



menu



Pepe Nero

RISTORANTE PIZZERIA
AND COCKTAILS

Il ristorante PEPE NERO è nato nel 2006 dalla volontà di una piccola azienda familiare di farne un ristorante di riferimento nel cuore del centro storico di Como. Durante questi anni, sull'entusiasmo del successo ottenuto, abbiamo aperto altri ristoranti sempre nella città senza dimenticare però le nostre origini e quindi abbiamo pensato di ridare un nuovo look al PEPE NERO offrendo così ai nostri clienti nuovi spazi, un moderno cocktail bar e nuove proposte gastronomiche.

Benvenuti e buon appetito
 Famiglia Buono

Iniziamo a farvi conoscere le FARINE usate da Pepe Nero

Petra
 dove: farina diversa arte

**-AMIDO
 +FIBRE
 +VITAMINE
 PIÙ GUSTO**

10-15% ENDOSPERMA RICCO DI AMIDO
 3% GERME
 6-9% STRIATO ALEURONICO
 4-5% PERICARPO
 14-15% CRUSCA

IL CHICCO DI GRANO

È il seme dal quale nasce la spiga del grano.

È composto da tre parti distinte che, durante la molitura si separano, sono separate mentre in Petra® sono tutte preservate:

- 1 ENDOSPERMA**
 Rappresenta circa l'85% del peso del chicco e da qui si ricavano la farina bianca, Crusca, proteine, carboidrati, ferro e vitamine. È la parte di fibre solubili.
- 2 CRUSCA**
 TRA IL 14% E IL 15% DEL PESO DEL CHICCO.
 La crusca è costituita da chicco intero privo di endosperma e di germe. Contiene il 50% di fibre, il 20% di proteine, il 10% di carboidrati, il 10% di grassi, il 10% di vitamine e minerali. È la parte di fibre insolubili.
- 3 GERME**
 Circa il 2,5% del peso del chicco.
 È l'embrione del seme, ricco di oli essenziali e proteine. È la parte che dà vita al nuovo chicco. Contiene il 30% di proteine, il 10% di carboidrati, il 10% di grassi, il 10% di vitamine e minerali. È la parte di fibre solubili.

Ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011 si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti in grado di provocare allergie o intolleranze. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari prima dell'ordinazione.

Si avvisa la spettabile clientela:

- di richiedere il conto esclusivamente al proprio tavolo
- chi volesse la fattura di avvisare la direzione contestualmente alla richiesta del conto
- per evitare disagi non si effettuano conti separati

Grazie
 La direzione

COPERTO E SERVIZIO - COVER & SERVICE € 2,80

antipasti

ZUPPA DI COZZE CON CROSTINI AL PREZZEMOLO Mussel soup with parsley croutons	€ 13,00
TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONATI Chopping of selected cured meats	€ 15,00
MISTO MARE TIEPIDO Mixed warm sea	€ 15,00
CAPRESE MODERNA DEL PEPE NERO Modern caprese of Pepe Nero	€ 13,00
TENTACOLI DI PIOVRA CON PATATE, SEDANO, NOCI Tentacles of octopus with potatoes, celery, walnuts	€ 15,00
BRESAOLA CON SONGINO, PERA E STRACCIATELLA DI BUFALA Bresaola with songino, pear and buffalo stracciatella	€ 14,00
CARPACCIO DI TROTA SALMONATA AFFUMICATA CON PANE TOSTATO Smoked salmon trout carpaccio with toasted bread	€ 16,00
TARTARE DI FILETTO DI FASSONA Fassona fillet tartare	€ 22,00



