

PepeNero

MENU

AUTHENTIEKE ITALIAANSE KEUKEN

PEPENEROAMSTERDAM.NL



ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO ALLA PEPENERO X2

Selectie van onze warme en koude voorgerechten in kleinere porties, voor 2 personen.

Selection of our hot and cold appetizers in smaller portions, for 2 people.

(1a, 3b, 4a, 7a, 11b)

39,95



BURRATA CON POMODORINI DATTERINO, CRUMBLE DI PANE AL POMODORO E OLIO AL BASILICO

Romige buffel-burrata met zoete datterino cherrytomaatjes, krokante tomatenbroodcrumble en geurige basilicumolie.

Creamy buffalo burrata served with sweet datterino cherry tomatoes, crispy tomato bread crumble and fragrant basil oil.

(1a, 7a)

15,50



VITELLO TONNATO

Fijngesneden kalfsvlees met een delicate tonijnsaus.

Finely sliced veal with a delicate tuna sauce.

(3b, 4a, 4b)

19,00



SUSHI ITALIANO

Italiaanse sushi: fijne carpaccio met prosciutto, rucola, Parmigiano DOP en truffelmayonaise.

Italian sushi: delicate carpaccio roll with prosciutto, arugula, Parmigiano DOP and truffle mayonnaise.

(7b, 11b)

17,50



BRUSCHETTE A MODO NOSTRO

Fijn geroosterd Altamura-brood met aubergine, basilicum, Parmigiano DOP en gesmolten scamorza.

Finely toasted Altamura bread topped with eggplant, basil, Parmigiano DOP and melted smoked scamorza.

(1b, 7b)

16,50



POLPO CROCCANTE

Krokante octopus geserveerd met krokante aardappelchips en frisse citroenmayonaise.

Crispy octopus served with potato crisps and fresh lemon mayo.

(1b, 3b)

19,50



FLAN DI PATATE AVVOLTO NEL RADICCHIO TREVIGIANO, SERVITO CON FONDUTA DI PECORINO

Aardappelflan gewikkeld in Trevisaanse radicchio, geserveerd met pecorinofondue. Met toevoeging van truffel: + €4,50

Potato flan wrapped in Treviso radicchio, served with pecorino fondue. With added truffle: + €4,50

(1a, 3a, 7a)

16,50

PRIMI

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Fijne tagliolini met truffel, geserveerd en afgewerkt in een wiel van Parmigiano DOP.

Delicate tagliolini with truffle, served and finished in a wheel of Parmigiano DOP.

(1b, 7a)

26,50



RISOTTO CACIO E PEPE

Zijdezachte risotto met pecorino en zwarte peper, afgewerkt met krokant guanciaie.

Silky risotto with pecorino and black pepper, finished with crispy guanciaie.

(7a)

22,00



ZITO SPEZZATO ALLA GENOVESE

Traditionele zito spezzato met langzaam gegaarde Napolitaanse genovese saus van ui en rundvlees.

Traditional zito spezzato with slow-cooked Neapolitan genovese sauce of onion and beef.

(9a)

19,50



SPAGHETTO QUADRATO ALLE VONGOLE

Vierkante spaghetti met venusschelpen, subtiel op smaak gebracht met knoflook en witte wijn.

Square spaghetti with clams, delicately flavoured with garlic and white wine.

(1b, 14a)

19,50



RAVIOLACCI RIPIENI DI MELANZANE ALLE TRE CREME

Ravioli gevuld met aubergine, geserveerd met een selectie van drie verfijnde crèmes: cherrytomaat, Parmigiano DOP en pesto.

Delicate ravioli filled with eggplant, served with a selection of three refined creams: cherry tomato, Parmigiano DOP and pesto.

(3a, 6b, 7a, 12b)

22,50

SECONDI

TORRETTA DI RIBEYE BLACK ANGUS

Torentje van Black Angus ribeye, geserveerd met spinazie, Parmigiano DOP en een verfijnd balsamico-glazuur.

