	CAFÉ VIENNOIS	6.5
SUPP LAIT/LAIT VÉGÉTAL	0.5	CAFÉ FRAPPÉ	6

Digestivi

LIQUORE

AMARETTO SAN PIETRO 4cl 7

Liqueur aux amandes amères

ITALICUS 4cl 9

Liqueur d'infusion de bergamote, cédrat, lavande

LIMONCELLO SORRENTINO 4cl 7

Liqueur de citrons italiens

APEROL 4cl 7

STAMBECCO 4cl 8

Liqueur de tiramisu élaborée à partir de spiritueux infusés au café, au cacao et à la vanille

GRAPPA

GRAPPA MALVASIA 4cl 11

Notes florales et fruitées typiques. Corsée en bouche, élégante, finale persistante et ronde.

Alcol

WHISKY 4cl

RED LABEL 8.5

JACK DANIELS 9.5

NIKKA 14

VODKA 4cl

SOBIESKI 9

BELVÉDÈRE 14

GIN 4cl

GORDONS 8.5

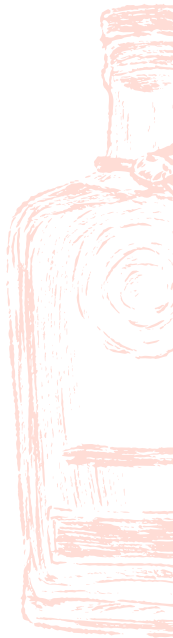
ROKU 13

MARE 14

RHUM 4cl

CAPTAIN MORGAN 8.5

DIPLOMATICO 13



Vini rossi

	12.5cl	50cl	75cl
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP 2022	6.5	21	31.5
doux, fruité et ample en bouche			
NERO D'AVOLA SILICIA DOC 2023	7.5	23	34.5
vin sicilien intense aux notes de fruits confits			
LUCCARELLI PUGLIA IGT  2024	8	24	36
vin fruité aux arômes de mûre myrtille, texture veloutée			
VITese CABERNET SAUVIGNON SILICIA DOC 2022			38
vin équilibré, arômes fruits rouges, prunes, figues, tanins justes			
NEPRICA PRIMITIVO PUGLIA IGT 2024			39
vin structuré et harmonieux, nez épicé, 100% cépage primitivo			
FIULOT PRUNOTTO BARBERA D'ASTI DOCG 2022			40
robe rubis avec des note de violettes et de cerises, 100% cépage barbera			
TOMMASI RAFAEL DOC VALPOLICELLA 2022			43
vin subtil et velouté, fruité, léger et élégant			
VILLA ANTINORI TOSCANA IGT  2022			50
vin puissant, tanins doux et veloutés, assemblage de merlot, sangiovese, syrah, petit verdot			

Vini bianchi

	12.5cl	50cl	75cl
TREBBIANO D'ABRUZZO TERRE DEGLI EREMI DOC 2024	6.5	21	31.5
petites rondeurs acidulées sur un blanc sec et tonique			
ORTONESE CHARDONNAY MALVASIA DOC PUGLIA IGT 2024	7.5	23	34.5
arômes frais et fruités, notes florales, équilibré			
SAUVIGNON BIOLOGICO SILICIA DOC  2023	8	24	36
fruité et gourmand (arômes pêche & fruit de la passion)			
VITese GRILLO BIOLOGICO SILICIA DOC  2023			38
100% grillo, muscat sec, fruits blancs, abricots			
TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA IGT  2023			41
chardonnay des Pouilles, structuré, fruité et sec			
GIUNCO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC  2023			45
100% Vermentino, vif et enveloppant, notes d'écorces d'agrumes			

Vini rosati

	12.5cl	50cl	75cl
BORGOBRUNO TOSCANA IGP	6.5	21	31.5
rosé floral & fruité : cerise, fraise, pamplemousse			
SENSUALE BASILICATA IGP  2023	8	24	36
rosé élégant avec du corps, arôme de fleurs et des fruits			
CALALENTA FANTINI MERLOT IGT  2023			36
élégant et raffiné, aux saveurs gourmandes de fruits rouges			

