

# Pepe Bianco

LOUNGE RESTAURANT

---

*Le giornate cambiano  
l'umore pure,  
ma il nostro  
**menù**  
resta una certezza.*

## **CONTATTI:**

Tell. 0522 303023

[www.pepebiancoreggioemilia.com](http://www.pepebiancoreggioemilia.com)

Wi-Fi  gratuito



# Pepe Bianco

LOUNGE RESTAURANT

---

## **Alcuni brevi informazioni** *Some infos we want to share*

*Se vi servisse la fattura vi invitiamo a richiederla prima del pagamento del conto, successivamente non sarà possibile modificare il documento emesso*  
*In case you need any invoice, please feel free to ask it before settling the bill, otherwise we will not be able to assist you*

*Non è permesso l'utilizzo della sigaretta elettronica*  
*Vaping is not allowed*

*I cani sono i benvenuti*  
*Dogs are welcome*

*Per problemi legati alle allergie, vi invitiamo a consultare la legenda posta in fondo al menù*  
*For allergy-related problems, please consult the legend at the bottom of the menu*

*Non si fanno conti separati nel weekend*  
*No separate accounts are made on weekends*

**Vi auguriamo di trascorrere un lieto pranzo / cena**  
*Enjoy your meal*

**Lo staff del Pepe Bianco**

# ANTIPASTI

---

**Gamberi croccanti in tempura** 1,2,3 **16,00 €**  
**con stracciatella, salsa agrodolce thailandese \*\*\***  
*Crispy tempura shrimp, stracciatella, and Thai sweet and sour sauce*

**Bocconcini di baccalà fritti** 1,3,4,12 **15,00 €**  
**con maionese alla paprika, prezzemolo fritto**  
*Fried cod bites, paprika mayonnaise, fried parley*

**Insalata di Mare °, \*\*\*** 1,2,4 **16,00 €**  
*Seafood salad*

**Guazzetto di moscardino °, \*\*\*** 1,4,12 **15,00 €**  
*Baby octopus stew*

**Fritto napoletano** 1,3,7 **10,00 €**  
*Assorted Neapolitan fried seafood and snacks*

**Tagliere di salumi Reggiano e gnocco fritto** 1 **15,00 €**  
*Reggiano cured meat platter and fried dumplings*

\*\* prodotto congelato

\*\*\* prodotto congelato a bordo

° prodotto che segue le direttive sottoposte al regolamento CE 853/2004

# PRIMI

---

<b>Scialatiello allo scoglio</b> <sup>1,2,14</sup> <i>Scialatielli with mixed seafood</i>	<b>19,00 €</b>
<b>Spaghettone trafilato al bronzo con aglio olio e peperoncino</b> <sup>1,4</sup> <b>(leggermente piccante) con ricci di mare e polvere di olive</b> <i>Bronze-drawn spaghetti with garlic, oil, and chili pepper (slightly spicy) with sea urchins and olive powder</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Tortello nero ripieno di branzino con bisque di crostacei,</b> <sup>1,2,4</sup> <b>tartare di gambero viola e stracciatella di bufala *</b> <i>Black tortello stuffed with sea bass, served on a crustacean bisque, with purple prawn tartare and buffalo stracciatella</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Cappellaccio verde alla melanzana</b> <sup>1,7</sup> <b>con sugo di brasato e stracciatella *</b> <i>Green cappellacci filled with eggplant, served with braised beef sauce and stracciatella</i>	<b>15,00 €</b>

*I tempi di cottura della pasta essendo fatta al momento può variare a seconda della tipologia.  
N.B per ogni tavolo non si effettuano più di 3 primi diversi*

