

THE PEPPERONE STORY

IT ALL
STARTED IN 2000

Un pensiero ad alta quota. Un sogno tra le nuvole diventato realtà. Così l'idea maturata in volo tra Milano e Toronto è oggi sinonimo di accoglienza, qualità, professionalità. Certo che Maurizio e Roberto Zanini, i "piloti" del lungo e sicuro volo del Pepperone, non hanno avuto una rotta facile, ma ogni volta hanno superato con sacrificio, entusiasmo e inventiva le inevitabili difficoltà. Una visione del lavoro, condensata nella parola famiglia, che è diventata uno stile di vita anche per i figli, a pieno titolo copiloti nella gestione di un'impresa conosciuta oltre i confini veronesi.

L'organizzazione, sia nella scelta della materia prima che nella conduzione del personale, è l'ingrediente base di una ricetta che ha nell'esperienza in continua evoluzione il "sapore" delle novità legate alla tradizione veronese. Basta guardarsi intorno al Pepperone per intuire nei volti di chi vi serve, nelle loro divise curate, nella preparazione dei tavoli e nella compostezza della clientela, che siamo e siete in un ambiente particolare. Come particolari e ricchi di significato sono i cimeli e le testimonianze di tanti campioni che fanno del Pepperone un vero e proprio museo dello sport "firmato", tra gli altri, da Sara Simeoni, Valentino Rossi, Niki Lauda, Mike Tyson, Larry Bird, Diego Armando Maradona, Deborah Compagnoni, Usain Bolt etc.

Su tutti veglia il Papa sportivo, Santo Giovanni Paolo II, del quale si possono ammirare il cappellino da sci e il bastone da passeggio in montagna.





I PIATTI CONSIGLIATI PER I PIÙ PICCOLI



MINI HAMBURGER (<i>aggiungi Bacon o Formaggio Cheddar + 1,00</i>) Accontentiamo anche i bambini: una porzione un po' più piccola di Carne fresca di puro Manzo (100 gr.), Maionese, Ketchup e Patatine a volontà!	7,60
FISH & CHIPS All British: Merluzzo dorato con il classico contorno di Patatine fritte.	13,30
FRIED CHICKEN Filetti di Pollo fritti e croccanti, ben accompagnati da ricciolute Patatine fritte.	12,50
GRILLED CHICKEN BURGER (<i>aggiungi Bacon o Formaggio Cheddar + 1,00</i>) Un vero Petto di Pollo grigliato (100 gr.) tra due fette di Pane, Maionese, Ketchup e Patatine a volontà!	11,20
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA Leggero e saporito (200 gr.), grigliato e servito con fragranti Patatine fritte o Verdure fresche.	13,20
GARGANELLI Garganelli con Ragù di Carne (100 gr.).	7,10
ORECCHIETTE Orecchiette al Sugo di Pomodoro (100 gr.).	6,70
PIZZA WURSTEL (<i>aggiungi Patatine Fritte + 1,00</i>) Salsa Pomodoro, Mozzarella e Wurstel.	7,00

Organizziamo feste di compleanno. Chiedi al personale per avere qualsiasi informazione.



Fried Chicken



APERITIVI

ANALCOLICI

CRODINO

GINGERINO

APERITIVO DELLA CASA ANALCOLICO

3,50

ALCOLICI

APEROL

BITTER CAMPARI

CAMPARI SODA

MARTINI BIANCO

MARTINI ROSSO

3,70

APERITIVO DELLA CASA ALCOLICO

SPRITZ APEROL

SPRITZ CAMPARI

LUGANA CALICE "SANTA CRISTINA"

PROSECCO CALICE

4,00

BARDOLINO CLASSICO CALICE

3,00

CUSTOZA CALICE

3,00

AMERICANO

5,00

MARGARITA FROZEN

5,50

MOJITO

5,50

Spritz Aperol



Mojito

Federal Nachos



Alette di Pollo



APPETIZERS E SPUNTINI



ONION RINGS

Croccanti e dorati Anelli di Cipolla.

5,70



FEDERAL NACHOS

Il Messico in un piatto: Nachos, Formaggio fuso, Pomodori, Mais, Sour Cream e il nostro inimitabile Chili con Carne cucinato per oltre 4 ore. Guarniti con Erba Cipollina.

12,90




HALAPENOS

Croccanti Peperoncini messicani ripieni di Formaggio Cheddar.

5,70



TRIS SCOTTADITO *(consigliato per 2/3 persone)*

Anelli di Cipolla fritti, Halapenos  e Bastoncini di Mozzarella per un'unica portata gustosa e croccante.

12,90



NUDI E CRUDI

Freschi di giornata: Bastoncini di Sedano, Carote, Peperoni e Zucchine da intingere nella nostra Salsa speciale.

5,90



NACHOS CON QUESO

Ormai li conoscete tutti, ma avete mai provato i nostri? Ci aggiungiamo Formaggio fuso, Salsa Piccante, Guacamole e Sour Cream fatti in casa.

