

pm
PEPEVERO

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

*Per allergici
anche senza glutine*

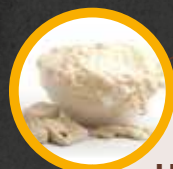


*Ogni pizza può essere scelta
con il nostro impasto senza
glutine per Celiaci.*

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)



per
PEPEVERO



ANTIPASTI

Bruschetta calda

Pane della casa, pomodoro, olio, origano

Bruschetta all'nduja piccante

Pane della casa, 'nduja

Bresaola

Rucola, scaglie di grana

Burrata

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

Parmense

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

Saporito

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

Valtellinese

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

Calabria

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



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
PEPENERO



ANTIPASTI

Tropea

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

Bufala del contadino

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

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

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

Vegetariano

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

Salmonato

Carpaccio di salmone norvegese affumicato, contorno di insalata mista, pomodorini ciliegia



PRIMI PIATTI

Lasagne fatte in casa di pasta fresca con ragù di manzo

Risotto alla Milanese con salsiccia di Luganega e funghi Porcini



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)



per
PEPENERO



I TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI

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
PEPEPERO



LE INSALATONE

Toscana

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, una burrata freschissima, noci di Sorrento, mais

Mare e monti

Insalata mista, rucola, gamberetti, funghi, tonno

Mediterranea

Insalata mista, pomodoro, tonno, mozzarella, mais, crema di aceto balsamico

Contadina

Insalata mista, pomodoro, rucola, olive, capperi, origano, tonno

Alle verdure grigliate

Insalata mista, zucchine e melanzane grigliate, mais, crema di aceto balsamico

Estiva

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, noci di Sorrento, mais, ricotta vaccina, polpa di granchio, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico

Amalfi

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

Pescatore

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, salmone norvegese affumicato, gamberetti, polpa di granchio

Chicken

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, affettato di petto di pollo affumicato, olive nere taggiasche denocciolate



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



LE INSALATONE

Valtellina

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

Sorrento

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

Capri

Insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, mozzarella, fior di latte, noci di Sorrento, olive nere taggiasche denocciolate, crema di aceto balsamico

Ricca

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

Rustica

Insalata radicchio, wurstel, funghi, grana, maionese

Marinara

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

Delicata

Insalata mista, pomodoro, mais, gamberetti

Caprese

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



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



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

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

Margherita dop

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

Bufala

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

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

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

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

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

'Nduja

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



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



PIZZA



Ogni pizza può essere preparata con impasto per celiaci

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

'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

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

Radicchio

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

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

Parmacotto®

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

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

Parmacotto® e bufala

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

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



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)

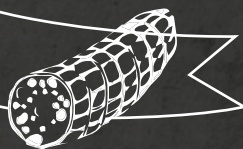


pm
PEPENERO



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

Sorrentina

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

Crudo di Parma

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

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

Tropea

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

Calabria

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

Diavola

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

Zola e noci

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

Saporita

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



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



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

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

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

Speck

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

Valtellina

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

Taleggio e porcini

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

Porcini

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

Peperero

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

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

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



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



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

Pugliese

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

Rucola

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

Gorgonzola

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

Bologna

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

Olio e pomodoro

pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico, olio extravergine biologico

Alle patate

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

Patate e salsiccia o patate e wurstel

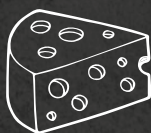
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte km 0, patate al forno, salsiccia o wurstel, basilico, olio extravergine biologico

Romana

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

Champignon

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



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
PEPEMERCO



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

Carciofi

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

Carcioghiotta

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

Quattro stagioni

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

Parmigiana

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

Messicana

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

Siciliana

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

Atomica

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

Bianco e rosso

pomodoro San Marzano DOP, ricotta vaccina, basilico, olio extravergine biologico

Capricciosa

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



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



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

La nostra tonno

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

Napolinostra

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

Porcavacca

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

Quattro formaggi

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

Fume'

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

Bell'Italia

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

Bacon

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

Caprina

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



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



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

Jack del pizzaiolo

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

Del capo

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

Ottavo mestiere

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

Salmone

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

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

Gamberucola

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

Padana

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



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)



pp
PEPENERO



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

Bufala dop

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

Bufalona

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

Parmacotto® e bufala

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

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

Genuina

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

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

Italia

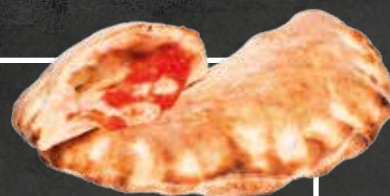
pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, crudo di Parma DOP, funghi porcini, basilico, olio extravergine biologico



