

## 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

**“In Carrozza”** Mozzarella di bufala frita in crosta di pane, coulis di pomodoro ed essenza di basilico

**“In 30 tuorli”** Tagliolino all’uovo, crema di Peperone di Carmagnola e nocciole

**“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”** Pescespada affumicato, morbido di ricotta mantecata al lime ed erba cipollina

**“Al Casting”** Tartare di tonno, il nostro guacamole e croccante di pane carasau

**“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 e pesto di pistacchio di Bronte

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”** Pescespada affumicato, morbido di ricotta mantecata al lime ed erba cipollina  
12,50

**“Al Casting”** Tartare di tonno, il nostro guacamole e croccante di pane carasau  
13

**“In chiave PepeFresco”** Pane, burro e acciughe con Peperone di Carmagnola al forno  
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

**“In Carrozza”** Mozzarella di bufala frita in crosta di pane, coulis di pomodoro ed essenza di basilico  
10

## PRIMI

**“Poker Face”** Paccheri, calamari, zucchine e bottarga di tonno  
13

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

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

**“Cremoso & Succulento”** Ravioli di polenta e Montasio e leggero ragù di salsiccia di bufala  
12

**“In 30 tuorli”** Tagliolino all'uovo, crema di Peperone di Carmagnola e nocciole  
11,50

**“Goloso & Goloso”** Gnocchetti al Castelmagno e pere caramellate  
12

## SECONDI

**“Amore Mediterraneo”** Filetto d’orata croccante in panure di pomodoro secco, capperi e olive di Riviera  
14,50

**“Tataki”** di tonno pinna gialla e pesto di pistacchio di Bronte  
16,50

**“Pepper TAKO”** Polpo scottato, crema di Peperone di Carmagnola e pesto di basilico  
15,50

**“Caro Amico Vegetariano”** Quinoa, fagioli, 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 cucchiaio

Torte del Giorno

Gelati Artigianali

Coppe di frutta fresca

5

## LA CARTA DELLE BIRRE

**HIBU (0,33L)** 6 Gradazione alcolica: 7,7% Vol - Fermentazione: Alta.

Triple; gusto elegante, aroma fruttato e floreale, 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.