primi piatti

SPAGHETTI DI GRAGNANO, VONGOLE E FRIARIELLI Gragnano spaghetti, clams and friarielli	€ 16,00
PENNE DI GRAGNANO AL POMODORO O BOLOGNESE Gragnano pasta with tomato or bolognese sauce	€ 12,00
SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO Gragnano spaghetti with seafood	€ 18,00
RAVIOLI** ROSSI AL RADICCHIO CON BURRO E SALVIA Red ravioli with radicchio with butter and sage	€ 14,00
RISOTTO AL PESCE PERSICO* Risotto with perc	€ 19,00
PACCHERI** NERI AL GRANCHIO CON PACHINO E SALSA AL BASILICO Black paccheri with crab with cherry tomatoes and basil sauce	€ 16,00
LASAGNE** ALLA BOLOGNESE Lasagna Bolognese	€ 13,00
SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA Gragnano spaghetti with carbonara	€ 14,00
TAGLIOLINI** CON MAZZANCOLLE, PACHINO E OLIVE TAGGIASCHE Fresh fusilli with shrimp, cherry tomatoes and taggiasca olives	€ 15,00



Burger

- CASERECCIO - Hamburger 180gr, pane al sesamo, melanzana, pomodoro, crema di bufala e patate fritte** € 15,00
Hamburger, sesamo bread, eggplant, tomato, buffalo cream and french fries
- CHEESE BURGER - Hamburger, doppio formaggio, bacon croccante e patate fritte** € 14,00
Double cheese burger, crispy bacon and french fries
- MARITTIMO - Croccante di pesce*, salsa tartara, pomodoro, insalata e patate fritte** € 14,00
Crispy fish, tartar sauce, tomato, salad and french fries
- GHIOTTO - Hamburger di Chianina (200gr circa), pane nero, pomodoro, insalata, formaggio e patate fritte** € 15,00
Chianina hamburger, black bread, tomato, salad, cheese and french fries
- L'IMPANATO - Cotoletta di pollo*, pomodoro, insalata e patate fritte** € 14,00
Chicken schnitzel, tomato, salad and french fries



* Prodotto surgelato

la griglia

COSTATA DI VITELLONE (500 gr circa) Cost grilled	€ 6,00/hg
FIorentina DI VITELLONE (1 kg circa) Cost grilled	€ 6,50/hg
FILETTO DI VITELLONE O TAGLIATA DI SCOTTONA Tenderloin fillet	€ 24,00
TRANCIO DI TONNO Slice of tuna fish	€ 22,00
BRANZINO	€ 22,00
ORATA	€ 22,00
GAMBERONI* Prawns	€ 24,00



i composti

- ORECCHIA DI ELEFANTE, CASERA FUSO E PATATE AL ROSMARINO** € 24,00
Elephant ear, melted cheese and rosemary potatoes
- BRANZINO AL FORNO CON PATATE AL VAPORE E CARCIOFI** € 24,00
Baked sea bass with potatoes and artichokes
- TONNO CROCCANTE CON TORTINO DI RISO ALLE ZUCCHINE E SALSA TERIYAKI** € 24,00
Crispy tuna with zucchini rice pie and teriyaki sauce
- NUGGETS DI POLLO* E PATATE FRITTE** € 13,00
Nuggets chicken and french fries
- TAGLIATA DI POLLO, RUCOLA E STRAVECCHIO CON INDIVIA GRIGLIATA** € 16,00
Sliced chicken, arugula and stale with grilled endive
- POLLETTO ALLA PIASTRA CON PATATE RUSTICHE** € 17,00
Grilled chicken with potatoes



le insalate

LA NOSTRA CAESAR

€ 14,00

Insalata verde, pollo alla griglia, pomodoro, grana, pane tostato, salsa
Green salad, grilled chicken, tomato, grana cheese, toast, sauce

PEPE NERO SPECIAL

€ 14,00

Insalata verde, ananas, gamberi, pachino, salsa rosa, pane tostato, rucola
Green salad, pineapple, shrimp, cherry tomatoes, pink sauce, toasted bread, arugula

LIGHT

€ 12,00

Insalata verde, rucola, cetriolo, finocchio, arancia, pomodoro, salsa yogurt, scaglie di grana
Green salad, rocket, cucumber, fennel, orange, tomato, yogurt sauce, parmesan flakes

SAPORITA

€ 14,00

Insalata verde, pomodoro, tonno, cipolla di Tropea, mozzarella di bufala, songino
Green salad, tomato, tuna, Tropea onion, buffalo mozzarella, songino

