

PARTI CON GUSTO



PROVOLETA (1,7)

Scamorza affumicata "fusa", miele alle erbe, pomodorini confit, bruschetta.

9€

PARMIGIANA DI MELANZANE (1,7,9)

12€

IL TAGLIERE D'EPOCA (1,7,12)

Salumi, formaggi, gnocco fritto, miele KM0.

20€

I NOSTRI SALUMI (1,12)

Capocollo, bresaola, culatello, salame, accompagnati con gnocco fritto.

13€

I NOSTRI FORMAGGI (7)

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 mesi, pecorino Sardo, pecorino Calabrese, pecorino Toscano e miele KM0.

13€

LE TARTARE

TARTARE DI FILETTO (10)

Capperi di Pantelleria, cipolla di Tropea, olive taggiasche, senape di Digione, glassa di aceto di Modena.

18€

TRIS DI TARTARE (1,7,10)

Granella di pistacchio di Bronte con stracciatella pugliese e sferificazione al basilico, perlage di tartufo nero, salsa teriyaki e panko.

20€

DEGUSTAZIONE EPOCA (1,3,6,7,8,10)

Mini tartare assortite, sashimi, bresaola di Wagyu A5 e canolo tartare all'orientale.

30€

MIDOLLO GRATINATO CON TARTARE (1)

Tartare di manzo al naturale da condire con il midollo gratinato, servito con crostini di pane.

17€

Consiglio di
perfezza da
CONDIVIDERE

LA CARNE

I NOSTRI TAGLI NASCONO NEI PASCOLI
DEL MIDWEST AMERICANO



Creekstone Farms

PREMIUM BLACK ANGUS BEEF · KANSAS, U.S.A.

Creekstone Farms è uno dei più rispettati produttori di carne bovina degli Stati Uniti.

Il nostro bestiame viene allevato in modo sostenibile e selezionato a mano per rappresentare la vera genetica Black Angus; mantenendo rigorosamente gli standard senza compromessi.



TENEREZZA

SAPORE

COTTURA CONSIGLIATA

TAGLIATA DI DENVER STEAK

25€

MAREZZATURA: ELEVATA

Presenta una buona quantità di grasso intramuscolare, che si scioglie in cottura e la rende succosa e saporita.



MEDIO-SANGUE

FLANK STEAK (BAVETTA)

27€

MAREZZATURA: MODERATA

Ideale per chi ama una carne ricca e "rustica".



MEDIO E SANGUE

SKIRT STEAK (DIAFRAMMA)

32€

MAREZZATURA: MODERATA

"Non per tutti". È un taglio dal carattere unico, per il suo sapore molto intenso, ferroso e profondo. Non adatto a chi cerca la delicatezza di un filetto.



MEDIO-SANGUE

GRIGLIATA EPOCA

45€

Degustazione di Denver steak, Flank steak e Skirt steak. (il prezzo si intende p.p.)

BIFE DE CHORIZO (CONTROFILETTO)

26€

Celebre taglio di carne tipico della cucina argentina. Si tratta di una bistecca ricavata dalla parte alta del controfiletto molto apprezzata per: tenerezza, generoso spessore, equilibrio tra struttura e marezzatura, intenso sapore delicato.



SANGUE o MEDIO-SANGUE

FILETTO

29€

Uno dei tagli più pregiati della carne bovina. Ha una consistenza molto tenera, quasi burrosa. Si contraddistingue per il sapore delicato, dovuto al fatto che la sua quantità di grasso è molto bassa ed è privo di marezatura.

COSTATA

Trovate esposti in vetrina i nostri tagli selezionati, con il rispettivo prezzo al kg.

FIorentINA

Trovate esposti in vetrina i nostri tagli selezionati, con il rispettivo prezzo al kg.

LA "CUTLET" ALLA MILANESE (1,3,7)

25€

Costoletta di vitello impanata, cotta nel burro chiarificato, accompagnata da insalatina. (Nel periodo estivo, accompagnato con rucola e pomodorini).

GALLETTO RUSPANTE VALLE SPLUGA (5,6,10)

24€

Tenero e succoso galletto valle spluga, speziato e leggermente piccante, servito con patatine fritte e salsa Epoca.

HAMBURGER

L'ELABORATO (1,7)

16€

Bomba calabra, hamburger, stracciatella, cipolla caramellata.

