

Entrées Antipasti

| | |
|---|----------------|
| 1 Buffet de hors-d'oeuvres variés spécialité "Peppino" | € 15,00 |
| <i>Delizie miste dal buffet Peppino</i> | |
| 2 Salade de poule avec céleri et copeaux de Parmesan | € 10,00 |
| <i>Insalata di polipo con sedano e scaglie di grana</i> | |
| 3 Tartare de saumon mariné avec sause au poivre vert | € 10,00 |
| <i>Tartar di salmone marinato con salsa al pepe verde</i> | |
| 4 Mozzarella et petites tomates provençales avec Jambon cru de Parme | € 10,00 |
| <i>Piccola caprese con prosciutto crudo di Parma</i> | |
| 5 Aubergine au four à la sicilienne | € 10,00 |
| <i>Parmigiana di melanzane alla siciliana</i> | |
| 6 Thon poêlé avec brocolis au piment | € 13,00 |
| <i>Tonno scottato con broccoletti al peperoncino</i> | |

Plat principal Primi piatti

| | |
|--|----------------|
| 7 Spaghetti aux palourdes de l'Adriatique | € 13,00 |
| <i>Spaghetti alle vongole dell'adriatico</i> | |
| 8 Linguine aux fruits de mer | € 13,00 |
| <i>Linguine ai frutti di mare</i> | |
| 9 Typique Risotto à la milanaise | € 12,00 |
| <i>Tipico risotto alla milanese</i> | |
| 10 Maccheroni à la mente et au gorgonzola | € 10,00 |
| <i>Maccheroni con menta e gorgonzola</i> | |
| 11 Pennette spécialité "Peppino" | € 10,00 |
| <i>Pennette alla Peppino</i> | |
| 12 Soupe de légumes au basilique | € 9,00 |
| <i>Zuppa di verdure al basilico</i> | |

Les frais de service et taxes inclus- Prix d'entrée € 4,00

Large choix de notre vetrine du poisson

- **Suivant la saison et en fonction de l'arrivage des produits, le chef vous conseille les plats du jour aux artichauts, aux cèpes, aux fleurs de courgettes et autres primeurs**
- **Seguendo la stagionalità delle materie prime lo chef consiglia i piatti del giorno a base di carciofi, porcini, fiori di zucca e altre primizie.**

Plats de poisson *Secondi piatti di pesce*

| | |
|---|----------------|
| 13 Filet de bar grillé au romarin | € 22,00 |
| <i>Filetto di branzino grigliato al rosmarino</i> | |
| 14 Friture de poissons variés Spécialité Peppino avec sause tartre | € 25,00 |
| <i>Fritto misto alla Peppino con salsa tartara</i> | |
| 15 Gambas grillées avec courgettes frites | € 25,00 |
| <i>Gamberoni arrostiti con zucchine fritte</i> | |
| 16 Carpaccio de thon à l'origan | € 20,00 |
| <i>Carpaccio di tonno all'origano</i> | |
| 17 Sole au citron et aux câpres | € 25,00 |
| <i>Sogliola al limone e capperi</i> | |
| 18 Poulpe grillé aux légumes de saison | € 20,00 |
| <i>Polipo arrostito con verdure di stagione</i> | |

Plats de viande *Secondi piatti di carne*

| | |
|---|----------------|
| 19 Escalope de veau à la milanaise | € 22,00 |
| <i>Costoletta di vitello alla milanese</i> | |
| 20 Filet de bœuf grillé avec moutarde à l'ancienne | € 25,00 |
| <i>Filetto manzo grigliato con senape rustica</i> | |
| 21 Os à moelle de veau servi avec risotto à la milanaise | € 26,00 |
| <i>Ossobuco di vitello con risotto alla milanese</i> | |
| 22 Carpaccio de bœuf avec céleri et parmesan | € 20,00 |
| <i>Carpaccio di manzo con sedano e parmigiano</i> | |
| 23 Fines tranches de bœuf à l'huile d'olive, ail et piment | € 20,00 |
| <i>Tagliata di manzo aglio olio e peperoncino</i> | |
| 24 Steak florentin aux légumes et pommes de terre pour 2 personnes | € 50,00 |
| <i>Fiorentina di chianina con verdure e patate per 2 persone</i> | |

Légumes et garnitures *Verdure e contorni*

| | |
|---|---------------|
| Pommes de terre au romarin | € 6,00 |
| <i>Patate al rosmarino</i> | |
| Salades au choix | € 6,00 |
| <i>Insalate a piacere</i> | |
| Légumes grillés au basilique | € 6,00 |
| <i>Verdure grigliate al basilico</i> | |
| Légumes variés cuits à la vapeur | € 6,00 |
| <i>Verdure miste a vapore</i> | |

Plateau de fromages

Carrello dei formaggi tipici

Variété de desserts maison réalisés par notre confiseur € 10,00

Dessert del nostro pasticciere