

# menu del giorno

04/12/23

## primi

tagliatelle con ragù di cinghiale	7,00
tagliolini grano saraceno valtellinese	6,00
spaghetti con colatura di alici	6,00
spaghetti cacio e pepe	6,00
trenette co vongole veraci	7,00
gnocchi, al ragù	6,00
risotto con porcini	6,00
ravioloni di magro ,burro e salvia	6,00
pizzoccheri	6,00
triangoli di cinghiale, burro e salvia	6,00
spaghetti alla carbonara	6,00
casseuola	10,00

## secondi

tartare di tonno	7,00
trippa alla milanese	6,00
brasato	6,00
hamburger di chianina alla griglia	6,00

**bocconcini di pollo con funghi** 6,00

salmon e forno 6,00  
spezzatino di vitello 6,00

calamari fritti 7,00  
gulsh di cervo 7,00  
coniglio al forno 6,00

## contorni

patatine fritte  
spinaci 3,00  
funghi trifolati broccoli  
cavolfiori

## caffetteria

caffè 1,10  
caffè corretto 1,30  
orzo 1,30  
ginseng 1,30  
crema di caffè 2,40  
coste

## antipasti

insalata di mare	€ 9,00
piovra con patate	€ 12,00
antipasto di salumi	€ 8,00
carpaccio di mare	€ 10,00
cocktail di gamberetti	€ 5,00
Paella	€ 10,00
vitello tonnato	€ 8,00
alici marinate	€ 4,50
anguilla marinata	€ 6,50
pesciolini in carpione	€ 4,00
Russa	€ 4,00
baccala alla vicentina	€ 12,00
Insalatone	€ 8,00
filetto alla griglia	€ 12,00
tartare di filetto	€ 12,00
costata alla griglia	€ 12,00
sarde in saor	5,00

## allergeni

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1 ) glutine, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ibridati | 8 ) semi di sesamo              |
| 2 ) arachidi o loro dericati                                   | 9 ) pesce                       |
| 3 ) soia e derivati  | 10 ) crostacei                  |
| 4 ) lupini   | 11 ) molluschi                  |
| 5 ) frutta a guscio  | 12 ) latte, compreso il vitello |
| 6 ) senape   | 13 ) uova e derivati            |
| 7 ) sedano   |                                 |

Gentile cliente, se hai delle allergie o intolleranze e per informazioni riguardo gli ingredienti presenti negli alimenti e nelle bevande servite in questo esercizio Ti invitiamo a richiedere prima di ordinare il pasto o la bevanda, informazioni al nostro personale. Siamo pronti per aiutarti nel migliore dei modi.

## Bruschette

porcini mozzarella, porcini  
mediterranea mozzarella, pom, olive, acciughe  
pomodori secchi, mozzarella, crema piccante  
carpaccio e grana, mozzarella  
speck e radicchio  
zola e noci q

menu del giorno



muprit+

km

2-L

MEDITERRANEA

PORCINI

CARCIOFI

torte

gelato

sorbetto allimone

sorbettoai frutti di bosco

k  
**Saloppine di Marsala**

**sorbetto al limone**

CASSATA SICILIANA  
CANNOLO  
MERINGA CON GELATO  
PROFITEROL  
TIRAMISU  
TORTE DELLA CASA  
COPPA DI GELATO  
CASSATA DI GELATO

**Pizze**

**zola e lardo di colonnata**

RADICCHIO E SPECK  
MARGHERITA  
QUATTRO STAGIONI  
QUATTRO FORMAGGI  
NAPOLI  
PROSCIUTTO  
CARCIOFI  
PEPE

**DOLCI**

**sorbetto al limone**

CASSATA SICILIANA  
CANNOLO  
MERINGA CON GELATO  
PROFITEROL  
TIRAMISU  
TORTE DELLA CASA  
COPPA DI GELATO  
CASSATA DI GELATO