SGASATA (1,3,7,8,9)

17€

Insalata, pomodoro, avocado, tagliata di filetto di pollo e salsa Epoca (salsa rosa con cetriolini e cipolla).

VESPA 50 SPECIAL (1,7)

Insalata, pomodoro, hamburger, cheddar, bacon, bbq.



16€



I CONTORNI

INSALATA VERDE	5€
INSALATA MISTA (7)	7€
INSALATA DI CAVOLO Cavolo cappuccio bianco e viola, con maionese al pepe nero.	7€
PURÈ DI PATATE AL LIME HOME MADE	7€
PATATE FRITTE* LambWeston®	6€
PATATE NOVELLE AL FORNO	7€
VERDURE GRILL (7) Zucchine, melanzane, peperone friggietello, radicchio.	7€

LE INSALATONE

ESOTICA (1) Insalata verde, crostini di pane, pomodorini, carpaccio di ananas marinato, avocado, scorza di lime.	13€
LEGGERA (7) Insalata verde, feta greca, olive taggiasche, tagliata di pollo e pomodorini.	14€

PER I PIÙ PICCOLI

GNOCCO AL POMODORO (1,3,9)	8€
PEPITE DI POLLO CON PATATE FRITTE* (1,3,7,8)	8€



PIZZE

MARINARA (1)

Pomodoro, origano, olio EVO, aglio, basilico.

MARGHERITA (1,7)

Pomodoro, mozzarella fior di latte campana DOP, basilico.

COTTO (1,7)

Pomodoro, mozzarella fior di latte campana DOP, prosciutto cotto, basilico.

BUFALA (1,7)

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, olio EVO, basilico.

DIAVOLA (1,7)

Pomodoro, mozzarella fior di latte campana DOP, salame piccante, olio EVO, basilico.

DONNA REGINA (1,7)

Mozzarella fior di latte campana DOP, pomodorini, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana.

NAPOLI (1,4,7)

Pomodoro, mozzarella fior di latte campana DOP, acciughe.

ROMANA (1,4,7,12)

Pomodoro, olive taggiasche, acciughe, capperi.

VEGETARIANA (1,7)

Pomodoro, mozzarella fior di latte campana DOP, verdure di stagione.

AMERICANA (1,7)

Pomodoro, mozzarella fior di latte campana DOP, würstel, patatine.

ZUCCONA (1,7)

Crema di zucca, salsiccia, provola affumicata a paglia, pecorino toscano.

6.5€ PISTACCHIOSA (1,7,8)

Mortadella IGP, patate al forno, fiordilatte campano, granella di pistacchio.

7.5€ NARDI (1,4,7,12)

Pomodoro, straciatella pugliese, salame piccante, olive taggiasche, basilico.

9€ 5 FORMAGGI (1,7)

Fiordilatte, provola affumicata, parmigiano 30 mesi, ricottina campana, gorgonzola DOP.

10€ EPOCALE (1,7)

Cipolla caramellata, spianata calabrese, pomodoro, fiordilatte campano.

9€ SOTTOBOSCO (1,7)

Bufala, patate al forno, perlage di tartufo nero, tartare di manzo.

12€ PARMIGIANA (1,7)

Pomodoro, mozzarella fior di latte campana DOP, parmigiana di melanzane, basilico.

9€ ORO DI WAGYU (1,7)

Bufala campana DOP, pomodorino giallo, bresaola di Wagyu, sferificazione di basilico.

10€ PARTENOPEA (1,7,12)

Salsiccia, provola affumicata a paglia e friarielli alla napoletana.

9€ BURRATA (1,7,8)

Mozzarella, pomodorini rossi e gialli, pesto e burrata.

9€ CARPACCIOSA (1,7)

Pomodorini del Piennolo, provola affumicata a paglia, carpaccio di manzo.

15€ GENNARINO 3 GUSTI (1,7) 15€

½ farcita al gusto calzone, con pomodoro, mozzarella, ricotta, salame, basilico. ½ salsiccia, friarielli e provola. Cornicione ripieno di ricotta, pomodoro, bufala e basilico.

