



Trattoria Pepè propone la buona cucina napoletana, specialità di pesce e, inoltre, antipasti, insalate, primi e secondi, piatti di carne, accompagnati da ottimi vini.

Da Pepè troverete un ambiente accogliente, con cucina e prodotti di alta qualità.

Da n'uochie 'o Menuù...

A Barracc' Spuzzulliam'



'O TAGLIERE 'E PEPE' (per Due)	€ 25,00
'O TAGLIERE E MARE <i>Seafood chopping board (x2)</i>	€ 30,00
O' CUZZUTIELL' <i>O' cuzzutiell'- stuffed bread</i>	€ 8,00
MC PEPE' (per Due) <i>MC Pepè (x2)</i>	€ 15,00
TARALLUCCIO E VINO (per Due) <i>Tarallo and wine (x2)</i>	€ 10,00

IN QUESTO LOCALE SI UTILIZZANO I SEGUENTI INGREDIENTI CHE POSSONO PROVOCARE REAZIONI ALLERGICHE
O INTOLLERANZE: FARINA DI FRUMENTO (GLUTINE) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA SESAMO, PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO

PER INFORMAZIONI SULLE SINGOLE PIETANZA CHIEDERE AL PERSONALE

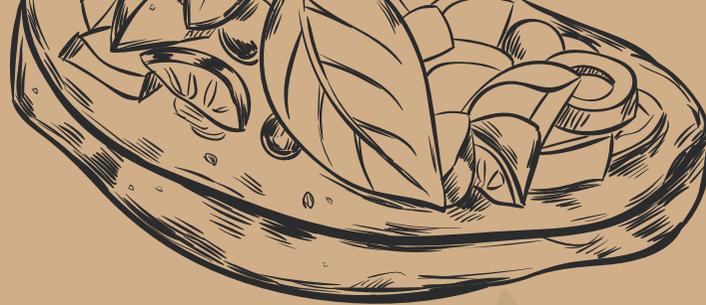
IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI USIAMO UN C. A. B.



Coperto / Cover charge **€ 2,00**

Accuminciam'

Antipasti *Starter*



ANTIPASTO PEPE' (5 Portate)

Pepe's starter (5 foods)

€12,00

CARPACCIO DI TONNO SU SALSA D' ARANCIA E GRANELLA DI PISTACCHIO

Tuna's carpaccio with pistachio and orange sauce

€12,00

TARTARE ...

€12,00

BACCALA' IN TEMPURA RIPIENO DI FRIARIELLI E PROVOLA

Tempura's cod with provola and friarielli

€12,00

PARMIGIANA DI MELANZANE E POLPETTINE A RAGU'

Eggplant parmigiana and meatballs ragu'

€10,00

IN QUESTO LOCALE SI UTILIZZANO I SEGUENTI INGREDIENTI CHE POSSONO PROVOCARE REAZIONI ALLERGICHE O INTOLLERANZE: FARINA DI FRUMENTO (GLUTINE) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA SESAMO, PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO

PER INFORMAZIONI SULLE SINGOLE PIETANZA CHIEDERE AL PERSONALE

IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI USIAMO UN C. A. B.

In this restaurant, we use ingredients that can cause allergic reactions and intolerances like gluten, milk and derivatives, egg and derivatives, sesame, fish, celery and nut.

FOR INFORMATIONS ABOUT DISHES, ASK THE STAFF

WITHOUT FRESH PRODUCTS , WE USE FROZEN FOOD



Coperto / Cover charge € 2,00

Ja' mm Bell

Primi piatti *First course*



GNOCCOLONE CACIO & PEPE'

Pepe's first course

€ 12,00

PASTA PATATE E PROVOLA

Pasta potato with provola

€ 8,00

PASTA FAGIOLI E COZZE

Pasta beans and mussels

€ 8,00

'A LARDIAT

Pasta lardiata (bacon)

€ 8,00

'A GENOVES

Pasta genovese (onions with meat)

€ 8,00

PRIMO DEL GIORNO

First course of the day

€ 12,00

IN QUESTO LOCALE SI UTILIZZANO I SEGUENTI INGREDIENTI CHE POSSONO PROVOCARE REAZIONI ALLERGICHE O INTOLLERANZE: FARINA DI FRUMENTO (GLUTINE) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA SESAMO, PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO

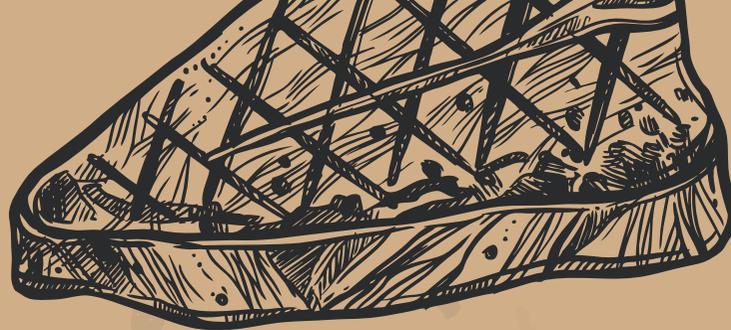
PER INFORMAZIONI SULLE SINGOLE PIETANZA CHIEDERE AL PERSONALE

IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI USIAMO UN C. A. B.



