

Menu Speisekarte | Bevande Getränke

Pepe Nero

cucina italiana



Öffnungszeiten:
Mo - So von 11:00 - 23:30 Uhr

Telefon: 036204 / 720 525

E-Mail: info@pepenero-pizzeria.de
Web: www.pepenero-pizzeria.de



Bevande Analcoliche | Alkoholfreie Getränke

160. WASSER SAN PELLEGRINO (MEDIUM) 0,25L	€2,80
161. SAN PELLEGRINO (MEDIUM) 0,75L	€5,50
162. ACQUA PANNA (STILL) 0,25L	€3,20
163. ACQUA PANNA (STILL) 0,75L	€5,50
164. MILCH 0,2L *G	€1,00
165. COCA COLA 0,20L *1,11	€2,80
166. COCA COLA 0,40L *1,11	€4,20
167. FANTA 0,20L *1,3	€2,80
168. FANTA 0,40L *1,3	€4,20
169. SPRITE 0,20L	€2,80
170. SPRITE 0,40L	€4,20
171. SCHWEPPE BITTER LEMON 0,2L *12	€2,80
172. SCHWEPPE BITTER LEMON 0,4L *12	€4,20
173. SCHWEPPE GINGER ALE 0,2L *1,12	€2,80
174. SCHWEPPE GINGER ALE 0,4L *1,12	€4,20
175. SCHWEPPE TONIC 0,2L *12	€2,80
176. SCHWEPPE TONIC 0,4L *12	€4,20
177. APFELSCHORLE 0,2L	€2,80
178. APFELSCHORLE 0,4L	€4,20
179. SPEZI 0,2L *1,3,11	€2,80
180. SPEZI 0,4L *1,3,11	€4,20



Granini Säfte

180. APFELSAFT 0,20L 0,40L	€2,90 4,50
181. ORANGENSAFT 0,20L 0,40L	€2,90 4,50
182. BANANENSAFT 0,20L 0,40L	€2,90 4,50
183. KIRSCHSAFT 0,20L 0,40L	€2,90 4,50
184. ERDBEERSAFT 0,20L 0,40L	€2,90 4,50

La Nostra Birreria | Bier

200. RADEBERGER PILSNER 0,25L *A	€2,90
201. RADEBERGER PILSNER 0,40L *A	€4,20
202. SCHÖFFERHOFER WEIZEN KRISTALL 0,5L *A	€4,90
203. SCHÖFFERHOFER WEIZEN DUNKEL 0,5L *A	€4,90
204. SCHÖFFERHOFER WEIZEN NATUR 0,5L *A	€4,90
205. SCHÖFFERHOFER PILS ALKOHOLFREI (HEFE) 0,33L *A	€3,30
206. UR-KROSTIZER SCHWARZBIER 0,33l	€3,30
207. BANANEN-WEIZEN 0,5L *A	€4,90
208. RADLER 0,25L *A	€2,90
209. RADLER 0,40L *A	€4,20
210. DIESEL 0,25L *1,11,A	€2,90
211. DIESEL 0,40L *1,11,A	€4,20

Bevande calde | Heiße Getränke

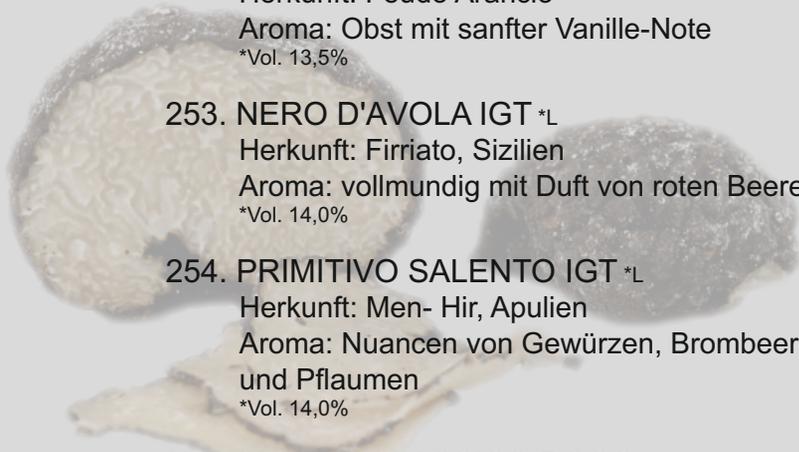
230. TASSE CAFE	€2,50
231. ESPRESSO (AUCH MACCIATO) *G	€2,50
232. CAPPUCCINO *G	€3,00
233. LATTE MACCIATO *G	€3,60
235. HEISSE SCHOKOLADE *G	€2,80
236. TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	€2,50
232. ESPRESSO CORETO CON GRAPPA	€3,90
233. DOPPELTER ESPRESSO	€4,00