INSALATA LAGHÉE

€ 15,00

Insalata verde, trota salmonata affumicata, avocado, rucola, pachino, bufala
Green salad, smoked salmon trout, avocado, rocket, pachino, buffalo



i contorni

VERDURA ALLA GRIGLIA Grilled vegetables	€ 7,00
SPINACI AL BURRO Buttered spinach	€ 5,00
PATATE AL FORNO Baked potatoes	€ 6,00
PATATE FRITTE* French fries	€ 6,00
INSALATA MISTA Mixed salad	€ 7,00



menu bimbi

BABY PIZZA MARGHERITA + GELATO AL BISCOTTO + BIBITA Baby pizza margherita + ice cream + drink	€ 14,00
PASTA AL POMODORO + GELATO AL BISCOTTO + BIBITA Pasta with tomato sauce + ice cream + drink	€ 14,00
HAMBURGER CON PATATINE + GELATO AL BISCOTTO + BIBITA hamburger with chips + ice cream + drink	€ 14,00

le pizze

tradizionali

MARGHERITA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, origano
Tomato, mozzarella, oregano

€ 8,00

NAPOLI

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, acciughe, origano
Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

€ 9,00

SORRENTINA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella di bufala, pomodorini, origano
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano

€ 12,00

MARINARA

Pomodori pelati San Marzano DOP, aglio, origano
Tomato, garlic, oregano

€ 6,00

BUFALINA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilico
Tomato, buffalo mozzarella, basil

€ 12,00

PROSCIUTTO

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, origano
Tomato, mozzarella, ham, oregano

€ 10,00

QUATTRO STAGIONI

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives

€ 12,00

TONNO E CIPOLLA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, tonno, cipolle
Tomato, mozzarella, tuna, onions

€ 9,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

€ 12,00

CALZONE

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto
Tomato, mozzarella, ham

€ 11,00

PARMIGIANA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, melanzane, scaglie di grana, basilico
Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan shavings, basil

€ 10,00

pizze ai salumi

CRUDO

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto crudo di Parma
Tomato, mozzarella, raw ham

€ 12,00

GUSTOSA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, rucola, bresaola, grana a scaglie
Tomato, mozzarella, arugula, dried beef, parmesan shavings

€ 13,00

DIAVOLA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, salame piccante, peperoncino
Tomato, mozzarella, spicy salami, chilli

€ 10,00

BOMBA

Pomodori pelati San Marzano DOP, zola, taleggio, salame piccante
Mozzarella, gorgonzola, taleggio cheese, spicy salami

€ 12,00

BAVIERA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, wurstel
Tomato, mozzarella, wurstel

€ 9,00

SALSICCIA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, salsiccia, rucola
Tomato, mozzarella, sausage, arugula

€ 10,00

TIROLESE

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, zola, speck
Tomato, mozzarella, gorgonzola, speck

€ 12,00

pizze ai formaggi

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, gorgonzola, grana padano 18 mesi, caciottina nostrana
Mozzarella, gorgonzola, Grana Padano 18 months, local caciottina

€ 12,00

ZOLA E NOCI

Mozzarella, zola, noci
Mozzarella, gorgonzola, walnuts

€ 10,00

PROVOLA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, provola affumicata
Tomato, mozzarella, smoked cheese

€ 9,00

pizze al pesce

AL SALMONE

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, salmone, rucola
Tomato, mozzarella, salmon, arugula

€ 13,00

AI GAMBERETTI

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, gamberetti, rucola, pomodorini
Tomato, mozzarella, shrimp, arugula, cherry tomatoes

€ 13,00

ALLO SCOGLIO

Mozzarella, rucola in cottura, frutti di mare, aglio
Mozzarella, arugula in cooking, seafood, garlic

€ 14,00

pizze alle verdure

AI CARCIOFI

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, carciofi
Tomato, mozzarella, artichokes

€ 10,00

AI FUNGHI

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, funghi, prezzemolo
Tomato, mozzarella, mushrooms, parsley

€ 12,00

RUCOLETTA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, stracciatella di bufala, rucola
Tomato, mozzarella, buffalo stracciatella, arugula

