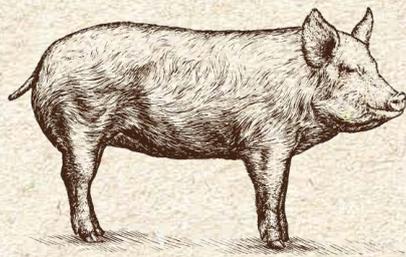


DAL 1975

RAGAZZI

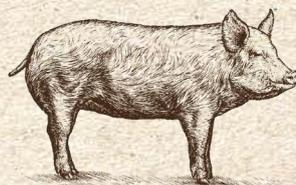
DA PEPPONE



MENU

**CHEZ PEPPONE,
TU MANGES COMME
CHEZ PEPPONE**

Tout s'emporte et nous livrons



 [ragazzidapeppone](https://www.instagram.com/ragazzidapeppone)

MENU MIDI

hors weekend et jours fériés

Plat, dessert, café

17€

PLATS

*au choix entre salade, pizza et pâtes fraîches**
*type de pâtes selon production

SALADE

Salade de pâtes fraîches

Pâtes fraîches, thon, mozzarella, pesto, tomates cerise, salade

PIZZA

Pâte à pizza fabriquée tous les matins
avec de la farine de blé dur bio du Lot-et-Garonne

Marguerite

Tomate, mozzarella, câpres, olives

4 fromages

Tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan

Spalla Cotta

Tomate, mozzarella, spalla cotta

Pancetta

Tomate, mozzarella, pancetta, origan, persil

PATES FRAICHES

Fabriquées tous les matins avec de la
semoule fine de blé dur bio et œufs frais fermier bio

Bolognese

Bœuf, veau, oignons, tomates

Pesto

Pesto Genovese di Pra'

All'arrabbiata

Bolognese, crème, piment, ail, persil

All'amatriciana

Tomates, oignons, pancetta, origan, persil

Aux 2 fromages

Gorgonzola, parmesan, persil, crème

SUGGESTION ARDOISE

La suggestion peut rentrer dans le menu du midi avec un supplément (voir serveur)

DESSERTS

Mini tiramisu

Mini panna cotta

Mini mousse au chocolat

Boule de glace



APERITIFS



VERMOUTH ET LIQUEUR

Martini blanc ou rouge (10cl)	6,95 €
Campari (10cl)	7,95 €

SPECIAL

Lambrusco “on’ice” (15cl) <i>Rouge pétillant rempli de glaçons</i>	7,95 €
--	--------

COCKTAILS

Spritz (20cl) <i>Aperol, prosecco, eau de Seltz, olive gigante</i>	9,95 €
Martini Pshiiit (20cl) <i>Martini blanc, prosecco, eau pétillante, olive gigante</i>	8,95 €
Gin Tonic (20cl) <i>Gin, Tonic bio “La French”</i>	9,95 €
Gin Fizz (12cl) <i>Gin, jus de citron, sucre de canne, blanc d’oeuf</i>	9,95 €
Americano (12cl) <i>Martini blanc, Martini rouge, Campari</i>	8,95 €
Negroni (10cl) <i>Martini rouge, Campari, Gin</i>	9,95 €
Bellini (20cl) <i>Prosecco, purée de pêche</i>	8,95 €
Amaretto sour (10cl) <i>Amaretto, jus de citron, sucre de canne, blanc d’oeuf</i>	8,95 €

BIERES

Blonde italienne <i>Pression</i> (25cl)	4,95 €	Blonde italienne artisanale (33cl) <i>Bouteille</i>	7,95 €
<i>Pression</i> (50cl)	8,95 €	Supplément sirop bio	
<i>Bouteille</i> (33cl)	5,95 €	<i>Menthe, Pêche, Grenadine Bio</i>	+1€



VERRES DE VIN

	au verre	à la bouteille
Verre de rouge (15cl)	5,95 €	
Verre du jour (15cl)	8,95 €	
Grand verre, grand vin (15cl)	11,95 €	
Verre de rosé (15cl)	5,95 €	
Verre de blanc sec (15cl)	5,95 €	
Verre de blanc liquoreux de Sicile (10cl)	6,95 €	
Malvasia (15cl) <i>Blanc pétillant doux</i>	6,95 €	25,95 €
Prosecco (15cl) <i>Blanc pétillant sec</i>	6,95 €	31,95 €
Lambrusco (15cl) <i>Rouge pétillant sec</i>	6,95 €	25,95 €
Lambrusco rosé (15cl) <i>Rosé pétillant sec</i>	6,95 €	25,95 €
Marsala fine rubino (10cl)	8,95 €	39,95 €
Marsala oro dolce (10cl)	7,95 €	36,95 €