Vino | Offene Weine

Unsere Flaschenweine empfehlen wir Ihnen gern.

Vino Rosso | Offene Rotweine 0,2L

250. VINO ROSSO DELLA CASA *L Je nach Tagesangebot verschiedene Regionen *Vol. je nach Wein, bitte erfragen	€5,50
251. LAMBRUSCO DOLCE DOC *L Regionale Herkunft: Fratelli Caprari, Emilia Romagna Aroma: lieblich, harmonisch *Vol. 7,0%	€5,50
252. MERLOT SICILIA IGT *L Herkunft: Feudo Arancio Aroma: Obst mit sanfter Vanille-Note *Vol. 13,5%	€5,80
253. NERO D'AVOLA IGT *L Herkunft: Firriato, Sizilien Aroma: vollmundig mit Duft von roten Beeren *Vol. 14,0%	€6,20
254. PRIMITIVO SALENTO IGT *L Herkunft: Men- Hir, Apulien Aroma: Nuancen von Gewürzen, Brombeeren und Pflaumen *Vol. 14,0%	€6,20
255. CHIANTI CLASSICO DOCG *L Herkunft: Collio Muzic, Venetien Aroma: fein-fruchtig, Nuancen von Äpfeln und Birnen *Vol. 13,0%	€6,00





Vino Bianco | Offene Weißweine 0,2l

- | | |
|--|-------|
| 256. WEIßWEIN- / ROTWEINSCHORLE | €5,50 |
| 257. PINOT GRIGIO DOC *L | €5,60 |
| Herkunft: Collio Muzic, Venetien | |
| Aroma: fein-fruchtig, Nuancen von Äpfeln und Birnen | |
| *Val. 13,0% | |
| 258. CHARDONNAY DOC *L | €5,60 |
| Herkunft: Collio Muzic, Venetien | |
| Aroma: fruchtiges, rassiges Bouquet | |
| *Val. 13,0% | |
| 259. FRIZZANTINO *L | €5,50 |
| Herkunft: Balbi Soprani, Piemont | |
| Aroma: süß mit Aprikosen und Honignuancen, | |
| Dessertwein | |
| *Val. 5,5% | |
| 260. GAVI DI GAVI DOCG *L | €7,00 |
| Herkunft: Intern, Piemont | |
| Aroma: fein-fruchtig, Nuancen von Äpfeln und Vanille | |
| *Val. 13,0% | |
| 261. LUGANA DOC *L | €7,00 |
| Herkunft: Fabiano, Venetien | |
| Aroma: intensiv im Geschmack mit einem Hauch | |
| von Äpfeln | |
| *Val. 12,5% | |
| 262. HAUSWEIN - ROSSÉ *L | €5,50 |
| Je nach Tagesangebot aus verschiedenen Regionen | |
| *Val. in % auf Nachfrage | |
| 263. VINO BIANCO DELLA CASA *L | €5,50 |
| Hauswein weiß | |