11,20



BASTONCINI DI MOZZARELLA

Sfiziosi Bastoncini ripieni di Mozzarella filante.

5,70



BRUSCHETTA

Pane Toscano tostato pronto per essere insaporito con Pomodoro fresco condito con Olio all'Aglio EVO, Basilico fresco e Olive Nere Kalamata.

4,90



BAKED POTATO

Una bella Patata al Forno guarnita con Burro Aromatizzato oppure con Sour Cream, Bacon ed Erba Cipollina.

4,10



ALETTE DI POLLO

Prendi il volo verso Buffalo, NY! Alette tagliate e marinate dai nostri chef, fritte e servite con Salsa Blue Cheese e Sedano fresco. "Alettati"... che aspetti?

3 WINGS 5,70
...da 3 alette.

6 WINGS 9,90
...da 6 alette.

9 WINGS 13,10
...da 9 alette.

Tris Pepperone



Grilled Corn



Nudi e Crudi



APPETIZERS E SPUNTINI



PATAFRITTE

Patate fritte tagliate a "ricciolo".

4,60



WAVY FRIES

Patate fritte tagliate a "onda".

4,60



GRILLED CORN *(Pannocchia grigliata)*

Una vera e propria Pannocchia grigliata, insaporita con un pizzico di Sale e Burro fuso. Che bontà!

4,10



SANTA FE SPRING ROLL

Croccanti Involtini Primavera con Mais tostato, Formaggio Monterey Jack, Fagioli Neri, Peperoni Rossi e Halapenos serviti con la nostra Salsa speciale.

6,00



TRIS PEPPERONE *(consigliato per 2/3 persone)*

Alette di Pollo, Pane Toscano biscottato, Pomodoro fresco condito con Olio all'Aglio EVO, Basilico fresco e Olive Nere Kalamata, Bastoncini di Mozzarella e Salsa Blue Cheese in un'unica portata... che abbinata!

13,20



Santa Fe Spring Roll

Niçoise



Quinoa Salad



Chicken Caesar Salad



INSALATONE



QUINOA SALAD

13,20

Ricca, fresca, leggera: Quinoa, Fagioli Rossi, Cetrioli, Pomodori, Cipolla Rossa, Tonno, Avocado, Mele Marinate, Sesamo Nero, Special Dressing. Un connubio perfetto di sapori e leggerezza che sorprenderà il tuo palato!



CHICKEN CAESAR SALAD

14,40

La più famosa al mondo: Insalata Gentile, Formaggio Grana, Crostini e un Petto di Pollo grigliato tagliato a striscioline. La serviamo già condita con la nostra Salsa Caesar.



GRECA

11,60

Rigorosamente tale: letto di Insalata Gentile, Pomodori, Formaggio Feta, Cetrioli, Olive Nere Kalamata e Cipolla fresca.



BAHIA

12,80

Insalata Gentile, Gamberi sgusciati appena cucinati, Avocado, Crostini e Salsa fatta in casa: una delicata brezza di sapori!



MAURITIUS

12,60

Insalata Gentile, Pomodori scelti, Avocado, Mozzarella di Bufala, Bacon grigliato ed il profumo del Basilico.



NIÇOISE

13,80

La classica Provenzale: letto di Insalata Gentile, Tonno, Fagiolini, Pomodori scelti, Patate, Acciughe, Uova Sode e Olive Nere Kalamata.



VERDURE ALLA GRIGLIA E FORMAGGIO

9,90

Peperoni, Zucchine, Melanzane, Patate e Cipolla appena grigliati con la tipica Scamorza Affumicata.



COBB SALAD

16,10

Insalata Gentile già condita, Mais tostato, Bacon, Petto di Pollo grigliato con Salsa BBQ, Cipolla, Avocado, Fagioli Rossi, Pomodori, Cetrioli e Anelli di Cipolla fritti... sapori infiniti!



L'INVENTA INSALATA

a partire da 5,50

Se le nostre proposte ancora non ti soddisfano, puoi crearti l'insalata scegliendo tre fra gli ingredienti che ti proponiamo. Per ogni ulteriore ingrediente + 1,00

INGREDIENTI PER LA TUA INSALATA:

Acciughe
Avocado
Bacon
Basilico
Capperi
Carote
Cetrioli

Cipolla
Crostini
Fagiolini
Fagioli Rossi
Formaggio Feta
Formaggio Fontina
Formaggio Grana

Funghi Freschi
Insalata Gentile
Mais
Mele Marinate
Mozzarella di Bufala
Noci
Olive Nere Kalamata

Patate
Peperoni
Pomodori
Sedano
Tonno
Uova
Zucchine Grigliate

A richiesta condiamo la tua insalata con il nostro dressing
(Olio Extra Vergine di Oliva, Aceto Balsamico e Sale).