I CALZONI

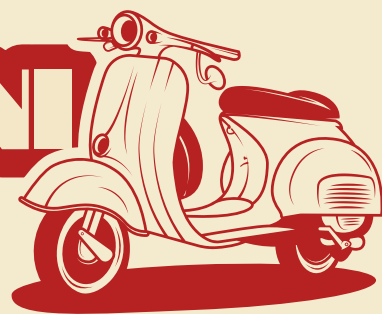
BELLE EPOQUE (1,7,12) 15€

Pomodoro, prosciutto cotto, cipolla caramellata, provola affumicata a paglia, bomba calabra.

C'ERA UNA VOLTA (1,7,12) 11€

Pomodoro, salame, fiordilatte campano, ricotta.

GUSTA SENZA FRENI



DOLCE DELLA CASA*	7€
TIRAMISÙ DELLA CASA (1,3,7)	7€
BABÀ* (1,3,7)	7€
PASTIERA* (1,3,7)	7€
CAPRESE* (1,3,7)	7€
TORTA ALLE MELE* (1,3,6,7,8,10,12)	7€
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO* (3,5,7,8)	8€
BLISS CAKE AL MANGO E PASSION FRUIT* (5,8)	8€
CARPACCIO DI ANANAS marinato con menta e lime	7€
GELATO TOM E JERRY* (3,5,6,7,8)	6€

PENSAMO ANCHE
GLUTEN FREE
LACTOSE FREE
ATTENZIONE

*I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono surgelati o congelati all'origine.

BEVANDE

ACQUA	3€
BIBITE ANALCOLICHE	3,5€
CAFFÈ	1,5€
BIRRA	
BIRRE ARTIGIANALI	7€
MAISEL'S WEISSE	6€
BIRRA PICCOLA	4€
BIRRA MEDIA	6€

CARTA VINI

VINI ROSSI

CHIANTI CLASSICO RISERVA €40

Toscana, Castello di Albola - 14% vol.

ROSSO DI MONTALCINO €29

Toscana, Podere Casisano - 13,5% vol.

BRUNELLO DI MONTALCINO €80

Toscana - 14% vol.

MONTEPULCIANO €15

Abruzzo - 12,5% vol.

PRIMITIVO MANDURIA TERRA ROSSA €25

Puglia, Fellingine - 14% vol.

ARCANO CIRO' BIO €22

Calabria, Senatore - 13,5% vol.

NERO D'AVOLA €22

Sicilia - 12,5% vol.

BAROLO COMUNE DI MONFORTE €60

Piemonte, Forte Masso - 14,5% vol.

BARBERA €15

Piemonte - 12,5% vol.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO €65

Veneto - 16% vol.

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE €35

Veneto - 14,5% vol.

SFURSAT SFORZATO DI VALTELLINA €70

Lombardia, Nino Negri - 15,5% vol.

SFURSAT 5 STELLE €90

Lombardia, Nino Negri - 15,5% vol.

VINI BIANCHI

SAN MARTINO LUGANA €23

Lombardia, Tommasi - 12,5% vol.

GEWURZTRAMINER €31

Alto Adige, Elena Walch - 14% vol.

BENEDETE RIBOLLA GIALLA €28

Friuli, Collavini - 12,5% vol.

ISSIMO VERDICCHIO SUPERIORE CASTELLI DI JESI €27

Marche, Vignedileo - 14% vol.

VINI ROSATI

POLIGNANO €23

Puglia, Fellingine - 13% vol.

BOLLICINE

CA BOLANI €28

BELLAVISTA FRANCIACORTA €60

RICHIEDI LA BOTTIGLIA DEL MESE a 22€



VESPA CLUB

PROMO SPECIALE

TUTTI I TESSERATI DEL VESPA CLUB E DELLE SQUADRE SPORTIVE, PRESENTANDO LA TESSERA, RICEVONO IL 20% DI SCONTO

VISITA IL NOSTRO SITO E SEGUICI SUI SOCIAL:

 epocagrillpizza.it

 [epocagrillepizzavimercate](https://www.instagram.com/epocagrillepizzavimercate)  [Epocagrill&pizza Vimercate](https://www.facebook.com/Epocagrill&pizzaVimercate)

**SCANSIONA E RACCONTA LA TUA ESPERIENZA...
RICHIÈDE MENO TEMPO DI UN MORSO!**



COPERTO 3€. TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA INCLUSA.