La Nostra Grappa 2cl

- | | |
|---|-------|
| 270. GRAPPA DELLA CASA | €5,00 |
| Wechselnde Angebote
*Val. 30,0 - 50,0% | |
| 271. GRAPPA AQUA VITAE | €5,60 |
| Brennerei: z.B. Gualco
Aroma: langanhaltend, intensiv. voll
*Val. 50,0% | |
| 272. GRAPPA MELONE | €5,80 |
| Brennerei: z.B. Vieux Mouli di E. Borra
Aroma: angenehme Nuancen von Melone,
Trauben, Apfel
*Val. 5,5% | |
| 273. VECCHIA GRAPPA DI PROSECCO | €6,20 |
| Brennerei: z.B. Andrea da Ponte
Aroma: Prosecco-Destillat, frisch, fruchtig
*Val. 42,0% | |
| 274. GRAPPA CHARDONNAY | €6,80 |
| Brennerei: z.B. Nonino
Aroma: feiner Duft und Geschmack nach Gold-
Delectious-Äpfeln und frischer Brotkruste
*Val. 41,0% | |



Aperitivo

290. MARTINI 0,5cl	€4,00
Bianco; Rosso; Gold; Dry	
291. SHERRY 0,5cl	€4,00
292. PROSECCO 0,1l	€4,50
293. PROSECCO APEROL 0,1l	€6,50
294. APEROL SPRITZ 0,2l	€6,50

Cognac & Whiskey

300. REMY MARTIN 2CL	€7,50
302. VECHIA ROMANA 2CL	€5,20
303. JACK DANIELS 2CL	€7,50
304. CHIVAS REGAL 12 YEARS 2CL	€8,90

Digestiv 4cl

306. RAMAZOTTI	€4,50
307. AVERNA	€4,50
308. FERNET BRANCA	€4,50
309. AMARETTO	€4,50
310. MOLINARI SAMBUCA	€4,50
312. BAILEYS *L	€4,50
313. UNDERBERG	€4,50
314. OBSTBRAND WILLIAMSBRINE	€4,50
315. LIMONCELLO DI TOSCANA	€4,50



Longdrinks

320. HAVANNA COLA *1,11	€6,50
321. BACARDI COLA *1,11	€6,50
322. GIN TONIC	€6,50
323. VODKA LEMON *12	€6,50
324. CAMPARI ORANGE	€6,50
325. CAMPARI SODA	€6,00
326. RAMAZOTTI ORANGE	€6,50
327. HUGO	€6,50
328. LILLET	€6,50



ANTIPASTI | VORSPEISEN

Zuppa | Suppen

Unsere frischen Suppen mit ausgewählten Zutaten werden Ihren Geschmack anregen.

1. ZUPPA DI POMODORO *G €4,90
Tomatensuppe
2. MINISTRONE *2 €4,90
Gemüsesuppe
3. ZUPPA DI PESCE *B,D,N €11,50
Fischsuppe
4. STACIATELLA *3,C €4,90
Kraftbrühe mit pochiertem Ei

Antipasti Kalte Vorspeisen

Hausgemachte Vorspeisen bereiten Ihre Geschmacksknospen auf weitere Köstlichkeiten vor oder begleiten als 'Snack' ein Getränk.

10. ANTIPASTO TARTUFO ART *1,2,B,N,I,G,D €12,50
Vorspeise für eine oder mehrere Personen
11. PRUSCIUTTO DI PARMA E MELONE *2 €11,90
Parmaschinken mit Honigmelone
12. CARPACCIO DI MANZO TARTUFO ART *2,G €12,50
Hauchdünne Scheiben von der Rindfleisch auf Rucola und Parmesan
13. VITELLO TONATO *D,C €12,50
Zarte Scheiben vom Kalb mit Thunfischsauce, Kapern, Sardellen
14. MOZZARELLA ALLA GRILLIG *2,G €12,50
Gegrillter Mozzarella umhüllt von Parmaschinken auf Rucola
16. BRUSCHETTA CLASSICO *A €6,00
Geröstetes Weißbrot mit geschnittenen Tomaten und roten Zwiebeln
17. CARPACCIO DI SALMONE *D €12,50
Feine Scheiben vom Lachs, rote Zwiebeln, rosa Pfeffer auf Rucola
18. BURRATA CON POMODORINI *D €13,50
Italienischer Frischkäse mit Kirschtomaten auf Rucola



