

La leggerezza della pizza.



Buone, Sane e soprattutto Digeribili. Le nostre pizze (e pane), preparate secondo la tradizione napoletana STG, sono ottenute da farine biologiche macinate a pietra e sono condite con ingredienti di primissima qualità, selezionati attentamente tra le specialità di eccellenza dei migliori produttori italiani. Ma non basta. Perché il nostro obiettivo è sfatare il mito che fa della pizza un piatto “pesante” e un po’ indigesto. Come? Partendo dalle origini, e cioè da quel processo quasi “magico” che trasforma la farina in pasta morbida e croccante, e che vede come protagonista assoluto il lievito madre. Rigorosamente naturale, il nostro lievito madre è un elemento vivo, prezioso e delicato. Per permettergli di compiere al meglio la sua funzione “trasformativa”, è necessario rispettarlo e soprattutto non avere fretta: è solo con 48 ore di fermentazione e lievitazione naturali, senza barare, e quindi senza refrigerazione forzata, che si possono ottenere infatti impasti leggerissimi. E quindi pizze (e pane) sane, genuine e assolutamente digeribili, che vi rimarranno nel cuore. E non sullo stomaco.

Gli impasti

- SEMOLA RIMACINATA A PIETRA DA MOLINO “FAMIGLIA BESOZZI”
- KAMUT® • FARINE VARVELLO “PIZZA GIOVANE”
- LIEVITO MADRE PRODUZIONE ARTIGIANALE





***Vogliamo offrire ai nostri clienti la miglior qualità.
I nostri prodotti dal cuore dei Colli Toscani dove sorge il nostro
Agriturismo con coltivazioni di grano, grano Kamut®, allevamenti
bovini e suini, vigneti autoctoni e oliveti.***

I prodotti del PepeNero.

- Pomodori pelati San Marzano.
- *Mozzarella fior di latte.* Caseificio Di Seriate.
- *Burrata pugliese.* Caseificio di Andria.
- *Mozzarella di bufala campana.* Caseificio La Perla Mediterranea-Salerno.
- *Alici di Cetara.* Azienda Delfino, Cetara-Salerno.
- *Olive di Gaeta.* Azienda Delfino, Cetara- Salerno.
- *Bresaola Artigianale Di Livigno.* Salumificio Livignese - Livigno.
- *'Nuduja Calabrese.* Pizzo Calabro.
- *Olio extra vergine di oliva Ligure.* Azienda Agricola Sommariva
- *Olio extra vergine di oliva Toscano.* Azienda Agricola PEPENERO
- *Salumi di PARMA.* Parmacotto DOP e Crudo di Parma selezione oro
- *Formaggi.* Caseificio di Seriate - Fattoria Pepenero
- *Ortaggi.* Molti ortaggi utilizzati provengono dalle coltivazioni biologiche.
- **Salumi FATTORIA PEPENERO**

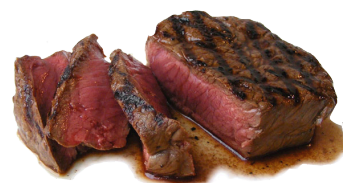
La lavorazione e l'affinamento dei salumi PEPENERO è portata a compimento utilizzando solo carni di allevamenti Bovini e Suini di pregiata razza autoctona tipica di questo territorio. Anche la lavorazione dei formaggi utilizza esclusivamente il latte ovino e bovino degli allevamenti delle valli Senesi.

Le carni pregiate cotte alla brace

Carni che arrivano al Pepenero dopo una accurata selezione, frollate al punto giusto in modo da ottenerle morbide e saporite.

Provengono da allevamenti toscani, piemontesi e la possibilità di provare la razza argentina.

Un tocco magico lo rende la nostra introvabile cottura direttamente nel forno a legna e quindi cotte al fuoco e brace e non su piastre a gas.



Gli Antipasti



Tutti gli antipasti vengono serviti con panfocaccia calda fatta con lievito madre, cotta nel forno a legna (panfocaccia di **KAMUT® BIO** a soli € 0,50 in più)

BRUSCHETTA CALDA

Pane della casa, pomodoro, olio, origano

€ 4,50

BRUSCHETTA ALL'NDUJA PICCANTE

Pane della casa, 'nduja

€ 5,00

BRESAOLA

Rucola, scaglie di grana

€ 8,50

BURRATA

Due burrate *freschissime* consegna giornaliera, contornate di Crudo di Parma DOP o Parmacotto DOP, insalata mista con pomodorini