Fusilli di Kamut al Ragù di Carne



Strigoli in Salsa Primavera

Garganelli alla Cubana



PRIMI DI PASTA FRESCA

		100 gr.		160 gr.
AL POMODORO	Fusilli di Kamut			
	Spaghetti			
	Tagliatelle			
	Orecchiette	6,70		8,40
	Strigoli			
	Garganelli			
AL RAGÙ DI CARNE	Fusilli di Kamut			
	Spaghetti			
	Tagliatelle			
	Orecchiette	7,10		8,80
	Strigoli			
	Garganelli			
ALL'AMATRICIANA 	Fusilli di Kamut			
	Spaghetti			
	Tagliatelle			
	Orecchiette	7,10		8,80
	Strigoli			
	Garganelli			
AL PESTO GENOVESE	Fusilli di Kamut			
	Spaghetti			
	Tagliatelle			
	Orecchiette	7,30		9,10
	Strigoli			
	Garganelli			
ALLA PUTTANESCA 	Spaghetti	7,50		9,10
IN SALSA PRIMAVERA	Strigoli	7,50		9,10
ALLA CUBANA 	Garganelli	7,70		9,30
ZUCCA VIOLINA <i>(con Burro fuso e Salvia o Salsa al Pomodoro)</i>				
CARNE <i>(con Burro fuso e Salvia)</i>	Tortelli ripieni	7,90		

Cucinati espressi
al momento dell'ordine.

Rustica (tradizionale)



Il segreto della pizza è l'impasto! Possiamo accontentarti con 2 opportunità: tradizionale o alta e soffice (+ 1,50). A te la scelta!



Margherita (alta e soffice)

PIZZE CLASSICHE



PIZZE SPECIALI

MARINARA (no Mozzarella)

4,50

MARGHERITA

5,50

PROSCIUTTO COTTO

FUNGHI

ROMANA

SALAMINO PICCANTE

SALSICCIA DOLCE

7,00

WURSTEL

PATATE

MELANZANE

PROSCIUTTO E FUNGHI

8,00

TONNO E CIPOLLA

SPECK

PROSCIUTTO CRUDO

4 STAGIONI

4 FORMAGGI

CAPRICCIOSA

SALSICCIA DOLCE, GRANA E ORIGANO

SCAMORZA E PANCETTA AFFUMICATA

PROSCIUTTO, FUNGHI E SALAMINO PICCANTE

8,50

CONTADINA

Con Gorgonzola, Noci e Grana.

RUSTICA

Con Cipolla fresca, Gorgonzola e Salmينو Piccante.

MESSICANA

Con Chili e Salmينو Piccante.

LA MALGA

Con Scamorza, Ricotta, Grana, Gorgonzola e Salmينو Piccante.

8,70

MONTE BIANCO

Con Funghi freschi, Prosciutto Cotto e Philadelphia.

HAWAII

Con Prosciutto Cotto e Ananas.

DELICATA

Con Prosciutto Crudo e Gorgonzola.

INVIDIA

Con Peperoni grigliati, Zucchine grigliate, Grana e Speck.

GUSTOSA

Con Scamorza, Ricotta, Grana e Speck.

ORTOLANA

Con Carciofi, Grana, Verdure grigliate: Melanzane, Zucchine e Peperoni.

CASERECCIA

Con Scamorza, Cipolla fresca e Verdure grigliate: Melanzane, Zucchine e Peperoni.

9,40

FRESCOLINA

Con Pomodoro Fresco, Pesto alla Genovese in Olio di Oliva e Grana grattugiato.

US PEPPERONE

Con Salmينو Piccante, Peperoni, Olive Nere Kalamata, Funghi freschi e Cipolla.

Salsa Pomodoro e Mozzarella sono ingredienti base per tutte le nostre pizze.

Aggiunte da 1,00 fino a 2,00

Filetto di Manzo con Verdure Grigliate



Salmone alla Griglia con Verdure Fresche



Insalata Greca



PEPPERONE LIGHT

Kcal 950	QUINOA SALAD Ricca, fresca, leggera: Quinoa, Fagioli Rossi, Cetrioli, Pomodori, Cipolla Rossa, Tonno, Avocado, Mele Marinate, Sesamo Nero, Special Dressing. Un connubio perfetto di sapori e leggerezza che sorprenderà il tuo palato!	13,20
Kcal 253	NUDI E CRUDI Freschi di giornata: Bastoncini di Sedano, Carote, Peperoni e Zucchine da intingere nella nostra Salsa speciale.	5,90
Kcal 335	INSALATA GRECA Rigorosamente tale: letto di Insalata Gentile, Pomodori, Formaggio Feta, Cetrioli, Olive Nere Kalamata e Cipolla fresca.	11,60
Kcal 484	FUSILLI DI KAMUT AL POMODORO (100 gr.) Fusilli di Kamut cucinati espressi al momento dell'ordine.	6,70
Kcal 415	STRIGOLI IN SALSA PRIMAVERA (100 gr.) Strigoli di Pasta fresca cucinati espressi al momento dell'ordine.	7,50
Kcal 350	ORECCHIETTE AL POMODORO (100 gr.) Orecchiette di Pasta fresca cucinate espresse al momento dell'ordine.	6,70
Kcal 756	GARGANELLI AL PESTO GENOVESE (100 gr.) Garganelli di Pasta fresca cucinati espressi al momento dell'ordine.	7,30
Kcal 445	GRILLED CHICKEN BURGER CON VERDURE FRESCHE Un vero Petto di Pollo grigliato (100 gr.) tra due fette di Pane servito con Verdure fresche.	11,20
Kcal 560	FILETTO DI MANZO CON VERDURE GRIGLIATE Il re della griglia (200 gr.), tenero e succulento, cotto a piacere e servito con Verdure alla griglia.	22,30
Kcal 423	SALMONE ALLA GRIGLIA CON VERDURE FRESCHE Una porzione di Salmone grigliato (250 gr.) servita con Verdure fresche.	16,80
Kcal 418	PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON VERDURE FRESCHE Leggero e saporito (200 gr.), grigliato e servito con Verdure fresche.	13,20
Kcal 301	ZEUS CREAM Yogurt Greco, Miele e Noci per un connubio di sapori freschi e delicati.	5,00
Kcal 125	PIATTO DI ANANAS Ananas Sudamericano tagliato al momento.	7,90