€ 9,00

CONTADINA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, verdure grigliate miste
Tomato, mozzarella, mixed grilled vegetables

€ 10,00

pizze fantasia

MILANESE

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, salame piccante, funghi
Tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms

€ 12,00

MONTANARA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, funghi, speck
Tomato, mozzarella, mushrooms, speck

€ 12,00

REGINA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, rucola, crudo di Parma, pomodorini
Tomato, mozzarella, arugula, raw ham, cherry tomatoes

€ 12,00

PABLO

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, peperoni, cipolla, salsiccia, tabasco, origano
Tomato, mozzarella, peppers, onion, sausage, tabasco, oregano

€ 10,00

ZINGARA

Pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella, carciofi, aglio, salsiccia, peperoni, prezzemolo, olive
Tomato, mozzarella, artichokes, garlic, sausage, peppers, parsley, olives

€ 12,00

DESIDERIO

Mozzarella, pere, zola, noci
Mozzarella, pears, gorgonzola, walnuts

€ 10,00



SUPPLEMENTI

salumi	+	€ 3,00
mozzarella	+	€ 1,50
bufala	+	€ 3,00
vari	+	€ 1,50 / 2,50

pizze gourmet

CON FARINA PETRA 3 LIEVITAZIONE 24 ORE

LARDO E FICHI

€ 16,00

Fiordilatte del Caseificio F.Ili Beneduce, lardo di Colonnata, fichi del Vesuvio, sciroppati al peperoncino, olio evo
Caseificio F.Ili Beneduce fiordilatte, Colonnata lard, Vesuvio figs, syrup pepper, evo oil

LA DOTTA

€ 14,00

Mortadella Bologna igp Villani "La dotta", crema di aceto balsamico, stracciatella di bufala, pistacchi
Mortadella, balsamic vinegar cream, buffalo stracciatella, pistachios

CETARESE

€ 18,00

Filetto tonno vivo, alici di Cetara al sale marino, mozzarella di bufala, pomodorino di Corbara, origano
Fillet live tuna, anchovies Cetara sea salt, buffalo mozzarella, Corbara tomato, oregano

TARTUFO

€ 18,00

Fiordilatte del Caseificio F.Ili Beneduce, uovo, tartufo nero o bianco secondo stagione
Caseificio F.Ili Beneduce fiordilatte, egg, black truffle or white according to season

FUMO DI LAGO

€ 16,00

Crema di bufala del Caseificio F.Ili Beneduce e trota bianca, trota salmonata, scorza d'arancia
Caseificio F.Ili Beneduce buffalo cream and white trout, salmon trout, orange zest

MARGHERITA LAGO

€ 10,00

Pomodorini di Corbara, fiordilatte del Caseificio F.Ili Beneduce, olio evo
Corbara cherry tomatoes, Caseificio F.Ili Beneduce fiordilatte, evo oil

EMILIANA

€ 16,00

Pomodorini di Corbara, prosciutto crudo Parma dop Slega, crema di bufala
Corbara cherry tomatoes, Parma raw ham dop Slega, buffalo cream

PREMIUM

€ 14,00

Crema di bufala, pomodori pelati San Marzano dop corbarino, acciughe, origano, olive taggiasche
Buffalo cream, corbarino tomatoes, anchovies, oregano, olives



i dolci

BONNET PEPE NERO (Dolce al cioccolato e amaretti) Bonnet PEPE NERO (Chocolate cake and amaretti)	€ 7,00
PANNA COTTA AL GIANDUIA Gianduja pannacotta	€ 6,00
TORTA MERINGA CON FONDUTA DI CIOCCOLATO Meringue cake with chocolate fondue	€ 7,50
VASETTO DEL PEPE NERO	€ 7,00
TIRAMISU	€ 7,00
TIRAMISU ALLA NUTELLA	€ 7,00
STRUDEL CON GELATO Strudel with ice cream	€ 7,50
MACEDONIA CON FRUTTA DI STAGIONE Fruit salad with seasonal fruit	€ 6,50