**Pizze**

**zola e lardo di colonnata**

RADICCHIO E SPECK  
MARGHERITA  
QUATTRO STAGIONI  
QUATTRO FORMAGGI  
NAPOLI  
PROSCIUTTO  
CARCIOFI  
PEPE

**DOLCI**

PARMIGIANO CRUDO PARMA, FONTINA, KETCHUP  
PEPE TONNO, POMODORO MAIONESE

**JSCHETTE € 3**

SPECK E RADICCHIO  
POMODORI ESSICCATI  
MEDITERRANEA  
PORCINI  
CARCIOFI  
CARPACCIO E GRAN

PARMIGIANO CRUDO PARMA, FONTINA, KETCHUP  
PEPE TONNO, POMODORO MAIONESE

**JSCHETTE € 3**

SPECK E RADICCHIO  
POMODORI ESSICCATI  
MEDITERRANEA  
PORCINI  
CARCIOFI  
CARPACCIO E GRAN

menu del giorno

7

1-9.10.6

1-12-13-7

12-

**12**

9

1-5-9-12

1-9

i-13-12

1.12.13

1-12

6-14-7

12-9-7

12-13

**1-9**

9-12

1

1-9

1

1-12

**9**

**1-13-12**

12

12-6-5

12-9-3

13-7

§è

**9**

9

1-12

1-9-5

1-12-6-5

**1-12**

menu del giorno



18.00	22.00
18.00	22.00

20.00	22.00
18.00	22.00
20.00	22.00

menu del giorno

			18.00	22.00
			20.00	22.00
	14.30		20.00	22.00
	14.30		18.00	22.00
	14.30		18.00	22.00
	14.30		20.00	22.00
<b>sabato</b>	14.30		17.30	22.30
	14.30		18.30	22.00
	14.30	#NOME?	19.00	22.00
<b>domenica</b>	14.30	#NOME?	17.00	22.00
	14.30	#NOME?	18.00	22.00
<b>lunedì</b>	10/10/16			POMERIGGIO
	14.30	#NOME?		
	14.30	#NOME?		

menu del giorno

menu del giorno

			00.00	
0,00				
04.00	04.00			04.00
04.00	04.00		04.00	
00.00	00.00			
02.00	02.00			02.00
04.00	04.00	04.00		
02.00	02.00		02.00	



menu del giorno

04.00	04.00			04.00
02.00	02.00	02.00		
02.00	02.00		02.00	
04.00	04.00			04.00
04.00	04.00	04.00		
02.00	02.00		02.00	
05.00	05.00			05.00
03.30	03.30	03.30		
03.00	###		#NOME?	
05.00	###	#NOME?		
04.00	###		#NOME?	
		#NOME?	#NOME?	19.00.00
				#NOME?
00.00		#NOME?		

menu del giorno

menu del giorno

menu del giorno

# ***cantina***

VINI

# ***bibite***

## **rosso strutturato**

aglianico dell'Irpinia	€ 14,00
primitivo di Manduria	€ 16,00
lacrima di Morro d'Alba	€ 15,00
veneto rosso	€ 13,00
ripasso Valpolicella	€ 18,00
barbera d'Alba barrique	€ 18,00

chianti capsula rossa	€ 11,00
	€ 13,00
morellino di Scansano	€ 14,00
	€ 13,00
montepulciano d'Abbruzzo	€ 15,00
	€ 14,00

morellino di Scansano cl.375	€ 6,00
chianti cl.375	€ 6,00
nero d'Avola cl 375	€ 6,00
montepulciano d'Abbruzzo cl.375	€ 6,00

## **rosso giovane e frizzante**

barbera torre passeri	€ 10,00
bonarda Oltrepo secco-frizzante	€ 10,00
lambrusco montericco d.o.p.	€ 12,00
gutturnio dei colli Piacentini	€ 11,00
bonarda Oltrepo amabile	€ 11,00