Umami Burger



Rendi il tuo Burger 100% Plant Based



Richiedilo al momento dell'ordine (+ 1,50)



BBQ Burger



Quindici Burger



BURGERS & FRIES



CHEESE BURGER CHEESE

Hamburger di puro Manzo (170 gr.) e doppio Formaggio Cheddar.

11,50



PEPPERONE BURGER

Peperoni, Melanzane, Zucchine e Cipolla grigliati su una bella fetta di Manzo succulento (170 gr.).

11,70



CALIFORNIA BURGER

170 gr. di puro Manzo, Guacamole homemade e Bacon grigliato...
...una vera delizia per il tuo palato!

11,70



BIG BURGER *(no Plant Based)*

2 Hamburgers di Manzo (200 gr.), Bacon, Formaggio Cheddar, Pomodoro, Insalata e Salsa Pepperone homemade.

12,90



BBQ BURGER

Hamburger di puro Manzo (170 gr.), doppio Formaggio Cheddar, Bacon, Onion Rings e Salsa BBQ: un ottimo feeling!

13,60



GRILLED CHICKEN BURGER

Un vero Petto di Pollo grigliato (100 gr.) tra due fette di Pane.

11,20



UMAMI BURGER

L'essenza del sapore si fa hamburger! 170 gr. di puro Manzo, Bacon, scaglie di Formaggio Grana e una Salsa straordinariamente unica.

14,90



QUINDICI BURGER

170 gr. di puro Manzo, doppio Cheddar, Bacon, Pomodoro, Cipolla, Cetriolini, Insalata e Salsa speciale creata dai nostri chef.

14,90



me1BURGER

Niente da aggiungere... è tornata una vera icona di Verona degli anni 80.
170 gr. di puro Manzo, Ketchup, Senape, Pomodoro, Cetriolini e Insalata.

13,40

Aggiungi Bacon o Formaggio Cheddar (+ 1,00).

Tutti i nostri hamburger vengono serviti con Pane Brioche senza Sesamo.

Plant Based



composto esclusivamente da ingredienti di origine vegetale.



INVENTA FRITTATA

Creala come vuoi tu!

Alla classica frittata puoi aggiungere massimo 5 ingredienti tra quelli che ti proponiamo, per un Piatto Unico davvero notevole accompagnato da Insalata, Pomodori freschi, Pane tostato e Burro. Che spettacolo!

a partire da 9,50

per ogni ulteriore ingrediente (max 5) + 1,00

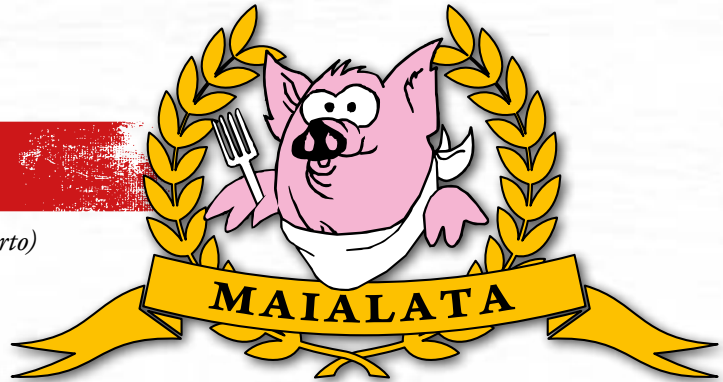
INGREDIENTI PER L'INVENTA FRITTATA:

Bacon	Mozzarella	Prosciutto Cotto
Basilico	Noci	Ricotta
Capperi	Olive Nere Kalamata	Salamino Piccante
Cipolla	Patate	Salsiccia Dolce
Fagioli Rossi	Peperoni	Scamorza Affumicata
Form. Grana	Pesto	Tonno
Funghi Freschi	Philadelphia	Wurstel
Gorgonzola	Pomodori	Zucchine

LA MAIALATA

È un'occasione speciale
per una festa senza eguali!