Coperto / Cover charge € 2,00

Appriess
Secondi piatti *Second course*



O' BACCALA' COMM 'O BBUO' TU

Cod

€ 12,00

GAMBERI E CALAMARI*

Fried shrimp and squid

€ 18,00

**TONNO IN Crosta DI PISTACCHIO CON
CIPOLLA CAMELLATA E MAIONESE AL LIMONE**

Tuna made of pistachio, caramelized onion and lime mayonnaise

€ 15,00

TAGLIATA DI MANZO (circa 350gr)

Beef Steak (350 g.)

€ 18,00

MAIALINO AL VINO ROSSO

Pork meat with red wine

€ 12,00

BISTECCA (circa 600gr)

Meat steak (600 g.)

€ 22,00

In this restaurant, we use ingredients that can cause allergic reactions and intolerances like gluten, milk and derivatives, egg and derivatives, sesame, fish, celery and nut.

**FOR INFORMATIONS ABOUT
DISHES, ASK THE STAFF**

**WITHOUT FRESH PRODUCTS , WE
USE FROZEN FOOD**



Coperto / Cover charge € 2,00

Contorni Side dish

CONTORNI DI STAGIONE
Seasonal Vegetables

€ 3,00

È dolce Dolci Desserts

TIRAMISU'

€ 5,00

BABA' COMM' O VUO' TU

€ 5,00

CHEESECAKE

€ 5,00

TARTELLETTA DI PASTA FROLLA CON CREMA E FRUTTA
Pastry with cream and fruits

€ 5,00

DOLCE PEPE'
Pepè' cake

€ 5,00

SEMIFREDDI*

€ 4,00

Frutta Fruit

TAGLIATA DI FRUTTA
Fruits dish

€ 5,00

IN QUESTO LOCALE SI UTILIZZANO I SEGUENTI INGREDIENTI CHE POSSONO PROVOCARE REAZIONI ALLERGICHE O INTOLLERANZE: FARINA DI FRUMENTO (GLUTINE) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA SESAMO, PESCE, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO

PER INFORMAZIONI SULLE SINGOLE PIETANZA CHIEDERE AL PERSONALE

IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI USIAMO UN C. A. B.

Coperto / Cover charge € 2,00

Bibite

ACQUA NATURALE E FRIZZATE <i>Water</i>	€ 2,00
COCA COLA 1 LT	€ 4,00
COCA COLA / FANTA 33 CL	€ 2,00
BIRRA CHIARA <i>Blonde Beer</i>	€ 3,00
BIRRA ROSSA <i>Red Beer</i>	€ 5,00
MAZZA MAURIELLO (Birra Artigianale)	€ 5,00

Vino alla Spina

RABOSELLO	€ 8,00
GRAGNANO	€ 8,00
TERZIGNO	€ 8,00

Liquori della Casa

GRAPPA	€ 2,00
AMARO	€ 2,00
LIMONCELLO	€ 2,00
MELONCELLO	€ 2,00

Vino Rosso imbottigliato

AGLIANICO BENEVENTANA (Cantina La Masseria)	€ 8,00
AGLIANICO MOIO	€ 15,00
MOIO 57	€ 18,00
GAURANO MOIO	€ 18,00
PRIMO FUOCO	€ 18,00
LAPILLI	€ 18,00
PRIMO FUOCO FALERNO	€ 18,00
CASA D'AMBRA (Per' e' Palumbo)	€ 20,00

Vino Bianco imbottigliato

FALANGHINA (Cantina La Masseria)	€ 8,00
BACCHANALIA	€ 15,00
FIANO DI AVELLINO (Mastroberardino)	€ 18,00
GRECO DI TUFO (Mastroberardino)	€ 18,00
PALLAGRELLO (Petrosino)	€ 12,00

In this restaurant, we use ingredients that can cause allergic reactions and intolerances like gluten, milk and derivatives, egg and derivatives, sesame, fish, celery and nut.

*FOR INFORMATIONS ABOUT DISHES, ASK THE STAFF
WITHOUT FRESH PRODUCTS , WE USE FROZEN FOOD*