## **bianco secco**

Est-est-est di Montefiascone	€ 12,00
lugana montunal	€ 15,00
falanghina ducato Sannita	€ 12,00
gewurztraminer	€ 15,00
greco di tufo ducato Sannita	€ 14,00

falanghina ducato Sannita cl.375	€ 6,00
greco di tufo del Sannio cl.375	€ 6,00

## **bianco frizzante**

ortugo	€ 12,00
--------	---------

## **birre**

birra al limone	cl 33	€ 3,00
birra Moretti	cl.66	€ 3,90
birra beck's	cl 33	€ 2,90
birra Poretti 5 luppoli	cl 33	€ 3,00
Birra 6 luppoli (rossa)	cl 33	€ 3,50

## **acqua minerale**

bottiglia	cl 55	€ 1,00
bottiglia	1litro	€ 2,50

## **bibite in lattina o bottigliette**

coca cola	€ 2,00
sprite	€ 2,00
aranciata	€ 2,00
coca zero	€ 2,00
acqua tonica	€ 2,00
the al limone	€ 2,00
the alla pesca	€ 2,00

## **calici**

vino rosso superiore	€ 3,50
vino bianco superiore	€ 3,50
flute di passito	€ 4,00
calice di prosecco	€ 4,50
calice di cartizze	€ 7,00

## **bollicine**

prosecco di Valdobbiad.extr dry	€ 13,00
cartizze superiore	€ 29,00
moscato spumante	€ 10,00
passito di Pantelleria	€ 14,00

## **sangria**

# **dessert**

## VINI

**dolci**

cannolo siciliano	€ 3,00
cassatina siciliana	€ 3,00
meringa con gelato	€ 4,00
delizia al limone	€ 4,00

**torte**

pastiera	pz.€ 4,00
profiterol	pz.€ 4,00

**torte della casa assortite € 3,00**

macedonia con frutta fresca	€ 4,00
fragole	€ 4,00
ananas	€ 4,00
aggiunta di gelato	

**gelati**

coppa di gelato	€ 3,00
affogato al caffè	€ 4,00
affogato con liquori	€ 4,50
coppa di iogurt	€ 2,50
iogurt con frutta fresca	€ 4,50
aggiunta di panna	€ 0,50
lella	€ 2,50
sorbetto	€ 2,50
cassata gelato	€ 6,00

## vino

barbera piasì	€ 15,00
aglanico	€ 10,00
barbera torre	€ 8,00
bonarda frizz	€ 10,00
bonarda secc	€ 5,40

chianti cl 375	€ 3,90
chianti	€ 5,80
dolcetto superiore	€ 10,50
lambrusco monterosso	<b>€ 12,00</b>
gutturnio	€ 7,90
lacrima morro	€ 10,50
montepulciano	€ 12,50
montepulciano375	€ 3,50
Morellino 375	€ 4,60
morellino scansa	€ 11,00
nebbiolo	€ 10,50
nero d'avola 375	€ 3,50
nero d'avola	€ 5,50
primitivo	€ 10,00

**bianchi**

Est-est-est	€ 6,00
fanghina	€ 5,40
Falanghina 375	€ 4,50
gewurztraminer	€ 12,00
lugana	€ 11,80
greco di tufo 375	€ 4,80
ortrugo	€ 6,90
Tavernello 1 lt	€ 2,60
Tavernello 250 cl	€ 1,00

**spumanti**

prosecco valdobiaden	€ 12,00
prosecco valdob.dry	€ 9,80
cartizze superiore	€ 24,00
moscato	€ 8,50
passito Pantelleria	€ 12,00
	€ 8,50

à

VINI



## menù di NATALE

### antipasti

alici marinate	hg 4,50
cappesante gratin	cd 5,00
carpaccio di pesci	hg 6,00
cocktails di gamberetti	hg 4,00
insalata capricciosa	hg 2,50
insalata di mare	hg 3,80
insalata russa	hg 1,50
panettone gastronomico	cd 77,50
panettone rustico	hg 67,00
anguilla marinata	hg 5,50
pesciolini in carpione	hg 3,20
salmone delicato	hg 8,00
piovra con patate	hg 3,50
tartine assortite	cd 2,10
tartare di tonno	hg 4,50
pate	hg 4,00
russa con tonno e radicchio	hg 2,00