(non è disponibile per l'asporto)



L'ospite principale è un maialino di 30/35 kg, cucinato sulla nostra griglia per più di 6 ore; per organizzare l'evento puoi chiedere informazioni al nostro personale. Ogni ospite riceverà una stupenda T-Shirt ricordo. Prenotazione minima 15 persone.

- Antipasto: Bruschetta al Pomodoro fresco, Aglio e Basilico;
- Piatto Unico: Maialino cucinato sulla nostra griglia;
- Contorni: Insalata mista e Patatine fritte a ricciolo *(a riordino)*;
- Bevande: Acqua naturale e frizzante, Vino bianco e rosso della casa, Birra *(a riordino)*;
- Dessert: Tiramisù della casa;
- Caffè e Liquore della casa.

35,00



SIDE DISH



ASPARAGI GRIGLIATI

Asparagi cucinati sulla nostra griglia e insaporiti con Olio di Sesamo tostato.

7,50



PURÈ DI PATATE CON BACON

Proprio come quello che faceva la nonna con l'aggiunta di Bacon ed Erba Cipollina... che spettacolo! *(a richiesta senza Bacon)*



PATAFRITTE

Patate fritte tagliate a "ricciolo".

4,60



WAVY FRIES

Patate fritte tagliate a "onda".



CRAUTI

Come in Baviera, saltati con Burro e Bacche di Ginepro!



RISO BASMATI

Cotto al vapore per accompagnare i tuoi piatti preferiti!



GRILLED CORN *(Pannocchia grigliata)*

Una vera e propria Pannocchia grigliata, insaporita con un pizzico di Sale e Burro fuso. Che bontà!

4,10



BAKED POTATO

Una bella Patata al Forno guarnita con Burro Aromatizzato oppure con Sour Cream, Bacon ed Erba Cipollina.

Baked Potato



Long Beef



Burrito



Club Sandwich

SANDWICHES



CLUB SANDWICH

15,60

Pane Bianco tostato, Maionese, Senape, Petto di Pollo grigliato, Insalata, Pomodoro e Bacon croccante... ne diventerai un vero Amante! Servito con Patate fritte Wavy.



LONG BEEF

14,20

120 grammi di Roastbeef, Pane caldo e morbido, Formaggio Cheddar, Insalata, Pomodoro, rondelle di Cetrioli in agrodolce, Filetti di Peperone fresco, Olio, Sale, Pepe. Servito con Patatine fritte... ti basta?



GIANT FISH

13,20

Morbido Pane caldo, un Filetto da 120 gr. di Merluzzo panato e fritto, Salsa Tartara, con l'Insalata fresca ed inizia la festa, naturalmente con Patatine fritte a ricciolo.



CHILI WRAP

14,10

Avvolgiti nel gusto di una Tortilla ripiena di succulento Chili caldo, Formaggio Cheddar, Peperoni grigliati, Pomodoro, Mais, Cipolla fresca e Insalata. Ti cambierà la giornata!



BURRITO

15,60

Semplicemente Mexico: Filetti di Pollo saltati con Peperoni, Cipolla grigliata e Spezie, Formaggio Cheddar, Riso Basmati, Insalata, Pomodoro, Mais, Fagioli Rossi, Cipolla fresca e la nostra famosa Panna Acida. Un piatto di cui resterai innamorato! Servito con Pannocchia grigliata.

Per tutti i cibi è in funzione il servizio d'asporto
ad eccezione di quelli contrassegnati.

Nel nostro menu alcuni prodotti all'occorrenza e/o stagionalità,
all'origine possono essere trattati con la catena del freddo.

Chicken Paradise



Mr. Pollo Cajun




Chicken Teriyaki

SPECIALITÀ DI POLLO



CHICKEN PARADISE

16,40

Un'intrigante incontro di sapori: Fried Chicken, Mr. Pollo Cajun  e Alette di Pollo serviti con Purè di Patate con Bacon, Erba Cipollina, Patatine fritte Wavy, Sedano Fresco, Salsa Agrodolce e Salsa Blue Cheese... fantastico!



FRIED CHICKEN

12,50

Filetti di Pollo fritti e croccanti, ben accompagnati da ricciolute Patatine fritte.



PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

13,20

Leggero e saporito (200 gr.), grigliato e servito con fragranti Patatine fritte.



1/2 POLLO ALLA GRIGLIA

15,30

Cotto sulla nostra griglia, ben saporito per farti vivere un'esperienza davvero indimenticabile! Servito con Patatine fritte Wavy.



CHICKEN TERIYAKI

16,90

I sapori del Giappone conquisteranno il tuo palato!

Petto di Pollo grigliato (200 gr.) arricchito con la nostra salsa Teriyaki, Punte di Asparagi grigliate insaporite con Olio di Sesamo tostato e Riso Basmati. Ne sarete entusiasmati!



PETTO DI POLLO "MONTEREY"

15,90

Grigliato (200 gr.), ma arricchito con la Salsa Barbeque, Formaggio fuso e il Bacon, è un'eccellente combinazione di sapori da non lasciarsi scappare.

