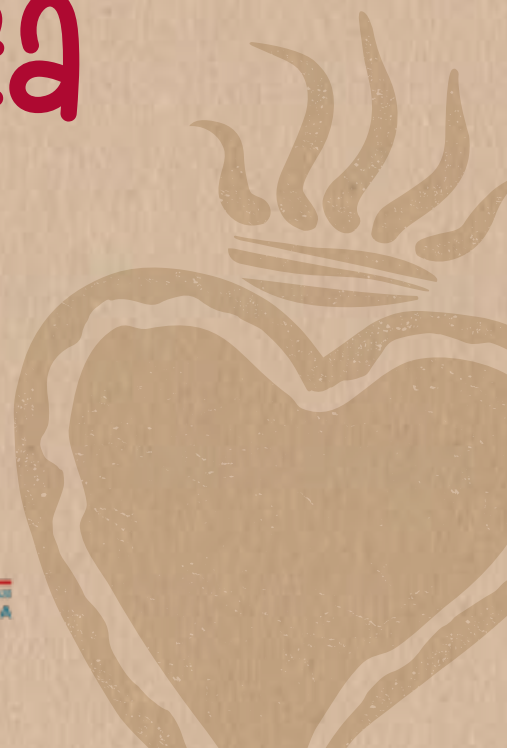






*Peperino e Milano*  
**Felicità è un  
Morso di Pizza**



 Peperino Milano  
 peperinomilano



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

**-AILI-**  
ITALIA  
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.**



Le nostre pizze sono cotte nel forno a legna



Il nostro impasto è un impasto diretto a lunga lievitazione



La nostra mozzarella è disponibile anche senza lattosio

## 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

8.5

#### *Specialità Napoletana*

(Straccetti di pizza frita)  
Con pomodorini e rucola

1

### Malelingue

14

#### *Specialità Napoletana*

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

1

### Frittura napoletana

16

Mozzarella in carrozza,  
crocchè, arancino, frittatina

1 3 7 9

### Fritturina del Golfo \*

17

Baccalà, gamberi, calamari,  
tempura di zucchine

1 2 3 4 8 9 14

### Patate fritte \*

5.5

### Crocchè (5 pezzi)

8

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

1 3 7

### Calzoncini fritti \*

12

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

1 7

### Montanara

10

#### *Specialità Napoletana*

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

1

### Montanarine del Pizzaiolo

13

#### *A scelta del pizzaiolo*

1 8

### Mozzarella in carrozza

10

#### *Specialità Napoletana*

Quadratini di mozzarella in  
pastella, dorati e fritti

1 3 7



## 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** 4

Con olio, sale, origano

1

## I Contorni

**Verdure miste grigliate  
di stagione** 8.5

**Friarielli saltati in padella** 7

**Scarole stufate** 7

8



# La Pizza

**Disponibili anche con Impasto Integrale  
o con Mozzarella senza lattosio (2€)**

## **Marinara** 7,5

Pomodorini pelati, aglio, origano,  
olio EVO

1

## **O' Piennl** 9

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

1

## **Margherita** 8.5

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

1 7

## **Margherita con bufala DOP** 11

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

1 7

## **Bufalina** 11

*Classica Napoletana*

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

1 7

## **Chiara** 12

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

1 7

## **Verace** 12.5

*Classica Napoletana*

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

1 7

## **Provola e pepe** 10

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

## **Capricciosa** 13

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

1 7 12

## **Prosuttienko** 12.5

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

1 7

## **Napoli** 10.5

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

1 4 7

## **Provola, pepe, salsiccia (bianca)** 12.5

1 7

## **Diavoletto** 13

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

1 7

## **Piennolo e 'Nduja** *Novità* 14

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

1 7

<b>Vegetariana</b>	<b>10.5</b>	<b>Quattro formaggi (bianca)</b>	<b>12.5</b>
Pomodori pelati, fior di latte, verdure grigliate, parmigiano, olio EVO 1 7		Fior di latte, brie, fontina, parmigiano, gorgonzola, stracciatella, olio EVO 1 7	
<b>Alla puttanesca</b>	<b>10.5</b>	<b>Salsiccia e friarielli (bianca)</b>	<b>13</b>
Pomodori pelati, fior di latte, olive, capperi, basilico, parmigiano, olio EVO 1 7		Fior di latte, salsiccie, friarielli, parmigiano, olio EVO 1 7	
<b>Parmigiana</b>	<b>12</b>	<b>Funghi porcini e tartufo</b>	<b>13</b>
Pomodori pelati, fior di latte, parmigiana di melanzane, parmigiano, olio EVO 1 7		Crema ai funghi porcini e al tartufo, prosciutto crudo di San Daniele, fior di latte, parmigiano, olio EVO 1 5 7 8	
<b>Calabrese (bianca o con pomodoro pelato)</b>	<b>12</b>	<b>Gialla in crosta <i>Novità</i></b>	<b>15</b>
Fior di latte, cipolla, filetto di tonno, parmigiano, olio EVO 1 4 7		Crema di pistacchio, provola, pomodoro datterino giallo, pancetta croccante, granella di pistacchio, parmigiano, olio EVO 1 7 8	
<b>L'Inzuccata</b>	<b>13</b>	<b>Margherita sbagliata</b>	<b>12</b>
Fior di latte o provola, crema di zucca, parmigiano, speck, parmigiano, olio EVO 1 5 7 8		<i>La più richiesta</i> Mozzarella di bufala, scaglie di grana, olio EVO, Pomodorini giallo del Piennolo del Vesuvio D.O.P. e basilico 1 7	
<b>Lolly</b>	<b>10.5</b>		
Pomodori pelati, fior di latte, patate fritte, würstel, olio EVO 1 7 12			
<b>Pizza Mortadella</b>	<b>14</b>		
Crema di pistacchio, provola o fior di latte, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio, olio EVO 1 5 7 8			



# I Calzoni

## Ripieno

Ricotta, salame, fior di latte

1 7

12

## Ripieno con scarola

*Specialità Napoletana*

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

1 7 8

12

## Ripieno con salsiccia e friarielli

Fior di latte, salsiccia, friarielli

1 7

12.5

# La Fritta

Dalla tradizione napoletana

## Fritta

Ricotta, fior di latte, salame

1 7

11.5

## Fritta con scarola

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

1 7 8

12

## Fritta con salsiccia e friarielli

Fior di latte, salsiccia, friarielli

1 7

12.5





# Le Specialità del Pizzaiolo

## Pagnottielli

*Panino napoletano  
fatto con pasta della pizza  
cotto in forno a legna e farcito*



