

RISTORANTE & PIZZERIA

pepe
verde



Menù

Vini - Wines

Bollicine - Sparkle

<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore – Veneto, Valdobbiadene (TV) – De Faveri</i>	€	20,00
<i>Vitigno: 100% Glera</i>		
<i>Delicato, fruttato ed aromatico.</i>		
<i>Berlucchi '61 Brut – Lombardia, Franciacorta (BS) – Berlucchi</i>	€	24,00
<i>Vitigno: 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero</i>		
<i>Aroma di frutti a polpa bianca e sentori agrumati, gusto fresco e acido.</i>		
<i>Franciacorta Cuvée Prestige – Lombardia, Franciacorta (BS) – Ca' del Bosco</i>	€	46,00
<i>Vitigno: 84% Chardonnay, 2% Pinot Bianco, 14% Pinot Nero</i>		
<i>Aroma di frutta esotica, mela, agrumi, mandorle, gusto fresco, sapido ed equilibrato.</i>		
<i>Brut Cuvée 60 Nature – Lombardia, Monticelli Brusati (BS) – Casa Caterina</i>	€	50,00
<i>Vitigno: 100% Chardonnay</i>		
<i>Aroma di crosta di pane con fondo agrumato, gusto con note burrose e sapide.</i>		
<i>Brut Cuvée 60 Rose – Lombardia, Monticelli Brusati (BS) – Casa Caterina</i>	€	50,00
<i>Vitigno: 100% Pinot Nero</i>		
<i>Aroma di frutti di rossi, melograno e spezie dolci, gusto burroso ed equilibrato.</i>		
<i>Champagne Brut 'Cuvée Saint Petersburg' – Champagne, Reims – Veuve Clicquot</i>	€	54,00
<i>Vitigno: 50-55% Pinot Nero, 15-20% Pinot Meunier, 28-33% Chardonnay</i>		
<i>Aroma di frutta matura, mandorle e spezie dolci, gusto cremoso ed equilibrato.</i>		
<i>Champagne Blanc de blanc Brut – Champagne, Berru – Jacques Picard</i>	€	44,00
<i>Vitigno: 100% Chardonnay</i>		
<i>Aroma leggero e floreale, gusto fresco ed equilibrato.</i>		
<i>Champagne Rosé Brut – Champagne, Berru – Jacques Picard</i>	€	44,00
<i>Vitigno: 85% Chardonnay, 15% Pinot Nero</i>		
<i>Aroma di frutti rossi, mora, ananas e lime, gusto fruttato.</i>		

Vini Bianchi – White Wines

<i>Müller Thurgau – Alto Adige, Cortaccia (BZ) – Kurtatsh</i>	€	18,00
<i>Vitigno: 100% Müller Thurgau</i>		
<i>Aroma fruttato e speziato, gusto fresco ed equilibrato.</i>		
<i>Gewürztraminer – Alto Adige, Cortaccia (BZ) – Kurtatsh</i>	€	22,00
<i>Vitigno: 100% Gewürztraminer</i>		
<i>Aroma floreale, gusto fresco e minerale.</i>		
<i>Pinot Grigio – Alto Adige, Cortaccia (BZ) – Kurtatsh</i>	€	18,00
<i>Vitigno: 100% Pinot Grigio</i>		
<i>Aroma fruttato, gusto secco e minerale.</i>		
<i>Floreado Sauvignon Blanc – Alto Adige, Andriano (BZ) – Andrian</i>	€	18,00
<i>Vitigno: 100% Sauvignon Blanc</i>		
<i>Aroma floreale e fruttato, sapore fresco con una vena sapido minerale.</i>		
<i>Ribolla Gialla – Friuli Venezia Giulia, Cividale del Friuli (UD) – Bastianich</i>	€	23,00
<i>Vitigno: 100% Ribolla Gialla</i>		
<i>Aroma fruttato, gusto fresco con acidità e mineralità.</i>		
<i>Villa Barbi Bianco – Umbria, Orvieto – Decugnano dei Barbi</i>	€	17,00
<i>Vitigno: 55% Grechetto, 20% Vermentino, 20% Sauvignon Blanc, 5% Procanico</i>		
<i>Aroma leggermente agrumato e fruttato, gusto fresco e sapido.</i>		
<i>Mare Antico – Umbria, Orvieto – Decugnano dei Barbi</i>	€	22,00
<i>Vitigno: 55% Grechetto, 20% Vermentino, 20% Chardonnay, 5% Procanico</i>		
<i>Aroma fresco con note minerali e mielose, gusto salmastro, iodato ed equilibrato.</i>		

