

# *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!**



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

Gli impasti con farina di kamut hanno una maggiorazione di 1,00 euro.  
Le pizze con impasto senza glutine hanno una maggiorazione di 3,00 euro.  
Gli ospiti sono pregati di informare il personale di sala per eventuali allergie ed intolleranze alimentari. È disponibile la lista degli allergeni a richiesta.

Tutti gli antipasti vengono serviti con panfocaccia calda fatta con lievito madre, cotta nel forno a legna (panfocaccia di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



## ANTIPASTI



€

### **Bruschetta calda**

Pane della casa, pomodoro, olio, origano

4,50

### **Bruschetta all'nduja piccante**

Pane della casa, 'nduja

5,00

### **Bruschetta bufala e acciughe**

Pane della casa, fette di bufala con sopra acciughe del mar Cantabrico

6,00

### **La Bufala**

Bufala intera 250 grammi freschissima e consegna giornaliera, servita su un letto di rucola

8,00

### **Burrata**

Due burrate freschissime consegna giornaliera, contornate di Crudo di Parma DOP o prosciutto cotto Parmacotto® DOP servite su letto di rucola

9,50

### **Burrata e acciughe**

Una burrata freschissima di consegna giornaliera contornata di acciughe del mar Cantabrico servito su un letto di rucola

9,50

### **Valtellinese**

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

9,50

### **Calabria**

Caciocavallo filante scaldato sulla brace con pancetta affumicata, olive nere taggiasche denocciolate, 'nduja della Calabria servito su un letto di rucola

9,50

### **Tropea**

Caciocavallo, salame piccante, olive nere, pancetta affumicata, il tutto accompagnato da una bruschetta calda con 'nduja servito su un letto di rucola

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 datterini

9,50

### **Vegetariano**

Tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), insalata mista con pomodorini datterini, olive taggiasche

8,50

### **Salmonato**

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

9,50

Tutti i taglieri vengono serviti con panfocaccia calda fatta con lievito madre, cotta nel forno a legna (panfocaccia di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



## PRIMI PIATTI



€

**Lasagna classica** fatta in casa di pasta fresca con ragù di manzo

8,00

**Risotto alla Milanese** con salsiccia fresca di Luganega e funghi Porcini

8,00

## I TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI



€ 9,50

### Caprino e Bresaola

Formaggio di capra Latteria delle Alpi semi stagionato di prima qualità, affettato di bresaola di Livigno, noci di Sorrento scelte

### Caprino e Pecorino

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

### Della casa

Crudo di Parma DOP, salame felino, pancetta, taleggio delle Alpi, gorgonzola

### Bresaola tricolore

Bresaola della Valtellina, olio extravergine, rucola e grana

### Delizia

Bresaola della Valtellina IGP, rucola, grana, pomodorini datterini, noci di Sorrento, crema di aceto balsamico

### Saporito

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

Le insalatone vengono servite con panfocaccia calda fatta con lievito madre, cotta nel forno a legna (panfocaccia di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



## LE INSALATONE



€

### Toscana

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, una burrata freschissima, noci di Sorrento, mais 8,50

### Mare e monti

Insalata mista, rucola, gamberetti, funghi, tonno 8,00

### Mediterranea

Insalata mista, pomodoro, tonno, mozzarella, mais, crema di aceto balsamico 8,50

### Contadina

Insalata mista, pomodoro, rucola, olive, capperi di Pantelleria IGP, origano, tonno 8,50

### Alle verdure grigliate

Insalata mista, zucchine e melanzane grigliate, mais, crema di aceto balsamico 8,00

### Estiva

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, noci di Sorrento, mais, ricotta vaccina, polpa di granchio, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico 8,50

### Amalfi

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, gamberetti, crema di aceto balsamico 8,50

### Pescatore

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, salmone norvegese affumicato, gamberetti, polpa di granchio 8,50

### Chicken

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, affettato di petto di pollo affumicato, olive nere taggiasche denocciolate 8,00

### Panarea

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella, fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP 8,50

### Valtellina

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, bresaola, funghi porcini, olive 8,50