*\*\* prodotto congelato*

*\*\*\* prodotto congelato a bordo*

*° prodotto che segue le direttive sottoposte al regolamento CE 853/2004*



## SECONDI

---

<b>Pescato scottato al forno, crema di stagione e topinambur croccante</b> 1,4,12 <i>Oven-seared catch of the day, seasonal vegetable purée, and Crispy Jerusalem artichoke</i>	<b>19,00 €</b>
<b>Baccalà alla Siciliana</b> 1,4 <i>Sicilian-style cod</i>	<b>18,00 €</b>
<b>Fritto di calamari e gamberi ***</b> 1,2,4 <i>Fried squid and prawns</i>	<b>17,00 €</b>
<b>Tonno croccante in due cotture, zabaione salato, croccante ai semi, finocchio grigliato</b> <i>crispy tuna cooked two ways, savory sabayon, seed brittle, grilled fennel</i>	<b>20,00 €</b>
<b>Grigliata mista di pesce</b> 2,4 <i>Mixed grilled fish</i>	<b>25,00 €</b>
<b>Tagliata di Angus Argentino taglio CUBEROLL, 220gr, demi-glas al rosmarino</b> <i>Argentine Angus beef tagliata (sliced steak)</i>	<b>21,00 €</b>
<b>Stracotto di maialino e polenta</b> 1,9 <i>Slow-braised suckling pig with polenta</i>	<b>15,00 €</b>

\*\* prodotto decongelato

\*\*\* prodotto congelato a bordo

° prodotto che segue le direttive sottoposte al regolamento CE 853/2004

# LE NOSTRE MONTANARE

---

## *Minimo tre pezzi*

### **LA CLASSICA**

*Pomodoro cotto a fuoco lento, parmigiano, basilico*

**2,50 €**

### **GAMBERO E LIME**

*Tartare di gambero viola, stracciatella DOP "Latteria sorrentina", zest di lime, germogli*

**4,00 €**

### **CIMA DI RAPA E ACCIUGA**

*Crema di cime di rapa saltate in padella acciuga di Cetara a filetti, spolvero di olive nere*

**3,50 €**

### **MORTADELLA E STRACCIA**

*Mortadella IGP Bologna, Stracciatella DOP latteria sorrentina, crumble e crema di pistacchio*

**3,00 €**

**.....crea il tuo percorso con le nostre montanarine**

*per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di sala  
for any request, please contact the staff members*

**Nota:** si avvisa la gentile clientela che i supplementi sulle pizze  
e le modifiche dell'impasto possono variare da € 1,00 a € 3,00

# **I NOSTRI IMPASTI**

---

## **Diversamente Napoletano**

*Abbiamo reinterpretato la tradizione con un impasto che unisce l'arte napoletana alla ricerca moderna.*

*Il nostro impasto viene lavorato alla base di un prefermento di 24 ore così ottenendo due note importanti profumi e acidità.*

*Grazie a questa lavorazione si acquisiscono i nostri 3 punti di forza:*

- Alveolazione Scioglievolezza Digeribilità*
- Lunga lievitazione, farine selezionate e attenzione ai dettagli, creano una base leggera, digeribile e fragrante al morso, esaltando al massimo ogni ingrediente.*
- Ogni pizza nasce dalla passione, precisione e amore per il gusto Autentico.*
- Vengono pensate per unire tradizione e innovazione, con lo scopo di avere sapori equilibrati e contrastanti per offrirti un'esperienza unica ad ogni morso.*

# **I NOSTRI IMPASTI**

---

## **Padellino**

*Non è solo una pizza, è un'emozione che prende forma.*

*Il padellino nasce da un impasto vivo, che respira e si trasforma in 24 ore di lenta attesa, per offrirti una leggerezza inaspettata e una fragranza che conquista al primo morso.*

*Croccante come un ricordo che resta, soffice come un abbraccio, è pensato per accompagnare ogni momento: da condividere con chi ami o da custodire solo per te.*

*Ogni padellino è un atto di passione, di cura e di ricerca instancabile, un incontro tra tradizione e modernità che rende unica ogni esperienza.*

*Assaggiarlo significa concedersi un viaggio sensoriale fatto di autenticità, sorpresa e meraviglia.*

