



## LA LISTA DEI 14 ALLERGENI

*Se sei allergico  
ad uno di questi seguenti alimenti  
comunicacelo immediatamente  
e ti indicheremo quali  
nostri alimenti devi evitare.*

- 1.** Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni;
- 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- 3.** Uova e prodotti a base di uova;
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
- 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- 6.** Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
- 8.** Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
- 9.** Sedano e prodotti a base di sedano;
- 10.** Senape e prodotti a base di senape;
- 11.** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- 12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro;
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini;
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.



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).....

*for*  
**PEPEVERO**

La nostra Farina Intera® è partner di:



Fondazione  
Umberto Veronesi

University of Gastronomic Sciences  
Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche

## MENU' MEZZOGIORNO

(da lunedì a venerdì)

Per ogni menù avrai:



- 1/2 LITRO DI ACQUA INCLUSA;
- UN PANFOCACCIA CALDO INCLUSO PER SECONDI, TAGLIERI E INSALATE;
- AGGIUNGI € 0,50 SE SCEGLI UNA BEVANDA PICCOLA DIVERSA AL POSTO DELL'ACQUA, COCA-COLA O SIMILE, CALICE VINO DELLA CASA, BIRRA PICCOLA CHIARA, BIRRA PICCOLA ROSSA € 1,00 ,BIRRA MEDIA € 3,00, BIRRA MEDIA WEISSE € 3,50
- AGGIUNGI € 0,50 SE PRENDI IL CAFFÈ, DECAFFEINATO E ORZO € 1,00
- AGGIUNGI € 0,50 SE PRENDI IL PANFOCACCIA O LE PIZZE CON IMPASTO DI KAMUT®



### 2 Burrate

Due burrate freschissime consegna giornaliera, contornate di Crudo di Parma DOP, prosciutto cotto Parmacotto® DOP, insalata mista con pomodorini ..... € 9,00

## PRIMI PIATTI



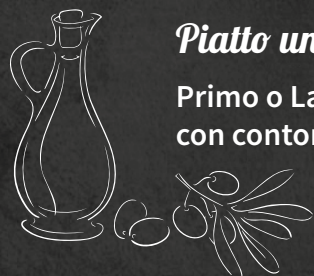
CHIEDI  
AL PERSONALE  
I NOSTRI  
PRIMI PIATTI

*Lasagne* fatte in casa di pasta fresca con ragù di manzo ..... € 7,50

*Risotto alla Milanese con salsiccia* di Luganega  
e funghi Porcini ..... € 7,50

*Piatto unico* ..... *tutto incluso* € 12,00

Primo o Lasagne + secondo a scelta tra petto di pollo o roastbeef o affettato  
con contorno insalata mista e patate





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.

*for*  
**PEPENERO**



**MENU' CARNE**



**Petto di pollo ai ferri o impanato senza uovo e senza friggere** ..... € 8,50  
con contorno di patate al forno, insalata mista e pomodori  
(con verdure grigliate o porcini al posto di un ingrediente aggiungi € 1,00)

**Hamburger di scottona piemontese 200gr**  
con panino anche di kamut fatto nel forno a legna, patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea, Parmigiano Reggiano, contorno di salsa barbecue ..... € 8,50  
(con verdure grigliate o porcini al posto di un ingrediente aggiungi € 1,00)

**Tagliata di straccetti di angus argentino**  
cotta nel forno a legna farcita con: rucola e grana o rucola e pomodorini o rucola e porcini o rucola e patate ..... € 9,00

**Roastbeef di manzo all'inglese**  
con contorno di patate al forno, insalata e pomodori ..... € 8,50  
(con verdure grigliate o porcini al posto di un ingrediente aggiungi € 1,00)

**Entrecote o filetto o costata di chianina**  
cotta alla brace nel forno a legna con contorno patate al forno, insalata mista e pomodori ..... € 19,00



**MENU TAGLIERI**  
da € 8,50

**Boscaiolo** speck del Tirolo, crudo di Parma®, coppa Varzi, salame Felino

**Speziato** crudo di Parma®, cotto di Praga alla brace, mortadella, pancetta pavese

**Della casa** crudo di Parma® DOP, salame Felino, pancetta, taleggio delle Alpi, gorgonzola

**Tricolore** bresaola valtellina, rucola, grana

**Affumicato** pancetta affumicata, speck affumicato del Tirolo IGP, scamorza affumicata, prosciutto cotto di Praga affumicato

da € 9,50



**Caprino e Bresaola NEW** Formaggio di capra Latteria delle Alpi semi stagionato di prima qualità, affettato di bresaola di Livigno, noci di Sorrento scelte

**Caprino e Pecorino NEW** Formaggio di capra Latteria delle Alpi semi stagionato di prima qualità, pecorino sardo DOP di provenienza Sardegna Oristano certificato, semi stagionato, noci di Sorrento scelte

**Saporito** taleggio, parmigiano, brie, mozzarella fior di latte

**Cortina d'ampezzo** mix di formaggi di montagna selezionati da assaporare con spicchi di pere, noci di Sorrento, miele di castagno biologico e marmellata di fichi biologica

**Delizia** bresaola della Valtellina IGP, rucola, grana, pomodorini ciliegia, noci di Sorrento, crema di aceto balsamico di Modena

**Pepenero** mozzarella di Bufala Campana DOP, crudo di Parma® DOP, noci di Sorrento, crema di aceto balsamico di Modena

**Livigno** Bresaola della Valtellina, goat cheese dairy of the semi-mature first quality alpine, porcini mushrooms



Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinata a pietra, lievito madre e una lunga lievitazione di 48 ore, (anche con impasto di KAMUT® BIO a soli € 0,50 in più).



*pm*  
**PEPERNERC**

La nostra Farina Intera® è partner di:



Fondazione  
Umberto Veronesi

University of Gastronomic Sciences  
Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche



Ogni pizza può essere preparata con impasto per celiaci



## LE PIADINE artigianali € 7,50 (se vuoi anche integrali)

### *Piemonte*

crudo di Parma DOP, mozzarella, salsa cocktail, rucola

### *Emilia*

crudo di Parma DOP, brie, rucola

### *Campania*

crudo di Parma DOP, scamorza, olive nere taggiasche denocciolate

### *Trentino*

speck del Tirolo IGP, brie, zucchine grigliate

### *Penisola*

crudo di Parma, mozzarella, noci, pomodoro

### *Liguria*

prosciutto Parmacotto, mozzarella, maionese, rucola

### *Sardegna*

prosciutto Parmacotto, fontina, tonno, salasa rosa



### *Veneto*

pancetta, scamorza, pomodoro a fette, insalata

### *Rimini*

fontina, mais, gamberetti, tonno, noci, rucola

### *Lombardia*

bresaola IGP della Valtellina, mozzarella, pomodoro a fette, rucola

### *Sicilia*

mozzarella, pomodoro a fette, verdure grigliate

### *Cime di rapa e salame*

mozzarella, cime di rapa (leggermente piccante), salame

## MENU PIZZA da € 7,50

### *Olio e pomodoro*

pomodoro, aglio, origano

### *Margherita*

pomodoro, mozzarella

### *Bianco e rosso*

pomodoro, ricotta fresca

### *Rucola*

pomodoro, mozzarella, rucola

### *Pugliese*

pomodoro, mozzarella, cipolle

### *Romana*

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

### *Champignon*

pomodoro, mozzarella, funghi

### *Bologna*

pomodoro, mozzarella, mortadella

### *Alle patate*

pomodoro, mozzarella, patate al forno

### *Al pollo*

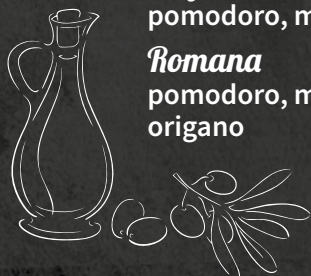
pomodoro, mozzarella, affettato di petto di pollo

### *Cosacco*

pomodoro, mozzarella, wurstel

### *Carciofi*

pomodoro, mozzarella, carciofi





Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra, lievito madre e una lunga lievitazione di 48 ore, (anche con impasto di KAMUT® BIO a soli € 0,50 in più).



