



PEPEVERO

La nostra Farina Intera® è partner strategico di



**Fondazione
Umberto Veronesi**
– per il progresso
delle scienze

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



*Pizze senza Glutine per Celiaci
ogni pizza può essere scelta con il nostro impasto senza glutine.*

Utilizzatore certificato



BU NA E SANA!



**SOLO
LIEVITO MADRE
E UNA LENTA
LIEVITAZIONE
DI 48 ORE, GARANZIA
DI ELEVATA
DIGERIBILITÀ**



**PROVA
IL KAMUT ANTICO
CEREALE RICCO
DI ANTIOSSIDANTI
E PROTEINE**



**SOLO FARINE
ARTIGIANALI
E RIMACINATE
A PIETRA**



**INVESTIAMO
SUI NOSTRI
CLIENTI
CON PRODOTTI
DI QUALITÀ CON
MOZZARELLE DOP
E SALUMI
CERTIFICATI**



*Si avvisa la Spettabile clientela che non si effettuano conti separati.
I ticket nelle ore serali non sono accettati.*



**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 nere taggiasche denocciolate. Azienda Delfino, Cetara-Salerno.
- Bresaola Artigianale Di Livigno. Salumificio Livignese Livigno.
- 'Nduja 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.



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
PEPERC

La nostra Farina Intera® è partner di:



Fondazione Umberto Veronesi

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche



ANTIPASTI

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 € 9,00

Burrata

Due burrate freschissime consegna giornaliera, contornate di Crudo di Parma DOP, prosciutto cotto Parmacotto® DOP, insalata mista con pomodorini € 9,50

Parmense

Crudo di Parma DOP, ricotta vaccina, insalata mista, pomodorini ciliegia, crema di aceto balsamico di Modena € 9,00

Saporito

Crudo di Parma DOP, noci di Sorrento, mix di tre formaggi, miele di castagno biologico, marmellata di fichi biologica € 9,50

Valtellinese

Bresaola della Valtellina IGP, olio tartufato bianco, funghi porcini, taleggio DOP delle alpi, rucola, pomodorini ciliegia € 9,50

Calabria

Caciocavallo filante scaldato sulla brace con pancetta affumicata, olive nere taggiasche denocciolate, 'nduja della Calabria € 9,50



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



ANTIPASTI

Tropea

Caciocavallo, salame piccante, olive nere, pancetta affumicata, il tutto accompagnato da una bruschetta calda con 'nduja € 9,50

Buffala del contadino

Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia intera 250 gr, tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) € 9,00

Buffala di Parma

Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia intera 250 gr, Crudo di Parma DOP, insalata di rucola con spicchi di arancio, pomodorini ciliegia € 9,00

Buffala mix

Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia intera 250 gr, ricotta vaccina biologica, insalata mista e pomodorini ciliegia, olive nere taggiasche denocciolate € 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



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



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)



for
PEPENERO

La nostra Farina Intera® è partner di:



Fondazione
Umberto Veronesi

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

**I TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI
SELEZIONATI € 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

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 di capra latteria delle alpi semi stagionato di prima qualità, funghi porcini

Boscaiolo

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

Pepenero

Una Mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia intera 250 gr, crudo di Parma DOP, noci di Sorrento, crema di aceto Balsamico

Speziato

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

Saporito

Taleggio, parmigiano reggiano, brie, una mozzarella fior di latte km 0 intera 250 gr

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 taggiasche denocciolate



... a tua scelta ...



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
PEPEVERO

La nostra Farina Intera® è partner di:



Fondazione
Umberto Veronesi

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche

LE INSALATONE



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, spicchi 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 taggiasche denocciolate € 8,00



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
PEPERC

La nostra Farina Intera® è partner di:



Fondazione
Umberto Veronesi

University of Gastronomic Sciences
Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche



LE INSALATONE



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 taggiasche denocciolate, 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



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
PEPENERO

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



PIZZA



Margherita

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, basilico, olio extravergine biologico € 6,50

Margherita sbagliata

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0 in cottura, a fine cottura pomodorini ciliegino e altra mozzarella fior di latte km 0 a crudo, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Margherita dop

mozzarella fior di latte km 0, pomodorino pachino in cottura, basilico, olio extravergine biologico € 7,50