**Vi auguriamo di trascorrere un lieto pranzo / cena**  
*Enjoy your meal*  
**Lo staff del Pepe Bianco**

# I NOSTRI PADELLINI

---

**Per gli amanti della pizza croccante fuori, allo stesso tempo scioglievole dentro, con una struttura alveolata alla base di un pre-fermento di 24 ore così ottenendo profumi e acidità.**

## **SOLE MIO**

**10,00 €**

*Pomodoro, bufala a cuore di bue, pomodorino rosso semi-dry cotto al forno, pesto di basilico fatto in casa, Olio extra vergine*

## **CANTABRICO**

**14,00 €**

*filetti di acciughe del Cantabrico, Stracciatella -Latteria Sorrentina pomodorino rosso semi-dry cotto al forno e aromatizzato, cenere di olive nere, basilico, olio extra vergine*

## **BOLOGNESE**

**12,00 €**

*Mortadella bologna I.G.P, stracciatella DOP -Latteria Sorrentina-, crema al pistacchio, crumble di pistacchio*

## **EMILIANO**

**12,00 €**

*Crudo di Parma (stag. Min 24 mesi), stracciatella DOP -Latteria Sorrentina-, rucola, spolvero di parmigiano*

## **ZUCCA E GUANCIALE**

**12,00 €**

*Zucca cotta ed emulsionata, guanciale di colonnata, ricotta fresca, granella di nocciola italiana IGP*

*per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di sala  
for any request, please contact the staff members*

**Nota:** si avvisa la gentile clientela che i supplementi sulle pizze e le modifiche dell'impasto possono variare da € 1,00 a € 3,00



# LA CONTEMPORANEA

## Preparazione con impasto tipico napoletano con bordo alto soffice e alveolato

<b>Autunno</b> 1,7	12,00 €
Tipico impasto napoletano, crema di zucca cotta al forno con le sue spezie fior di latte -Latteria Sorrentina-, gorgonzola DOP, fuori forno: speck IGP, granella di nocciola italiana IGP	
<b>Guancialina</b> 1,7	13,00 €
Tipico impasto napoletano, patata Silana cotta al forno, guanciale di colonnata croccante, fior di latte -Latteria Sorrentina-, fuori forno: caciocavallo, Pepe Bianco macinato in grani	
<b>Polpo veste viola</b> 1,7	13,00 €
Tipico impasto napoletano, crema di patate viola cotta a bassa temperatura, Polpo cotto a bassa temperatura, fior di latte -Latteria Sorrentina-, fuori forno: burrata DOP -Latteria Sorrentina-	
<b>Mulignana</b> 1,7	12,00 €
Tipico impasto napoletano, pomodoro, fior di latte -Latteria Sorrentina-, Pancetta artigianale, cubetti di melanzane dorate e fritte fuori forno: ricotta affumicata crotonese	
<b>Nerano</b> 1,7	11,00 €
Tipico impasto napoletano, crema di patate silana cotta al forno, provola affumicata in acqua -Latteria Sorrentina fuori forno: ricotta affumicata crotonese, zucchine dorate e fritte	
<b>Profumi di casa "produzione limitata"</b> 1,7	13,00 €
Tipico impasto napoletano, pomodoro cotto a fuoco lento con stracotto, fior di latte -Latteria Sorrentina fuori forno: ricotta affumicata crotonese	
<b>Sasicc e Friarielli</b> 1,7	12,00 €
Tipico impasto napoletano, provola affumicata in acqua -Latteria Sorrentina, salsiccia a punta di coltello, cime di rapa saltate in padella	

Tutte le nostre Diversamente Napoletane vengono condite con basilico fuori forno.  
Saremo molto contenti se le nostre pizze al momento dell'ordine non vengono modificate o meglio drasticamente modificate,  
essendo studiate appositamente per darvi contrasti di gusti perfetti.  
Per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di sala.