€ 9,00

PARMENSE

Crudo di Parma DOP, ricotta vaccina, insalata mista, pomodorini ciliegia, crema di aceto balsamico di Modena

€ 8,50

SAPORITO

Crudo di Parma DOP, noci di Sorrento, mix di tre formaggi, miele di castagno biologico, marmellata di fichi biologica

€ 9,00

AMALFI

Pomodorini ciliegia, mozzarella fior di latte, gamberetti, insalata di rucola con spicchi di arancio, noci di Sorrento

€ 9,00

VALTELLINESE

Bresaola della Valtellina IGP, olio tartufato bianco, funghi porcini, formaggio della Valtellina DOP, rucola, pomodorini ciliegia

€ 9,00

AFFUMICATO

Crudo di Parma DOP, scamorza affumicata filante cotta sulla brace, contorno tris verdure grigliate (melanzane, zucchini, peperoni)

€ 9,00

CALABRIA

Caciocavallo filante scaldato sulla brace con pancetta affumicata, olive nere di Gaeta, 'nduja della Calabria

€ 9,00

TROPEA

Caciocavallo, salame piccante, olive nere, pancetta affumicata,
il tutto accompagnato da una bruschetta calda con 'nduja. € 9,00

BUFALA DEL CONTADINO

Mozzarella di Bufala Campana DOP,
tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) € 9,00

BUFALA DI PARMA

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Crudo di Parma
DOP, insalata di rucola con spicchi di arancio, pomodorini ciliegia € 9,00

BUFALA MIX

Mozzarella di Bufala Campana DOP, ricotta vaccina biologica,
insalata mista e pomodorini ciliegia, olive di Gaeta DOP. € 9,00

VEGETARIANO

Tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), insalata mista con pomodorini
ciliegia, olive della Sardegna. € 8,00

SALMONATO

Carpaccio di salmone norvegese affumicato, contorno di insalata mista,
pomodorini ciliegia € 9,00

I Taglieri di Salumi e Formaggi Selezionati € 9,00

Tutti i Taglieri vengono serviti con panfocaccia calda fatta
con lievito madre,
cotta nel forno a legna
(panfocaccia di **KAMUT® BIO** a soli € 0,50 in più)



CORTINA D'AMPEZZO

Mix di formaggi selezionati da assaporare con noci di Sorrento, miele di castagno biologico, e marmellata di fichi

LIVIGNO

Bresaola della Valtellina, formaggio casera Valtellina, funghi porcini

BOSCAIOLO

Speck del Tirolo, crudo di Parma DOP, coppa Varzi, salame felino

EMILIANO

Prosciutto cotto Parmacotto, mortadella, brie, zola, noci di Sorrento

PEPENERO

Mozzarella di Bufala Campana DOP, crudo di Parma DOP, noci di Sorrento, crema di aceto Balsamico

SPEZIATO

Crudo di Parma DOP, cotto di Praga affumicato, mortadella, pancetta pavese

DELLA FATTORIA

Mozzarella fior di latte, grana, gorgonzola, scamorza fumè

SAPORITO

Taleggio, parmigiano reggiano, brie, mozzarella fior di latte

DEL BRIGANTE

Crudo di Parma DOP, mortadella, brie, mozzarella fior di latte

DELLA CASA

Crudo di Parma DOP, salame felino, pancetta, taleggio delle Alpi, gorgonzola

TRICOLORE

Bresaola della Valtellina, olio extravergine, rucola e grana

AFFUMICATO

Pancetta affumicata, speck affumicato del Trentino IGP, scamorza affumicata, prosciutto cotto di Praga fumè

DELIZIA

Bresaola della Valtellina IGP, rucola, grana, pomodorini, ciliegia, noci di Sorrento, crema di aceto balsamico

CALABRIA

Salame piccante, 'nduja, pancetta, scamorza affumicata, olive nere di Gaeta

... a tua scelta ...

I PRIMI PIATTI



Lasagne fatte in casa di pasta fresca con ragù di manzo

€ 8,00

Risotto alla Milanese con salsiccia di Luganega e funghi Porcini

€ 8,00

LE INSALATONE



Tutti i Taglieri vengono serviti con panfocaccia calda fatta con lievito madre, cotta nel forno a legna (panfocaccia di **KAMUT® BIO** a soli € 0,50 in più)

TOSCANA

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, una burrata freschissima, noci di Sorrento, mais. € 8,00

MARE E MONTI

Insalata mista, rucola, gamberetti, funghi, tonno. € 8,00

MEDITERRANEA

Insalata mista, pomodoro, tonno, mozzarella, mais, crema di aceto balsamico. € 7,50

CONTADINA

Insalata mista, pomodoro, rucola, olive, capperi, origano, tonno. € 7,50

ALLE VERDURE GRIGLIATE

Insalata mista, zucchine e melanzane grigliate mais, crema di aceto balsamico. € 8,00

ESTIVA

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia noci di Sorrento, mais, ricotta vaccina polpa di granchio, picchi di arancio, crema di aceto balsamico. € 8,50

AMALFI

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, gamberetti, crema di aceto balsamico. € 8,50

PESCATORE

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, salmone norvegese affumicato, gamberetti, polpa di granchio. € 8,50

CHICKEN

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, affettato di petto di pollo affumicato, olive nere di Gaeta DOP. € 8,00

VALTELLINA

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, bresaola, funghi porcini, olive.

€ 8,50

SORRENTO

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, mozzarella di bufala Campana DOP, noci di Sorrento, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico.

€ 8,50

CAPRI

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, olive nere di Gaeta DOP, crema di aceto balsamico.

€ 8,50

RICCA

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, ricotta vaccina fresca, bresaola, noci di Sorrento.

€ 8,50

RUSTICA

Insalata radicchio, wurstel, funghi, grana, maionese.

€ 8,00

MARINARA

Insalata mista, pomodoro, rucola, tonno, gamberetti, salsa cocktail.

€ 8,00

DELICATA

Insalata mista, pomodoro, mais, gamberetti.

€ 8,00

CAPRESE

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, olio extravergine, origano.

€ 8,00



LE PIZZE

ANCHE DI KAMUT® (+€ 0,50)

Solo *Lievito Madre* elemento vivo nei nostri impasti, rende la pasta più fragrante, croccante, buona genuina e soprattutto digeribile.

**Utilizziamo solo *salumi DOP* o *IPG* di origini certificate e di prima scelta.
Tutti i nostri latticini di *bufala* e *vaccini DOP*
provengono da regioni italiane di origine protetta.**

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella fior di latte

€ 6,00

MARGHERITA SBAGLIATA

pomodoro, mozzarella fior di latte in cottura, a fine cottura pomodorini ciliegino e altra mozzarella fior di latte a crudo

€ 8,00

BUFALA

pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP

€ 8,00

VESUVIANA DOC

pizza bianca con friarielli leggermente piccanti (cime di rapa), salsiccia fresca mozzarella e scamorza filante

€ 8,50

GOLOSA Burrata

pomodoro, mozzarella, e a fine cottura una burrata freschissima in centro e rucola

€ 8,50

BORDO FARCITO

(pizza con bordo ripieno di ricotta), pomodoro, a fine cottura crudo di Parma DOP, mozzarella fiordilatte, pomodorini ciliegino

€ 9,00

SALENTINA

pomodoro, cime di rapa, a fine cottura mozzarella fior di latte e una burrata al centro

€ 9,00

'NDUJA

pomodoro, mozzarella, 'Nduja calabrese piccante di Spilunga IGT

€ 7,50

DELLO CHEF - 'Nduja

pomodoro, mozzarella, 'Nduja calabrese piccante di Spilunga IGT, mozzarella di Bufala strappata a fine cottura

€ 9,00

CIME DI RAPA

pizza bianca con friarielli leggermente piccanti (cime di rapa),
mozzarella, olive nere di Gaeta. € 8,00

PARMACOTTO®

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Parmacotto® DOP € 7,50

PARMACOTTO® DOP

pomodoro, mozzarella, brie, e a fine cottura Prosciutto
Cotto Parmacotto® DOP € 8,50

PARMACOTTO® E BUFALA

pomodoro, a fine cottura Parmacotto® DOP, mozzarella di bufala € 8,50

PARMACOTTO® E BURRATA

pomodoro, mozzarella, e a fine cottura prosciutto cotto Parmacotto® DOP,
una burrata freschissima al centro € 9,50

ANACAPRI

pizza bianca a fine cottura aggiungiamo: pomodorini,
fette di mozzarella di bufala campana DOP, crudo di Parma, noci di Sorrento € 9,00

SORRENTINA

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini ciliegia, noci di Sorrento
€ 9,00

CRUDO DI PARMA

pomodoro, mozzarella, a fine cottura crudo di Parma DOP € 8,00

CRUDO DI PARMA E FIORDILATTE

pomodoro, mozzarella, a fine cottura crudo di Parma DOP, altra mozzarella fiordilatte
cruda € 8,50