Bufala

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Vesuviana doc

pizza bianca con friarielli leggermente piccanti (cime di rapa), salsiccia fresca, mozzarella fior di latte km 0, e scamorza filante, basilico, olio extravergine biologico € 9,00

Golosa burrata

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, e a fine cottura una burrata freschissima in centro e rucola, basilico, olio extravergine biologico € 9,00

Bordo farcito

(pizza con bordo ripieno di ricotta), pomodoro San Marzano DOP, a fine cottura crudo di Parma DOP, mozzarella fior di latte km 0, pomodorini ciliegino, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Salentina

pomodoro San Marzano DOP, cime di rapa, a fine cottura mozzarella fior di latte km 0, e una burrata al centro, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

'Nduja

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, 'Nduja calabrese piccante di Spilinga IGT, basilico, olio extravergine biologico € 8,00



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
PEPENERO

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



PIZZA

Dello chef - 'nduja

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, 'Nduja calabrese piccante di Spilinga IGT, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia strappata a fine cottura, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

'Nduja e Burrata

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, 'Nduja, a fine cottura una burrata al centro, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Cime di rapa

pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), mozzarella fior di latte km 0, basilico, olive nere taggiasche denocciolate, olio extravergine biologico € 9,00

Radicchio

mozzarella fior di latte km 0, scamorza, radicchio, a fine cottura spek del trentino, basilico, olio extravergine biologico € 9,00

Imbottita cime di rapa

pizza a forma di stella con bordi ripieni con cime di rapa, e al centro mozzarella fior di latte km 0, a fine cottura una burratina freschissima, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Parmacotto®

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, prosciutto cotto Parmacotto® DOP, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Parmacotto® dop

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, brie, e a fine cottura prosciutto cotto Parmacotto® DOP, basilico, olio extravergine biologico € 9,00

Parmacotto® e bufala

pomodoro San Marzano DOP, a fine cottura Parmacotto® DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, basilico, olio extravergine biologico € 9,00

Parmacotto® e burrata

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, e a fine cottura prosciutto cotto Parmacotto® DOP, una burrata freschissima al centro, basilico, olio extravergine biologico € 9,50



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
PEPENERC

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

PIZZA



Anacapri

pizza bianca con mozzarella fior di latte km 0 in cottura, a fine cottura aggiungiamo: pomodorini, fette di mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, crudo di Parma, noci di Sorrento, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Sorrentina

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, pomodorini ciliegia, noci di Sorrento, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Crudo di Parma

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, a fine cottura crudo di Parma DOP, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Crudo di Parma e fiordilatte

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, a fine cottura crudo di Parma DOP, altra mozzarella fior di latte km 0 cruda, basilico, olio extravergine biologico € 9,00

Tropea

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, 'nudja calabrese piccante, spianata piccante, olive nere taggiasche denocciolate, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Calabria

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, salsiccia calabrese, olive nere, basilico, olio piccante, olio extravergine biologico € 8,50

Diavola

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, salame piccante, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Zola e noci

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, zola, noci di Sorrento, basilico, olio extravergine biologico € 8,00

Saporita

pizza bianca a fine cottura aggiungiamo: pomodorini, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, bresaola, rucola, basilico, olio extravergine biologico € 9,50



Tutti 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
PEPENERO

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

PIZZA



Pecorino sardo e zucchini

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte Km 0, zucchini grigliate, scaglie di pecorino Sardo DOP, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Pecorino sardo

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, scaglie di Pecorino Sardo DOP selezionato a fine cottura, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Tartufata

pizza bianca con mozzarella fior di latte km 0, a fine cottura, scaglie di grana e olio di Tartufo bianco di Alba, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Speck

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, a fine cottura speck del Tirolo IGP, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Valtellina

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, gorgonzola, bresaola, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Taleggio e porcini

pizza bianca con mozzarella fior di latte km 0, fette di taleggio, funghi porcini, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Porcini

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, funghi porcini, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Pepenero

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, bresaola, tris di verdure grigliate (melanzane, zucchini, peperoni), basilico, olio extravergine biologico € 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 € 9,50

Mare e monti NEW

Mozzarella fior di latte Km 0, funghi porcini, calamaro, totano, polipo, cozze, surimi, gamberetti, olio extravergine biologico, basilico € 9,50



Tutti 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
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