Insalate I Salate

- | | | |
|-----|---|--------|
| 20. | INSALATE CAPRESE *G
Tomaten, Mozzarella und Basilikum | €9,50 |
| 21. | INSALATE PETTO DI POLLO *2,6
Salat der Saison mit roten Zwiebeln und
Hähnchenbruststreifen | €11,90 |
| 22. | INSALATA PEPE NERO ART *1,2,3,6,C,D,G
Salat der Saison mit Schinken, Käse,
Ei und Thunfisch | €9,90 |
| 23. | INSALATA DI POMODORO *3
Tomatensalat mit roten Zwiebeln | €6,50 |
| 24. | INSALATA PRIMAVERA *A,G
Rucolasalat mit Kirschtomaten
und Parmesan | €9,90 |
| 25. | INSALATA MEDITERRANA *A,G
Salatvariation mit Schafskäse, Thunfisch,
Oliven und roten Zwiebeln | €9,50 |

SECONDI PIATTI I HAUPTSPEISEN

Spaghetti

- | | | |
|-----|--|--------|
| 30. | NAPOLI *2,A
Mit Tomatensoße | €8,90 |
| 31. | BOLOGNESE *2,A
Mit Fleischsoße | €9,50 |
| 32. | CARBONARA *2,A,C,G
Mit Ei und Speck | €9,90 |
| 33. | AGLIO E OLIO *2,A
Mit Olivenöl, Knoblauch und scharfe Peperoni | €9,90 |
| 34. | FRUTTI DI MARE *2,B,D,N
Mit Meeresfrüchten | €14,50 |
| 35. | GAMBERO *2,B,D,L
Mit zwei Riesengarnelen | €15,50 |
| 36. | DON ENZO *A,C,G
Mit Filetspitzen, Spinat, Pilzen
in Tomaten-Sahne-Soße | €13,50 |

Tagliatelle

- | | | |
|-----|---|--------|
| 40. | SALMONE *A,D,G
Mit Lachs und rosa Pfeffer | €13,50 |
| 41. | TARTUFO *A
Mit Trüffel und Steinpilzen | €13,90 |
| 42. | PETTO DI POLLO *A,G
Mit Hähnchenbrust, Zucchini, frischen
Champignons in Balsamicocreme und Tomatensoße | €12,90 |
| 43. | SCAMPI *A,B,D,L
Mit Scampi und Steinpilzen | €15,90 |
| 44. | TAGLIATELLE ALFREDO *A,B,D,G
Mit Krabben, Champignons, Rucola,
und Cherrytomaten | €12,50 |



Penne

- 50. CONTADINO *A,G €10,50
Mit Speck, Steinpilzen und Kirschtomaten auf Rucola
- 51. MANZO *2,A,G €12,50
Mit Rinderfiletspitzen und Champignons in Gorgonzolasoße
- 52. ARRABIATA *2,A €9,90
Mit Tomatensoße und scharfe Peperoni
- 53. QUATROFORMAGI *2,A,G €10,90
Mit vier verschiedenen Käsesorten
- 54. PENNE CON POLLO *2,A,G €11,50
Mit Hähnchenbrust und Pesto-Soße
- 55. PENNE ALLA CORTE D'ASSISE *2,A,G €16,50
Mit Rinderfiletstreifen und frischen Tomaten (scharf)

Tortelloni

- 60. TARTUFO *2,A,G €16,50
Gefüllt mit Trüffel, Parmesan in Butter- & Salbeisauce
- 61. AI PORCINI *2,A €16,90
Gefüllt mit Steinpilzen, serviert mit Trüffelsauce

