



PEPENERO

RISTORANTE



CARTA DEI DOLCI

Pastry Chef

Lorenzo Dani, classe 1977, allievo di Paolo Sacchetti della pasticceria Nuovo Mondo di Prato presso cui ha lavorato per 18 anni, ha maturato inoltre ulteriori esperienze formative presso i pasticceri Cedric Grolet, Amaury Guichon, Melissa Coppel, Johan Martin e Antonio Bachours.

Tutti i dolci presenti in carta possono essere anche acquistati da asporto nel nostro laboratorio.

DOLCI

CLASSICO

Paris - Brest: pasta choux croccante al cioccolato, mouselline alla nocciola
dieci euro

Vacherin: meringa, gelato alle fragole, fragole, panna
dieci euro

Interpretazione del cocodrillo di Carmignano: biscotto alle mandorle, Marsala vergine,
cremoso allo zabaione e al cioccolato
sette euro

Rum Proibido servito con cioccolato artigianale fondente al 75 % Trinci
quattordici euro

INNOVAZIONE

Uovo primordiale: mango, frutto della passione, wasabi
dieci euro

Brownie al cioccolato: caramello salato, cremoso di gianduia
dieci euro

Cocktail Bellini sbagliato: pesca soffiata, confettura di pesca, mousse al prosecco
dieci euro



Vini Dolci

al calice (Metodo coravin)

Tio Pepe Palomino fino (Spagna)
cinque euro

Butler Nephew Port 10 years (Portogallo)
sei euro

Castelgreve Vin Santo di Chianti Classico 2009
sei euro

Montefabbrello Ansonica Passito 2016
cinque euro

Montefabbrello Aleatico dell'Elba Passito 2016
otto euro

Marchesi di Montalto Riesling Oltrepò Pavese
cinque euro

Angarano Torcolato (Breganze-Veneto) Ris.S.Biagio 2014
cinque euro

Zavalloni Albana di Romagna Dolce 2016
quattro euro

Feudi Salentini Philia dolce primitivo 2015
cinque euro

Mansio Moscato di Siracusa Passito 2015
cinque euro



Vini Dolci

al calice (Metodo coravin)

Hibiscus Zibibbo passito Zhabib 2016

sei euro

Feudo San Severino Moscato passito Governo Saracena

sei euro

Napolini Montefalco Sagrantino Passito

sette euro

Albino Armani Recioto della Valpolicella

sette euro

Gracia Pedro Ximenez Montilla Moriles

sei euro e cinquanta

Kracher Beerenauslese 2015 (Austria)

otto euro

Samos Moscato di Samos Passito liquoroso 2016 (Grecia)

cinque euro



Caffè artigianali

della Torrefazione Trinci

I nostri caffè verranno serviti in accompagnamento ad una piccola pasticceria. Il caffè Trinci viene tostato a legna con passione. Le miscele e i singoli sono il risultato della curiosità e dell'esperienza di Andrea Trinci e del suo rispetto per la tradizione del caffè all'italiana.

Ginseng

tre euro e cinquanta

Decaffeinato

due euro e cinquanta

Orzo

due euro e cinquanta

Espresso

due euro e cinquanta

Since 1939

Caffè corposo, equilibrato e persistente con spiccate note di cioccolato fondente fedele alla tradizione dell'espresso all'italiana

tre euro



Caffè artigianali

della Torrefazione Trinci

Guatemala 100% arabica

Raccolto a mano, cresce tra i 1500 e i 2000 metri. Varietà tipica Bourbon e cattura. Coltivazione "bajo sombra", le piante crescono all'ombra. Caffè S.H.B. Strictly Hard Bean tra i migliori al mondo. Seducente ed intrigante con sentori di fiori e di miele accompagnati da una piacevole nota di caramella. Certificazione Presidi Internazionali Slow food

tre euro e cinquanta

Ethiopia 100% arabica

Cresce tra i 1500 ed i 1800 metri e raccolto esclusivamente a mano. La coltivazione è fatta ancora con sistemi antichi e questo conferisce la caratteristica di caffè biologico naturale al prodotto. Profumo intenso, notevole persistenza aromatica con spiccate note agrumate.

tre euro e cinquanta

Jamaica Blue Montain

E' il più desiderato, il caffè delle Case Reali e di tutti coloro che vogliono concedersi il meglio. Viene coltivato in un piantagione a 1550 metri, su un terreno di origine vulcanica, concimato con composto di polpa di ciliegie. La selezione a mano dei chicchi e la coltivazione selezionata, non può che indicare una produzione limitata.

cinque euro



DISTILLATI E AMARI

Cadenhead's Whisky Single Malt Scotch Whisky

sei euro e cinquanta

Oban Whisky Single Malt -scotch Whisky

sei euro e cinquanta

Talisker Whisky Single Malt -scotch Whisky

sei euro e cinquanta

Laphroaig Islay Single Malt Scotch Whisky

sei euro

Francois Peyrot Liqueur Poire Williams & Cognac

sei euro

El Ron Prohibido Mexican Rum, 12

sei euro

Zacapa Solera Gran Reserva, 23

sette euro e cinquanta

J.Bally Rhum Vieux Agricole Martinique, 7

cinque euro

Berneroy Calvados Fine

cinque euro

Belluva Grappa Bianca

tre euro e cinquanta

Belluva Grappa Barrique

tre euro e cinquanta



— DISTILLATI E AMARI —

Obkircher Grappa Bianca Muller Thurgau

quattro euro

Poli Grappa di moscato

quattro euro

Molinari Sambuca

tre euro e cinquanta

Amari vari

tre euro e cinquanta