*pm*  
**PEPERNERO**

La nostra Farina Intera® è partner di:



Fondazione  
Umberto Veronesi

University of Gastronomic Sciences  
Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche



Ogni pizza può essere preparata con impasto per celiaci

## MENU PIZZA SPECIALE da € 9,00



**Margherita sbagliata** pomodoro, mozzarella fior di latte km 0, mozzarella in cottura, a fine cottura pomodorini, mozzarella a crudo

**Margherita dop** mozzarella fior di latte km 0, pomodorino pachino in cottura, basilico, olio extravergine biologico

**Pizza con roastbeef** pomodoro, mozzarella, olive nere taggiasche denocciate, a fine cottura fette di Roastbeef

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

**Patate e salsiccia** pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia

**Cime di rapa** pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), mozzarella fior di latte km 0, basilico, olive nere taggiasche denocciate, olio extravergine biologico

**Radicchio** mozzarella fior di latte km 0, scamorza, radicchio, a fine cottura speck del trentino, basilico, olio extravergine biologico

**Bufala** pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP

**Quattro stagioni** pomodoro, mozzarella, funghi, salame, prosciutto Parmacotto

**Parmacotto®** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Parmacotto®

**Crudo** pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP

**Zola e noci** pomodoro, Gorgonzola DOP, noci di Sorrento

**Al gorgonzola** pomodoro, gorgonzola DOP, mozzarella

**Siciliana** pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano

**Capricciosa** pomodoro, mozzarella, prosciutto Parmacotto, carciofini, olive nere denocciate taggiasche

**Prof** pomodoro, mozzarella, prosciutto Parmacotto, funghi

**Vegetariana** pomodoro, mozzarella, tris di verdure grigliate alla brace (melanzane, peperoni, zucchine)

**Nduja** pomodoro, 'Nduja piccante, mozzarella, olio extravergine di oliva

**Calabria** pomodoro, mozzarella, salsiccia calabrese, olive nere

**La nostra tonno** pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, origano

**Parmigiana** pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano grattugiato

**Speck** pomodoro, mozzarella, speck del Tirolo IGP

**Diavola** pomodoro, mozzarella, salame piccante

**Valtellina** pomodoro, mozzarella, gorgonzola, bresaola

**Porcini** pomodoro, mozzarella, funghi porcini

**Focaccia Parma** crudo di Parma DOP, pomodorini ciliegia, scaglie di grana, rucola

**Focaccia Trento** speck affumicato del Tirolo IGP, gorgonzola DOP, pomodorini ciliegia, rucola

**Focaccia Livigno** bresaola IGP della Valtellina, funghi porcini, rucola

**Calzone al prosciutto** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, ricotta fresca, prosciutto Parmacotto, coperto di pomodoro

**Calzone al salame** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, ricotta fresca, prosciutto Parmacotto, salame, coperto di pomodoro

**Calzone ai funghi** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, ricotta fresca, prosciutto Parmacotto, funghi, coperto di pomodoro





Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinata a pietra, lievito madre e una lunga lievitazione di 48 ore, (anche con impasto di KAMUT® BIO a soli € 0,50 in più)



*pm*  
**PEPERNERO**

La nostra Farina Intera® è partner di:



Fondazione  
Umberto Veronesi

University of Gastronomic Sciences  
Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche



Ogni pizza può essere preparata con impasto per celiaci

## MENU PIZZA SPECIALE da € 9,50



**Frutti di mare NEW** pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte Km 0, calamaro, totano, polipo, cozze, surimi, gamberetti, olio extravergine biologico, basilico