### **Pagnottiello Hamburger** 14

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

1 3 7 5

### **Pagnottiello Napoletano** 14

Hamburger di fassona piemontese, provola affumicata, friarielli

1 7

### **Pagnottiello con parmigiana di melanzane** 12

1 3 7

### **Pagnottiello con salsiccia e friarielli** 14

Fior di latte, salsiccia, friarielli

1 7



# I Primi Piatti

## Dalla tradizione napoletana

### Scialatielli Veraci 14

Pomodorini Pachino, basilico, ricotta salata, e olio EVO

1 7

### Paccheri Napoletani della casa 14

Mozzarella, melanzane, pomodoro, parmigiano, olio EVO

1 7

### Spaghetti Sciùè 14

Pomodorini Pachino o pomodoro del Piennolo, basilico, olio EVO

1

### Spaghetti alle vongole veraci e pomodorini 16

1 14

### Spaghetti aglio, olio e peperoncino 10

1

### Ziti alla Genovese Specialità Napoletana 14.5

Ragù bianco di carne, cipolle, olio EVO

1 7 9

### Paccheri alla Livornese 14

Baccalà, pomodorini, olive taggiasche, olio EVO

1 4 7

### 'A Lardiata 14.5

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

1 7

### Rigatoni allo Scarpariello 14

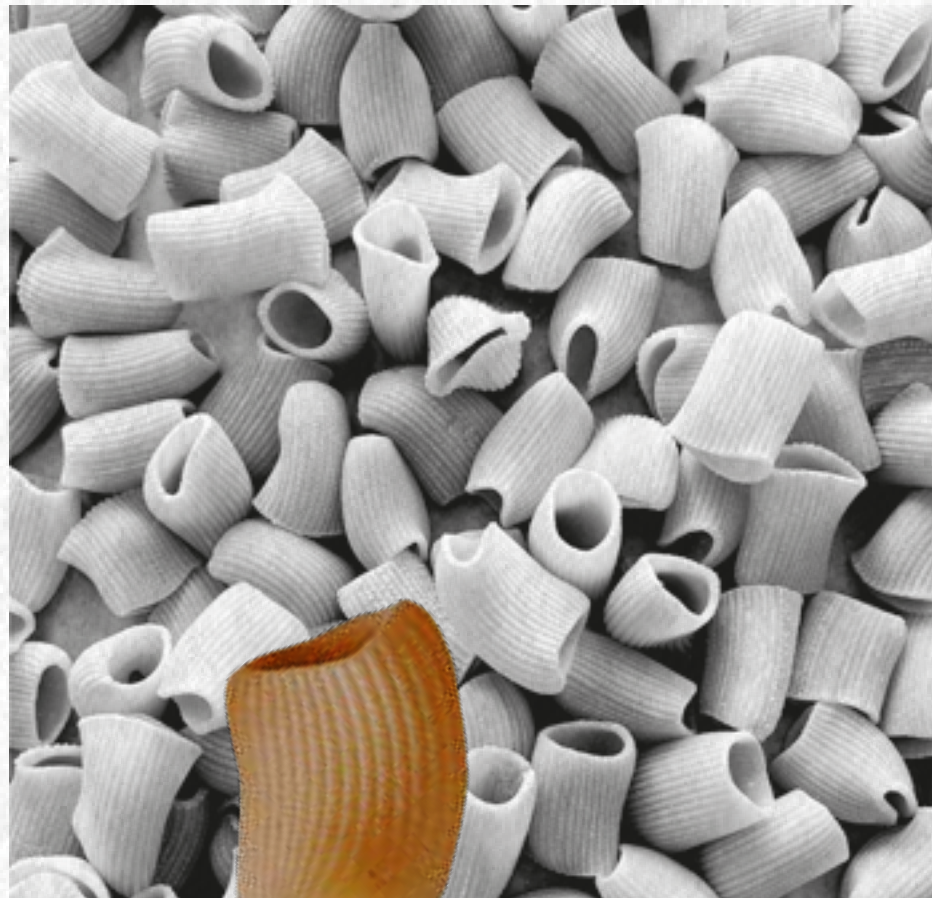
Pomodorini Pachino, pecorino, peperoncino fresco, olio EVO

1 7

### Pasta e patate Specialità Napoletana 12.5

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

1 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>Chinotto</b> 20 cl.	<b>3,5</b>
<b>Lemon Soda</b> 20 cl.	<b>3,5</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> <small>12</small>	<b>6</b>
<b>Rossi</b>	
<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>
<b>Bianchi</b>	
<b>Chardonnay</b> (Luisa)	<b>25</b>
<b>Greco di Tufo</b> (Mastro Berardino)	<b>25</b>
<b>Falanghina</b> (Mastro Berardino)	<b>22</b>
<b>Fiano</b> (Mastro Berardino)	<b>25</b>