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
PEPENERC



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

Al salame

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

Ai funghi

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

Cotto e carciofi

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

Vegetariano

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

Misto

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

Ai porcini

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

Al crudo e bufala

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

Speck e bufala

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

Vesuviana doc

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



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



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

Parma

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

Trento

speck affumicato del Tirolo IGP, gorgonzola DOP, pomodorini ciliegia, rucola

Livigno

bresaola IGP della Valtellina, funghi porcini, rucola

Taleggio e porcini

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

Bufala

mozzarella di bufala campana DOP cruda, pomodorini ciliegia, rucola

Bufala e crudo o Parmacotto®

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

Anacapri

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

Saporita

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

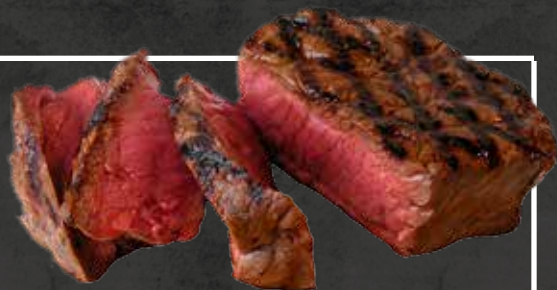
Vesuviana doc

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

Cime di rapa

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

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)

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)

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

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)

Tagliata di petto di pollo contorno di funghi porcini, rucola, pomodorini e crema di aceto balsamico

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

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)

Gli Hamburger: ogni hamburger può essere scelto

DOUBLE 350 gr con di carne

oppure EASY con 200 gr di carne

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

Tris di verdure grigliate alla brace

(melanzane, zucchine, peperoni)

Insalata mista

(insalata iceberg, radicchio, pomodorini)

Patate al Forno

Cime di Rapa

(leggermente piccanti servite calde)

**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
(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



*Gelato al Limone
servito nel limone



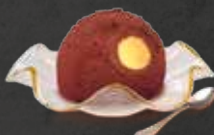
Tiramisù fresco
fatto in casa



*Gelato al Cocco
servito nella noce
di cocco



*Tartufo Bianco e Nero
anche affogato con Caffè



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



Panzerotto dolce caldo cotto nel forno
a legna con nutella e granella di noci di
Sorrento. O marmellata di Fichi Biologica
(anche di kamut)



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



Crema di Caffè
Antica Gelateria
del Corso

Sorbetto al Limone
Antica Gelateria Del Corso

Scropri
la Freschissima
Frutta di Stagione



Servizio





per
PEPERBERG



caffè, amari, bibite, succhi

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





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
Franziskaner Weisse
Birra Dunkee Red Media 50 cl

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
66 cl



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



Birra alla Spina Leffe Rouge
piccola 25 cl
media 33 cl
Birra in bottiglia
Leffe Rouge 33 cl



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 arrostiti di carne.







Birra alla Spina Becks
piccola 20 cl
media 40 cl



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
- Montepulciano** D'Abruzzo DOC (vino biologico certificato) 
- Morellino** di Scansano DOCG - provenienza Toscana
- Barbera d' Asti Superiore** DOCG Riserva - provenienza Piemonte
- Valpolicella** Ripasso - provenienza Veneto (vino biologico certificato) 
- Chianti** DOC - provenienza Toscana (vino biologico certificato) 
- Nero D' Avola** IGT in purezza - provenienza Sicilia (vino biologico certificato) 
- Syrah** IGT in purezza - provenienza Sicilia
- Croatina** vino rosso Amabile da azienda agricola km zero
provenienza Oltrepo Pavese

VINI - i bianchi

- Pecorino** IGT provenienza Abruzzo (vino biologico certificato) 
- Falanghina** Pompeiana IGT - provenienza Campania
- Passerina** - provenienza Marche (vino biologico certificato) 
- Prosecco** Spumante Brut bottiglia / un flut.....

VINI - sfusi al calice e in caraffe

- Al calice Rosso o Bianco della casa
- Calice **Nero D' Avola** (vino biologico certificato)  1/2 lt.
- in purezza - provenienza Sicilia
- Calice **Syrah** IGT in purezza - provenienza Sicilia 1/2 lt.
- Calice di **Pecorino** (vino biologico certificato)  1/2 lt.
- IGT provenienza Abruzzo
- Calice di **Falanghina** IGT - provenienza Campania 1/2 lt.
- 1 / 2 lt. Rosso o Bianco della casa

VINI - da dassert

- Zibibbo** liquoroso di Pantelleria - Sicilia Grad. 15° un flut.....
- Croatina** vino rosso Amabile da azienda agricola km zero
provenienza Oltrepò Pavese un flut.....
- Prosecco** Spumante bottiglia / un flut.....

