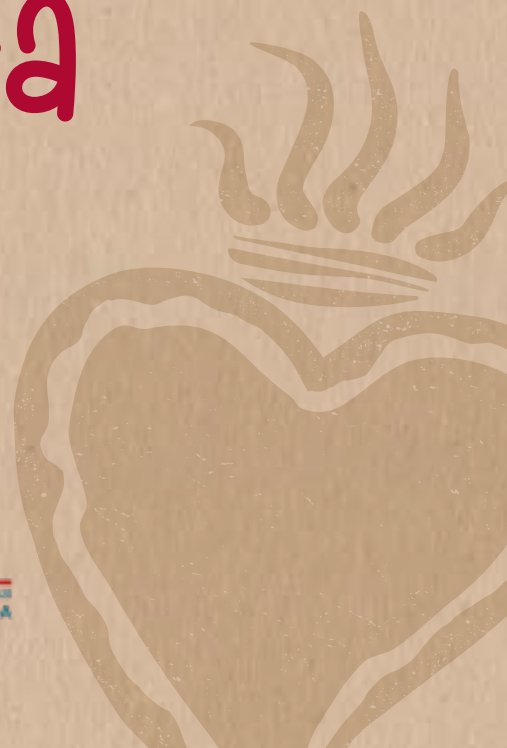





Peperino e Milano

# Felicità è un Morso di Pizza

SENZA GLUTINE



 Peperino Milano  
 peperinomilano



ASSOCIAZIONE  
VERACE  
PIZZA  
NAPOLETANA

 **AIL**  
ASSOCIAZIONE ITALIANA  
LATTO-INTOLLERANTI

# Peperino e Milano

## La nostra filosofia



### Tradizione

Tutti ricordiamo con il sorriso e un pizzico di nostalgia l'antica cucina di casa. Abbiamo scelto di ricreare quei sapori dell'infanzia con cui siamo cresciuti, nel rispetto della tradizione partenopea e degli ingredienti di una volta, con un pizzico di innovazione.



### Sapori mediterranei

È dimostrato che la dieta mediterranea è il modo più sano, moderno e sostenibile di mangiare. Un vero e proprio stile di vita che si basa sull'equilibrio di alimenti di stagione e a Km 0. La nostra cucina ruota attorno a questi principi: salute, rispetto e gusto.



### Sostenibilità

Crediamo in un approccio sostenibile per la nostra cucina e non solo. Riduciamo al massimo gli sprechi e i consumi, utilizzando solo ingredienti di stagione che abbiano un basso impatto sull'ambiente.  
Amare il nostro pianeta è amare noi stessi.



### Piatti per tutti

Vogliamo che tutti possano apprezzare le nostre specialità. Per questo poniamo particolare attenzione nell'offrire anche a chi ha delle intolleranze o allergie un menu completo e la libertà di scegliere con serenità cosa mangiare. Ogni piatto è preparato con cura nel rispetto delle norme.

**A ogni morso proverete il gusto, il profumo e la fragranza della vera pizza napoletana. Che è diversa da tutte le altre.**



L'impasto viene realizzato tutti i giorni da noi con farine dedicate



La nostra mozzarella è disponibile anche senza lattosio

#### **FRUMENTO DEGLUTINATO.**

FECOLA DI PATATE, AMIDO DI RISO, ADDENSANTI: E415 - E415 - E464 - E460, ZUCCHERO, LENTICCHIE TOSTATE MACINATE, CORRETTORE DI ACIDITÀ E262, ENZIMA, FARINA DI RISO, LIEVITO, FIBRA VEGETALE.

N.B.: PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOIA

#### **ALLERGENI**

Vicino ad ogni piatto è riportato il numero dell'allergene presente



1 GLUTINE



2 CROSTACEI



3 UOVA



4 PESCE



5 ARACHIDI



6 SOIA



7 LATTE



8 FRUTTA A GUSCIO



9 SEDANO



10 SENAPE



11 SESAMO



12 SOLFITI



13 LUPINI



14 MOLLUSCHI



# L' Antipasto

## Fritture

### Malelingue

*Specialità Napoletana*

(Straccetti di pizza frita)  
Con pomodorini e rucola

8.5

### Calzoncini fritti\*

(4 pezzi)  
Con ricotta, fior di latte,  
salame napoletano

7

12

### Malelingue

*Specialità Napoletana*

(Straccetti di pizza frita)  
Con prosciutto di **San Daniele**

14

### Montanara

*Specialità Napoletana*

Pizza frita ripassata al forno condita con  
salsa di pomodoro, parmigiano, basilico