<i>Pecorino Biologico – Abruzzo, Spoltore (PE) – La Valentina</i>	€	16,00
<i>Vitigno: 100% Pecorino</i>		
<i>Aroma fruttato e di miele , gusto equilibrato e dotato di freschezza con note sapide, secco.</i>		
<i>Soave Classico – Veneto, San Bonifacio (VR) – Inama</i>	€	18,00
<i>Vitigno: 100% Garganega</i>		
<i>Aroma minerale e floreale, gusto fresco ed equilibrato.</i>		
<i>Chardonnay – Veneto, San Bonifacio (VR) – Inama</i>	€	21,00
<i>Vitigno: 100% Chardonnay</i>		
<i>Aroma fruttato e floreale, gusto fine e minerale.</i>		
<i>Vulcaia Sauvignon – Veneto, San Bonifacio (VR) – Inama</i>	€	21,00
<i>Vitigno: 100% Sauvignon Blanc</i>		
<i>Aroma di erbe aromatiche, gusto fresco con rimandi di note vegetali.</i>		
<i>Vulcaia Fumè Sauvignon – Veneto, San Bonifacio (VR) – Inama</i>	€	42,00
<i>Vitigno: 100% Sauvignon Blanc</i>		
<i>Aroma di caffè e note vegetali, gusto morbido e burroso.</i>		
<i>Tellenae Malvasia Puntinata – Lazio, Roma – Stramacci</i>	€	24,00
<i>Vitigno: 100% Malvasia Puntinata</i>		
<i>Aroma agrumato con accenni erbacei, il gusto è equilibrato tra freschezza e sapidità.</i>		
<i>Cala Reale Vermentino – Sardegna, Alghero – Sella & Mosca</i>	€	16,00
<i>Vitigno: 100% Vermentino</i>		
<i>Aroma floreale e agrumato, gusto fresco, sapido e leggero.</i>		

<i>Blangé Arneis – Piemonte, Vezza d’Alba – Ceretto</i> <i>Vitigno: 100% Arneis</i> <i>Aroma fruttato, gusto fresco e asciutto.</i>	€	24,00
<i>Ansonica – Toscana, Argentario – Mantellassi</i> <i>Vitigno: 100% Ansonica</i> <i>Aroma agrumato, gusto fresco e sapido.</i>	€	18,00
<i>Etna Bianco – Sicilia, Passopisciaro (Etna) – Palmento Costanzo</i> <i>Vitigno: 70% Carricante, 30% Catarratto</i> <i>Aroma agrumato ed erbaceo, gusto fresco e minerale.</i>	€	24,00
<i>Podium – Marche, Castelfidardi (AN) – Garofoli</i> <i>Vitigno: 100% Verdicchio</i> <i>Aroma fruttato con sentori di agrumi, gusto sapido e strutturato.</i>	€	25,00
<i>Five Roses rosato del Salento – Puglia, Salento – Leone de Castris</i> <i>Vitigno: 80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera</i> <i>Aroma floreale, gusto fresco, sapido e fruttato.</i>	€	18,00

