

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.

"Tra terra e mare" 3,4,7

"Giardinetto" 2

"Scottadito" 4,7,9

"In chiave PepeFresco" 1,4,7

"Al punto rosa" 3,9,10

"Non fa ridere" 5,7,8,10

"La polpetta anomala" 1,3,7

"Il triangolo sì" 1,3,4,7

"Mediterraneo da Gustare" 1,4,7,8

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

"Fresco e succulento" 1,3,7

"In 30 tuorli" 1,3,7,9

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

"Amore mediterraneo" 1,2,4

"Tataki" 4,6,8

"Non fa Cra-Cra" 4,7

"Caro Amico vegetariano" 7,8

"Porgi l'altra..." 7

"E' solo una tagliata" 7

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

“Non fa ridere” Battuta di vitello, crema di senape verde, ravanello e terra di arachidi

“La Polpetta Anomala” Patate, asparagi, croccante di panko e fonduta di Castelmagno

“Fresco & Succulento” Maccheroncino artigianale, salsiccia di bufala “Macelleria Burzio”, asparagi e menta

“Porgi l'altra...” Guancia di vitello al Moscato d'Asti e zenzero

Pre Dessert

Dessert dello Chef

Caffè

32

... a passeggio in riva al mare

“Tra Terra e Mare” Morbido di patate, pescespada leggermente affumicato, profumo di pepe rosa

“Giardinetto” di asparagi e fragole, gambero scottato e perle di zenzero

“Scottadito” di calamaro, hummus di ceci e olio al limone

“Mediterraneo da Gustare” Orecchiette, polpo, pomodorino fresco e pesto di basilico

“Tataki” di tonno pinna gialla, asparagi trifolati e nocciole

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

“Tra Terra e Mare” Morbido di patate, pescespada leggermente affumicato, profumo di pepe rosa
12,50

“Giardinetto” di asparagi e fragole, gambero scottato e perle di zenzero
13

“In chiave PepeFresco” Pane, burro e acciughe
11,50

“Scottadito” di calamaro, hummus di ceci e olio al limone
12

Il Buon viaggio del Pepefresco: percorso in quattro assaggi
14

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

“Non fa ridere” Battuta di vitello, crema di senape verde, ravanello e terra di arachidi
12

“La Polpetta Anomala” Patate, asparagi, croccante di pankò e fonduta di Castelmagno
10

PRIMI

“Il Triangolo sì!” Ravioli di pescespada, burro profumato al limone e pepe rosa
13

“Mediterraneo da Gustare” Orecchiette, polpo, pomodorino fresco e pesto di basilico
12

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

“Fresco & Succulento” Maccheroncino artigianale, salsiccia di bufala “Macelleria Burzio”, asparagi e menta
12

“In 30 tuorli” Tagliolino al ragù d'agnello
11,50

“Goloso & Goloso” Gnocchetti al Castelmagno e nocciola gentile
12

SECONDI

“Amore Mediterraneo” Calamaro ripieno, pomodoro secco, olive e capperi, gamberi con crema di piselli
14,50

“Tataki” di tonno pinna gialla, asparagi trifolati e nocciole
16,50

“Non Fa Cra-Cra” Scaloppa di rana pescatrice, crema di carote al pepe affumicato, bietoline al salto
18

“Caro Amico Vegetariano” Quinoa, asparagi, fonduta di toma e mandorle tostate
13

“Porgi l'altra...” Guancia di vitello al Moscato d'Asti e zenzero
14

“E' solo una tagliata?” Sì, di sanato alla griglia, erbe spadellate e riduzione di Dolcetto
15

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.