

## 前菜 / アンティパスト

### Antipasti

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>1 ビュフェスタイルの前菜盛り合せ</b>                                  | <b>€15,00</b> |
| <i>Delizie miste dal buffet Peppino</i>                   |               |
| <b>2 タコのサラダ ( セロリとグラナ・ チーズのスライスかけ )</b>                   | <b>€10,00</b> |
| <i>Insalata di polipo con sedano e scaglie di grana</i>   |               |
| <b>3 グリーンペッパー・ ソース和えサーモンのたたきのマリネ</b>                      | <b>€10,00</b> |
| <i>Tartar di salmone marinato con salsa al pepe verde</i> |               |
| <b>4 モッツアレッタ・ チーズとトマトとパルマ産生ハムのカプレーゼ</b>                   | <b>€10,00</b> |
| <i>Piccola caprese con prosciutto crudo di Parma</i>      |               |
| <b>5 シチリア風ナスのパルミジャーナ</b>                                  | <b>€10,00</b> |
| <i>Parmigiana di melanzane alla siciliana</i>             |               |
| <b>6 火通しマグロとブロッコリ唐辛子風味</b>                                | <b>€13,00</b> |
| <i>Tonno scottato con broccoletti al peperoncino</i>      |               |

## プリモ・ ピアット

### Primi piatti

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>7 アドリア海産あさりのスパゲッティ</b>                    | <b>€13,00</b> |
| <i>Spaghetti alle vongole dell'adriatico</i> |               |
| <b>8 海の幸のリングィーネ・ パスタ</b>                     | <b>€13,00</b> |
| <i>Linguine ai frutti di mare</i>            |               |
| <b>9 伝統的なミラノ風サフランのリゾット</b>                   | <b>€12,00</b> |
| <i>Tipico risotto alla milanese</i>          |               |
| <b>10 ミントとゴルゴンゾーラチーズのソース和えマカロニ</b>           | <b>€10,00</b> |
| <i>Maccheroni con menta e gorgonzola</i>     |               |
| <b>11 ペッピーノ自家製のペンネッテ・ パスタ</b>                | <b>€10,00</b> |
| <i>Pennette alla Peppino</i>                 |               |
| <b>12 野菜スープ ( バジリコ風味 )</b>                   | <b>€9,00</b>  |
| <i>Zuppa di verdure al basilico</i>          |               |

サービス料・付加価値税を含む。テーブルチャージ **4.00** ユーロ  
魚は生簞の中からご自由にお選び下さい。

**\*アーティチョーク , ポルチーニ茸、カボチャの花その他、新鮮なシーズンの素材に合わせてシェフがその日のメニューをお勧めします。**

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

### 魚介類のセコンド・ピアット *Secondi piatti di pesce*

- 13 スズキの切り身のロスマリー風味のグリル €23,00  
*Filetto di branzino grigliato al rosmarino*
- 14 タルタルソース和え自家製海老とイカのフライ盛り合せ €25,00  
*Fritto misto alla Peppino con salsa tartara*
- 15 車海老の塩焼き (ズッキーニのフライ付合せ) €25,00  
*Gamberoni arrostiti con zucchine fritte*
- 16 オレガノ風味マグロのカルパッチョ (薄切り) €20,00  
*Carpaccio di tonno all'origano*
- 17 レモンとケーパー風味の舌平目 €25,00  
*Sogliola al limone e capperi*
- 18 焼きタコと季節の野菜の付合せ €20,00  
*Polipo arrostito con verdure di stagione*

### 肉料理のセコンド・ピアット *Secondi piatti di carne*

- 19 ミラノ風仔牛肉のカツレツ €22,00  
*Costoletta di vitello alla milanese*
- 20 牛ヒレ肉のグリル (田舎風マスタード風味) €25,00  
*Filetto di manzo grigliato con senape rustica*
- 21 仔牛肉のオツソブーコ (脛肉煮込料理) とミラノ風サフランのリゾット €26,00  
*Ossobuco di vitello con risotto alla milanese*
- 22 牛肉のカルパッチョ (薄切り生肉)、セロリとパルミジャーノ・チーズ添え €20,00  
*Carpaccio di manzo con sedano e parmigiano*
- 23 牛肉の薄切りタリアータ (焼肉の薄切り)、ニンニク、オリーブ油、唐辛子風味 €20,00  
*Tagliata di manzo aglio olio e peperoncino*
- 24 キャニーナ産フィオレンティーナ (骨付牛肉ステーキ)、野菜とジャガイモの付合せ (2人前以上) €50,00

### 野菜と付合せ *Verdure e contorni*

- 25 ローズマリー風味のジャガイモ € 6,00  
*Patate al rosmarino*
- 26 お好みサラダ € 6,00  
*Insalate a piacere*
- 27 野菜のグリル (バジリコ風味) € 6,00  
*Verdure grigliate al basilico*
- 28 蒸し野菜盛り合せ € 6,00  
*Verdure miste a vapore*

### 各種チーズ

*Carrello dei formaggi tipici*

シェフのお勧めデザート *Dessert del nostro pasticcere* € 10,00