### Sorrento

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella di bufala Campana DOP, noci di Sorrento, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico 8,50

### Capri

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella, fior di latte, noci di Sorrento, olive nere taggiasche denocciolate, crema di aceto balsamico 8,50

### Ricca

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, ricotta vaccina fresca, bresaola, noci di Sorrento 8,50

### Rustica

Insalata mista, 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 euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI  
ANCHE SENZA  
GLUTINE



## PIZZE



€

### Margherita

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

6,50

### Margherita sbagliata

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte in cottura, a fine cottura pomodorini datterini e altra mozzarella fior di latte a crudo, basilico, olio extravergine biologico

9,50

### Margherita dop

mozzarella fior di latte, pomodorini datterini in cottura, basilico, olio extravergine biologico

9,00

### Vesuviana doc

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

9,50

### Golosa burrata

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

9,00

### Salentina

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

10,00

### 'Nduja

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

9,00

### Dello chef - 'Nduja

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese piccante di Spilinga IGT, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia strappata a fine cottura, basilico, olio extravergine biologico

10,00

### 'Nduja e Burrata

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja, a fine cottura una burrata al centro, basilico, olio extravergine biologico

10,00

### Cime di rapa

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

9,00

### Radicchio e speck

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

9,00

### Parmacotto®

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

9,00

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 euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI  
ANCHE SENZA  
GLUTINE



## PIZZE



€

### Parmacotto® dop

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, brie, e a fine cottura prosciutto cotto Parmacotto® DOP, 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

9,50

### Parmacotto® e burrata

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

10,00

### Pantelleria

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pomodorini datterini in cottura, a fine cottura pezzi di mozzarella fior di latte, capperi di Pantelleria IGP, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, olio extravergine biologico

9,50

### Cantabrica

pomodoro San Marzano DOP, pomodorini datterini in cottura, a fine cottura pezzi di mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, olive nere taggiasche denocciolate, basilico, olio extravergine biologico

9,50

### Terra e mare

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura una burratina freschissima di Andria, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, olio extravergine biologico

9,50

### Anacapri

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

10,00

### Sorrentina

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

10,00

### Crudo di Parma

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

9,00

### Crudo di Parma e fiordilatte

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

9,50

### Crudo e bufala

pomodoro, mozzarella di bufala, Crudo di Parma, rucola

9,50

### Salsiccia e cipolla

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, cipolla rossa di Tropea, scamorza, basilico, olio extravergine biologico

9,00

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 euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI  
ANCHE SENZA  
GLUTINE



## PIZZE



€

### Tropea

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

9,50

### Calabria

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, olive nere, basilico, olio extravergine biologico

9,00

### Diavola

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

8,50

### Zola e noci

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

8,50

### Pecorino sardo e zucchini

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, zucchini grigliate, scaglie di pecorino Sardo DOP, basilico, olio extravergine biologico

9,00

### Tartufata

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

9,00

### Speck

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

9,00

### Valtellina

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

9,00

### Taleggio e porcini

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

9,00

### Porcini

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

9,00

### Peperero

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

10,00

### Vegetariana

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tris di verdure grigliate alla brace, (melanzane, zucchini, peperoni), basilico, olio extravergine biologico

9,00

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 euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI  
ANCHE SENZA  
GLUTINE



## PIZZE



€

### **Pugliese**

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

8,00

### **Rucola**

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

8,00

### **Gorgonzola**

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

7,50

### **Marinara**

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

6,50

### **Alle patate**

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

8,00

### **Patate e salsiccia o patate e wurstel**

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

9,00

### **Champignon**

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

8,00

### **Wurstel**

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, wurstel, basilico, olio extravergine biologico

7,50

### **Carciofi**

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

7,50

### **Carcioghiotta**

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

9,00

### **Quattro stagioni**

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive nere taggiasche denocciolate, carciofi a spicchi, basilico, olio extravergine biologico

9,00

### **Parmigiana**

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

9,00

### **Messicana**

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

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 euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI  
ANCHE SENZA  
GLUTINE



