

# **MENU**

## **Pépé RONCHON**

---



***Pour raison de qualité, nous ne faisons pas d'huile piquante***

***Les recettes du Pépé sont faites à base de produits d'exception  
issus de l'agriculture raisonnée, DOP, IGP et Slow Food***

***« Prix net, service compris, nous n'acceptons pas les chèques »***

## Antipasti

- 
- ROQUETTE SIMPLEMENT** 7€  
Salade de roquette, parmesan affinage de 24 mois, balsamic et huile d'olive extra vierge
- LA FAMEUSE BUFALA DOP** 12€  
Mozzarella di bufala campana DOP, tomates cerises, salade de roquette, basilic, huile d'olive extra vierge
- PIATTO GASTRONOMICO** 15€  
Que du bon ! Jambon de Parme 24 mois DOP, bresaola IGP, mortadelle, salami Napolitain, jambon cuit
- BRUSCHETTA TRADITIONNELLE A LA TOMATE** 6€  
Concassée de tomates, basilic, ail, huile d'olive extra vierge
- BRUSCHETTA TRADITIONNELLE A LA MOZZARELLA** 7€  
Mozzarella di bufala campana DOP, ail, huile d'olive extra vierge
- BURATTA BIO avec son caviar de tomate** 11€  
basilic, mix parmesan 24 mois et pecorino romano DOP, huile d'olive extra vierge

*Pour raison de qualité, nous ne faisons pas d'huile piquante*

*Les recettes du Pépé sont faites à base de produits d'exception  
issus de l'agriculture raisonnée, DOP, IGP et Slow Food*

*« Prix net, service compris, nous n'acceptons pas les chèques »*

## *Pizze Classiche*



<b>MARINARA</b>	<b>9€</b>
Tomates traditionnelles, ail, origan, huile d'olive extra vierge	
<b>MARGHERITA</b>	<b>12€</b>
Tomates traditionnelles, fior di latte, mix parmesan 24 mois et pecorino romano (DOP), huile d'olive extra vierge, basilic	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>15€</b>
Tomates traditionnelles, fior di latte, champignons, jambon blanc, artichauts, mix parmesan 24 mois et pecorino romano (DOP), huile d'olive extra vierge, olives noires di Gaeta et basilic	
<b>DIAVOLA</b>	<b>14€</b>
Tomates traditionnelles, fior di latte, salami Napolitain picante, olives noires di Gaeta, mix parmesan 24 mois et pecorino romano (DOP), huile d'olive extra vierge, basilic	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>16€</b>
Fior di latte, gorgonzola (DOP), ricotta fraiche Bio, pecorino romano (DOP), parmesan, huile d'olive extra vierge, basilic	
<b>VEGETARIANA</b>	<b>15€</b>
Tomates traditionnelles, fior di latte, aubergines, courgettes, champignons, poivrons, huile d'olive extra vierge, basilic	
<b>PARMIGIANA</b>	<b>15€</b>
Tomates traditionnelles, aubergines, mozzarella di bufala campana DOP, huile d'olive extra vierge	

*Pour raison de qualité, nous ne faisons pas d'huile piquante*

*Les recettes du Pépé sont faites à base de produits d'exception  
issus de l'agriculture raisonnée, DOP, IGP et Slow Food*

*« Prix net, service compris, nous n'acceptons pas les chèques »*

## *Pizze Speciali*



<b>VERA MARGHERITA</b>	<b>14€</b>
Tomates traditionnelles, mozzarella di bufala campana DOP, tomates Piennolo, mix parmesan 24 mois et pecorino romano (DOP), huile d'olive extra vierge, basilic	
<b>NDUJA</b>	<b>15€</b>
Tomates traditionnelles, fior di latte, ricotta fraiche Bio, nduja, mix parmesan 24 mois et pecorino romano DOP, huile d'olive extra vierge, basilic	
<b>EI PEPE</b>	<b>16€</b>
Fiore di latte, mortadelle, crème de pistache, huile d'olive extra vierge, pistaches	
<b>MOLTO BENE</b>	<b>19€</b>
Fiore di latte, tomate cerise, jambon de parme 24 mois DOP, mozzarella di bufala campana DOP, roquette, huile d'olive extra vierge	
<b>SPECIALE RONCHON</b>	<b>19€</b>
Fiore di latte, bresaola IGP, mozzarella di bufala campana DOP, pesto de basilic, mix parmesan 24 mois et pecorino romano DOP, huile d'olive extra vierge	
<b>CALZONE</b>	<b>15€</b>
Tomates traditionnelles, fior di latte, ricotta fraîche Bio, salami Napolitain picante, mix parmesan 24 mois et pecorino romano DOP, huile d'olive extra vierge, basilic	
<b>PIZZA A LA TRUFFE</b>	<b>21€</b>
Crème de Truffe, mozzarella di bufala campana DOP, jambon de dinde à la truffe, roquette, champignons frais, mix parmesan 24 mois, huile d'olive extra vierge à la truffe	

*Pour raison de qualité, nous ne faisons pas d'huile piquante*

*Les recettes du Pépé sont faites à base de produits d'exception  
issus de l'agriculture raisonnée, DOP, IGP et Slow Food*

*« Prix net, service compris, nous n'acceptons pas les chèques »*

## Desserts

---

### **PIZZA DU BONHEUR**

Pâte à tartiner de noisette Bio.  
Que du bonheur !