TROPEA

pomodoro, mozzarella, 'nudja calabrese piccante, spianata piccante, olive nere di Gaeta
€ 9,00

CALABRIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia calabrese, olive nere, olio piccante € 8,00

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante € 8,00

ZOLA E NOCI

pomodoro, mozzarella, zola, Noci di Sorrento € 7,50

RICOTTA E NOCI

pomodoro, ricotta vaccina, Noci di Sorrento € 7,50

PARMACOTTO® E NOCI

pomodoro, mozzarella, a fine cottura noci di Sorrento, Prosciutto cotto Parmacotto®
€ 8,50



SAPORITA

pizza bianca a fine cottura aggiungiamo: pomodorini, mozzarella di bufala campana, bresaola, rucola € 9,00

PECORINO SARDO E ZUCCHINE

pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, scaglie di pecorino Sardo DOP € 8,00

PECORINO SARDO

mozzarella, pomodoro, scaglie di Pecorino Sardo DOP
selezionato a fine cottura € 8,00

TARTUFATA

pizza bianca con mozzarella, a fine cottura, scaglie di grana e olio di Tartufo bianco di Alba. € 8,00

SPECK

pomodoro, mozzarella, a fine cottura speck del Tirolo IGP € 8,00

DELICATA

mozzarella, crudo di Parma DOP, rucola, ricotta € 8,00

DELIZIA

mozzarella, speck del Tirolo DOP, rucola, ricotta € 8,00

VALTELLINA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, bresaola € 8,00

TALEGGIO E PORCINI

pizza bianca con mozzarella, fette di taleggio, funghi porcini € 8,00

PORCINI

mozzarella, pomodoro, funghi porcini € 7,50

PEPENERO

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, bresaola,
tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) € 9,00

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, tris di verdure grigliate alla brace,
(melanzane, zucchine, peperoni) € 8,00

PUGLIESE

pomodoro, mozzarella, cipolle € 7,00

RUCOLA

pomodoro, mozzarella, rucola € 7,00



GORGONZOLA	
pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP	€ 7,00
BOLOGNA	
pomodoro, mozzarella, mortadella	€ 6,50
OLIO E POMODORO	
pomodoro, aglio, origano	€ 5,00
ALLE PATATE	
pomodoro, mozzarella, patate al forno	€ 7,00
PATATE E SALSICCIA o PATATE E WURSTEL	
pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia o wurstel	€ 8,00
ROMANA	
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 7,00
AL POLLO	
pomodoro, mozzarella, affettato di petto di pollo	€ 7,50
CHAMPIGNON	
pomodoro, mozzarella, funghi	€ 7,00
COSACCO	
pomodoro, mozzarella, wurstel	€ 7,00
CARCIOFI	
pomodoro, mozzarella, carciofi	€ 7,00
CARCIOGHIOTTA	
pomodoro, mozzarella, Prosciutto cotto Parmacotto® DOP, carciofi.	€ 8,00
QUATTRO STAGIONI	
pomodoro, mozzarella, funghi, salame, prosciutto cotto	€ 8,00
PARMIGIANA	
pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano reggiano grattugiato	€ 8,00
MESSICANA	
pomodoro, mozzarella, salame, olive, olio piccante	€ 7,50
SICILIANA	
pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano	€ 7,50



ATOMICA	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle	€ 7,50
BIANCO E ROSSO	pomodoro, ricotta vaccina, olio extravergine	€ 5,50
CAPRICCIOSA	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive	€ 8,00
PROF	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 8,00
LA NOSTRA TONNO	pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, origano	€ 7,50
NAPOLINOSTRA	pomodoro, mozzarella, prosciutto parmacotto, provolone, formaggio gruviera	€ 8,00
PORCAVACCA	pomodoro, mozzarella, fontina, svizzero, gorgonzola	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI	mozzarella, fontina, svizzero, gorgonzola	€ 8,00
FUME'	pomodoro, mozzarella, scamorza fumè, rucola	€ 7,50
PIZZA ROASTBEEF	mozzarella, pomodoro, olive nere di Gaeta DOP denocciolate, a fine cottura fette di roastbeef.	€ 8,50
BELL'ITALIA	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo	€ 8,00
BACON	mozzarella, pomodoro, pancetta, parmigiano	€ 8,00
TIROLESE	mozzarella, pomodoro, speck, brie	€ 8,00
JACK DEL PIZZAIOLO	pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tonno, parmigiano reggiano, salame	€ 9,00
DEL CAPO	pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano reggiano, bresaola	€ 9,00
OTTAVO MESTIERE	pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, scamorza	€ 8,50



