

PEPENERO

bistrot italiano



La nostra idea

“Gusto e stagionalità sono le parole d’ordine al Pepenero bistrot italiano.

Ogni giorno dimostriamo che un piatto può essere bello, buono e democratico. Qui troverete i sapori di Puglia, letti in chiave personale senza snaturare le origini della tradizione, piatti diretti, eleganti, equilibrati che portano al palato sensazioni note nelle intensità ma non nelle consistenze.

Ogni sera si apre il mondo della pizza, prodotta con lievito madre, farine selezionate con germe di grano vitale, grani antichi, lunghe fermentazioni e cottura nel forno a legna. La pizza si avvale del lavoro fatto in cucina sugli ingredienti per offrire farciture sempre fresche e stagionali.

Ringraziandovi di averci scelto, vi auguriamo una piacevole sosta da noi.”

I NOSTRI RICONOSCIMENTI



IDENTITÀ GLOSALE Le Guide
PIZZA & COCKTAIL



IN CUCINA E IN SALA

Daniele guida la cucina del Pepenero insieme alla sua brigata

Marirosa e i ragazzi vi accoglieranno, portandovi nel mondo del Pepenero

COPERTO — 2,5

Coperto e servizio

Servizio per torta esterna €2,00 a persona

ORARI DI APERTURA

Lun, mar, gio e ven: 20:00-23:00

Sabato: 13:00-14:30 e 20:00-23:00

Domenica: 13:00-14:30

Mercoledì chiusi

CONSIGLIAMO

Ai nostri ospiti di effettuare scelte di pietanze per quanto possibile omogenee per poterci consentire di offrirvi un servizio migliore



Le degustazioni

Ad occhi chiusi

5 portate 55 euro per persona - 6 portate 60 euro per persona

Un divertente viaggio gastronomico creato dallo chef che attraversa il nostro territorio e le sue stagioni

Percorso calici

4 calici in abbinamento alla degustazione 20 euro

APERITIVI

Spritz

6

Aperol o Campari, prosecco e arancia

Hugo

6

Prosecco, St-Germain (sambuco)

Martini Spritz

6

Prosecco, Martini bianco, menta

Negroni

6

Gin, Campari, vermouth rosso e arancia

Gin tonic

10/12

Gin a tua scelta dalla nostra selezione, tonica e limone

Analcolici

5

Spritz, gin tonic e Hugo

I CRUDI

Seppia locale

9

Seppia locale cruda (α β)

Scampi e gamberi rossi

15

2,5 euro al pezzo (α β)

Plateau singolo

15

1 ostrica, 1 scampo, 1 gambero, 2 pelose, 2 noci e tagliatelle 40 g (α β)

Plateau per 2

28

2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi, 4 pelose, 4 noci e seppia col fegatino (α β)

Ostriche special

4

La nostra selezione di ostriche al pezzo (β)



Antipasti



DI MARE

Polpo**14**Salsa barbecue e patate (α)**Crocchetta di baccalà****9**Quinoa, yogurt e cipolla caramellata (β)**Crudo di pescato****16**Misticanza, olio, limone e verdure in carpione (β)**Salmone Sockeye****14**Sedano, mela verde e cetriolo (β)**Ceviche di gambero****12**Fico d'India e zenzero (β)**Cozze****10**Aglio, olio e peperoncino, patata al finocchietto selvatico (α β)

DI TERRA

PER STUZZICARE

Focaccia dello chef**4**

Servita calda.

Patata frita**5**

Patate fresche fatte in casa, servite con ketchup e maionese homemade

Caciocavallo**9**

Del Gargano, in quattro consistenze, miele e mandorle

Tartare di vitello podolico**14**Burrata affumicata, gelato alla senape e limone (α)**Tacos Caesar salad****9**Pollo affumicato, lattuga, pomodoro, crostini di pane e salsa Caesar (α β)**Parmigiana****12**Melanzana, pomodoro, provola, gelato alla burrata e basilico (α)

Consulta la lavagna per le proposte di stagione



Dalla cucina



PRIMI PIATTI

Spaghettone 16

Pane, cipolla, olive dolci e peperoncino

Linguine 16

Frutti di mare, molluschi e crostacei

Risotto 16

Patate e cozze

Tortello di zucca 16

Cardoncelli, caciocavallo e caffè

La paella de marisco 18

Solo su prenotazione (α β)

LE NOSTRE PASTE E IL NOSTRO RISO

Per la pasta secca scegliamo Vallillo, per i risotti il riso Margherita. La pasta fresca nasce nella nostra cucina, fatta a mano da noi.