PIZZA



Vegetariana

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, tris di verdure grigliate alla brace, (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Pugliese

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, cipolle, basilico, olio extravergine biologico € 7,50

Rucola

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, rucola, basilico, olio extravergine biologico € 7,50

Gorgonzola

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, gorgonzola DOP, basilico, olio extravergine biologico € 7,50

Bologna

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, mortadella, basilico, olio extravergine biologico € 7,50

Olio e pomodoro

pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico, olio extravergine biologico € 5,50

Alle patate

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, patate al forno, basilico, olio extravergine biologico € 7,50

Patate e salsiccia o patate e wurstel

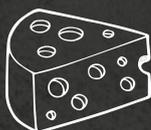
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, patate al forno, salsiccia o wurstel, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Romana

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, acciughe, origano, basilico, olio extravergine biologico € 7,50

Champignon

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, funghi, basilico, olio extravergine biologico € 7,50



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
PEPEMERG

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

PIZZA



Cosacco

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, wurstel, basilico, olio extravergine biologico € 7,50

Carciofi

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, carciofi, basilico, olio extravergine biologico € 7,50

Carcioghiotta

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, prosciutto cotto Parmacotto® DOP, carciofi, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Quattro stagioni

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, funghi, salame, prosciutto cotto, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Parmigiana

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, melanzane, parmigiano reggiano grattugiato, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Messicana

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, salame, olive, olio piccante, basilico, olio extravergine biologico € 8,00

Siciliana

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, olive, capperi, acciughe, origano, basilico, olio extravergine biologico € 8,00

Atomica

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, tonno, cipolle, basilico, olio extravergine biologico € 8,00

Bianco e rosso

pomodoro San Marzano DOP, ricotta vaccina, basilico, olio extravergine biologico € 6,00

Capricciosa

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, prosciutto cotto, carciofi, olive, basilico, olio extravergine biologico € 8,50



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
PEPENERO

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

PIZZA



Prof

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

La nostra tonno

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, tonno, capperi, origano, basilico, olio extravergine biologico € 8,00

Napolinostra

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, prosciutto Parmacotto®, provolone, formaggio gruviera, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Porcavacca

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, fontina, svizzero, gorgonzola, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Quattro formaggi

mozzarella fior di latte km 0, fontina, svizzero, gorgonzola, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Fume'

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, scamorza fumè, rucola, basilico, olio extravergine biologico € 8,00

Pizza roastbeef

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, olive nere taggiasche denocciolate, a fine cottura fette di roast beef, basilico, olio extravergine biologico € 9,00

Bell'Italia

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, prosciutto cotto, funghi, uovo, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Bacon

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, pancetta, parmigiano, basilico, olio extravergine biologico € 8,50



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
PEPENERO

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

PIZZA



Tirolese

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, speck, brie, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Jack del pizzaiolo

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, gorgonzola, tonno, parmigiano reggiano, salame, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Del capo

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, melanzane grigliate, parmigiano reggiano, bresaola, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Ottavo mestiere

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, salsiccia, cipolla, scamorza, basilico, olio extravergine biologico € 9,00

Salmone

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, salmone norvegese affumicato, basilico, olio extravergine biologico € 9,00

Stargate

pizza speciale con il buco in centro, mozzarella fior di latte km 0, funghi porcini, gamberetti, rucola, pomodoro a fette fresco, prosciutto cotto, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Gamberucola

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, gamberetti, rucola, porcini, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Padana

mozzarella fior di latte km 0, zucchine grigliate, scamorza, grana, speck, basilico, olio extravergine biologico € 9,50



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
PEPENERO

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

PIZZE CON BUFALA



Bufala

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, basilico, olio extravergine biologico € 8,50

Bufala dop

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, pomodorini ciliegia, basilico, olio extravergine biologico € 9,00

Bufalona

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, ricotta vaccina DOP, pomodorini ciliegia, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Parmacotto® e bufala

pomodoro San Marzano DOP, a fine cottura Parmacotto® DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, basilico, olio extravergine biologico € 9,00

Leggera

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, tris di verdure grigliate alla brace (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Genuina

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, crudo di Parma DOP, rucola, basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Pepenero

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, bresaola, tris di verdure grigliate alla brace (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio extravergine biologico € 9,50

