



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).



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).



pn
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