### primi piatti

cannelloni di carne	hg 1,60
crepelle alla valdostana	hg 1,80
cannelloni con ricotta e spinaci	hg 1,50
crepelle al branzino	hg 2,20
gnocchi alla romana	hg 1,50
lasagne alla bolognese	hg 1,30
lasagne con verdure	hg 1,50
paella alla valenciana	hg 1,80

### secondi piatti

arrosto di vitello farcito	hg 4,00
filetto di branzino su patate	hg 4,00
fritto di pesci	hg 4,00
zuppa di pesci	hg 3,00
brasato	hg 3,20
vitello tonnato	hg 4,00
arrosto di vitello	hg 4,50
filetto di salmone al forno	hg 4,00
tartare di tonno	hg 4,20
roast beef	hg 44,50
baccala alla vicentina	hg 5,00
gulasch di cervo	hg 3,20
filetto di fassona con porcini	hg 4,50

## PEPE

Via MAGENTA,69

BUSTO ARSIZIO

TEL. 3463717489 -0331 679031

Cell. 3463717489

gastronomia

legnanese

via xx settembre,92

LEGNANO

Tel.0331 1521112

### contorni

patate al forno	hg 1,50
finocchi gratin	hg 2,00
misto di verdure cotte a vapore	hg 1,50
carciofi trifolati	hg 2,80
carciofi alla romana	hg 2,80
cipolline di Tropea	hg 2,50
porcini trifolati	hg 4,00

### ravioli

triangolo con cinghiale	
cappelletto valligiano	
quadroni di magro	
quadrucchi per brodo	
tortellini con cappone	
plin ripieno di arrostiti misti	

### formaggi

zola con mascarpone e noci	
brie con pere	

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI

**fino a giovedì 21**

[a pepe1946@gmail.com](mailto:a pepe1946@gmail.com)

## MENU NATALE

## MENU NATALE

2  
**arancir**

di

**riso**

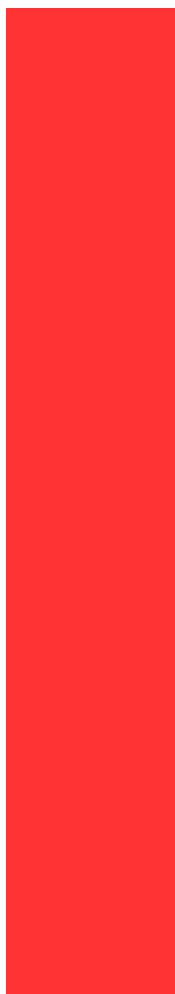
triangoli

**polpett**

## MENU NATALE



## MENU NATALE



ri

e

## MENU NATALE

a



## MENU NATALE

oggi

trippa

alla

milanese

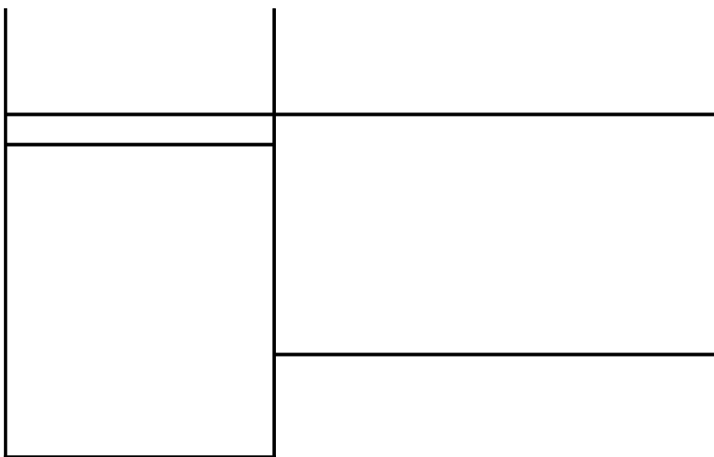
e

roast beef

e'gradita la prenotazione

4t

































































































































































































































































































































































































































































































































































































































































































































































































































































































































































l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k



l

l

k

k





l

l

k

k



l

l

k

k