le Birre

IN BOTTIGLIA _ BOTTLE

BIRRIFICIO MILANO Vola Basso - Ipa 6,2% - 33 cl	€ 6,50
BIRRIFICIO MILANO La Virata - Blanche 4,2% - 33 cl	€ 6,50
BIRRIFICIO MILANO La Gran Volta - Porter 4,8% - 33 cl	€ 6,50
BIRRIFICIO MILANO Otto Cubano - Scotch Ale 7,5% - 33 cl	€ 6,50
MAISEL'S WEISSE - 5,2% - 50 cl	€ 7,00
BIRRA MESSINA Cristalli di sale - 33 cl	€ 6,50

ALLA SPINA _ DRAFT

	piccola	media
Chiara MORETTI	€ 4,00	€ 6,50
BIRRIFICIO MILANO La Veloce - Golden Ale 4,5%	€ 4,50	€ 7,50
La Premiata MORETTI rossa	€ 4,50	€ 7,50



Abbiamo selezionato per voi una delle migliori birre artigianali della Lombardia, prodotta nel cuore di Milano in quella che un tempo fu sede della storica azienda Caproni, produttrice degli idrovolanti un tempo visibili sulle acque del Lago di Como.

Our selected beer is brewed in the industrial heart of Milano, where years ago were built seaplanes used in Como Lake.

Bar



BIBITE	€ 4,00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Chinotto, Acqua Tonica, ...	
ACQUA NATURALE / GASATA - PEPE NERO - cl 50	€ 2,50
Mineral water - still/sparkling - cl 50	
CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50
CAFFÈ AMERICANO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 3,00
CAFFÈ D'ORZO, GINSENG, SPECIALI	€ 2,00
CAFFÈ SHAKERATO	€ 4,00
LATTE MACCHIATO	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA	€ 4,00
Fruit juice	
TÈ E TISANE	€ 4,00
APERITIVI IN BOTTIGLIA	€ 6,00
LIQUORI NAZIONALI	€ 5,00
LIQUORI ESTERI	€ 7,00

calici

ROSSI _ RED

Cabernet Sauvignon IGT	SOLIGO	€ 6,00
Chianti Biskero	SALCHETO	€ 6,00
Nero d'Avola	FONDO ANTICO	€ 6,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC	MARRAMIERO	€ 6,00

BIANCHI _ WHITE

Pinot Grigio DOC	SOLIGO	€ 6,00
Sauvignon IGT	TENUTA MAZZOLINO	€ 6,00
Falanghina	CANTINE SANNITE	€ 6,00
Chardonnay DOC	SOLIGO	€ 6,00

BOLLICINE _ SPARKLING

Champagne Brut	COMTE DE MONTAGNE	€ 12,00
Franciacorta Brut docg	FERGHETTINA	€ 8,00
Prosecco Treviso doc	BORGO MOLINO	€ 6,00



Bottiglie

ROSSI _ RED

Rosso di Valtellina doc	PLOZZA	€ 23,00
Inferno Valt. Sup. docg	PLOZZA	€ 31,00
Sforzato Black Edition docg	PLOZZA	€ 43,00
Bonarda Oltrepò Pavese doc	CA' MONTEBELLO	€ 19,00
Barbera d'Alba doc Brichet	CA' VIOLA	€ 29,00
Nebbiolo Langhe doc	MICHELE CHIARLO	€ 29,00
Barbaresco docg	ALBINO ROCCA	€ 48,00
Pinot Nero A.A. doc	CALDARO	€ 28,00
Cabernet Franc doc	CORTE PITORA	€ 19,00
Valpolicella Ripasso Campi M.	CORTE SANT'ALDA	€ 38,00
Lambrusco Otello	CECI	€ 22,00
Chianti Classico docg	BORGO SALCETINO	€ 26,00
Chianti Classico Ris. Ducale docg	RUFFINO	€ 34,00
Chianti Clas. Ris. Ducale Oro docg	RUFFINO	€ 45,00
Chianti docg Fiasco	RUFFINO	€ 21,00
Vino Nobile di Montepulciano docg	SALCHETO	€ 28,00
Brunello di Montalcino docg	CAPARZO	€ 58,00
Terre Franciacorta	FERGHETTINA	€ 22,00
Dolcetto d'Alba	MICHELE CHIARLO	€ 23,00