Italia

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, crudo di Parma DOP, funghi porcini, basilico, olio extravergine biologico € 9,50



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

I CALZONI (anche di kamut)



Al Parmacotto

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, ricotta, prosciutto cotto Parmacotto® DOP, ricoperto di pomodoro € 8,00

Al salame

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, ricotta, prosciutto cotto, salame, ricoperto di pomodoro € 8,00

Ai funghi

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, ricotta, prosciutto cotto, funghi, pomodoro € 8,00

Cotto e carciofi

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, Prosciutto cotto, carciofi € 8,50

Vegetariano

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, ricotta, tris di verdure grigliate peperoni, melanzane, zucchine € 8,50

Misto

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, ricotta, prosciutto cotto, salame, funghi € 9,00

Ai porcini

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, ricotta, prosciutto cotto, funghi porcini € 9,00

Al crudo e bufala

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, ricoperto di crudo di Parma DOP € 9,50

Speck e bufala

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, ricoperto di Speck del Tirolo IGP € 9,50

Vesuviana doc

con friarielli piccanti (cime di rapa), salame piccante, mozzarella fior di latte km 0 e scamorza affumicata filante, ricoperto di sugo € 8,50



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
PEPENERO

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 FOCACCE - PIZZE BIANCHE (anche di kamut)

Salentina

pizza bianca con cime di rapa, mozzarella fior di latte e una burrata al centro € 9,50

Parma

crudo di Parma DOP, pomodorini ciliegia, scaglie di grana, rucola € 8,50

Trento

speck affumicato del Tirolo IGP, gorgonzola DOP, pomodorini ciliegia, rucola € 9,00

Livigno

bresaola IGP della Valtellina, funghi porcini, rucola € 9,00

Taleggio e porcini

pizza bianca con mozzarella, fette di taleggio, funghi porcini tutto in cottura € 8,50

Bufala

mozzarella di bufala campana DOP cruda, pomodorini ciliegia, rucola € 8,50

Bufala e crudo o Parmacotto®

crudo di Parma DOP o Parmacotto®, mozzarella di bufala campana DOP cruda, pomodorini ciliegia, rucola € 9,50

Anacapri

a fine cottura aggiungiamo: pomodorini, fette di mozzarella di bufala campana DOP, crudo di Parma, noci di Sorrento € 9,50

Saporita

a fine cottura aggiungiamo: pomodorini, fette mozzarella di bufala campana DOP, bresaola, rucola a fine cottura € 9,50

Vesuviana doc

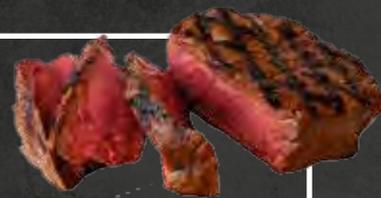
pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), salsiccia fresca mozzarella fior di latte € 9,00

Cime di rapa

pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), mozzarella fior di latte km 0 a fine cottura, olive nere taggiasche denocciolate € 8,50

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
PEPERNERO



LA CARNE ALLA BRACE

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)€ 19,00

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)€ 19,00

Tagliata di angus alla fiorentina da 400 gr., contorno di funghi porcini, scaglie di grana, pomodorini, crema di aceto balsamico€ 19,00

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)€ 19,00

Hamburger di scottona piemontese alta qualità 350 gr. o 200 gr. e panino caldo anche di Kamut cotto in forno a legna, con patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea Funghi Porcini trifolati, Parmigiano Reggiano, contorno di salsa barbecue

L'**Hamburger** può essere servito sia nel panino che nel piatto con le stesse verdure e il contorno allo stesso prezzo

DOUBLE con 350 gr. di carne€ 13,00

EASY con 200 gr. 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 250 gr contorno di funghi porcini, rucola, pomodorini e crema di aceto balsamico€ 15,00

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 piatto freddo affettato servito con patate al forno, insalata mista o tris di verdure grigliate cotte su pietra€ 11,00





per
PEPENERO



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 QUALITÀ 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 Trentino € / Kg

Casera Valtellina € / Kg

Gorgonzola € / Kg



LE PIADINE artigianali € 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, zucchine

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



DOLCI E 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



*Tartufo Bianco e Nero
anche affogato con Caffè
€ 4,50 / € 5,50



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 marmellata di Fichi Biologica
€ 5,00 (anche di kamut)