SALMONE

pomodoro, mozzarella, salmone norvegese affumicato € 8,50

STARGATE

pizza speciale con il buco in centro, mozzarella, funghi porcini, gamberetti, rucola, pomodoro a fette fresco, prosciutto cotto € 9,00

GAMBERUCOLA

pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, porcini € 9,00

PADANA

mozzarella, zucchine grigliate, scamorza, grana, speck € 9,00

STELLA ALPINA

pomodoro, mozzarella, ricotta, noci, salsiccia € 9,00

LE PIZZE CON BUFALA



BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP € 8,00

BUFALA DOP

pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini ciliegia € 8,50

BUFALONA

pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, ricotta vaccina DOP, pomodorini ciliegia € 9,00

PARMACOTTO® E BUFALA

pomodoro, a fine cottura Parmacotto® DOP, mozzarella di bufala € 8,50

LEGGERA

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, tris di verdure grigliate alla brace (melanzane, zucchine, peperoni) € 9,00

GENUINA

pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, crudo di Parma DOP, rucola € 9,00

PEPENERO

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, bresaola, tris di verdure grigliate alla brace (melanzane, zucchine, peperoni) € 9,00

ITALIA

pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, crudo di Parma DOP, funghi porcini € 9,00



I CALZONI (ANCHE DI KAMUT)

AL PARMACOTTO

pomodoro, ricotta, prosciutto cotto Parmacotto DOP, ricoperto di pomodoro € 7,50

AL SALAME

pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, salame, ricoperto di pomodoro € 7,50

AI FUNGHI

pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, funghi, pomodoro € 7,50

COTTO E CARCIOFI

pomodoro, mozzarella, Prosciutto cotto, carciofi € 8,00

VEGETARIANO

mozzarella, ricotta, tris di verdure grigliate peperoni, melanzane, zucchine, pomodoro € 8,00

MISTO

pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, salame, funghi € 8,50

AI PORCINI

pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, funghi, porcini € 8,50

ALLA BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini ciliegia € 8,50

AL CRUDO E BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, ricoperto di crudo di Parma DOP € 9,00

SPECK E BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, ricoperto di Speck del Tirolo IGP € 9,00

VESUVIANA DOC

con friarielli piccanti (cime di rapa), salame piccante, mozzarella e scamorza affumicata filante, ricoperto di sugo € 8,00



LE FOCACCE - pizze bianche

(ANCHE DI KAMUT)

COTTO E RICOTTA

a fine cottura aggiungiamo parmacotto DOP, ricotta vaccina e scaglie di grana € 7,50

SALENTINA

pizza bianca con cime di rapa, mozzarella fior di latte e una burrata al centro € 9,00

PARMA

crudo di Parma DOP, pomodorini ciliegia, scaglie di grana, rucola € 8,00

TRENTO

speck affumicato del Tirolo IGP, gorgonzola DOP,
pomodorini ciliegia, rucola € 8,50

LIVIGNO

bresaola IGP della Valtellina, funghi porcini, rucola € 8,50

TALEGGIO E PORCINI

pizza bianca con mozzarella, fette di taleggio, funghi porcini tutto in cottura € 8,00

BUFALA

mozzarella di bufala campana DOP cruda, pomodorini ciliegia, rucola € 8,00

BUFALA E CRUDO O PARMACOTTO®

crudo di Parma DOP o Parmacotto®, mozzarella di bufala campana DOP cruda,
pomodorini ciliegia, rucola € 9,00

ANACAPRI

a fine cottura aggiungiamo: pomodorini, fette di mozzarella di bufala campana DOP,
crudo di Parma, noci di Sorrento € 9,00

SAPORITA

a fine cottura aggiungiamo: pomodorini, fette mozzarella di bufala campana DOP,
bresaola, rucola a fine cottura € 9,00

VESUVIANA DOC

pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa),
salsiccia fresca mozzarella fior di latte € 8,50

CIME DI RAPA

pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), mozzarella, olive nere di Gaeta.
€ 8,00



LE PIADINE € 6,50

(se vuoi anche integrali)



PIEMONTE

crudo di Parma DOP, mozzarella, salsa cocktail, rucola

EMILIA

crudo di Parma DOP, brie, rucola

PENISOLA

crudo di Parma DOP, mozzarella, noci, pomodoro

TRENTINO

speck, brie, zucchini

LIGURIA

prosciutto cotto, mozzarella, maionese, rucola

SARDEGNA

prosciutto cotto, fontina, tonno, salsa rosa

MARE

salmone affumicato, pomodoro, mais, rucola

LOMBARDIA

bresaola, mozzarella, pomodoro a fette, rucola

SICILIA

mozzarella, pomodoro, verdure grigliate

RIMINI

fontina, mais, gamberetti, tonno, noci, rucola

VENETO

pancetta, scamorza, pomodoro a fette, insalata

CIME DI RAPA E SALAME

mozzarella, cime di rapa (leggermente piccanti), fette di salame dolce.