PER I PICCOLI

Crudo di Parma, prosciutto cotto e fiordilatte 8

Orecchietta al pomodoro 8

Cotoletta di pollo 8

E le nostre patatine fritte (α)

Gelati dello chef 4

Fatti in casa e mantecati al momento

SECONDI PIATTI

Il fritto 20

Gambero rosa, calamaretto, baccalà, seppiolina (variabile in base al pescato) (α)

Cotoletta di rombo 18

Croccante di corn flakes, spinaci e carote (α β)

Calamaro 18

Lattuga e limone

Il pescato del giorno

Secondo mercato

La proposta cambia secondo la disponibilità del mare e l'ispirazione dello chef. Consulta la nostra lavagna.

Hamburger gourmet 14

Pane all'olio evo, manzo podolico, caciocavallo, pancia di suino, salsa alla senape e miele, patatina frita (α)

Fornello pugliese BBQ 18

Diaframma equino, salsiccia affumicata di Andria, bombetta di suino al cacio e manzo podolico, cotti sui carboni con verdure del momento (α)

Costine di manzo 18

Patate, cipolla e jus di manzo piccante

Tutte le nostre carni sono cotte al barbecue.



DAL FORNO A LEGNA

Pizze cocciute



La Margherita

7

In forno: pomodoro, fiordilatte a fermentazione naturale
All'uscita: basilico e olio evo di coratina

La regina

10

In forno: pomodoro, pomodoro caramellato giallo e rosso, mozzarella di bufala campana DOP
All'uscita: basilico e olio evo di coratina

La cosacca

9

In forno: pomodoro, pomodorino giallo e rosso caramellato
All'uscita: abbondante pecorino coratino semistagionato, basilico ed olio extravergine di coratina

La mia Crudaiola

10

In forno: olio evo di coratina e origano
All'uscita: ricotta di bufala, insalatina di rucola, pomodoro e olive taggiasche, cacioricotta di pecora e maionese al pomodoro

Marinara 2023

13

In forno: filetti di pomodoro San Marzano, datterino giallo, pomodorino caramellato giallo e rosso
All'uscita: alici di Siacca, bufala campana DOP, capperi fritti, olive taggiasche, basilico e olio evo di coratina

Parmigiana

12

In forno: pomodoro, mousse di melanzana frita, Grana Padano, pomodorino caramellato giallo e rosso
All'uscita: stracciatella, polvere di pomodoro, maionese al basilico e basilico

Se mi prendi ti sorprendi

13

In forno: crema di ricotta di masseria, fiordilatte a fermentazione naturale, pecorino coratino, erborinato di capra (Masseria il Carro), buccia di limone
All'uscita: marmellata di agrumi, chips di cacio



DAL FORNO A LEGNA

Pizze d'autore



Ama...mi!

16

In forno: crema di zucca

All'uscita: tartare di gambero rosa, arancia, cuore di burrata, finocchietto selvatico e chips di carota

Arancia meccanica

15

In forno: crema di zucca, provola di bufala affumicata, salsiccia di Andria affumicata e funghi cardoncelli

All'uscita: chips di zucca e polvere di funghi

A qualcuno piace cruda...

16

In forno: crema di cipollotti di Tropea

All'uscita: burrata affumicata, tartare di manzo podolico, ristretto di manzo e porro fritto

Nonna Teresa

16

In forno: olio evo di coratina e origano, Parmigiano

All'uscita: ragù di manzo podolico cotto a legna, spuma di caciocavallo di grotta, chips di caciocavallo

Bologna andata e ritorno

14

In forno: olio evo di coratina e origano

All'uscita: misticanza, mortadella Bologna IGP, stracciatella, pistacchio, caciocavallo di grotta, maionese al basilico

Fantastica 2.0

14

In forno: olio evo di coratina e origano

All'uscita: crudo di Parma, misticanza, formaggio fresco di capra, pera caramellata, chips di carota



DAL FORNO A LEGNA

Pizze d'autore



Il mio viaggio in Puglia

12

In forno: provola

All'uscita: insalatina di peperoni cotti a legna con capperi, menta, basilico, tarallo ed essenza di olive noliche

Non chiamatemi tonno e cipolla

13

Pizza chiusa doppio crunch ripiena di insalatina con filetti di tonno siciliano, olive taggiasche, cipolla in agrodolce, maionese ai capperi, olio evo e aceto balsamico

Osa se hai il coraggio

13

In forno: provola di bufala affumicata, patata cotta alla cenere, salsiccia affumicata equina

