



PEPENERO

RISTORANTE



MENU

Chef Mirko Giannoni

**L'Arte è bellezza e la bellezza
non deve essere custodita gelosamente ma condivisa e diffusa.**

Vi presentiamo la nostra collezione...

Joseph Kosuth "Art as idea as idea (Wa-ter), 1967;

Alighiero Boetti Senza titolo, 1980;

Remo Salvadori "Più Luce", 1985;

Robert Barry "Senza titolo", 2006;

Bruno Munari "Ricostruzione Teoriche", 1955;

Nan Goldin "The family at Azzlo, Tokyo", 1994;

Michele Zaza "Senza titolo" 1977;

Emilio Prini "Senza titolo", 1979;

Dmitrij Prigov "Senza titolo", 1994;

Arman "Macho delle acque", 1992;

Vittorio Corsini Scultura "Scala", 2001;

L.Weiner "Senza titolo", 2006;

David Tremlett "Wall drawing part # 1", 2002;

Ben Vautier "Geste", 1966;

Giuseppe Chiari Spartito, 1977;

Narbi Price "Senza titolo", 2010;

Angelo Sarleti "Senza titolo", 2013;

Beatrice Gallori "Turn out", 2015;

"L'arte o è plagio o è rivoluzione"

PERCORSI

I Menu degustazione per la loro complessità di preparazione si intendono ciascuno per tutto il tavolo

MARE, PROFUMO DI MARE*

.... Benvenuti a casa Giannoni

Fritto di mazzancolle, salsa Thai

Tagliatelle di calamari alle sarde

Bavette affumicate, vongole e ricci di mare

Tagliolini di nocciola, burro di Malga, acciughe del Mar Cantabrico

Seppia sporca marinata, salsa di arrosto, piselli

Coccodrillo di Carmignano

cinquantacinque euro
da intendersi a persona, bevande escluse

IL MARE E LA TERRA*

Menù degustazione a mano libera

settantacinque euro
da intendersi a persona, bevande escluse

L'ARTE O È PLAGIO O RIVOLUZIONE*

Percorso di degustazione ispirato ad alcune delle opere di arte contemporanea presenti in sala

cinquantacinque euro
da intendersi a persona, bevande escluse

*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco



ANTIPASTI

*Fritto di mazzancolle nostrali, salsa Thai
quindici euro

*Crudo e cotto di mare, verdure croccanti, Bouillabaisse in riduzione
quindici euro

*Tagliatelle di calamari alle sarde
sedici euro

*Coda di rospo, salsa vergine, capperi Bio di Salina
sedici euro

*Lampredotto, salsa verde, erbe aromatiche
tredici euro

*Sigari di ricotta della Calvana, carpaccio di manzo razza Calvana fichi secchi di Carmignano
quindici euro

PASTE

Ravioli di limone, ristretto di granchio, scampi
sedici euro

*Spaghetti alla chitarra, pesto di alghe marine, ostriche, tartara di cannolicchi
sedici euro

*Tagliolini di nocciola, burro di malga, acciughe
quattordici euro

*Bavette affumicate, vongole, ricci di mare
sedici euro

*Risotto al Vermouth bianco pratese, mortadella di Prato, gamberi rossi siciliani crudi e cotti
quindici euro

*Ravioli del Plin di piccione, salsa di riduzione, tartufo nero
sedici euro

*Risotto al pecorino dei colli Pistoiesi, ristretto di Barco Reale
quattordici euro

*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco



*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco



PESCE E CARNE

*Carpaccio di branzino, ostriche, salicornia
venti euro

*Rombo alla cacciatora
venticinque euro

*Triglia croccante, salsa Bernese, asparagi
ventuno euro

*Seppie sporche marinate, salsa di arrosto, piselli
venti euro

*Petto di faraona, ristretto di uva, taccole all'agro
ventuno euro

*Tartara di manzo di razza Calvanina selezione Mannori preparata al tavolo alla maniera di Marino
sedici euro

Vi ricordiamo di impostare il telefono in modalità silenziosa.

ALLERGENI

Nel nostro locale gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattuto a - 20° come prescritto dal Reg. (CE) n. 853 del 2004, Alleg III, Sez. VII, cap.3, lett. D, punto 3.

Si avvisa inoltre la Gentile clientela che nei prodotti, piatti e bevande preparate e somministrate nel nostro locale possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni tra i quali:

1.Cereali contenenti glutine: grano etc; 2.Crostacei e prodotti derivati; 3.Uova e prodotti derivati; 4.Pesce e prodotti derivati; 5.Arachidi e prodotti derivati; 6.Soia e prodotti derivati; 7.Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio); 8.Frutta a guscio, cioè mandorle(Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati; 9.Sedano e prodotti derivati; 10.Senape e prodotti derivati; 11.Lupini e prodotti derivati; 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2; 13.Molluschi e prodotti a base di mollusco.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In caso di allergie o intolleranze si prega di avvisare sin da subito il personale di sala il quale sarà a Vostra più completa disposizione per consigliarVi nel migliore dei modi. Grazie e buon Divertimento.

*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco