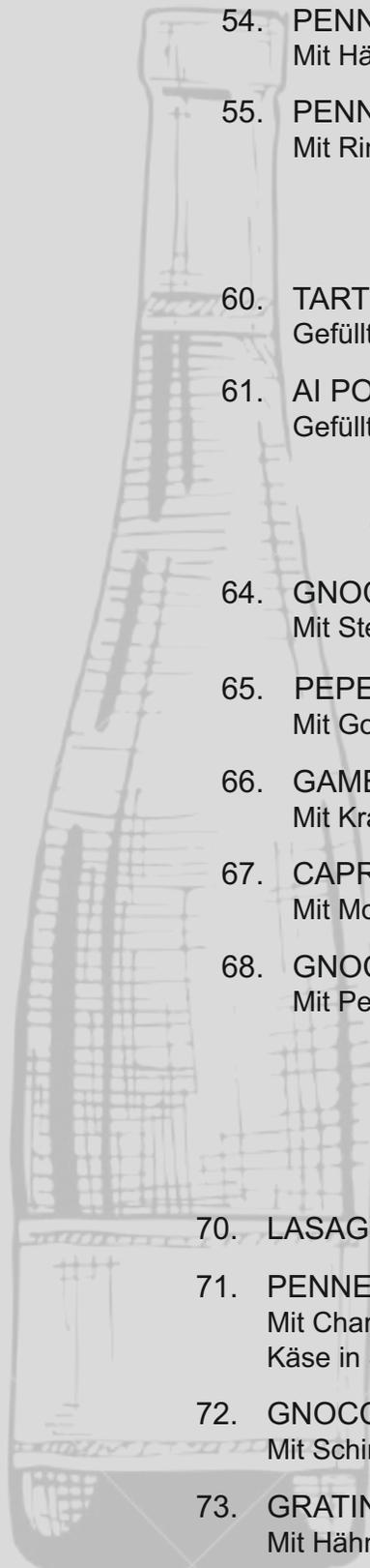
Gnocchi | Nocken

- 64. GNOCCHI DELLA NONNA *2,A €11,90
Mit Steinpilzen, Artischocken und Mozzarella
- 65. PEPE NERO ART *2,A €10,50
Mit Gorgonzola, getrockneten Tomaten und Rucola
- 66. GAMBERETI *2,D €11,90
Mit Krabben, Zucchini und Kirschtomaten
- 67. CAPRESE *2,G €9,90
Mit Mozzarella und Tomatensoße
- 68. GNOCCHI E MOZZARELLA *2,G €10,50
Mit Pesto, Rucola und Mozzarella

Pasta al Forno

Nudeln mit Käse überbacken

- 70. LASAGNE *A,G €10,50
- 71. PENNE GRATINATI *A,B,G €10,50
Mit Champignons, Schinken, Hackfleisch, Käse in Sahnesoße
- 72. GNOCCHI GRATINATI *A,G €10,50
Mit Schinken, Spinat, Käse in Sahnesoße
- 73. GRATIN DELLA CASA *A,C,G €12,90
Mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse



Carne I Fleischgerichte

Petto di Pollo I Hähnchenbrust

- | | | |
|-----|--|--------|
| 80. | GRIGLIA | €16,90 |
| | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Rosmarin und Knoblauch | |
| 81. | ROMANA *G | €16,90 |
| | Mit Steinpilzen und Paprika in Sahnesauce *6 | |
| 82. | PETTO DI POLLO AL PEPE VERDE *G | €16,90 |
| | Hähnchenbrustfilet mit Pfeffer-Rahm-Soße | |

Carne di Maiale I Schweinelachs

- | | | |
|-----|--|--------|
| 90. | AL PORCINI *G | €17,50 |
| | Mit Steinpilzen und Tagliatelle | |
| 91. | SALTINBOCCA ALLA ROMANA *G | €17,50 |
| | Mit Salbei und Parmaschinken in Weißweinsauce | |
| 92. | PIZZAIOLA *1,2,5 | €17,50 |
| | Kapern, schwarzen Oliven, scharfe Tomatensauce | |
| 93. | SCALOPINA GORGONZOLA *A,G | €17,50 |
| | in Gorgonzola-Soße * | |
| 94. | SCALOPINA AL TARTUFO *A,G | €18,50 |
| | Mit Trüffel und Tagliatelle * | |



Bistecca I Rumpsteak

(aus Argentinien)

- | | |
|---|--------|
| 100. GRIGLIA | €26,90 |
| Gegrillt mit Rosmarin und Knoblauch | |
| 101. CIPOLLA *G | €27,50 |
| Mit Zwiebeln | |
| 102. GORGONZOLA *A,G | €27,50 |
| Mit Gorgonzola | |
| 103. TAGLIATA DI MANZO ALLA RUCOLA *A,G | €27,50 |
| Vom Lavasteingrill auf Rucola | |