## PIZZE



€

### Siciliana

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olive nere taggiasche denocciolate, capperi di Pantelleria IGP, acciughe del Mar Cantabrico, origano, basilico, olio extravergine biologico 9,00

### Capricciosa

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, olive, basilico, olio extravergine biologico 9,50

### Tonno e cipolla

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa di Tropea, basilico, olio extravergine biologico 9,00

### Prosciutto e funghi

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi Crudo, basilico, olio extravergine biologico 9,00

### La nostra tonno

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, capperi di Pantelleria IGP, origano, basilico, olio extravergine biologico 9,00

### Quattro formaggi

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

### Bacon

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

### Bologna

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

### Bufala

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

### Bufala dop

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, pomodorini datterini, basilico, olio extravergine biologico 9,50

### Bufala e verdure grill

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

### Italia

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, crudo di Parma DOP, funghi porcini, basilico, olio extravergine biologico 10,00

### Napoli

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, origano, 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 euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI  
ANCHE SENZA  
GLUTINE



## PIZZE IMBOTTITE E CORNICIONI



### Bordo farcito all'nduja

(pizza con bordo ripieno di 'nduja di Spilinga), pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, olio extravergine biologico, basilico

10,00

### Bordo farcito tradizionale

(pizza con bordo ripieno di ricotta), pomodoro San Marzano DOP, pomodorini datterini, a fine cottura crudo di Parma DOP, mozzarella fior di latte, basilico, olio extravergine biologico

10,00

### Imbottita cime di rapa

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

10,00

### Imbottita partenopea

pizza a forma di stella farcita con bordi ripieni di mozzarella di bufala, e al centro base di sugo con bufala e acciughe selezionate del Mar Cantabrico

10,00

### 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

10,00

## PIZZE BIANCHE / FOCACCE

€

### Focaccia Parma

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

9,00

### Focaccia Livigno

bresaola IGP della Valtellina, funghi porcini, rucola

9,00

### Focaccia Bufala

mozzarella di bufala campana DOP cruda, pomodorini datterini, rucola

9,00

### Focaccia Bufala e crudo o Parmacotto®

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

9,50

### Focaccia Anacapri

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

10,00

### Focaccia Saporita

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

10,00

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 euro 1,00 in più)



UTILIZZATORE  
CERTIFICATO



PER ALLERGENICI  
ANCHE SENZA  
GLUTINE



## I CALZONI (anche di kamut)



€

### Al Parmacotto

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ricotta, prosciutto cotto Parmacotto® DOP, ricoperto di pomodoro

9,00

### Al salame

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

8,50

### Ai funghi

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

8,50

### Vegetariano

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

9,00

### Ai porcini

pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 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

10,00

### Speck e bufala

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

10,00

### Vesuviana doc

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

9,50

## CONTORNI

€

**Tris di verdure** grigliate alla brace (melanzane, zucchine, peperoni)

4,50

**Insalata mista** (insalata iceberg, radicchio, pomodorini datterini)

4,50

**Patate al Forno**

4,50

**Patate alla Sandro** con zola in cottura filante

4,50

**Cime di Rapa** (leggermente piccanti servite calde)

4,50



## LA CARNE ALLA BRACE

€

### Costata di manzo con osso

da 600 gr, già compreso di contorno patate al forno o insalata mista

19,00

### Filetto di scottona piemontese

da 300 gr, già compreso di contorno patate al forno o insalata mista

19,00

### Tagliata di filetto alla fiorentina

da 400 gr, contorno di funghi, porcini, scaglie di grana, pomodorini datterini, crema di aceto balsamico, rucola

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 patate al forno o insalata mista

14,00

### Tagliata di petto di pollo

contorno di funghi porcini, rucola, pomodorini datterini 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