Antipasti

TO SHARE

PLANCHE DE CHARCUTERIE 16.5

ITALIENNE

parma ham , bologna mortadella,
rostello ham, speck

PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS 13.5

taleggio, calabria pepper pecorino,
gorgonzola, fig jam

ANTIPASTI DE LÉGUMES 10.5

butternut, artichoke hearts,
taggiasche olives, carrots, parsnip

STRACCIATELLA TRUFFE 15

creamy part of burrata cheese, truffle
cream, truffle oil and hazelnuts

CROQUETTES PASTA & CHEESE 10

coquillettes pasta, bechamel, fior di latte
mozzarella, gorgonzola, parmesan, pesto
mayonnaise and grated pecorino

CREAMY BURRATINA 13

Siphon basilic, pine nuts, croutons, herb
oil

BRUSCHETTE

VEGGIE 12.5

focaccia bread, stracciatella, tomato
confit, taggiasche olives, butternut,
pickled red oignons

PARMA 13

focaccia bread, ricotta cheese,
parma ham, fig jam, grated pecorino
cheese, green olive oil

WAFER THIN TRUFFLE GOUDA 9

PIZZA BIANCA 5

warm pizza base with thyme & olive oil
Ideal to go with starters

FOCCACCIA AVOCADO TOAST 13.5

focaccia bread, avocado cream, soft
boiled egg, Taggiasche olives, grated
pecorino, tomato confit , herb oil

ZUPPA DI ZUCCA 10

Butternut soup, basil, ricotta

Allergen list



 gluten free

 vegetarian

Pasta

PASTA TRUFFLE & MUSHROOMS 20.5

malfadine pasta, mushroom & truffle cream, arugula, parmigiano

ADD TRUFFLE HAM +4€

FUSILLOTI ALFREDO 17

parmesan cream fusillotti, gorgonzola, grated pecorino and pistachios

EXTRA CHICKEN +3.5€

LASAGNA AL FORNO 20.5

homemade beef lasagna roasted with fior di latte mozzarella and parmesan, arugula

EXTRA PECORINO CHEESE +2.5€

GNOCCHI ZUCCA 19

Gratinated Gnocchi, Butternut cream, stracciatella, hazelnut

EXTRA GUANCIALE +2.5€

OTHER SUPPLEMENTS ARE AVAILABLE. LET US KNOW YOUR PREFERENCES !

Secondi Piatti

MILANESE DI VITELLO 25,5

Veal Milanese, lettuce heart, grated pecorino, basil mayonnaise

LA PESCA DEL GIORNO 24

fish of the moment roasted, seasonal vegetables, tomato sauce

Insalata

CAESAR SALAD 18.5

romaine salad, thym roasted chicken, tomato confit, Taggiasche olives, focaccia croutons, parmesan AOP, homemade Caesar dressing

PEPITA SALAD 18.5

arugula salad, speck IGP, roasted butternut, apple, hazelnut, olive oil, parmesan AOP

CETERA SALAD 19

romaine salad, tuna, potatoes, artichokes, taggiasche olives, parsley olive oil

Allergen list



 gluten free

 vegetarian

PIZZE

EMBLEMATICA

MARGHERITA  13

*San Marzano AOP tomato sauce,
mozzarella fior di latte, basil*

HOT VIBES  15

*San marzano tomato sauce, mozzarella
fior di latte, spicy napolitan sausage*

GROOVY CHEESY  17.5

*San Marzano AOP tomato sauce,
mozzarella fior di latte, taleggio,
gorgonzola & smoked scamorza*

QUEEN P 17.5

*San Marzano AOP tomato sauce,
mozzarella fior di latte, herbs ham, white
mushrooms*

EXTRA ?