12€

### **TIRAMISU MAISON**

Véritable tiramisu maison avec la recette du Pépé

8€

### **PANNA COTTA MAISON au coulis du moment**

La recette du Ronchon

7€

***Pour raison de qualité, nous ne faisons pas d'huile piquante***

***Les recettes du Pépé sont faites à base de produits d'exception  
issus de l'agriculture raisonnée, DOP, IGP et Slow Food***

*« Prix net, service compris, nous n'acceptons pas les chèques »*

## Softs



<b>JUS DE FRUITS CLASSIQUE 330 ML : ORANGE, POMME</b>	<b>3€</b>
<b>JUS DE FRUITS 100% BIO 200 ML : POIRE, PECHE</b> 100% fruits & eau, sans sucre ajouté	<b>5€</b>
<b>JUS DE FRUITS 100% BIO 200 ML : MYRTILLE SAUVAGE</b> 100% fruits & eau, sans sucre ajouté	<b>5.5€</b>
<b>CITRONNADE</b> Boisson gazeuse 250 ml	<b>4.5€</b>
<b>ORANGEADE</b> Boisson gazeuse 250 ml	<b>4.5€</b>
<b>CHINOTTO</b> Boisson gazeuse 250 ml	<b>4.5€</b>
<b>THE A LA PECHE BIO / 250 ml</b>	<b>5€</b>
<b>MAYTEA PECHE OU CITRON / 330 ml</b>	<b>3€</b>
<b>COCA COLA / COCA COLA ZERO / 330 ml</b>	<b>3€</b>
<b>EAUX</b> Aqua Parma / Minéral Natural 750 ml	<b>5€</b>
San Pellegrino 750 ml	<b>5€</b>
Vittel 500 ml (à emporter uniquement)	<b>2.5€</b>
San Pellegrino 500 ml (à emporter uniquement)	<b>2.5€</b>
<b>CAFE ESPRESSO</b>	<b>2.5€</b>

*Pour raison de qualité, nous ne faisons pas d'huile piquante*

*Les recettes du Pépé sont faites à base de produits d'exception  
issus de l'agriculture raisonnée, DOP, IGP et Slow Food*

*« Prix net, service compris, nous n'acceptons pas les chèques »*

## Cocktails



<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, prosecco, soda, orange	9€
<b>NEGRONI</b> Campari, Gin, Martini Rosso, Orange	9€
<b>BELLINI</b> Prosecco, Purée de Pêches 100 % Bio	9€

## Bières

<b>MANABREA ARTISANAL BLONDE 4.8°</b> Bouteille 330 ml	6€
<b>PERRONI NASTRO AZZURO</b> Bouteille 330 ml	5€

## Vin Blanc

<b>PINOT GRIGIO SALVATERRA</b> Bouteille 75 cl / Verre 12 cl	23€ / 6.5€
<b>FALERIO</b> Bouteille 75 cl / Verre 12 cl	21€ / 6.5€

*Pour raison de qualité, nous ne faisons pas d'huile piquante*

*Les recettes du Pépé sont faites à base de produits d'exception  
issus de l'agriculture raisonnée, DOP, IGP et Slow Food*

*« Prix net, service compris, nous n'acceptons pas les chèques »*

## Vin Rouge

### **LAMBRUSCO BIO DI SORBARA DOP**

Bouteille 75 cl / Verre 12 cl

22€ / 6€

### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

Bouteille 75 cl / Verre 12 cl

28€ / 8€

### **CHIANTI DOCG**

Bouteille 75 cl

30€

## Vin Rosé

### **MiMi**

Bouteille 75 cl / Verre 12 cl

21€ / 6€

## Prosecco

### **EXTRA DRY CORTE GIONA**

Bouteille 75 cl / Verre 12 cl

25€/7€

## Champagne

### **Nicolas Feuillate**

Bouteille 75 cl / Verre 12 cl

60€/11€

## Limoncello

### **LIMONCELLO AUX CITRONS DE CALABRE**

Bouteille 500 ml / 6cl

30€ / 6€

*Pour raison de qualité, nous ne faisons pas d'huile piquante*

*Les recettes du Pépé sont faites à base de produits d'exception  
issus de l'agriculture raisonnée, DOP, IGP et Slow Food*

*« Prix net, service compris, nous n'acceptons pas les chèques »*