NUTELLA

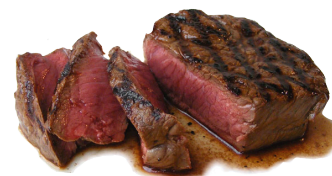
nutella, granella di noci di Sorrento, panna montata di contorno

FICO

marmellata di fichi biologica, granella di noci di Sorrento, panna montata di contorno

LA CARNE ALLA BRACE

Tutte le nostre carni selezionate vengono cotte sulla brace a legna, garantendo un sapore unico e genuino. Utilizziamo solo carni fresche Argentine e carni Piemontesi di provenienza certificata.



ENTRECOTE ABERDEEN ANGUS ARGENTINO da 400 gr. , già compreso di contorno di insalata mista + a scelta: patate al forno o tris di verdure cotte su pietra (melanzane, zucchine, peperoni)
€ 18,50

FILETTO DI SCOTTONA PIEMONTESE da 300 gr. , già compreso di contorno di insalata mista + a scelta: patate al forno o tris di verdure cotte su pietra (melanzane, zucchine, peperoni)
€ 18,50

TAGLIATA DI ANGUS ALLA FIORENTINA da 400 gr. , contorno di funghi porcini, scaglie di grana, pomodorini, crema di aceto balsamico
€ 18,50

COSTATA DI MANZO CON OSSO da 600 gr. , già compreso di contorno di insalata mista + a scelta patate al forno o tris di verdure cotte su pietra (melanzane, zucchine, peperoni)
€ 18,50

HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE ALTA QUALITA'
350 gr. o 200gr. e panino caldo anche di Kamut fatto in forno a legna, con patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea o Funghi Porcini trifolati, Parmigiano Reggiano, contorno di salsa barbecue

DOUBLE con 350gr. di carne € 13,00

EASY con 200gr. di carne € 10,00



FETTINE DI PETTO DI POLLO GRIGLIATO O A SCELTA CON IMPANATURA LEGGERA DI PANGRATTATO SENZA UOVA E SENZA FRITTURA. già compreso di contorno di insalata mista, e patate al forno o tris di verdure cotte su pietra (melanzane, zucchine, peperoni)
€ 14,00

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO 250gr
contorno di funghi porcini, rucola, pomodorini e crema di aceto balsamico
€ 15,00

PIATTO CON HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE ALTA QUALITA' contorno di patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea o funghi Porcini trifolati, Parmigiano Reggiano, contorno di salsa barbecue.

DOUBLE con 350gr. di carne € 13,00

EASY con 200gr. di carne € 10,00

-SEGUE CARNE ALLA BRACE-

LA CARNE ALLA BRACE

STRACCETTI DI MANZO ANGUS ARGENTINO

serviti con: rucola e grana o rucola e pomodorini o rucola e porcini o rucola e patate
€ 13,00

ROASTBEEF DI MANZO ALL'INGLESE affettato servito con patate al forno, insalata
mista o tris di verdure grigliate cotte su pietra € 11,00

CONTORNI

Tris di verdure grigliate alla brace (melanzane, zucchine, peperoni)	€ 4,00
Insalata mista (insalata iceberg, radicchio, pomodorini)	€ 4,50
Patate al Forno	€ 4,00
Cime di Rapa (leggermente piccanti servite calde)	€ 4,50

**PREPARIAMO TUTTI I PIATTI ANCHE D' ASPORTO E
VENDIAMO PRODOTTI DI LATTICINI E FORMAGGI
CON VENDITA A PESO.
CON PEPENERO LA QUALITA' LA PORTI A CASA.**