<b>Bollicine</b>	
<b>Prosecco</b> (Belstar)	<b>25</b>
<b>Moscato dolce Italiano</b>	<b>20</b>

# Le Birre alla spina



## 8 Luppoli Bohemian Pils

Una birra a bassa fermentazione creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti. L'utilizzo del luppolo Saaz, proveniente dalla Boemia, caratterizza questa birra conferendole un carattere speziato e un amaro deciso.

**4,6% alc. Vol - contiene orzo**

**20 cl. 4**

**40 cl. 6**



## 9 Luppoli American IPA

Una birra ad alta fermentazione creata dai mastri birrai del Birrificio Angelo Poretti è caratterizzata da uno speciale bouquet di luppoli che le conferiscono un amaro accentuato ed un intenso aroma floreale e agrumato.

**5,9% alc. Vol - contiene orzo e frumento**

**20 cl. 4**

**40 cl. 6.5**



## 4 Luppoli Non Filtrata

Ad ogni stagione la sua 4 Luppoli. Birre non filtrate create dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti selezionando diverse combinazioni di 4 luppoli e ingredienti speciali che donano a ciascuna birra sapori e aromi perfetti per la sua stagione.

**20 cl. 4**

**40 cl. 6**



## Bock Rossa 6 Luppoli

Una birra dal gusto di malto tostato con venature di caramello e liquirizia. Un'intensa luppolatura per una rossa doppio malto corposa dalla spiccata personalità. Creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti.

**7,0% alc. Vol - contiene orzo**

**20 cl. 4**

**40 cl. 6**



## 7 Luppoli Belgian Blanche

Una birra bianca di frumento ad alta fermentazione, creata dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo Poretti. A caratterizzarla è la sua speziatura unita ad un corpo morbido e avvolgente, frutto di una delicata luppolatura.

**5,2% alc. Vol - contiene orzo e frumento**

**20 cl. 4**

**40 cl. 6**

