

## BEVANDE

### ACQUA MINERALE

San Pellegrino (0,75 l) 2 | Panna (0,75 l) 2 | San Bernardo (0,50 l) 1,50

### COCA COLA IN BOTTIGLIA 0,33

Classica 3,50 | Zero 3,50

### BIBITE LURISIA IN BOTTIGLIA 0,275

Gazzosa 3,50 | Chinotto 3,50 | Aranciata 3,50

## CAFFÈ

CAFFÈ' ESPRESSO (Miscela Costadoro Coffee Lab 100% arabica) 2

CAFFÈ' IN GHIACCIO 2,50

CAFFÈ' IN GHIACCIO CON LATTE DI MANDORLA 3

DECAFFEINATO 2

THE E TISANE 3,80

## GIN TONIC & SPIRITS

Già nel 1800 si beveva ed era noto per le sue proprietà medicinali; in seguito si è trasformato in un piacere da bere. Noi oggi lo proponiamo in aperitivo ma soprattutto come digestivo perché possa completare nel migliore dei modi la vostra esperienza a tavola. Salute!

SPAGNA Gin Mare, pompelmo rosa, rosmarino, pepe rosa, Tonica Fever Tree Mediterranean 6

ITALIA Gin'0 Bio, menta, liquirizia morbida, scorza di limone, Tonica Fever Tree Premium Indian 5

## DISTILLATI

GRAPPA DI AMARONE 6

GRAPPA DI BARBERA 5

GRAPPA DI MOSCATO 5

OBAN SCOTCH 7

RHUM ZACAPA 7,5

WHISKY TALISKER 7,5

COURVOISIER 6

CALVADOS 4

AMARO DEL CAPO 3,5

AMARO SAN SIMONE 4

CREMA DI LIMONCELLO 3,5

LIMONCELLO 3,5

FERNET BRANCA 4

MONTENEGRO 4,5

SAMBUCA 4

MIRTO 4

Strevi 2007 D.O.C. Passito di Moscato, Bragagnolo 5,5

Acqui 2011 D.O.C.G. Passito di Brachetto, Bragagnolo 5,5

## PRINCIPALI ALLERGENI PRESENTI NELLE NOSTRE PORTATE

Per la tutela della vostra salute vi riportiamo, per ciascuna delle nostre portate, la lista dei principali allergeni qui elencati:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 ); b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ( 1 ); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano (inclusi brodi e basi)
10. Senape e prodotti a base di senape.

"Senza Scampo" 1,2,3,4,10

"Russa d'aMare" 2,3,4,10

"Inaspettato" 3,4,7,9

"Al punto rosa" 3,9,10

"Microbollito" 9

"Tomino croccante" 1,3,7

"Mediterraneo da Gustare" 1,4,8

"Noblesse Oblige" 1,2,3,4,7

"Cacio e PepeFresco" 1,4,7

"Uno scoglio da superare" 1,2,4,7

"Grande Classico" 1,3,7,9

"Goloso & Goloso" 1,3,7,8

"Pepe-rone/Gambe-rone" 2,7,9

"Crispy Tonno" 1,3,4,7

"Fritto dell'orto alla Piemontese" 1,3,7

"Omaggio al Salento" 2,4,9

"Porgi l'altra guancia" 3,7,9

"Grigio e di queste parti" 7,9

Patate al Forno: 7, 12

Dolci al cucchiaino: 1, 3, 5, 7, 8, 12



PepeFresco

OSTERIA



Menu

## MENU DEGUSTAZIONE

### ... una gita fuoriporta

**“Al punto rosa”** vitello tonnato secondo tradizione

**“Microbollito”** piccolo bollito nei suoi tagli classici in veste Pepefresco con il bagnèt verd e le sue verdure

**“Tomino croccante”** tomino piemontese boscaiolo passato nei cereali, pesto di basilico e confettura di cipolle rosse

**“Grande Classico”** ravioli al plin in riduzione di sugo d’arrosto

**“Grigio e di queste parti”** coniglio, prugne, riduzione di passito, capperi e rapa bianca

Pre Dessert

Dessert dello Chef

Caffè

32

### ... a passeggio in riva al mare

**“Senza Scampo”** scampi in Tartare, maionese al pepe verde, cialda di carasau e carciofo marinato

**“Russa d’aMare”** insalata russa in variazione marinara

**“Inaspettato”** morbido di patate, polpo croccante, olive taggiasche e olio di sedano

**“Cacio e PepeFresco”** bigoli e filetto di tonno

**“Pepe-rone/Gambe-rone”** polenta di mais e peperone, gamberone al forno, essenza di piselli e corallo nero

Pre Dessert

Dessert dello Chef

Caffè

37

In tutti nostri piatti sono presenti alimenti congelati, surgelati, o abbattuti di temperatura per ragioni di salute e sicurezza a tavola. Sono presenti inoltre preparazioni che possono contenere allergeni quali glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi. Per ricevere queste informazioni rivolgetevi al personale di sala che è formato per darvi l’opportuna assistenza.