SPECK	2.5	PECORINO	2.5
TRUFFLE HAM	4	SMOKED SCARMOZA	2.5
HERBED HAM	3	BURRATA	7
PARME HAM	3.5	STRACCIATELLA	3.5
MORTADELLE	2.5	GORGONZOLA	2.5
NDUJA	3	ARUGULA	2
EGG	2	TOMATO CONFIT	2
TUNA	3	ARTICHOKE	3
CHICKEN	3.5	MUSHROOMS	2.5
SALSICCIA DI NAPOLI	2.5	TAGGIASHE OLIVES	2

CREAZIONE

PEPITA   21.5

*Truffle cream, mozzarella fior di latte,
truffle ham, stracciatella, truffle oil*

CACCIO E PEPE  16

*Cream, Pecorinno Romano, freshly ground
pepper, argula*

PIZZA ZUCCA 17.5

*Butternut cream, speck, mozzarella fior di
latte, hazelnut*

PARMA   21.5

*San Marzano AOP tomato sauce, mozzarella
fior di latte, Parme ham AOP, stracciatella,
parmesan cheese, arugula*

BASILIC INSTINCT  18

*Pesto verde pistachio & basil, mozzarella
fior di latte, stracciatella, tomato confit,
pine nuts, basil*

FUNGHISSIMA  18

*Mushroom cream, mozzarella fior di latte,
roasted mushrooms, stracciatella*

BURRATA LOVER    19.5

*San Marzano AOP tomato sauce,
mozzarella fior di latte, tomato confit,
Taggiasche olives, pesto verde & burrata*

NDUJA   19

*tomato sauce, mozzarella fior di latte,
spicy Calabria sausage Nduja, herb oil,
stracciatella, pickled onions*

Menu Bambino

12 ANS MAXIMUM

13

WATER SYRUP: GRENADINE, STRAWBERRY,
LEMON, MINT

MINI PIZZA MARGHERITA OR PASTA SAN
MARZANO AOP

MINI CHOCOLATE MOUSSE OR ONE SCOOP OF ICE
CREAM GLACE VANILLA OR STRAWBERRY



Pizz' Sandwich

UNIQUEMENT DISPONIBLES LES MIDIS

LE STARTRUFFE 14

pesto, truffle ham, arugula, stracciatella,
tomato confit

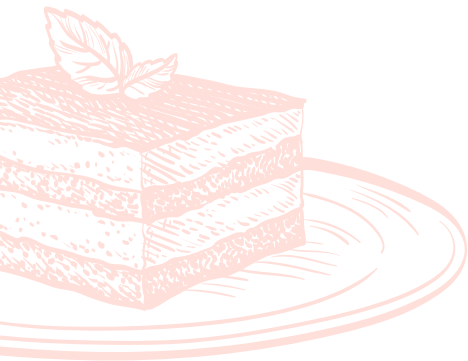
LE VÉGÉ 13.5

pesto, arugula, artichoke, butternut,
stracciatella, tomato confit

PORTAFOGLIO MORTADELLA 16.5

Folded pizza with green pesto,
stracciatella, fresh basil, mortadella and
pistachios

Dolce



IL CLASSICO TIRAMISÙ 9
With Organic Costadoro coffee, hazelnuts

PROFITEROLE ♥♥ 10.5
Homemade cream-puff, vanilla ice cream, hot nocciolata hazelnut spread

SPUMA AL CIOCCOLATO & NOCCIOLATA 9
dark chocolate mousse, organic nocciolata whipped cream, roasted hazelnuts

CANNOLO CROCCANTE 10
cannolo shell, vanilla custard stuffed with pistachio cream and pistachios slivers

CAFE GOURMAND ♥♥ 10
Tiramisu, chocolat mousse and mini cannolo with vanilla cream and pistachios served with an espresso (Tea +1€)

Ghiaccio



AFFOGATO LIMONCELLO 11
2 scoops lemon ice cream, lemon liqueur

CAFE AFFOGATO 9
Expresso served over sur 2 scoops of vanilla ice cream

ICE CREAM
vanilla, stracciatella, strawberry, lemon

1 scoop 4

2 scoops 7

3 scoops 9

EXTRA?

WHIPPED CREAM	1.5	PISTACHIOS	2
CHOCOLATE CHIPS	1.5	NOCCIOLATA	1.5