Servito con Guacamole, Insalata Gentile, Pomodori, Mais e Cipolla fresca.



MR. POLLO CAJUN

15,30

"Siamo in Louisiana..."

Filetti di Pollo fritti e speziati con Erbe aromatiche della cucina Cajun,

Purè di Patate con Bacon, Erba Cipollina e Salsa Agrodolce.

Il tuo palato... sarà estasiato!

Senza glutine all'origine

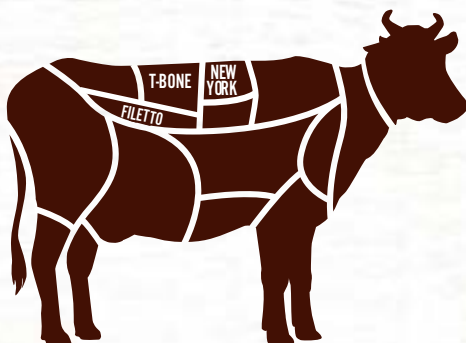
Vi ricordiamo che Pepperone Restaurant non è un ambiente privo di glutine. I prodotti del menù sono realizzati in cucina con le nostre mani, ma pur prestando la massima attenzione durante la preparazione, si possono verificare "contaminazioni" dei prodotti senza glutine: le attrezzature utilizzate (piani di lavoro, saladette, forni, friggitorici...) sono infatti comuni. Per queste ragioni, non possiamo assicurare l'assoluta assenza di glutine da qualsiasi prodotto del menù (anche per quelli che, in origine, sono senza glutine).

T-Bone Steak



Beef Teriyaki

PROPOSTE DI MANZO



T-BONE STEAK

29,90

Qualità Pepperone: 600 gr. di Fiorentina grigliata a vostro piacere, con i famosi Onion Rings ed una "montagna" di Patatine fritte.



FILETTO

22,30

Il re della griglia (200 gr.), tenero e succulento, cotto a piacere e servito con una calda Patata al Burro Aromatizzato.



NEW YORK STRIP

22,60

Controfiletto di Manzo (350 gr.) per soddisfare i palati più esigenti, con Pomodoro, Bastoncini di Cetrioli e la delicata Salsa Blue Cheese.



BEEF TERIYAKI

25,50

I sapori del Giappone cattureranno il tuo palato! Filetto di Manzo grigliato (200 gr.) arricchito con la nostra Salsa Teriyaki, Punte di Asparagi grigliate insaporite con Olio di Sesamo tostato e Riso Basmati. Ne sarete appagati!



FAJITAS

19,90

Gustose striscioline di Manzo e Pollo saltate con Peperoni, Cipolla e Tequila. Servite insieme ad Insalatina fresca, Mais, Guacamole homemade e 2 Tortilla calde.



CHILI CON CARNE

18,80

Macinato di Carne con i famosi Fagioli Messicani, in un saporito mix dal gusto intenso e leggermente piccante accompagnato da Insalata fresca, Pomodori, una Patata al Forno con Sour Cream, Bacon ed Erba Cipollina e 2 Tortilla calde.

Grigliamo la carne a vostro piacimento, cottura al sangue, media o ben cotta.
I tempi di servizio possono variare in base alla particolarità delle vostre richieste.



CLASSICO DI MAIALE



BARBEQUE RIBS *(a richiesta le cuciniamo senza Salsa)*

Le nostre Costine di Maiale con Salsa Barbeque sono una prelibatezza che non potrai dimenticare! Servite con Patatine fritte a ricciolo.

(5 pz.) 15,40

(10 pz.) 21,60



STINCO

Un salto in Tirolo: Stinco di Maiale cucinato al forno e servito con Patate fritte Wavy e Crauti saltati con Burro e Bacche di Ginepro.

16,80



DINOSAURUS STEAK

Una bella Bisteccona di Coscia di Suino: 700 gr. di bontà. Il contorno puoi sceglierlo tra Patatine fritte, Verdure fresche o una calda Patata al Forno.

24,30



MULTIGUSTI 2.0

Una succulenta visione: le nostre Barbeque Ribs, Petto di Pollo e il Filetto di Manzo grigliati, Patatine fritte, Onion Rings e Bastoncini di Carote in un'unica portata. Cosa vuoi di più?

22,90



Barbeque Ribs

Gran Fritto Misto



Salmone Teriyaki

CONSIGLIATI DI PESCE



SALMONE TERIYAKI

18,80

Salmone grigliato (250 gr.) arricchito con la nostra Salsa Teriyaki, Punte di Asparagi grigliate insaporite con Olio di Sesamo tostato e Riso Basmati. Ne uscirete appagati!



SALMONE ALLA GRIGLIA

16,80

Una porzione di Salmone grigliato (250 gr.) servita con una Baked Potato con Burro Aromatizzato.



GRAN FRITTO MISTO

15,20

Gamberi Sudamericani e Totani dell'Atlantico accuratamente selezionati.



FISH & CHIPS

13,30

All British: Merluzzo dorato con il classico contorno di Patatine fritte.