10

### Frittura napoletana

Mozzarella in carrozza,  
crocchè, arancino

3 7 9

16

### Montanarine del Pizzaiolo

*A scelta del pizzaiolo*

8

13

### Fritturina del Golfo\*

Baccalà, gamberi, calamari,  
tempura di zucchine

2 3 4 8 9 14

17

### Mozzarella in carrozza

*Specialità Napoletana*

Quadratini di mozzarella in  
pastella, dorati e fritti

3 7

10

### Patate fritte \*

5.5

### Crocchè (5 pezzi)

Patate, pepe, grana, pecorino romano,  
fior di latte

3 7

8



## Tradizionali

**Mozzarella di Bufala  
Campana DOP con pomodorini** 14

7

**Antipasto Tradizionale  
Napoletano** 18

(Porz. per 2)

Crudo San Daniele e mozzarella  
di bufala campana DOP

7

**Polpo all'insalata\*** 18

Patate, pomodorini, prezzemolo

14

**Prosciutto crudo San Daniele** 14

Al piatto

**Focaccia Bianca** 8

Con olio, sale, origano

## I Contorni

**Verdure miste grigliate  
di stagione** 8.5

**Friarielli saltati in padella** 7

**Scarole stufate** 7

8



# La Pizza

**Disponibili anche con  
Mozzarella senza lattosio (2€)**

## **Marinara** 8,5

Pomodorini pelati, aglio, origano, olio EVO

## **O' Piennl** 10

Pomodorini giallo del Piennolo del Vesuvio D.O.P., pomodorini del Piennolo del Vesuvio, origano, aglio, olio EVO

## **Margherita** 9.5

Pomodori pelati, fior di latte, basilico, olio EVO, parmigiano

## **Margherita con bufala DOP** 12

Pomodori pelati, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO, parmigiano

## **Bufalina** 12

*Classica Napoletana*

Pomodorini, pomodori pelati, mozzarella di bufala DOP, basilico, origano, parmigiano, olio EVO

## **Chiara** 13.5

Pomodori pelati, fior di latte, prosciutto cotto, parmigiano, olio EVO

## **Verace** 13.5

*Classica Napoletana*

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella di bufala DOP, parmigiano, olio EVO

7

## **Provola e pepe** 11.5

Pomodori pelati, basilico, provola, pepe nero, parmigiano, olio EVO

## **Capricciosa** 14

Pomodori pelati, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofini, parmigiano, olio EVO

7 12

## **Prosuttienko** 14

Pomodori pelati, fior di latte, prosciutto crudo di San Daniele, parmigiano, olio EVO

7

## **Napoli** 11.5

Pomodori pelati, fior di latte, filetti di alici, origano, parmigiano, olio EVO

4 7

## **Provola, pepe, salsiccia (bianca)** 13.5

7

## **Diavoletto** 14

Pomodori pelati, fior di latte, salame piccante, parmigiano, olio EVO

7

## **Piennolo e 'Nduja** *Novità* 14

Pomodoro del piennolo del Vesuvio DOP, 'nduja di Spilinga, mozzarella di bufala DOP, parmigiano, basilico, olio EVO

7



<b>Vegetariana</b>	<b>11</b>	<b>Quattro formaggi (bianca)</b>	<b>13.5</b>
Pomodori pelati, fior di latte, verdure grigliate, parmigiano, olio EVO		Fior di latte, brie, fontina, parmigiano, gorgonzola, stracciatella, olio EVO	
7		7	
<b>Alla puttanesca</b>	<b>11</b>	<b>Salsiccia e friarielli (bianca)</b>	<b>14</b>
Pomodori pelati, fior di latte, olive, capperi, basilico, parmigiano, olio EVO		Fior di latte, salsiccie, friarielli, parmigiano, olio EVO	
7		7	
<b>Parmigiana</b>	<b>13</b>	<b>Crudo e porcini bianca</b>	<b>15</b>
Pomodori pelati, fior di latte, parmigiana di melanzane, parmigiano, olio EVO		Funghi porcini, prosciutto crudo di San Daniele, fior di latte, parmigiano, olio EVO, basilico	
7		7	
<b>Calabrese (bianca o con pomodoro pelato)</b>	<b>13</b>	<b>Gialla in crosta <i>Novità</i></b>	<b>15</b>
Fior di latte, cipolla, filetto di tonno, parmigiano, olio EVO		Crema di pistacchio, provola, pomodoro datterino giallo, pancetta croccante, granella di pistacchio, parmigiano, olio EVO	
4 7		7 8	
<b>L'Inzuccata</b>	<b>14</b>	<b>Margherita sbagliata</b>	<b>13.5</b>
Fior di latte o provola, crema di zucca, parmigiano, speck, parmigiano, olio EVO		<i>La più richiesta</i>	
5 7 8		Mozzarella di bufala, scaglie di grana, olio EVO, Pomodorini giallo del Piennolo del Vesuvio D.O.P. e basilico	
		7	
<b>Lolly</b>	<b>11.5</b>		
Pomodori pelati, fior di latte, patate fritte, würstel, olio EVO			
7 12			
<b>Pizza Mortadella</b>	<b>15</b>		
Crema di pistacchio, provola o fior di latte, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio, olio EVO			
5 7 8			