All'uscita: olio al tartufo

Un genovese a Bari

12

In forno: pesto di basilico e mandorla alla base, fiordilatte a fermentazione naturale, grana e pomodorini caramellati

All'uscita: stracciatella, basilico e filetti di mandorle tostate

Provola, pepe e salame

11

In forno: provola e pomodorini

All'uscita: salame di Faeto, mix di pepe e basilico

Cipolla al quadrato

12

In forno: fiordilatte a fermentazione naturale, crema di cipollotto

All'uscita: cipolla in confettura, cipolla in agrodolce e porro croccante



Da bere



BIBITE

Acqua

2

Acqua microfiltrata, ottenuta con sistema SOLPUR ad osmosi inversa, con raggi UV-C LED, trattata nel rispetto del D.M. 25/2012. Nel rispetto dell'ambiente, non utilizziamo bottiglie di plastica e riduciamo le emissioni di CO2 dei trasporti, offrendo un'acqua di qualità, salubre e con bassissimo residuo fisso. La versione frizzante è addizionata, in massima sicurezza, con anidride carbonica alimentare

Soft drink

3

Coca, Coca zero, Fanta, limonata BIO, tonica BIO, cedrata BIO, chinotto BIO, gazzosa BIO, ginger beer BIO

LE BIRRE

Dolomiti pils

4

Pils italiana, la leggerezza dell'acqua che scende dalle Dolomiti Bellunesi, per una birra dal gusto rotondo ed elegante. Note floreali ottenute dal dosaggio a freddo di luppoli nobili quali lo Spalt Select, 33 cl 4,9% vol (Birreria Pedavena)

Amber ale

5

Birra ambrata doppio malto, intensa ed avvolgente, 33 cl 7,5% vol (LE DUE SORELLE)

Hella pop

5

Birra in stile American IPA, dal colore giallo ambrato con note di frutta tropicale, fresca e gradevole, 33 cl, 5,7% vol (LE DUE SORELLE)

Whaida

5

Birra bianca speziata con semi di coriandolo e agrumi, fresca e gradevole 33 cl 5,7% vol (LE DUE SORELLE)

Linfa

5

Fresca, aromatica ed intrigante 33 cl 5% vol SENZA GLUTINE (BIRRANOVA)



Conclusioni



I DOLCI

Tiramisù in una sfera

6

Ricoperto di cioccolato fondente, mascarpone, cuore di caffè, biscuit al cacao, spuma al caffè

C'era una volta il profiterole

6

Bignè, namelaka al cioccolato, panna montata, gelato alla vaniglia, salsa calda al cioccolato

Babà

6

Crema pralinata alle mandorle, panna montata e gelato al vincotto

Crostatina

6

Frolla al burro, crema diplomatica e frutta di stagione

DISTILLATI

La nostra selezione

Per la nostra selezione di gin, grappe, rum e distillati di pregio rivolgiti al personale di sala

SORBETTI E GELATI

Con frutta e verdura di stagione

4

Fatti da noi e mantecati al momento

I FORMAGGI

Degustazione

14

La nostra selezione di formaggi locali, accompagnati da miele e confetture

CAFFÈ E DIGESTIVI

Caffè

1,5

Amari e digestivi

3

Passiti e moscati

4



Allergeni



Sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze, elencati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 e utilizzati in questo esercizio.

Frutta a guscio mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		FRUTTA A GUSCIO Nuts	GLUTINE Cereals containing Wheat		Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Sedano e prodotti a base di sedano.		SEDANO Celery	CROSTACEI Crustaceans		Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Senape e prodotti a base di senape.		SENAPE Mustard	UOVA Eggs		Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		SEMI DI SESAMO Sesame	PESCI Fish		Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)	ARACHIDI Peanuts		Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Lupini e prodotti a base di lupini.		LUPINO Lupin	SOIA Soya		Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306); tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanololo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		MOLLUSCHI Molluscs	LATTE Milk		Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattosio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

In caso di allergie o intolleranze, prima di ordinare consultate l'informativa sugli allergeni presenti nelle nostre preparazioni. Per qualsiasi dubbio, rivolgetevi al personale di sala.

β - Prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi, sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conforme a quanto disposto dal Reg. CE 853/04, dal Reg. UE n. 1276/2011 e dalla Nota Ministeriale n. 4379 del 17 febbraio 2011.

α - Prodotti acquistati surgelati o freschi e congelati in loco (in base alla disponibilità) e somministrati decongelati o surgelati, ai sensi dell'art. 17 e dell'Allegato VI del Reg. UE 1169/2011 e dell'art. 8 del D.Lgs. 231/2017.