I prezzi si intendono espressi in euro e sono comprensivi di iva e servizio, coperto 2 euro

## L'APERITIVO

Mentre pensiamo a come deliziarvi e farvi star bene, cominciamo a rilassarvi con i nostri aperitivi accompagnati da piccole anticipazioni della nostra cucina...e *da bere*:

**PROSECCO DI VALDOBBIADENE 5 | FRANCIACORTA 6 | ROSE' CHARMAT 5**

**APEROL SPRITZ 5,5 | COCKTAIL ANALCOLICO 4 | CRODINO 4**

## ANTIPASTI

**“Senza Scampo”** scampi in Tartare, maionese al pepe verde, cialda di carasau e carciofo marinato  
12,50

**“Russa d'aMare”** insalata russa in variazione marinara  
10,50

**“Inaspettato”** morbido di patate, polpo croccante, olive taggiasche e olio di sedano  
11,50

**Il Buon viaggio del Pepefresco: percorso in quattro assaggi**  
14

**“Al punto rosa”** vitello tonnato secondo tradizione  
11,50

**“Microbollito”** piccolo bollito nei suoi tagli classici in veste Pepefresco con il bagnèt verd e verdure  
11

**“Tomino croccante”** tomino piemontese boscaiolo passato nei cereali,  
pesto di basilico e confettura di cipolle rosse  
10

## PRIMI

**“Mediterraneo da Gustare”** pacchero, polpo scottato, pomodorino confit al rosmarino e pistacchio  
12,50

**“Noblesse Oblige”** ravioloni di capesante e gamberi, battuto di radicchio al pepe bianco,  
crema di burrata al timo  
15

**“Cacio e PepeFresco”** bigoli e filetto di tonno  
11

**“Uno scoglio da superare”** spaghetti e frutti di mare  
13,50

**“Grande Classico”** ravioli al plin in riduzione di sugo d'arrosto  
11,50

**“Goloso & Goloso”** chicche di patate, nocciola gentile al sale fumé, zucca caramellata e fonduta di toma  
12

## SECONDI

**“Pepe-rone/Gambe-rone”** polenta di mais e peperone, gamberone al forno, essenza di piselli e corallo nero

16

**“Crispy Tonno”** filetto di tonno in pane affumicato, leggera salsa di acciughe e finocchi croccanti

16,50

**“Fritto dell’orto alla Piemontese”** il fritto misto secondo noi con verdure di stagione, semolino dolce, pavesino con marronata, mela e crema panata

13,50

**“Omaggio al Salento”** zuppetta di frutti di mare del PepeFresco

14,50

**“Porgi l’altra guancia”** guancia di vitello stracotta nel barbera e cioccolato fondente, purè rustico di patate

15

**“Grigio e di queste parti”** coniglio, prugne, riduzione di passito, capperi e rapa bianca

14

## FORMAGGI

**“L’orologio”** di formaggi, selezione Franco Parola: degustazione a 12, accompagnato da miele e noci

14

**“La Mezza Giornata”**: 6 assaggi, accompagnati da miele e noci

8

## CONTORNI

Verdura del giorno

4

Patate al forno

4

Insalatina verde di stagione

3,50

## DESSERT

Dolci al cucchiaino

Torte del Giorno

Gelati Artigianali

Coppe di frutta fresca

5

## LA CARTA DELLE BIRRE

**MORETTI LUNGA MATURAZIONE (0,50 L)** 6,50 Gradazione alcolica: 7% Vol - Fermentazione: Alta. Ale; gusto raffinato con un aroma elevato di lievito, ottima con le frittiture di pesce, le verdure in pastella e i pesci arrosto

**WESTMALLE DUBBEL (0,33L)** 5,50 Gradazione alcolica: 7% Vol - Fermentazione: Alta.

Trappista; fruttata, sentori di caramello e cioccolato, paste ripiene, stracotti e dolci.

**BLANCHE DE BRUXELLES (0,33L)** 5,50 Gradazione alcolica: 4,5% Vol - Fermentazione: Alta.

Weiss; fruttata e fresca, profumi di arancio e coriandolo, antipasti di pesce, verdure grigliate, carni bianche.