Se avete allergie o intolleranze al cibo rivolgetevi al manager.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni

superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

22.11.2011 *Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea* L 304/43 IT (1)



VINI BIANCHI

CUSTOZA DOC	12,80
LUGANA "SANTA CRISTINA" 0,375 Lt.	11,80
LUGANA "SANTA CRISTINA"	18,80

VINI ROSSI

VALPOLICELLA CLASSICO	14,60
VALPOLICELLA SUPERIORE 0,375 Lt.	11,80
VALPOLICELLA SUPERIORE	21,80
CHIANTI CLASSICO	15,60
AMARONE	40,00

VINI CALICE

PROSECCO	4,00
LUGANA "SANTA CRISTINA"	4,00
CUSTOZA	3,00
BARDOLINO CLASSICO	3,00

BOLLICINE

MOËT CHANDON	72,50
DOM PERIGNON	270,00
PROSECCO	18,00
PROSECCO MAGNUM 1,5 Lt.	32,00
MOSCATO	14,00



ALLA SPINA

	0,50 Lt.	0,80 Lt.	1 Lt.
BIONDA			
			
WEIZEN			
			
AMBRATA			
	5,70	7,80	9,80
BLANCHE			
			
KOZEL DARK			
			

DEGUSTAZIONE BIRRA

"LE 5 SORELLE"	7,20
-----------------------	------

Una fantastica opportunità per assaggiare 5 diverse tipologie di birra alla spina.

IN BOTTIGLIA 0,33 Lt.

VIENNA LAGER "CANEDIGUERRA"	
AMERICAN IPA "CANEDIGUERRA"	
TRIPPEL "CANEDIGUERRA"	
BIRRA ANALCOOLICA	
GUINNESS	
PERONI SENZA GLUTINE	

5,00

BEVANDE

ALLA SPINA 0,50 Lt.

PEPSI ZERO		
		
SCHWEPES LIMONE	LIPTON ICE TEA LIMONE	
		
SCHWEPES TONICA	LIPTON ICE TEA PESCA	4,50
		
SCHWEPES ARANCIA	7 UP	
		

BIBITE

PEPSI	
	
CEDRATA TASSONI	
	
CHINOTTO	3,50
	
ARANIATA AMARA	
	

VINO DELLA CASA

	1/4 Lt.	1/2 Lt.	1 Lt.
CUSTOZA BARDOLINO	3,60	5,90	9,40

L'ACQUA

	1/2 Lt.	1 Lt.
NATURALE FRIZZANTE	1,90	2,90

SUCCHI DI FRUTTA

ACE	ARANCIA	
		
ANANAS	PESCA	3,10
		

Zeus Cream



Cremeo



Gelatte



Tiramisu



DESSERTS



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

4,50

Per chi non sa decidersi: un po' Dessert, un po' Gelato, con Crema al Cioccolato.



PROFITEROLES

4,90

Morbidi Bigné affogati nel Cioccolato, ripieni di una deliziosa Crema.



TIRAMISÙ

5,20

Funziona sempre!



ZEUS CREAM

5,00

Yogurt Greco, Miele e Noci per un connubio di sapori freschi e delicati.



CREMEO

7,90

Un soffice Tortino Caldo con cuore di Cioccolato Fondente ricoperto dal nostro Gelato al Fiordilatte e Granella di Nocciole... è qualcosa che ti lascerà senza parole!



PIATTO DI ANANAS

7,90

Ananas Sudamericano tagliato al momento.



SORBETTO AL LIMONE

2,50

Per concludere al meglio!



SORBETTO AL CAFFÈ

2,50

Un'ottima alternativa!



Gelatte (non è disponibile per l'asporto)

4,50

Crealo come vuoi! Partendo dal Gelato al Cioccolato, al Fiordilatte o tutti insieme, puoi personalizzarlo aggiungendo massimo 5 ingredienti tra quelli che ti proponiamo.

INGREDIENTI PER IL TUO GELATTE:

Scaglie di Cioccolato

Topping Frutti di Bosco

Nutella

Caramello

Granella di Nocciole

Sciroppo d'Acero

Miele

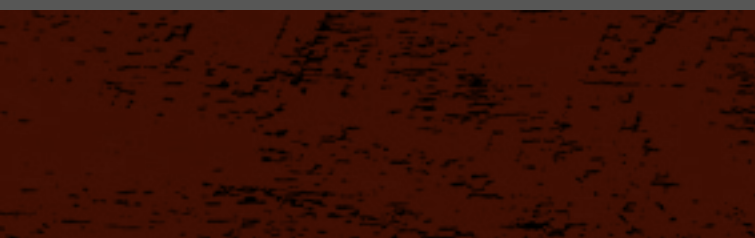
Panna

+ 0,50

+ 1,00



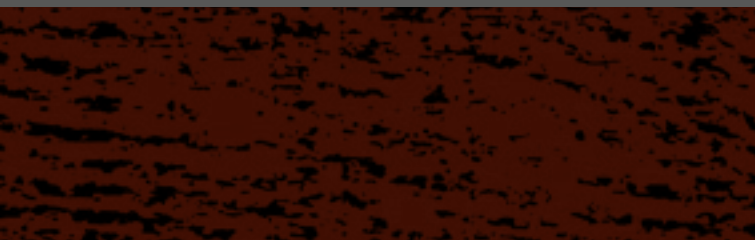
Raspberry Cheese Brulee (Lampone)



Torta calda di Mele



Mango Passion Cheesecake



Brownie Chocolate





DESSERTS FROM USA

OREO

Pezzi di Biscotto Oreo immersi in una Crema di Cioccolato Bianco e cosparsi da una pioggia di morbido Cioccolato Fondente.