# I Calzoni

## Ripieno

Ricotta, salame, fior di latte

7

13

## Ripieno con scarola

*Specialità Napoletana*

Scarola stufata con olive nere, pinoli, capperi, fior di latte o provola

7 8

13

## Ripieno con salsiccia e friarielli

Fior di latte, salsiccia, friarielli

7

13.5

# La Fritta

Dalla tradizione napoletana

## Fritta

Ricotta, fior di latte, salame

7

13

## Fritta con scarola

Scarola stufata, olive nere, pinoli, capperi, fior di latte

7 8

13

## Fritta con salsiccia e friarielli

Fior di latte, salsiccia, friarielli

7

13.5





# Le Specialità del Pizzaiolo

## Pagnottielli

Panino napoletano

fatto con pasta della pizza

cotto in forno a legna e farcito



### **Pagnottiello Hamburger** 15

Hamburger di fassona piemontese con formaggio fuso cheddar, pomodoro, lattuga, patate fritte, maionese

3 7 5

### **Pagnottiello Napoletano** 15

Hamburger di fassona piemontese, provola affumicata, friarielli

7

### **Pagnottiello con parmigiana di melanzane** 13

3 7

### **Pagnottiello con salsiccia e friarielli** 15

Fior di latte, salsiccia, friarielli

7



# I Primi Piatti

## Dalla tradizione napoletana

### Paccheri Napoletani della casa 15

Mozzarella, melanzane, pomodoro, parmigiano, olio EVO

7

### Spaghetti Sciùè 14

Pomodorini Pachino o pomodoro del Piennolo, basilico, olio Evo

### Spaghetti alle vongole veraci e pomodorini 17

14

### Spaghetti aglio, olio e peperoncino 11

### Ziti alla Genovese 15.5

*Specialità Napoletana*

Ragù bianco di carne, cipolle, olio EVO

7 9

### Paccheri alla Livornese 15

Baccalà, pomodorini, olive taggiasche, olio EVO

4 7

### 'A Lardiata 15.5

Fusillone con Pomodorini Pachino, peperoncino, pecorino, lardo di colonnata, olio EVO