# LA CONTEMPORANEA

## Preparazione con impasto tipico napoletano con bordo alto soffice e alveolato

<b>Pepe Bianco</b> 1,7	<b>15,00 €</b>
Tipico impasto napoletano, pomodoro giallo cotto a fuoco lento fior di latte -Latteria Sorrentina-, pomodorino rosso semi-dry cotto al forno e aromatizzato, fuori forno: culaccia (stag. Min 18 mesi) , burrata DOP -Latteria Sorrentina-	
<b>Margherita 2.0</b> 1,7	<b>10,00 €</b>
Tipico impasto napoletano, pomodoro fuori forno: Bufala DOP -Latteria Sorrentina- sfilacciata a crudo	
<b>Emiliana</b> 1,7	<b>14,00 €</b>
Tipico impasto napoletano, bianca, fior di latte -Latteria Sorrentina fuori forno: burrata DOP -Latteria Sorrentina- , crudo di Parma [stag. min 24 mesi] scaglie di parmigiano ( stag. Min 24 mesi )	
<b>Ribella</b> 1,7	<b>13,00 €</b>
Tipico impasto napoletano, pomodoro giallo cotto a fuoco lento fior di latte -Latteria Sorrentina- , salsiccia a punta di coltello, cubetti di melanzane dorate e fritte, fuori forno: ricotta fresca di vaccino	
<b>Patanella Viola</b> 1,7	<b>12,00 €</b>
Tipico impasto napoletano, patata viola cotta a bassa temperatura ed emulsionata, fior di latte -Latteria Sorrentina- , salsiccia a punta di coltello, patate al forno silane	
<b>Viola rustica</b> 1,7	<b>12,00 €</b>
Tipico impasto napoletano, crema di patate viola cotta a bassa temperatura, fior di latte -Latteria Sorrentina, melanzane fritte, fuori forno: speck IGP, stracciatella DOP -Latteria Sorrentina-	
<b>Falsa Norma</b> 1,7	<b>13,00 €</b>
Tipico impasto napoletano, pomodoro giallo cotto a fuoco lento, provola affumicata in acqua -Latteria Sorrentina-, melanzane dorate e fritte, salame nostrano fuori forno: ricotta affumicata crotonese	

Tutte le nostre Diversamente Napoletane vengono condite con basilico fuori forno.  
Saremo molto contenti se le nostre pizze al momento dell'ordine non vengono modificate o meglio drasticamente modificate,  
essendo studiate appositamente per darvi contrasti di gusti perfetti.  
Per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di sala.



# LA CONTEMPORANEA

## **Preparazione con impasto tipico napoletano con bordo alto soffice e alveolato**

<b>Napoli 2.0</b> 1,4,7	<b>11,00 €</b>
Tipico impasto napoletano, pomodoro fuori forno: bufala DOP -Latteria Sorrentina- , origano nostrano, filetti acciughe di Cetara	
<b>La Nostra Marinara</b> 1,4	<b>12,00 €</b>
Tipico impasto napoletano, pomodoro, pomodorino rosso semi-dry cotto al forno fuori forno: acciughe di Cetara, capperi fritti, origano nostrano	
<b>Sicula</b> 1,7,8	<b>14,00 €</b>
Tipico impasto napoletano, pomodoro giallo cotto a fuoco lento, fior di latte -Latteria Sorrentina- , cubetti di melanzane dorate e fritte, pomodorino rosso fuori forno: caciocavallo, crumble di pistacchio, crema di pistacchio	
<b>Terra Mia</b> 1,7	<b>11,00 €</b>
Tipico impasto napoletano, patata Silana cotta al forno ad emulsionata, fior di latte -Latteria Sorrentina- Spianata piccante calabrese, patate Silane fuori forno: ricotta affumicata crotonese	
<b>I 3 Pomodori</b> 1,7	<b>13,00 €</b>
Tipico impasto napoletano, pomodoro giallo cotto a fuoco lento, fior di latte -Latteria Sorrentina- , pomodorino rosso semi-dry cotto al forno e aromatizzato, pomodorino giallo del Piennolo fuori forno: stracciatella DOP -Latteria Sorrentina-	

Tutte le nostre Diversamente Napoletane vengono condite con basilico fuori forno.  
Saremo molto contenti se le nostre pizze al momento dell'ordine non vengono  
modificate o meglio drasticamente modificate,  
essendo studiate appositamente per darvi contrasti di gusti perfetti.  
Per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di sala.

# ALTRI SAPORI

**Tipico impasto con una lunga lievitazione  
per gli amanti della pizza classica e friabile**

<b>Crudo e stracciatella</b> 1,7 Pomodoro, fior di latte f.lli Beneduce, Fuori forno: crudo di Parma [stag. Min 24 mesi], stracciatella DOP "Latteria sorrentina"	<b>13,00 €</b>
<b>Il Mare in Giallo</b> 1,2,4,7 pomodoro giallo cotto a fuoco lento, fior di latte -Latteria Sorrentina-, gamberi tropicali cotti a vapore, polpo cotto a vapore, pomodorino rosso semi dry	<b>14,00 €</b>
<b>Calabra</b> 1,7 Pomodoro, fior di latte -latteria Sorrentina, schiacciata calabrese, nduja di Spilinga, cipolla rossa di tropea	<b>10,00 €</b>
<b>Provola e pepe "a pizza du pizzaiuolo"</b> 1,7 pomodoro, provola affumicata in acqua -Latteria Sorrentina fuori forno: pepe nero macinato in grani	<b>9,50 €</b>
<b>Ortolana</b> 1 Crema di pomodoro giallo, zucchine, melanzane, peperoni, pomodorini rossi semi dry	<b>10,50 €</b>
<b>Margherita</b> 1,7 Pomodoro, fior di latte - Latteria Sorrentina-	<b>7,00 €</b>
<b>Marinara</b> 1 Pomodoro, origano nostrano, aglio	<b>6,00 €</b>
<b>Bufala</b> 1,7 Pomodoro, Bufala DOP -Latteria Sorrentina-	<b>9,00 €</b>
<b>Datterino Bicolore</b> 1,7 Pomodoro, fior di latte -Latteria Sorrentina- , pomodorino rosso, pomodorino giallo, rucola	<b>10,00 €</b>
<b>Crudo</b> 1,7 Pomodoro, fior di latte - Latteria Sorrentina- , crudo di Parma stag min 24 mesi	<b>10,00 €</b>
<b>Parmareggio</b> 1,4 Pomodoro, fior di latte - Latteria Sorrentina Fuori forno: crudo di Parma (min 24 mesi), scaglie di parmigiano reggiano	<b>12,00 €</b>
<b>Calzone Napoli</b> 1,4 Bianco, fior di latte -latteria Sorrentina- salame Nostrano, ricotta fresca, pepe nero macinato in grani	<b>10,00 €</b>

per qualsiasi richiesta rivolgersi al personale di sala  
for any request, please contact the staff members  
modifiche dell'impasto possono variare da € 1,00 a € 3,00

## BEVANDE

---

<b>Acqua naturale / minerale DOLOMIA</b>	<b>0,75 l</b>	<b>3,00 €</b>
<i>Sgorga nelle dolomiti orientali friulane</i>		
<b>Bevande in vetro</b>	<b>33 cl</b>	<b>3,50 €</b>
<i>Coca-cola/fanta/sprite/coca cola zero/the limone/pesca</i>		

## ALLA SPINA

---

<b>Coca-Cola</b>	<b>0,40 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>KUHBACHER EXPORT</b> (bionda)	<b>0,50 l</b>	<b>6,00 €</b>
<b>KUHBACHER EXPORT</b> (bionda)	<b>0,20 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>BIRRA STAGIONALE</b>	<b>0,50 l</b>	<b>7,00 €</b>
<b>BIRRA STAGIONALE</b>	<b>0,20 l</b>	<b>4,00 €</b>

