

### **Appetizers Antipasti**

<b>1 Peppino mixed delights from the buffet</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Delizie miste dal buffet Peppino</i>	
<b>2 Octopus salad with celery and parmesan</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Insalata di polipo con sedano e scaglie di grana</i>	
<b>3 Marinated salmon tartare with green pepper sauce</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Tartar di salmone marinato con salsa al pepe verde</i>	
<b>4 Small caprese with prosciutto di Parma (cured ham)</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Piccola caprese con prosciutto crudo di Parma</i>	
<b>5 Sicilian eggplant parmigiana</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Parmigiana di melanzane alla siciliana</i>	
<b>6 Seared tuna with chilli broccoli</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Tonno scottato con broccoletti al peperoncino</i>	

### **First courses Primi piatti**

<b>7 Spaghetti with clams Adriatic</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Spaghetti alle vongole dell'adriatico</i>	
<b>8 Linguine with assorted sea food</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Linguine ai frutti di mare</i>	
<b>9 A typical Milanese risotto</b>	<b>€ 12,00</b>
<i>Tipico risotto alla milanese</i>	
<b>10 Macaroni with blue cheese and mint</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Maccheroni con menta e gorgonzola</i>	
<b>11 Penne with tomato sauce and hot pepper "Peppino" style</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Pennette alla Peppino</i>	
<b>12 Vegetable soup with basil</b>	<b>€ 9,00</b>
<i>Zuppa di verdure al basilico</i>	

**Service charge and taxes included- Cover charge € 4,00**

### **Wide selection from our fish showcase**

**\* Depending on the season, the Chef suggests daily specials based on artichokes, porcini mushrooms, zucchini flowers and other seasonal specialties**

**\* Seguendo la stagionalità delle materie prime lo chef consiglia i piatti del giorno a base di carciofi, porcini, fiori di zucca e altre primizie.**

## Fish and seafood entrees *Secondi piatti di pesce*

<b>13 Sea bass fillet grilled with rosemary</b>	€ 22,00
<i>Filetto di branzino grigliato al rosmarino</i>	
<b>14 Fried calamari and scampi "Peppino" style with tartar sauce</b>	€ 25,00
<i>Fritto misto alla Peppino con salsa tartara</i>	
<b>15 Grilled prawns with fried zucchini</b>	€ 25,00
<i>Gamberoni arrostiti con zucchine fritte</i>	
<b>16 Tuna carpaccio with oregano</b>	€ 20,00
<i>Carpaccio di tonno all'origano</i>	
<b>17 Sole with lemon and capers</b>	€ 25,00
<i>Sogliola al limone e capperi</i>	
<b>18 Roasted octopus with seasonal vegetables</b>	€ 20,00
<i>Polipo arrostito con verdure di stagione</i>	

## Meat entrees *Secondi piatti di carne*

<b>19 Veal cutlet Milanese (breaded)</b>	€ 22,00
<i>Costoletta di vitello alla milanese</i>	
<b>20 Grilled fillet of beef with mustard</b>	€ 25,00
<i>Filetto di manzo grigliato con senape rustica</i>	
<b>21 Veal ossobuco with risotto alla Milanese (saffron)</b>	€ 26,00
<i>Ossobuco di vitello con risotto alla milanese</i>	
<b>22 Beef carpaccio with celery and parmesan</b>	€ 20,00
<i>Carpaccio di manzo con sedano e parmigiano</i>	
<b>23 Sliced beef with garlic, oil and chilli</b>	€ 20,00
<i>Tagliata di manzo aglio olio e peperoncino</i>	
<b>24 Chianina beef steak with vegetables and potatoes for 2 persons</b>	€ 50,00
<i>Fiorentina di chianina con verdure e patate per 2 persone</i>	

## Vegetables and side dishes *Verdure e contorni*

<b>Potatoes with rosemary</b>	€ 6,00
<i>Patate al rosmarino</i>	
<b>Salad with choice of ingredients</b>	€ 6,00
<i>Insalate a piacere</i>	
<b>Verdure grigliate al basilica</b>	€ 6,00
<i>Grilled vegetables with basil</i>	
<b>Steamed mixed vegetables</b>	€ 6,00
<i>Verdure miste a vapore</i>	

## Cheese cart

*Carrello dei formaggi tipici*

**Dessert made by our pastry chef € 10,00**

*Dessert del nostro pasticcere*