**Mare e monti NEW** Mozzarella fior di latte Km 0, funghi porcini, calamaro, totano, polipo, cozze, surimi, gamberetti, olio extravergine biologico, basilico

**Parmacotto® e burrata** pomodoro, mozzarella, a fine cottura Parmacotto® DOP e una burrata freschissima al centro

**Novita' dello chef** pomodoro, mozzarella, 'Nduja, a fine cottura mozzarella di bufala

**Vesuviana doc** pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), salsiccia fresca, mozzarella fior di latte

**Pecorino** pomodoro, mozzarella, a fine cottura scaglie di Pecorino Sardo DOP

**Tartufata** pizza bianca con mozzarella e a fine cottura scaglie di grana e olio di Tartufo Bianco di Alba

**Sorrentina** pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegia, noci

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

**Focaccia saporita** bianca e a metà cottura aggiungiamo pomodorini, fette di mozzarella di bufala, bresaola, rucola

**Focaccia anacapri** bianca, a metà cottura aggiungiamo pomodorini, fette di mozzarella di bufala, crudo di Parma, noci di Sorrento

**Tropea** pomodoro, mozzarella, 'nduja calabrese piccante, spianata leggermente piccante, olive nere

**Crudo di Parma e fiordilatte** pomodoro, mozzarella in cottura, fine cottura crudo di Parma e mozzarella fiordilatte cruda

**Parmacotto® e noci** pomodoro, mozzarella, a fine cottura noci di Sorrento e Prosciutto cotto Parmacotto®

**Parmacotto® e bufala** pomodoro, a fine cottura mozzarella di bufala a crudo e Prosciutto cotto Parmacotto®

**Genuina** pomodoro, mozzarella di bufala, Crudo di Parma, rucola

**Del capo** pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano grattugiato, bresaola

**Calzone bufala e crudo** pomodoro, mozzarella di bufala, ricoperto di Crudo di Parma

**Calzone speck e bufala** pomodoro, mozzarella di bufala, ricoperto di Speck del Tirolo





Le insalatone vengono servite con panfocaccia calda fatta con lievito madre, cotta nel forno a legna (panfocaccia di KAMUT® BIO a soli € 0,50 in più)



*for*  
**PEPERERO**

La nostra Farina Intera® è partner di:



Fondazione  
Umberto Veronesi

University of Gastronomic Sciences  
Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche

## MENU INSALATONA da € 7,50

con doppio tonno \* € 1,00

**Mediterranea** insalata mista, pomodoro, tonno, mozzarella, mais, crema di aceto balsamico

**Contadina** insalata mista, pomodoro, rucola, olive, capperi, origano, tonno

**Rustica** insalata mista, wurstel, funghi, grana, maionese

**Marinara** insalata mista, pomodoro, rucola, tonno, gamberi, salsa cocktail

**Delicata** insalata mista, pomodoro, mais, gamberetti

**Caprese** pomodoro, mozzarella fior di latte, origano

**Mare e monti** insalata mista, rucola, gamberetti, funghi, tonno

**Alle verdure grigliate** insalata mista, zucchine e melanzane grigliate, mais, crema di aceto balsamico

**Chicken** insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, affettato di petto di pollo affumicato, olive

## MENU INSALATONA SPECIALE € 8,50

**Toscana** insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, una burrata freschissima, noci di sorrento, mais

**Estiva** insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, noci di sorrento, mais, ricotta fresca, surimi, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico

**Ricca** insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, ricotta vaccina fresca, bresaola, noci di Sorrento

**Pescatore** insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, salmone affumicato, gamberetti, surimi

**Valtellina** insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, bresaola, funghi porcini, olive

**Sorrento** insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, mozzarella di bufala, noci di Sorrento, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico

**Capri** insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, olive, crema di aceto balsamico

**Amalfi** insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, gamberetti, crema di aceto balsamico

**Sardegna** insalata mista, rucola pomodorini ciliegia, scaglie di pecorino Sardo DOP, olive sarde nere denocciolate

