

*pm*  
**PEPEVERO**

**La qualità:  
il segreto del nostro successo**

*Per allergici  
anche senza glutine*



*Ogni pizza può essere scelta  
con il nostro impasto senza  
glutine per Celiaci.*

*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.
- '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.



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*  
**PEPERERO**

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)



per 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

### Bufala del contadino

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

### Bufala 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

### Bufala 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)



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 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*  
**PEPEMERCO**

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*  
**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

# PIZZA



## *Pecorino sardo e zucchine*

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte Km 0, zucchine 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

## *Peperero*

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

## *Cornicione*

(pizza con bordo ripieno di mozzarella fior di latte), pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, olio extravergine biologico, basilico ..... € 9,00

## *Silana Top*

(pizza con bordo ripieno di 'Nduja di Spilinga), pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, olio extravergine biologico, basilico ..... € 9,00



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*  
**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

# 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*

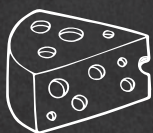
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, patate al forno, salsiccia o wurstel, basilico, olio extravergine biologico ..... € 8,50

## *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*  
**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



## *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)



*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

# 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

## *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

## *Caprina*

pomodoro San Marzano DOP, in cottura fettine di formaggio di Capra Semi stagionato Latteria Italiana, olio extravergine biologico, basilico ..... € 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



## *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





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)



*pn*  
**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 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

## 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)



*pn*  
**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



## 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

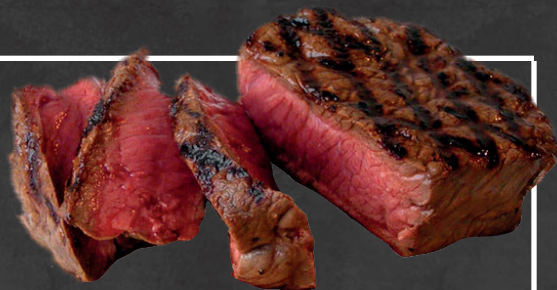
### *Vesuviana doc*

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

## LA CARNE ALLA BRACE



**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

**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

**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** contorno di funghi porcini, rucola, pomodorini e crema di aceto balsamico ..... € 15,00

**La bistecca:** Bistecca ai ferri di Scottona di Manzo classica 350 gr, contorno di patate al forno e cime di rapa ..... € 15,00

**Cotolette alla Milanese** 350 gr, impanatura non fritta, cottura ai ferri, contorno di patate al forno e cime di rapa ..... € 15,00

**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

**Gli Hamburger:** ogni hamburger può essere scelto  
DOUBLE 350 gr con di carne ..... € 13,00  
oppure EASY con 200 gr di carne ..... € 11,00  
e può essere servito nel piatto o nel classico panino caldo di nostra produzione (anche di kamut)

**Classico:** hamburger di scottona piemontese alta qualità 100% carne (350 gr o 200 gr), con patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea, Funghi Porcini Trifolati, Parmigiano Reggiano, Contorno Salsa Barbecue

**Bacon:** hamburger di scottona piemontese alta qualità 100% carne (350 gr o 200 gr), con patate al forno, cime di rapa friarielli leggermente piccanti, fettine di Scamorza affumicata, pancetta Bacon, Contorno Salsa Barbecue



*per*  
**PEPENERO**



## CONTORNI

<b>Tris di verdure grigliate alla brace</b> (melanzane, zucchine, peperoni) .....	€ 4,00
<b>Insalata mista</b> (insalata iceberg, radicchio, pomodorini) .....	€ 4,50
<b>Patate al Forno</b> .....	€ 4,00
<b>Cime di Rapa</b> (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



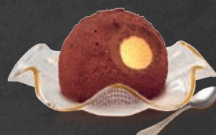
Tiramisù fresco  
fatto in casa € 4,50



\*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







*for*  
**PEPERBERG**

## 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



## 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

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



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  
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 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. 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

<i>Primitivo</i> del Salento DOC - provenienza Puglia .....	€ 16,00
<i>Montepulciano</i> D'Abruzzo DOC..... (vino biologico certificato) 	€ 16,00
<i>Morellino</i> di Scansano DOCG - provenienza Toscana .....	€ 16,00
<i>Barbera d' Asti Superiore</i> DOCG Riserva - provenienza Piemonte.....	€ 17,00
<i>Valpolicella</i> Ripasso Classico Superiore DOCG - Veneto .....	€ 19,00
<i>Chianti</i> DOC - provenienza Toscana .....	€ 16,00
<i>Nero D' Avola</i> IGT in purezza - provenienza Sicilia (vino biologico certificato) 	€ 17,00
<i>Croatina</i> vino rosso Amabile da azienda agricola km zero provenienza Oltrepo Pavese .....	€ 16,00

## VINI - i bianchi

<i>Pecorino</i> IGT provenienza Abruzzo..... (vino biologico certificato) 	€ 16,00
<i>Falanghina</i> Pompeiana IGT - provenienza Campania .....	€ 16,00
<i>Passerina</i> - provenienza Marche..... (vino biologico certificato) 	€ 16,00
<i>Prosecco</i> 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 speciale al calice (chiedi al personale la tipologia) calice.....	€ 3,50
Mezzo litro.....	€ 7,50
Vino Bianco speciale al calice (chiedi al personale la tipologia) calice.....	€ 3,50
Mezzo litro.....	€ 7,50
1 / 2 lt. Rosso o Bianco della casa .....	€ 6,50

## VINI - da dessert

<i>Zibibbo</i> liquoroso di Pantelleria - Sicilia Grad. 15° .....	un flut..... € 3,00
<i>Croatina</i> vino rosso Amabile da azienda agricola km zero provenienza Oltrepò Pavese .....	un flut..... € 3,00
<i>Prosecco</i> Spumante .....	bottiglia..... € 16,00 / un flut..... € 3,00