BURRATA FRESCHISSIMA DI ANDRIA DI CONSEGNA GIORNALIERA € / Kg

PARMIGIANO REGGIANO € / Kg

TALEGGIO € / Kg

MOZZARELLE DI BUFALA CAMPANE CONSEGNA GIORNALIERA € / Kg

MOZZARELLA VACCINA CASEIFICIO DI SERIATE CONSEGNA GIORNALIERA € / Kg

RICOTTA FRESCHISSIMA CASEIFICIO DI SERIATE CONSEGNA GIORNALIERA € / Kg

PECORINO SARDO DI PRIMA SCELTA STAGIONATO 30 MESI € / Kg

ASIAGO DEL TRENINO € / Kg

CASERA VALTELLINA € / Kg

GORGONZOLA € / Kg



I VINI

PepeNero seleziona solo vini con riconoscimento "IGT", "DOC", "DOCG" non presenti nella grande distribuzione in modo da garantirVi una lavorazione delle uve con metodi artigianali con il risultato di una qualità superiore del nostro Made in Italy premiato in tutto il mondo come il vino italiano. Manteniamo prezzi bassi senza applicare rincari elevati in modo da renderVi partecipi alla degustazione dei vini del nostro paese.

I ROSSI

Montepulciano D'Abruzzo DOC	<i>Grad. 13,5°</i>	€ 16,00
Cirò nero DOC Classico Superiore - provenienza Calabria	<i>Grad. 13,5°</i>	€ 16,00
Morellino di Scansano DOCG - provenienza Toscana	<i>Grad. 13,5°</i>	€ 17,00
Sagrantino di Montefalco DOCG - provenienza Umbria	<i>Grad. 13,5°</i>	€ 19,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOCG- provenienza Veneto	<i>Grad. 13,5°</i>	€ 19,00
Dolcetto d'Alba DOC - provenienza Piemonte	<i>Grad. 12,5°</i>	€ 16,00
Negramaro del Salento DOC - provenienza Puglia	<i>Grad. 13°</i>	€ 16,00
Cannonau di Sardegna DOC	<i>Grad. 13°</i>	€ 17,00
Nero d'Avola IGT 100% uve di Avola provenienza Sicilia	<i>Grad. 14°</i>	€ 16,00
Chianti DOC - provenienza Toscana	<i>Grad. 13°</i>	€ 16,00

I BIANCHI

Falanghina Pompeiana IGT - provenienza Campania <i>Grad. 13,5°</i>	€ 16,00
Greco di Tufo Sannio DOC - provenienza Campania <i>Grad. 12,5°</i>	€ 16,00
Vermentino di Gallura DOC - provenienza Sardegna <i>Grad. 12,5°</i>	€ 17,00
Muller Thurgau DOC - provenienza Trentino <i>Grad. 13°</i>	€ 16,00

I VINI DOLCI E SPUMANTI

Zibibbo liquoroso di Pantelleria - Sicilia <i>Grad. 15°</i>	un flut € 3,00
Prosecco Spumante	bottiglia € 16,00 / un flut € 3,00

IL VINO DELLA CASA

Al calice Rosso o Bianco	€ 3,00
Calice di Nero d'Avola IGT 100% uve di Avola provenienza Sicilia <i>Grad. 14°</i>	€ 3,50
1/2 lt. Rosso o Bianco	€ 5,50
1 lt. Rosso o Bianco	€ 10,00

LE BIRRE ALLA SPINA



piccola € 3,00
media € 4,50

Beck's fondata nel 1873 da tre tedeschi di Brema, tra cui Heinrich Beck. Sin da subito è divenuta la birra più esportata al mondo. Premiata per la qualità con orzo del sud Inghilterra, lievito speciale, acqua dei ghiacciai del Rotenburger, luppolo dei famosi Hallertau, rispetta la legge tedesca Reinheitsgebot sulla purezza della birra.

Gradazione alcolica: 5%
Tipo birra: premium pilsner
Colore: chiaro
Gusto: moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.
Fermentazione: bassa.
Temperatura di servizio: 4°-6°
Provenienza: Germania



cl. 33 € 3,50
cl. 66 € 4,50



media € 5,50

La Grolsch Weizen è una "Hefeweizen", prodotta seguendo la legge della purezza (Reinheitsgebot). Viene prodotta per Birra Peroni dal birrifico Grolsch che è stato il primo birrifico ad introdurre in Olanda la produzione di una Weizen in tipico stile bavarese.

Gradazione alcolica: 5,1%
Tipo birra: Weizen
Colore: Giallo paglierino
Gusto: Ha un gusto fruttato, piacevole e ben saldo. Domina l'aroma di banana accompagnato da quello di garofano.
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 6°-8°
Provenienza: Olanda



piccola € 3,50
media € 5,00
cl. 33 € 4,00



L'abbazia Notre Dame de Leffe fu fondata a Leffe, odierno quartiere di Dinant nel 1152 lungo il fiume Mosa nel sud del Belgio. Come molti monasteri di tutta Europa, i monaci dell'abbazia producevano una birra unica, tipica del territorio, utilizzando conoscenze passate di generazione in generazione e ingredienti disponibili nelle vicinanze del monastero.