7

### Rigatoni allo Scarpariello 14

Pomodorini Pachino, pecorino, peperoncino fresco, olio EVO

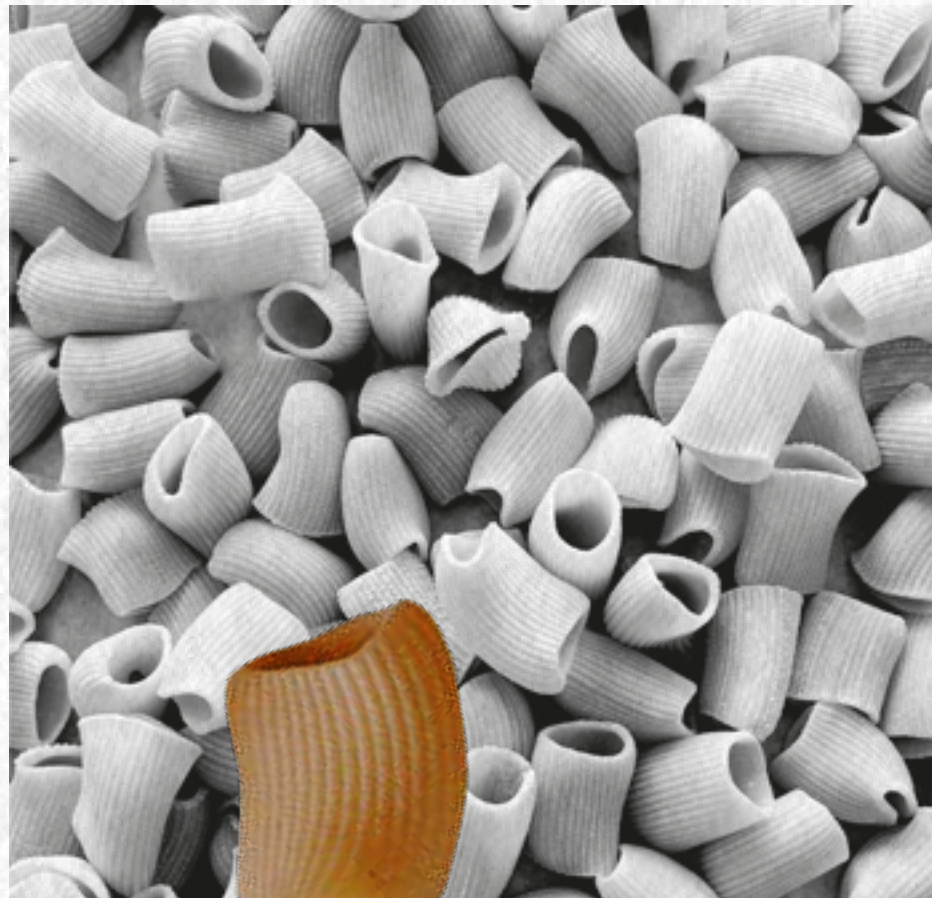
7

### Pasta e patate 13.5

*Specialità Napoletana*

Con provola, parmigiano, tocchetti di cotica, pepe nero, olio EVO

7 9



# Il GRILL

100% Carne da allevamenti italiani  
servita al piatto con contorno

## **\* Maxi Hamburger della casa** 16

Hamburger di Scottona con patate fritte o verdure grigliate

7

## **Tagliata di Scamone** 20

Taglio molto pregiato ricavato dal posteriore di Fassona piemontese, con patate fritte o verdure grigliate

## **Galletto Bio** 16

Aromatizzato alle erbe con patate al forno o verdure grigliate

## **Petto di pollo Bio alla griglia** 16

Con verdure grigliate o patate fritte

# Le Insalatone

## **Tonnata** 14

Filetto di tonno sott'olio, insalata, pomodorini, capperi di Pantelleria, crema di aceto balsamico

4 12

## **Chicken salad** 14

Straccetti di pollo bio grigliato, insalata, mais, pomodorini, scaglie di grana

## **Roast Beef al piatto** 16

Servito con patate al forno o verdure di stagione e salsa tartara

3 4 9 10

## **Valtellina** 12

Bresaola IGP della Valtellina, rucola, scaglie di grana e noci di Sorrento

7 8

## **Vegan Salad** 10

Insalata mista, zucchine, melanzane alla brace, pomodori secchi, noci, salsa di soia

6 8 12



# PECCATO

PLEASURE DELIVERY

Monoporzioni di Tradizione e Innovazione Pasticcera,  
del nostro Laboratorio Artigianale Senza Glutine.  
Disponibili ogni giorno dalla nostra selezione **al carrello.**

7€



Degustazione di  
**Passito Veneto di Lugana - Zenato**  
con selezione di **Biscotti Artigianali**

5€

*Concediti un  
peccato di dolcezza.*

# Le Bibite

<b>Prosecco al calice</b>	<b>6.5</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>7</b>
<b>Coca Cola/Zero, Fanta Sprite, Tè freddo</b> Vetro 33 cl.	<b>3.5</b>
<b>Lemon Soda</b> 20 cl.	<b>3.5</b>
<b>Chinotto</b> 20 cl.	<b>3.5</b>
<b>Birra Daura Estrella</b> Senza glutine 33 cl.	<b>6</b>
<b>Birra Peroni</b> Senza glutine 33 cl.	<b>6</b>
<b>Acqua minerale</b> 50 cl.	<b>2</b>
<b>Liquori</b>	<b>4.5</b>
<b>Caffè / Deca</b>	<b>2</b>
<b>Tè caldo</b>	<b>3</b>

# Il Vino

<b>Vino al calice</b>	<b>6</b>
-----------------------	----------

12

## Rossi

<b>Aglianico</b> (Mastro Berardino)	<b>25</b>
<b>Valpolicella</b> (Zenato)	<b>25</b>
<b>Nero d'Avola</b> (Tasca d'Almerita)	<b>20</b>
<b>Merlot</b> (Luisa)	<b>20</b>

## Bianchi

<b>Chardonnay</b> (Luisa)	<b>25</b>
<b>Greco di Tufo</b> (Mastro Berardino)	<b>22</b>
<b>Falanghina</b> (Mastro Berardino)	<b>22</b>
<b>Fiano</b> (Mastro Berardino)	<b>25</b>

## Bollicine

<b>Prosecco</b> (Belstar)	<b>25</b>
<b>Moscato dolce Italiano</b>	<b>20</b>

---

<b>Coperto</b>	<b>2</b>
----------------	----------

---

**Tutti i giorni impastiamo e  
sforiamo il pane e prepariamo  
i dolci della tradizione partenopea  
con amore per voi.**

