Chef
MIRKO GIANNONI

In sala
FRANCESCO DE IESO
ALESSIA ROSSETTI

Sommelier
SARA SANESI

PEPE NERO
RISTORANTE

ALLERGENI

Nel nostro locale gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattuto a -20 come prescritto dal Reg. (CE) mn. 853 del 2004, Alleg.III, Sez VII, cap 3, lett D, punto 3. Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti, piatti e bevande preparate e somministrate nel nostro locale possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni tra i quali: 1**Glutine**: cereali e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, etc.); 2 **Crostacei**: sia crostacei marini che d'acqua dolce (gamberi, gamberetti, scampi, aragoste, astici, etc.); 3 **Uova**: tutti gli alimenti che contengono uova, anche in minima quantità, sia cotte o crude (maionese, emulsionanti, pasta all'uovo, impasti dolci e salate, creme, gelati, etc.); 4 **Pesce**: tutti i tipi di pesce e i prodotti derivati (compresa colla di pesce, tranne rare eccezioni); 5 **Arachidi**: arachidi, prodotti derivati o che contengono come ingredienti (olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, creme e snack); 6 **Soia**: soia, derivati e prodotti che contengono tale ingrediente (fanno eccezione alcuni derivati, tra cui oli e grassi di soia raffinati); 7 **Latte**: latte, derivati e prodotti in generale contenenti lattosio (fa eccezione il siero di latte impiegato per la fabbricazione di distillati alcolici); 8 **Frutta a guscio**: pistacchi, mandorle, nocciole, noci e tutte le varietà di frutta a guscio, derivati e prodotti che contengono tali ingredienti; 9 **Sedano**: presente come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (brodi, preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali); 10 **Senape**: senape e mostarda, presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati; 11 **Sesamo**: sia in semi interi (es. per rivestimento pane e biscotti), sia impiegato come ingrediente o derivato, presente anche in minima traccia (talvolta miscelato in farine e condimenti); 12 **Anidride solforosa e solfiti (SO2)**: in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (di norma presenti come conservanti in conserve di prodotti ittici, prodotti sottaceti, sottolio e salamoie, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta etc.); 13 **Lupini**: presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (per l'elevato valore proteico, viene spesso incluso nella preparazione di prodotti vegan industriali e non, come hamburger e salumi vegan, farine e similari); 14 **Molluschi**: molluschi e frutti di mare, presenti come ingrediente o base per derivati. Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranza sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. In caso di allergie o intolleranze si prega di avvisare fin da subito il personale di sala il quale sarà a Vostra più completa disposizione per consigliarVi nel migliore dei modi.

*per la buona riuscita ed in base alla reperibilità, le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco.

Vi ricordiamo di impostare il telefono in modalità silenziosa
Grazie e buon Divertimento.

DEGUSTAZIONI

I menù degustazione
per la loro complessità di preparazione
si intendono ciascuno per tutto il tavolo

*Degustazione di carne

Benvenuto a casa Giannoni

Terrina di fegatini, salsa ai frutti di bosco, pan di ramerino

Uovo, funghi, spuma di pecorino, tartufo nero

Pappardelle al ragù di lepre, arancia candita, cacao, fondo al ginepro

Tartara di manzo di razza Calvana Marino Giannoni style

Pre-dessert

Dolci a carrello

60 euro a persona escluso bevande

*Degustazione di pesce

Benvenuto a casa Giannoni

Carpaccio di tonno alla pizzaiola

Tiramisù di baccalà, cipollotti, tartufo nero

Spaghetti, vongole, bottarga, limone candito

Filetto di pescato, salsa agli agrumi, caviale di aringa, scarola alla brace

Pre-dessert

Dolci a carrello

65 euro a persona escluso bevande

A LA CARTE

ANTIPASTI

*Uovo, funghi, spuma di pecorino, tartufo nero	17 euro
*Tacos di lampredotto, salsa verde	16 euro
*Antipasto Pepenero: Terrina di fegatini, salsa ai frutti di bosco, pan di ramerino; Zonzella, composta di fichi, mortadella di Prato; Polpettine pratesi al ragù, spuma di caciotta pratese; Francesina di manzo (lesso rifatto con le cipolle)	18 euro
*Tiramisù di baccalà, cipollotti, tartufo nero	18 euro
*Seppia alla brace, bietole saltate, sugo d'arrosto	17 euro
*Carpaccio di tonno alla pizzaiola	18 euro

PASTA

*Risotto al piccione, china, fondo di cottura	19 euro
*Ravioli di zucca, funghi, pecorino, tartufo nero	18 euro
*Pappardelle al ragù di lepre, arancia candita, cacao, fondo al ginepro	17 euro
*Spaghetti, lupini di mare, bottarga, limone candito	18 euro
*Maltagliati alla viareggina	18 euro
*Bavette al sugo di sarde e broccoli	17 euro
*Pasta mista, cacio e pepe, scampi e gamberi crudi e cotti	19 euro

SECONDI

*Tartara di manzo di razza Calvana Marino Giannoni style preparata al tavolo		23 euro
*Guancia di maiale stufata, purè di patate al lime, aglio nero		20 euro
*Filetto di manzo alla brace, salsa al pepenero, insalatina di fagioli, cavolo nero cipollina agrodolce		27 euro
*Trancio di pescato del giorno alla piastra, salsa agrumi, caviale di aringa, scarola saltata		27 euro
*Polpo alla brace, salsa cacciucco, patate schiacciate		26 euro
*Branzino all'isolana con verdure - Minimo per 2 persone	a persona	29 euro
*Gamberi al sale, lardo di colonnata, fagioli, maionese al bergamotto		25 euro

Pane, coperto, servizio 3,50 euro | Acqua 3 euro | Caffè 3,50 euro