### Entrecote aberdeen angus argentino

da 400 gr, già compreso di contorno patate al forno o insalata mista

19,00

### Gli Hamburger: ogni hamburger può essere scelto

DOUBLE con 400 gr di carne

14,00

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 Chianina alta qualità 100% carne (400 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 Chianina alta qualità 100% carne (400 gr o 200 gr), con patate al forno,

cime di rapa friarielli leggermente piccanti, fettine di scamorza affumicata, pancetta bacon,

contorno salsa barbecue

### Tartare classica

15,00

Tartare di Manzo magro 250 gr, trito al coltello di Frutto del Capperio di Pantelleria IGP, acciughe giganti del Mar Cantabrico, senape, cipolla rossa di Tropea, olio extravergine Bio, sale grosso naturale. Servita con panfocaccia caldo

### Tartare al tartufo

15,00

Tartare di Manzo magro 250 gr, Olio extravergine al Tartufo Bianco d'Alba, trito al coltello di olive Liguri Taggiasche, Acciughe giganti del Mar Cantabrico, Sale grosso naturale, alla fine guarnita sopra con crema di Burrata di Andria. Servita con Panfocaccia caldo

## LE PIADINE ARTIGIANALI



€ 6,50

### **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

### **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 preparato al momento con freschissima ricotta vaccina euro 5,00



Gelato al Cocco servito nella noce di cocco euro 5,00



Tiramisù al pistacchio di Bronte euro 5,00



Tiramisù fresco fatto in casa euro 5,00

Fragole lisce euro 5,00

Fragole con gelato euro 6,00

Tartufo nero\* euro 5,00



Piadina alla nutella con granella di noci di Sorrento contorno di panna montata, o ripieno alla marmellata di Fichi Biologica euro 5,50



Panzerotto dolce caldo cotto nel forno a legna con nutella e granella di noci di Sorrento, o marmellata di Fichi Biologica euro 5,50 (anche di kamut)



Piatto di Biscotti di amaretti di Saronno e Cantucci Toscani accompagnati da un flut di Vino dolce Zibibbo di Pantelleria euro 5,00

GELATI

Scopri la Freschissima Frutta di Stagione euro 5,00



Sorbetto al Limone Antica Gelateria Del Corso euro 3,00

\*Affogato al caffè + euro 1,00 Servizio euro 2,00



## 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

## COCKTAIL

**Spritz** Aperol, Prosecco

**Bellini** 3/10 succo di pesca, 7/10 spumante brut

**Caipirhina** 1/2 lime, zucchero di canna, cachaca

**Americano** 1/3 martini rosso, 1/3 bitter campari, 1/3 soda schweppes

**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

---

**Focaccia** in accompagnamento euro 3,50

## 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



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 euro 3,50  
 66 cl euro 4,50



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



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



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



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 arrostiti di carne.





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 ROSSI

€

<b>Valpolicella Ripasso</b> DOC Classico Superiore 2014 "Marchiopoło"	22,00
<b>Chianti</b> DOCG 2015 "Tenuta Sant'Ilario"	18,00
<b>Primitivo di Manduria</b> DOC 2017 "Cantine San Marzano Talò"	19,00
<b>Barbera d'Alba Superiore Langhe</b> DOC 2016 "Brangero"	18,00
<b>Lambrusco Otello</b> Nero di Lambrusco 1813 IGT	18,00
<b>Nero d'Avola</b> DOC in purezza "Cantine Fina - Marsala"	18,00
<b>Brunello di Montalcino</b> DOCG 2013 "Fattoria Dei Barbi"	50,00



## VINI BIANCHI

<b>Pecorino Terre di Chieti</b> DOP 2017 "Casal Thaulero"	18,00
<b>Falanghina del Sannio "Svelato"</b> DOC 2017 (3 bicchieri Gambero rosso) "Terre Stregate"	19,00
<b>Valdobbiadene Extra Dry "Solier"</b> DOCG "Marsuret"	18,00

## VINI SFUSI AL CALICE IN CARAFFE

Calice <b>Nero D'Avola</b> Grad. 14° in purezza - Sicilia	3,50
Calice <b>Pecorino</b> Grad. 13° IGT Abruzzo	3,50
Calice <b>Primitivo di Manduria</b> DOC 2017 "Cantine San Marzano Talò" Grad. 14° Puglia	4,50
Calice <b>Rosso</b> o <b>Bianco</b> della casa	3,00 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> lt. 8,00