Vini Rossi - Red Wines

<i>Montefalco Rosso – Umbria, Montefalco (PG) – Arnaldo Caprai</i>	€	18,50
<i>Vitigno: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot</i>		
<i>Aroma di fiori e frutti rossi, gusto secco e fresco contrapposto ai tannini.</i>		
<i>Sagrantino di Montefalco Collepiano – Umbria, Montefalco (PG) – Arnaldo Caprai</i>	€	39,00
<i>Vitigno: 100% Sagrantino</i>		
<i>Aroma di mora, pepe e vaniglia, gusto potente, pieno e con un gran tannino.</i>		
<i>Villa Barbi Rosso – Umbria, Orvieto – Decugnano dei Barbi</i>	€	19,50
<i>Vitigno: 34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon</i>		
<i>Aroma di cioccolato, caffè e mora, gusto di medio corpo e speziato.</i>		
<i>Refosco – Friuli Venezia Giulia, Cividale del Friuli (UD) – Bastianich</i>	€	23,00
<i>Vitigno: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso</i>		
<i>Aroma di frutta rossa e liquerizia, gusto morbido, fresco e fruttato.</i>		
<i>Quaranta / Sessanta – Lazio, Frascati – Olivella</i>	€	19,00
<i>Vitigno: 60% Cesanese, 40% Syrah</i>		
<i>Aroma di frutti di bosco e spezie, gusto strutturato ed equilibrato.</i>		
<i>Civitella Rosso – Lazio, Civitella D’Agliano (VT) – Sergio Mottura</i>	€	26,00
<i>Vitigno: 80% Merlot, 20% Montepulciano</i>		
<i>Aroma di liquerizia e spezie, gusto sapido ed equilibrato nel tannino.</i>		

<i>Carmenere più – Veneto, San Bonifacio (VR) – Inama</i>	€ 20,00
<i>Vitigno: 85% Carmenere, 15% Merlot</i>	
<i>Aroma di frutti rossi e cacao, gusto fresco, fruttato e speziato senza impedimenti tannici.</i>	
<i>Chianti Classico Biologico – Toscana, Castellina in Chianti (SI) – Pomona</i>	€ 26,00
<i>Vitigno: 100% Sangiovese</i>	
<i>Aroma floreale e speziato, gusto equilibrato senza invadenza dei tannini.</i>	
<i>Indio Montepulciano d’Abruzzo 2013 – Abruzzo, Avezzano (AQ) – Bove</i>	€ 18,00
<i>Vitigno: 100% Montepulciano</i>	
<i>Aroma di bacche nere mature, ribes e spezie, gusto secco con acidità e tannini maturi.</i>	
<i>Barolo 2014 Beni di Batasiolo – Piemonte, Alba – Batasiolo La Morra</i>	€ 36,00
<i>Vitigno: 100% Nebbiolo</i>	
<i>Aroma di ciliegia, viola e liquerizia, gusto fresco e dal tannino fine.</i>	
<i>Amarone della Valpolicella – Veneto, Marano di Valpolicella (VR) – Vaona</i>	€ 47,00
<i>Vitigno: 40% Corvina, 30% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara</i>	
<i>Aroma di ciliegie, frutti di bosco e cuoio, gusto è corposo e strutturato.</i>	
<i>Roggiano BIO Morellino di Scansano –Toscana, Saragiolo (GR) – Vignaioli di Scansano</i>	€ 16,00
<i>Vitigno: 95% Sangiovese, 5% Ciliegiolo</i>	
<i>Aroma fruttato, floreale e speziato, gusto rotondo, fruttato e con tannini equilibrati.</i>	

<i>Pinot Noir 2017 – Alto Adige, Andriano (BZ) – Andrian</i>	€	21,00
<i>Vitigno: 100% Pinot Nero</i>		
<i>Aroma di mora, ribes, fragola e spezie, gusto pieno, fresco e dal piacevole tannino.</i>		
<i>Rubeno Lagrein 2017 – Alto Adige, Andriano (BZ) – Andrian</i>	€	19,00
<i>Vitigno: 100% Lagrein</i>		
<i>Aroma di frutti di bosco e viola, gusto strutturato e con i tannini morbidi.</i>		
<i>Campo al Mare Bolgheri – Toscana, Bolgheri – Folonari</i>	€	32,00
<i>Vitigno: 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot</i>		
<i>Aroma di amarene e note erbacee, gusto fruttato, corposo e bilanciato.</i>		
<i>Rosso di Montalcino – Toscana, Montalcino (SI) – Tenuta di Sesta</i>	€	22,00
<i>Vitigno: 100% Sangiovese</i>		
<i>Aroma di frutti di bosco con confettura, gusto fresco e dal tannino fine.</i>		
<i>Tignanello – Toscana, San Casciano (FI) – Tenuta di Tignanello, Antinori</i>	€	110,00
<i>Vitigno: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc</i>		
<i>Aroma di frutta rossa e spezie (liquerizia), gusto ricco e avvolgente con tannini morbidi.</i>		