Filetto di Manzo I Rinderfilet

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| 110. PEPPE VERDE *G | €32,00 |
| Mit grünem Pfeffer in Sahnesauce | |
| 111. CHIANTI *A,G,L | €32,00 |
| Mit Chianti-Rotweinsauce | |
| 112. GRIGLIA | €31,00 |
| Gegrillt mit Rosmarin und Knoblauch | |

Carré di Agnello I Lammcarré

- | | |
|--|--------|
| 115. AL PORCCINI *G | €29,90 |
| Mit Steinpilzen | |
| 116. GORGONZOLA *G | €29,90 |
| Mit Walnüssen in bester Gorgonzolasauce | |
| 117. GRIGLIA (KOTELETT ODER CARRÉ) *A,G | €28,50 |
| Mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln oder Pasta | |

Pesce I Fisch

- | | |
|---|-------------|
| 120. SALMONE VINO BIANCO *D,G,L | €24,50 |
| Lachs mit Salbei und Weißweinsauce | |
| 121. GAMBERONI GRIGLIA *B,D,L | €25,90 |
| Riesengarnelen mit Thymian und Knoblauch | |
| 122. TRIS DI PESCE *B,D,G,L | €24,90 |
| Drei verschiedene Fischarten in Kräutersoße | |
| 123. FISCH DES TAGES *D,G,L | Tagespreise |
| mit Beilage - auf Nachfrage - | |

Pizza aus dem Steinofen

130. PIZZA MARGHERITA *A,G	€8,50
Tomaten und Käse	
131. PIZZA NAPOLI *A,D,G	€8,90
Tomaten, Käse, Sardellen, Karpern	
132. PIZZA AI FUNGHI *A,G	€8,90
Tomaten, Käse, Champignons	
133. PIZZA CON SALAME *2,3,A,G	€9,50
Tomaten, Käse, Salami	
134. PIZZA CON PROSCIUTTO *2,3,A,G	€9,50
Tomaten, Käse, Schinken	
135. PIZZA HAWAII *2,3,A,G	€9,90
Tomaten, Käse, Schinken, Ananas	
136. PIZZA AL TONNO *2,A,D,G	€10,50
Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln	
137. PIZZA FIRENZE *2,3,A,G	€9,90
Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons	
138. PIZZA CALZONE *2,3,A,G	€10,50
Taschenpizza mit Tomaten, Käse, Schinken, Pilzen, Salami	
139. PIZZA ALLE VERDURE *A,G	€10,90
Tomaten, Käse und Gemüse	
140. DIAVOLA *2,3,A,G	€13,50
Tomaten, Käse, und pikante Salami	
141. PIZZA CAPRICCIOSA *2,3,A,G	€10,50
Tomaten, Käse, Salami, Schinken, Champignons, Zwiebel	
142. PIZZA PEPE NERO *2,3,A,C,G	€11,50
Spezialpizza mit "Allem" und Ei	
143. PIZZA AL FRUTTI DI MARE *A,B,G,D,N	€12,50
Tomaten, Käse, Meeresfrüchte	
144. PIZZA QUATTRO STAGIONI *2,A,G	€11,50
Pizza "Vier Jahreszeiten"	
145. PIZZA AL PRSOCIUTTO DI PARMA *2,3,A,G	€13,50
Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesan	
146. PIZZA QUATTRO FORMAGGI *3,A,G	€10,50
Pizza mit vier Käsesorten	
147. PIZZA ABRUZZO *6,A,G	€10,50
Champignons, Artischocken und schwarze Oliven	
148. PIZZABROT WEISS *1,A	€6,80
Oregano, Olivenöl, Knoblauch	
149. PIZZABROT KOMPLETT *1,A,G	€7,00
Mit Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl	