Leffe Radieuse
Gradazione: 8,4%
Tipo birra: Rossa D'abbazia Rossa rifermentata, colore ambrato e schiuma abbastanza fitta e persistente. I profumi risultano intensi, caratterizzati dalle note tostate del caffè e da quelle della frutta candita, cedro in particolare; in bocca le sensazioni sono quelle di una birra di corpo, calda e morbida, con il dolce del malto netto ma non prevaricante. Il finale è abbastanza lungo e senz'altro piacevole. Consigliata con pietanze condite con salse saporite ed arrosti di carne.
Temperatura di servizio: 5°-6°

Tennent's Super. Nel 1746, l'esercito inglese occupò Glasgow, imponendo agli abitanti di rifocillare i quasi duemila soldati. La fabbrica della famiglia Tennet fornì la birra, e i suoi amministratori dissero che "ogni singolo uomo è stato dissetato e rianimato dalla bevanda". Birra doppio malto lager con il più elevato tenore di gradi 9°.

Corona, birra Lager 4,6° si pensa sia la più diffusa in tutto il mondo, ha origini messicane, particolare per l'assenza di schiuma, la rende perfetta l'abbinamento con lime e limone e anche sale. Dissetante rinfrescante.



cl. 33 € 4,00

DOLCI E I DESSERT

Cannolo Siciliano fresco
Preparato al momento
con ricotta Siciliano Fresca
€ 4,50



*Gelato al Limone
Servito nel limone
€ 4,50



Tiramisù fresco
fatto in casa
€ 4,50



*Gelato al Cocco
servito nella noce di cocco
€ 4,50



*Tartufi di PIZZO
al Pistacchio, Nero, o Bianco
anche affogati al caffè o rum
€ 4,50 / € 5,50



*Semifreddo al Torroncino
Anche affogato al caffè
€ 4,50 / € 5,00



Piadina alla nutella
con granella di noci di Sorrento,
contorno
di panna montata.
O ripieno alla marmellata di Fichi Biologica
€ 5,00



Panzerotto dolce caldo
cotto nel forno a legna
con nutella e granella di noci di Sorrento.
O di marmellata di Fichi Biologica
€ 5,00 (anche di Kamut)



Piatto di Biscotti di Amaretti di Saronno
e Cantuccini Toscani
accompagnati da un
flut di Vino dolce Zibibbo di Pantelleria
€ 4,50



Scopri la Freschissima
Frutta di Stagione....



Servizio € 2,00

Sorbetto al Limone
Antica Gelateria Del Corso
€ 3,00

Crema di Caffè
Antica Gelateria del Corso
€ 3,00



CAFFÈ, AMARI, BIBITE, SUCCHI

Caffè	€ 2,00
Caffè Decaffeinato, Caffè d' Orzo	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Crema di caffè da bere	€ 3,00
Bicchiere di Latte macchiato	€ 2,00
Caffè shakerato	€ 3,50
Caffè shakerato con Bayles	€ 3,50
Acqua minerale 50 cl.	€ 1,50
Bibite in lattina, coca cola, sprite, aranciata, thè freddo, chinotto	€ 3,00
Amari, grappe	€ 3,50
Whisky, brandy, vodka, tequila	€ 3,50
Bayles, Martini	€ 3,50
Limoncello	€ 3,00
Sambuca	€ 3,00
Mirto di Sardegna	€ 3,00
Zibibbo dolce di Pantelleria	€ 3,00

COCKTAIL

SPRITZ

Aperol, Prosecco

AMERICANO

1/3 martini rosso, 1/3 bitter campari, 1/3 soda schweppes

BELLINI

3/10 succo di pesca, 7/10 spumante brut

CAIPIRHINA

1/2 lime, zucchero di canna, cachaca

CAIPIROSKA

5cl vodka, 1/2 lime, 3cl sciroppo di fragola, 1cl succo limone

LONG ISLAND

2/10 vodka, 2/10 gin, 2/10 rum, 1/10 succo limone, 1/10 coca cola, triple sec (liquore)

MARGARITA

tequila, triple sec, succo di limone, sale fino

NEGRONI

gin, martini rosso, bitter campari

SBAGLIATO

spumante brut, martini rosso, bitter campari