## BIRRE IN BOTTIGLIA

---

*Birrificio KUHBACHER bottiglia 0,50 cl*

<b>KUHBACHER</b>	<b>Weizen</b>	<b>0,50 cl</b>	<b>7,50 €</b>
<b>KUHBACHER</b>	<b>Hell</b>	<b>0,50 cl</b>	<b>7,50 €</b>
<b>KUHBACHER</b>	<b>KELLER</b> (chiara non filtrata)	<b>0,50 cl</b>	<b>7,00 €</b>
<b>KUHBACHER</b>	<b>Analcolica</b>	<b>0,50 cl</b>	<b>7,00 €</b>

# BIRRE IN BOTTIGLIA

## *Birrificio artigianale Petrognola bottiglia 0,75 cl*

### **IPA**

**16,00 €**

*La Metra è una birra molto aromatica e dal sapore inconfondibile.*

*Profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi, ha un colore ambrato davvero invitante grazie ad un bilanciamento dato dalle note dolci del malto.*

### **SASSOROSSO AMBRATA AL FARRO**

**16,00 €**

*Sassorosso è una birra elegante, resa unica dal suo aroma in cui la componente fruttata è netta, appassionante e ben equilibrata. All'olfatto è fine, elegante, fresca e speziata.*

*Al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amarezza del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.*

### **MONTEFIORE BIANCA AL FARRO**

**15,00 €**

*La Bionda Forte è una birra chiara e incisiva. Gli aromi sono di media intensità ma molto fini ed eleganti con piccanti sensazioni fruttate e speziate.*

*Ha un ottimo equilibrio gustativo anche se prevalgono leggermente i toni avvolgenti e caldi dei malti impiegati nella sua realizzazione, Il finale ha medio-lunga persistenza ed ha un aroma particolarmente suadente.*

### **GIUSTA GOLDEN ALE**

**15,00 €**

*La Giusta è una birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner.*

*È elegante, ben carbonata, amara al punto giusto ed ha corpo leggero che concede un finale abbastanza persistente: queste caratteristiche rendono la Giusta bevanda e dissetante, e quindi tra le birre più amate prodotte in Garfagnana.*

# DISTILLATI

---

## Rum

JACQUES TREFOIS (AGRICOLO)	12,00 €
DIPLOMATICO RISERVA ESCLUSIVA	8,00 €
ELDORADO 15 ANNI	8,00 €
ZACAPA XO	12,00 €
APPELTON ESTATE 12	10,00 €
SANTA TERESA	6,00 €

## Cognac

GUERIN VSOP	8,00 €
RAMY MARTIN VSOP	8,00 €

## Grappe

MOSCATO (MORBIDA)	MAZZETTI D'ALTAVILLA	6,00 €
BARBERA (SECCA)	MAZZETTI D'ALTAVILLA	6,00 €
BARRIQUE 7.0 DI RUCHÈ	MAZZETTI D'ALTAVILLA	8,00 €
BAROLO (RISERVA)	MAZZETTI D'ALTAVILLA	10,00 €



## DA MEDITAZIONE

---

PASSITO DI PANTELLERIA	7,00 €
MARSALA RUBINO	6,00 €
VINSANTO	7,00 €

## LIQUORI

---

JEFFERSON	
AMARICA	6,00 €
AMARA	6,00 €
KINEIGHT	6,00 €
POMPEI	6,00 €
MILONE	6,00 €
MILONE "o" alcool free	6,00 €
LIMONCINO SORRENTINO (la fortezza)	6,00 €

## DISTILLATI

---

### Whiski

PUNI VINA ex marsala GLORENZA ITALIA	8,00 €
PUNI VINA ex boubon GLORENZA ITALIA	8,00 €
ARABEG 10 ANNI	8,00 €
TOKINOKA	8,00 €
WILD TURKEY (RYE)	6,00 €