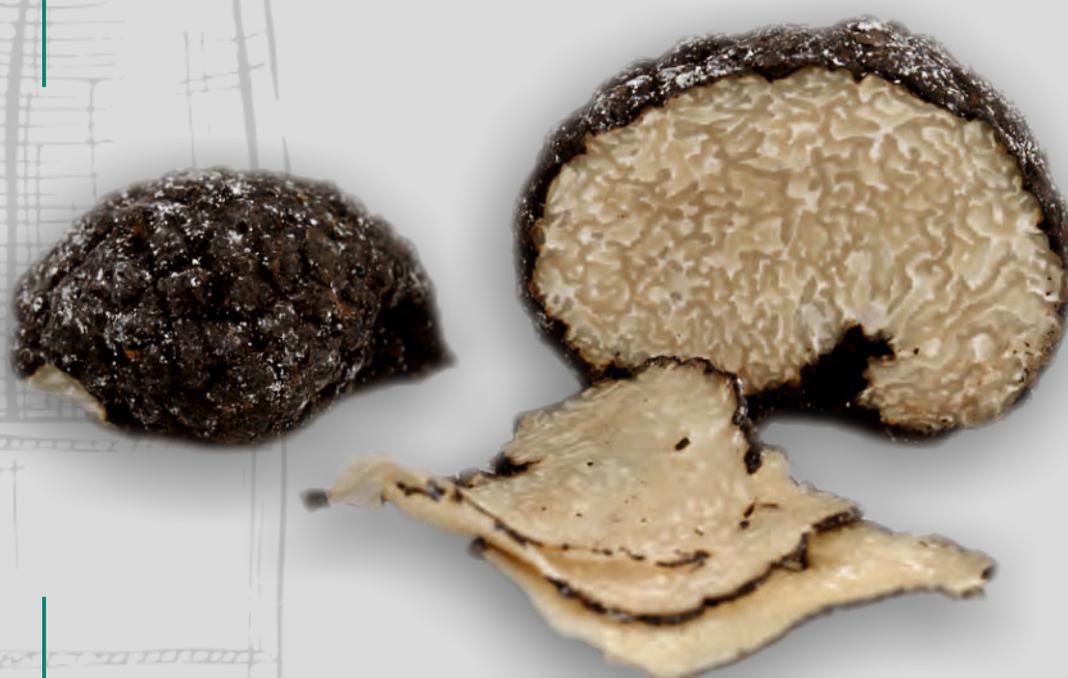


Dolce | Dessert

- | | |
|--|-------|
| 150. TIRAMISU *1,C,G | €6,50 |
| Löffelbiskuit, Mascarpone, Espresso und Amaretto | |
| 151. PANNA COTTA *1,2,12,C,G | €6,50 |
| Puddingartiges Dessert aus Schlagsahne, Zucker und Gelatine | |
| 152. TARTUFO EIS *1,C,G | €6,50 |
| Spezialität Schokoladensoße, Vanilleeis, Schokoladeneis, Kakao | |
| 153. CASSATA SICILIANA | €7,00 |
| Schichttorte aus Eis | |
| 154. CREMBRULÉ *C,G | €6,50 |
| Creme brulee | |
| 155. SOUFFLE' AL CIOCCOLATO *C,G | €7,00 |
| Schockoladensouffle' | |

Formaggi | Käse

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 160. FORMAGGIO MISTO *G | €12,50 |
| Gemischte Käseplatte mit Honig | |





Partner & Freunde



ENGEL & VÖLKERS



WARSTEINER



Media events erfurt

www.media-events-erfurt.de



KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE INHALTSSTOFFE

Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1) mit Farbstoff | 7) gewachst |
| 2) mit Konservierungsstoff | 8) mit Süßungsmittel |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 9) Aspartam-Phenylalaninquelle |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 10) mit Phosphat |
| 5) geschwefelt | 11) coffeinhaltig |
| 6) geschwärzt | 12) chininhaltig |

Allergene:

- | | |
|-----------------------|-----------------------------------|
| A) glutenhaltig | H) enthält Schalenfrüchte |
| B) enthält Krebstiere | I) enthält Sellerie |
| C) enthält Eier | J) enthält Senf |
| D) enthält Fisch | K) enthält Sesamsamen |
| E) enthält Erdnüsse | L) enthält Schwefeldioxid/Sulfite |
| F) enthält Soja | M) enthält Lupinen |
| G) enthält Milch | N) enthält Weichtiere |