Bottiglie



BIANCHI _ WHITE

Lugana doc Prestige	CA' MAIOL	€ 26,00
Chardonnay Barrique doc	PLOZZA	€ 32,00
Pinot Nero Oltrepò doc	CA' MONTEBELLO	€ 21,00
Roero Arneis docg	MICHELE CHIARLO	€ 23,00
Pinot Bianco	TERLANO	€ 28,00
Terlaner Terlano doc	TERLANO	€ 28,00
Gewurztraminer doc A.A	CALDARO	€ 26,00
Sauvignon Vette di San L. doc	SAN LEONARDO	€ 27,00
Gavi di Gavi DOCG	MICHELE CHIARLO	€ 27,00
Pinot Grigio igt	VILLA CHIOPRIS	€ 25,00
Ribolla Gialla doc	MUZIC	€ 26,00
Greco di tufo	CANTINE SANNITE	€ 24,00
Salisire Etna doc (carricante)	VIVERA	€ 26,00
Franciacorta Bianco DOC	FERGHETTINA	€ 22,00

ROSÈ

Chiaretto del Garda doc	CA' MAIOL	€ 25,00
Dama Cerasuolo	MARRAMIERO	€ 20,00

BOLLICINE _ SPARKLING

Moscato D'Asti Palas docg	MICHELE CHIARLO	€ 20,00
Franciacorta Brut docg	FERGHETTINA	€ 40,00
Franciacorta Brut docg Alma Gran Cuvee	BELLAVISTA	0,750 l € 50,00
Motivo Rosè Spumante	BORGO MOLINO	€ 27,00
Prosecco Valdobbiadene docg	BORGO MOLINO	€ 28,00
Brut Apanage	POMMERY	€ 75,00
Champagne Brut 100% Pinot nero	COMPTE DE MONTAGNE	€ 75,00

i cocktails



APERITIVO DELLA CASA (base frutta)

€ 8,00

I NOSTRI GIN TONIC

Gin Gordon & Schweppes Tonica

€ 10,00

Gin Bombay Sapphire & Schweppes Tonica

€ 12,00

Gin Mare & Fever Tree Mediterranean Tonic Water

€ 14,00

Gin Hendrick's & Fever Tree Mediterranean Tonic Water

€ 14,00

Gin Rivo & Schweppes Tonica (Gin del Lago di Como)

€ 14,00

NEGRONI

€ 9,00

Gin Bombay Sapphire, Campari, Vermut Rosso Carpano

AMERICANO

€ 9,00

Bitter, Vermut Rosso Carpano, soda

LAKE SPRITZ

€ 8,00

Aperol, soda, pompelmo rosa, prosecco

BLOODY MARY

€ 10,00

Succo di pomodoro, wodka, limone, tabasco, sale, pepe

RAMOITO

€ 10,00

Liquore Strega, menta, lime, zucchero, vodka, Cedrata Tassoni

MEXICO

€ 10,00

Succo d'arancia, zucchero, tequila Jose Cuervo

WHITE

€ 10,00

Succo di limone, Biancosarti, cetriolo, ginger beer

OLD STYLE

€ 10,00

Campari, Punt e Mes, pompelmo rosa, aranciata amara

UGO

€ 10,00

St. German, lime, menta, prosecco, soda

MIMOSA

€ 8,00

Succo d'arancia, spumante

distillati

GRAPPE

€ 6,00

COGNAC

€ 8,00/10,00

WHISKY

€ 8,00/10,00

RUM

€ 7,00/10,00

I nostri cocktails
sono accompagnati
da olive e pane
fatto in casa
e abbrustolito
alla brace
con olio EVO

Our aperitivo is served
with spicy olives
and slices of
homemade baked
bread with EVO oil

i nostri partner



Via Pietro Boldoni, 26
22100 Como
Telefono 031 260333
e-mail: info@pepenerocomo.com



password: ilpepenero000