CHOCOLATE PEANUT BUTTER CAKE

Croccante Burro di Arachidi, leggero Cioccolato al Latte, Caramello, tutto questo su un Brownie al Cioccolato... diventerai matto!

TORTA DI NOCI PECAN

Il leggero sapore del Bourbon americano incontra le Noci Pecan e il Caramello alla Cannella. Un vero gioiello!

TORTA CALDA DI MELE

Sofficissima Pasta Frolla ripiena di Mele Granny, ricoperta da cremoso Caramello alla Cannella. Che sballo!

BROWNIE CHOCOLATE

Goloso dessert a strati di Cioccolato... indimenticabile!

7,10

RASPBERRY CHEESE BRULEE (LAMPONE)

Golosissimo mix di Cheesecake e Crema al Lampone fa di questo dessert un grande campione.

NEW YORK CHEESECAKE

Gusto fresco e cremoso per un dessert delicato.

MANGO PASSION CHEESECAKE

Uno strato di Crema ai Frutti della Passione, al Cioccolato Bianco e al Mango con un unico fresco sapore di Lime e Vaniglia... che meraviglia!

BLUEBERRY CHEESE BRULEE (MIRTILLO)

Cheesecake al Cioccolato Bianco con Crema di Mirtilli del Maine. Con le sue proprietà antiossidanti ne diventerete dei veri amanti!

6,50



SUPERALCOLICI

AMARI

AMARETTO DI SARONNO
BRANCA MENTA
AMARO DEL CAPO
FERNET BRANCA
JAGERMAISTER
MONTENEGRO
UNICUM
BRAULIO

4,00

BRANDY E COGNAC

VECCHIA ROMAGNA 4,00
CARLOS PRIMERO 6,00

VODKA

BELVEDERE 5,00

RUM

PAMPERO ANN. 40 5,00

LIQUORI DOLCI

SAMBUCA
LIMONCELLO
BAILEYS
ANIMA NERA
GRAND MARNIER

4,00

GRAPPE

CANDOLINI 4,00
PRIME UVE 4,50
BARRIQUE 903 5,00

WHISKEY

JACK DANIEL'S 5,00
LAGAVULIN 8,00

TEQUILA

JOSÈ CUERVO ESPECIAL 5,00



CAFFETTERIA

CAFFÈ 1,50
CAFFÈ CORRETTO 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO 1,50
CAFFÈ D'ORZO 2,00
CAPPUCCINO 2,00
CIOCCOLATA 2,00

THE CALDO 2,00
CAMOMILLA 2,00
LATTE CALDO / FREDDO 1,80
LATTE MACCHIATO 2,50
CAFFÈ SHAKERATO 3,50
CAFFÈ AMERICANO 2,00

LONG DRINKS AND COCKTAILS

ANALCOLICI

SIoux

Granatina, Succo d'Arancia, Pesca,
Ananas.

5,00

ALCOLICI

PINACOLADA

Rum, Sciroppo di Cocco,
Succo d'Ananas.

GIN TONIC

Gin, Tonic Water.

GIN LEMON

Gin, Limonata.

6,00

COCKTAILS

LONG ISLAND ICE TEA

Vodka, Tequila, Gin, Rum, Pepsi,
Succo di Limone.

7,00

MARGARITA FROZEN

Tequila, Triple Sec, Lime.

5,50

MOJITO

Rum, Zucchero, Lime
e Menta Fresca.

5,50

CAIPIROSKA

Vodka, Lime, Zucchero.

5,50

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA

Vodka, Lime, Zucchero
e Sciroppo di Fragola.

5,50



Sempre aperto

7 su **7**

Cucina aperta fino alla chiusura del ristorante.

Per richieste particolari o se avete allergie al cibo rivolgersi al manager.

Il consumo e la vendita di bevande alcoliche sono vietate ai minori di 18 anni.

AREA GIOCHI PER BAMBINI

LOCALE CERTIFICATO "FAMILY IN PROVINCIA DI VERONA"



I pagamenti con fattura vanno richiesti prima del conto.

Chiedi il conto al tavolo, grazie!

Servizio e coperto 2,00

LambWeston 
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

**Per take away:
ordina.pepperone.com**

Per info, contatti e prenotazioni:

☎ 045 8775455 - info@pepperone.com

www.pepperone.com

Prenotate e vi serviremo meglio!

Vuoi lavorare con noi?

Compila il form che trovi sul nostro sito!