Black Angus ribeye tower, served with spinach, Parmigiano DOP and a refined balsamic glaze.

(7a, 12b)

36,50



FILETTO DI MANZO AI FUNGHI MISTI

Ossenhaas met gemengde paddenstoelen, afgewerkt met een verfijnde Barbaresco-reductie.

Beef tenderloin with mixed mushrooms, finished with a refined Barbaresco reduction.

(12a)

39,50



GUANCIA DI VITELLO BRASATA

Langzaam gegaarde kalfswang, geserveerd met zijdezachte aardappelpuree.

Slow-braised veal cheek, served with silky mashed potatoes.

(1b, 7a, 9a, 12a)

36,50



MELANZANA ALLA PARMIGIANA

Verfijnde aubergine parmigiana, gelaagd met tomaat, Parmigiano DOP en basilicum.

Refined eggplant parmigiana, layered with tomato, Parmigiano DOP and basil.

(1a, 3a, 7a)

24,50



PESCE DEL GIORNO SFILETTATO AL TAVOLO

Dagverse vis, aan tafel gefileerd, naar keuze bereid: in zoutkorst, ovengegaard met aardappelen en cherrytomaat, of verfijnd met citroen en basilicum.

Prepared to your preference: salt-baked, oven-roasted with potatoes and cherry tomatoes, or delicately finished with lemon and basil.

(4a)

36,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met geroosterde aardappelen.

Extra bijgerechten: spinazie met knoflook, olijfolie en peper, of rucola met Parmigiano DOP en cherrytomaat.

All main courses are served with roasted potatoes.

Additional sides: spinach with garlic, olive oil and pepper, or rocket with Parmigiano DOP and cherry tomatoes.

€6

DESSERT

TIRAMISÙ PEPENERO IN MOKA

Onze tiramisù in moka-stijl, verfijnd en romig van textuur.

Our signature tiramisu in moka style, refined and creamy in texture.

(1a, 3a, 7a)

10,50



MINI CHEESECAKE MELA E CANNELLA

Mini cheesecake met appel en kaneel, verfijnd en subtiel gekruid.

Mini cheesecake with apple and cinnamon, refined and delicately spiced.

(1a, 5a, 7a, 8a)

10,50



PANNA COTTA AL CAFFÈ CON CREMA AL BAILEYS

Fluweelzachte panna cotta met koffie, geserveerd met een verfijnde Baileys-crème.

Silky coffee panna cotta served with refined Baileys cream.

(7a, 12b)

10,50



CIOCCOLATISSIMO CON GELATO ALLA VANIGLIA BOURBON

Rijk chocoladedessert, geserveerd met verfijnd Bourbon-vanille-ijs.

Rich chocolate dessert served with refined Bourbon vanilla ice cream.

(3a, 7a)

10,50



SGROPPINO AL LIMONE

Verfrissende citroensorbet, licht en elegant, met prosecco en een vleugje wodka.

Light and refreshing lemon sorbet, elegant and airy, with prosecco and a hint of vodka.

(7b)

10,50



AFFOGATO ALLA NOCCIOLA CON CRUMBLE AL CIOCCOLATO





























Verfijnde hazelnoot affogato met krokante chocoladecrumble.

Refined hazelnut affogato with crunchy chocolate crumble.

(3a, 5a, 7a)

10,50

Substances that may cause allergies or other adverse reactions
 Stoffen die allergieën of andere ongewenste reacties kunnen veroorzaken
 Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

Contains Bevat Contiene		May contain Kan bevatten Potrebbe contenere	
1a	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	 Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	 Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	 Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	 Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	 Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	 Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	 Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	 Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	 Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	 Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	 Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	 Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	 Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks	14b	 Molluschi, Mollusques Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

 = Alle gerechten met dit symbool zijn vegetarisch. / All dishes marked with this symbol are vegetarian.