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



Crema di Caffè
Antica Gelateria
del Corso
€ 3,00

Sorbetto al Limone
Antica Gelateria Del Corso € 3,00

Scropri
la Freschissima
Frutta di Stagione
€ 4,50



Servizio € 2,00





per
PEPERBERG



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 Amari, grappe	€ 3,00
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



LE BIRRE - abbinamenti di gusto

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.
Provenienza: Olanda



Franziskaner Weisse
Birra Blonde Media 50 cl € 5,50
Franziskaner Weisse
Birra Dunkee Red Media 50 cl € 5,50

Gradazione alcolica: 5%
Tipo birra: premium pilsner
Colore: chiaro
Gusto: moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.
Provenienza: Germania



Corona, birra Lager 4,6° è particolare per l'assenza di schiuma, è perfetto l'abbinamento con lime, limone e anche sale.

Birra in bottiglia Becks
33 cl € 3,50
66 cl € 4,50

Birra in bottiglia
Corona 33 cl € 4,00



Birra alla Spina Leffe Rouge
piccola 25 cl € 3,50
media 33 cl € 5,00
Birra in bottiglia
Leffe Rouge 33 cl € 4,00

Gradazione: 8,4%
Tipo birra: Rossa D'abbazia Rossa-fermentata, colore ambrato e schiuma abbastanza fitta e persistente. I profumi risultano intensi, caratterizzati dalle note tostate del caffè e da quelle della frutta candita. Il finale è abbastanza lungo e senz'altro piacevole. Consigliata con pietanze condite con salse saporite ed arrosti di carne.



Birra alla Spina Becks
piccola 20 cl € 3,00
media 40 cl € 5,00



Leffe Royale speciali in eleganti bottiglie da 75 cl € 9,50

Whitbread Golding

La raffinata complessità di Leffe Royale esalta i sapori emblematici della cucina italiana, come grana dalla lunga stagionatura o prosciutti sapientemente affinati.

Cascade IPA

L'amarezza del luppolo unita alle raffinate note agrumate sono l'accompagnamento perfetto per formaggi a pasta cruda, dal sapore fino e raffinato, come lo stagionato raschera d'alpeggio, vera ricercatezza da buongustai.

Mapuche

Il complesso sapore dato dal luppolo Mapuche, caratterizzato da un aroma di frutti rossi e bilanciato da leggere note speziate crea la perfetta sintonia con formaggi complessi come il bitto d'alpeggio piccante e con sentori di fieno.





per
PEPENERO

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.

VINI - i rossi

Primitivo del Salento DOC - provenienza Puglia	€ 16,00
Montepulciano D'Abruzzo DOC (vino biologico certificato) 	€ 16,00
Morellino di Scansano DOCG - provenienza Toscana	€ 16,00
Sagrantino di Montefalco DOCG - provenienza Umbria.....	€ 17,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOCG - Veneto	€ 18,00
Cannonau di Sardegna DOC	€ 16,00
Chianti DOC - provenienza Toscana	€ 16,00
Nero D'Avola IGT in purezza - provenienza Sicilia (vino biologico certificato) 	€ 17,00

VINI - i bianchi

Pecorino IGT provenienza Abruzzo (vino biologico certificato) 	€ 16,00
Falanghina Pompeiana IGT - provenienza Campania	€ 16,00
Greco di Tufo IGT - provenienza Campania	€ 16,00
Prosecco Spumante Brut	bottiglia € 16,00 / un flut € 3,00

VINI - sfusi al calice in caraffe

Al calice Rosso o Bianco della casa	€ 3,00
Vino Rosso di pregio  calice.....	€ 3,50 Mezzo litro..... € 7,00
Vino Bianco di pregio  calice.....	€ 3,50 Mezzo litro..... € 7,00
1 / 2 lt. Rosso o Bianco della casa	€ 5,50
1 lt. Rosso o Bianco della casa	€ 10,00

VINI - da dassert

Zibibbo liquoroso di Pantelleria - Sicilia Grad. 15°	un flut..... € 3,00
Croatina vino rosso dolce naturale da azienda agricola km zero	un flut..... € 3,00
Prosecco Spumante	bottiglia..... € 16,00 / un flut..... € 3,00

