

Le verdure

the vegetables

Antipasti - appetizers

Involtini di farina di riso e verdure, basilico,
salvia balsamica e salsa "teriyaki"

Rice flour rolls and vegetables, basil, balsamic sage
and teriyaki sauce

ALLERGENS: glutine (gluten) - latticini (milk) - sedano (celery) - Uova (eggs)

€. 15,00

Savarin di ricotta e rosmarino, mousse di peperone
e biscotto salato

Ricotta and rosemary savarin, pepper mousse and savory biscuit

ALLERGENS: glutine (gluten) - latticini (milk) - sedano (celery) - Uova (eggs)

€. 15,00

Primi - first course

Risotto al topinambur mantecato con pecorino di grotta
e caramello al vino rosso

Risotto with Jerusalem artichoke creamed with
cave pecorino and red wine caramel

minimo due persone , tempo di cottura 20 minuti

ALLERGENS: latticini (milk) - sedano (celery)

€. 16,00

Gnocchi "3C" (castagne, cavolo nero e cavolfiore)
con croccante di grissini speziati

Gnocchi "3C" (chestnuts, black cabbage and cauliflower)
with crunchy spiced breadsticks

ALLERGENS: glutine (gluten) - latticini (milk) - sedano (celery) - Uova (eggs)

€. 16,00

Secondi - Main dishes

Praline di zucca su crema di spinaci e cialde croccanti

Pumpkin pralines on spinach cream and crunchy wafer

ALLERGENS: glutine (gluten) - latticini (milk) - sedano (celery) - Uova (eggs) - frutta a guscio (nuts)

€. 18,00

Tortina ai porri, vellutata di gorgonzola e
polvere di olive

Leek tart, gorgonzola cream and olive powder

ALLERGENS: glutine (gluten) - uova (eggs) - latticini (milk) - sedano (celery)

€. 18,00

Il pesce

the fish

Antipasti - appetizers

*Soprassata di polpo tiepida con insalata belga
caramellata e polvere di prezzemolo*

Warm octopus soprassata with caramelized Belgian salad
and parsley powder

ALLERGENS: pesce (fish) - sedano (celery)

€. 18,00

*Filetto di trota in croccante di patate viola, emulsione
all'arancia e timo su pure di lenticchie*

Trout fillet in crispy purple potatoes, orange and
thyme emulsion on lentil puree

ALLERGENS: glutine (gluten) - pesce (fish) - latticini (milk) - sedano (celery)

€. 18,00

Primi - first course

*Agnolotti di rapa rossa ripieni di baccalà mantecato e
crema di broccoli*

Red turnip agnolotti stuffed with creamed cod and broccoli
cream

ALLERGENS: glutine (gluten) - pesce (fish) - latticini (milk) - sedano (celery) - Uova (eggs)

€. 21,00

*Spaghetto quadrato fresco con calamari e
lardo di Colonnata*

Fresh square spaghetti with calamari and Lardo di Colonnata

ALLERGENS: glutine (gluten) - pesce (fish) - latticini (milk)
sedano (celery) - Uova (eggs)

€. 21,00

Secondi - Main dishes

*Trancio di ombrina con finocchi alla salvia su
vellutata di ceci ed olio alla vaniglia*

Slice of croaker with fennel and sage on chickpea
cream and vanilla oil

ALLERGENS: pesce (fish) - latticini (milk) - sedano (celery)

€. 24,00

*Baccalà al vapore con patate, broccolo romano,
acciughe e crumble di mais al tartufo nero*

Steamed cod with potatoes, Roman broccoli,
anchovies and corn crumble with black truffle

ALLERGENS: glutine (gluten) - pesce (fish) - latticini (milk) - sedano (celery)

€. 24,00

La carne

the meat

Antipasti - appetizers

Pane al vapore con stracotto di manzo, maionese al cumino e curcuma e nido di carote

Steamed bread with beef stew, cumin and turmeric mayonnaise and carrot nest

ALLERGENS: glutine (gluten) - latticini (milk) - sedano (celery) - uova (eggs)

€. 17,00

Petto di faraona marinato alla soia con millefoglie di zucca e crema di sedano rapa

Guinea fowl breast marinated in soy with pumpkin millefeuille and celeriac cream

ALLERGENS: latticini (milk) - uova (eggs)

€. 17,00

Primi - first course

Maccheroncini con sminuzzato d'anatra al vin santo e cipolla in agrodolce

Macaroni with chopped duck with vin santo and sweet and sour onion

ALLERGENS: glutine (gluten) - latticini (milk) - sedano (celery) - Uova (eggs) - solfiti (sulphite)

€. 20,00

Tortelli di cime di rapa ripieni di capriolo su fonduta di taleggio e ristretto di lamponi

Turnip top tortelli stuffed with venison on taleggio fondue and raspberry puree

ALLERGENS: glutine (gluten) - latticini (milk) - sedano (celery) - Uova (eggs)

€. 20,00

Secondi - Main dishes

Guancia di vitellone panata alle erbe, patate al tè verde e giardiniera di zucca allo zenzero

Veal cheek breaded with herbs, potatoes with green tea and ginger pumpkin giardiniera

ALLERGENS: latticini (milk) - sedano (celery) - Uova (eggs) - solfiti (sulphite)

€. 22,00

Filetto di maiale alle nocciole con pure di cavolfiore e salsa alla liquirizia

Pork fillet with hazelnuts and cauliflower puree and liquorice sauce

ALLERGENS: sedano (celery) - frutta secca a guscio (nuts) - latticini (milk)

€. 22,00

Gentile Cliente benvenuto al Pepenero,
crediamo nella cucina a "frigorifero zero",
sempre fresca e con menù che cambiano molto
spesso, a seconda del mercato.
Vogliamo offrirvi sempre la miglior materia prima
riducendo al massimo gli scarti e
le plastiche di conservazione.

Vi proponiamo per tutti i commensali
dello stesso tavolo tre menù
degustazione:

offers for all the guests of the same table four menu
'tasting:

Menù vegetariano

€.40,00 senza vini €.55,00 inclusi 4 vini abbinati

Menu' di terra

€.45,00 senza vini €.60,00 inclusi 4 vini abbinati

Menu' di mare

€.55,00 senza vini €.70,00 inclusi 4 vini abbinati

tutti e tre a seconda della tipologia scelta con
gli assaggi dei due antipasti, i due primi, un
secondo a scelta ed un dessert a sorpresa.

all three depending on the type, with two appetizers, the
two first courses, a second course of your choice and a
surprise dessert.

Pane artigianale e coperto €. 4,00
artisan bread and cover €. 4.00

Acqua minerale San Pellegrino e Panna €. 3.00

TUTTE LE FARINE ED I LEGUMI CHE USIAMO PER FARE IL PANE, LA PASTA E VARI
USI UN CUCINA SONO DELL'AZIENDA BIOLOGICA MONTORZO DI SAN MINIATO.

(i campi sono visibili dalle nostre finestre)

E LE TROVATE IN VENDITA IN ESCLUSIVA NELLA NOSTRA GASTRONOMIA
TERÁ IN CENTRO STORICO SEMPRE A SAN MINIATO O NELLA SEDE
DELL'AZIENDA AGRICOLA.