POUR LES BOUTEILLES DE VINS, RENDEZ-VOUS A LA CAVE

Sirop bio (4cl) <i>Menthe, Pêche, Grenadine Bio</i>		3,00 €
Sprout (20cl) <i>Limonade artisanale, jus d'oranges pressées</i>		6,95 €
Citronnade (20cl) <i>Limonade artisanale, jus de citrons pressés</i>		6,95 €
Petite eau (33cl) <i>Plate ou pétillante</i>	3,95 €	Jus d'oranges pressées (20cl) 5,95 €
Grande eau (75cl) <i>Plate ou pétillante</i>	5,95 €	Jus de pommes artisanal (20cl) 4,95 €
		Limonade artisanale (33cl) 4,95 €
		<i>Supplément sirop</i> +1 €



A PARTAGER



CHARCUTERIES

	petite	grande
Jambon de Parme et parmesan	14,95 €	26,95 €
Assiette de charcuteries	15,95 €	27,95 €
Assiette de speck	12,95 €	
Assiette de coppa	12,95 €	
Assiette de mortadelle	10,95 €	
Assiette de spalla cotta	12,95 €	
Focaccia	4,95 €	

JAMBON DE PARME (D.O.P) AFFINE 24 MOIS
PRODUCTEUR : GALLONI A LANGHIRANO
(ITALIE)

SPECK (I.G.P) AFFINE 4 MOIS
PRODUCTEUR : GALLONI MERANO A MERANO
(ITALIE)

LA SPALLA COTTA DI SAN SECONDO (D.O.P)
PRODUCTEUR : SALUMIFICIO DUCALE A
COLORNO (ITALIE)

COPPA AFFINEE 5-6 MOIS
PRODUCTEUR : SALUMIFICIO DUCALE A
COLORNO (ITALIE)

LA PANCETTA (D.O.P) AFFINEE 4 MOIS
PRODUCTEUR : SALUMI GROSSETTI A
PIACENZA (ITALIE)

MORTADELLE AVEC PISTACHE
PRODUCTEUR : ARTIGIAN QUALITY A
BOLOGNE (ITALIE)

*D.O.P: Denominazione di Origine Protetta
I.G.P: Indicazione Geografica Protetta*



A PARTAGER

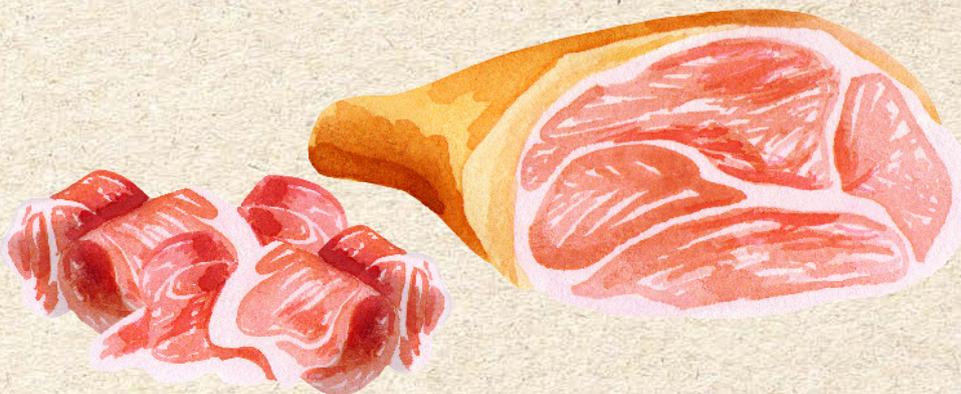


CROSTINI ET FOCACCIA

Crostini roquette	6,95 €
<i>Crostini (2), gorgonzola, pancetta, roquette</i>	
Crostini assortis	11,95 €
<i>Crostini (4), pâté de tomates, pâté d'olives, jambon de Parme, tomates marinées, taleggio, origan, roquette</i>	
Nouveau crostini	6,95 €
<i>Crostini (2), pancetta, mozzarella, origan, salade</i>	
Dernier crostini	6,95 €
<i>Crostini (2), ail, aubergine, tomate, mozzarella, pesto</i>	
Focaccia tomates et burrata	12,95 €
<i>Focaccia (2), tomates marinées, burrata, huile d'olive</i>	

FROMAGES

Coupelle de parmesan à la forme	4,95 €
Assiette de fromages	11,95 €
<i>Parmesan, pecorino, mozzarella, gorgonzola, ricotta, taleggio, cacette</i>	



SALADES

Insalata <i>Tomates, mozzarella, pesto, salade</i>	14,95 €
Salade mixte <i>Tomates, oignons, copeaux de parmesan, salade</i>	10,95 €
Salade Peppone <i>Focaccia, tomates marinées, mozzarella, jambon de Parme, pesto, salade</i>	16,95 €
Salade de pâtes fraîches <i>Pâtes fraîches, thon, mozzarella, pesto, tomates cerise, salade</i>	14,95 €
Assiette de tout <i>Focaccia, tomates marinées, pâtes fraîches, thon, mozzarella, pesto, cacette, mortadelle, jambon de Parme, copeaux de parmesan, salade</i>	18,95 €
Nouvelle salade <i>Crostini pancetta, mozzarella, tomates séchées, artichauts marinés, origan, salade</i>	16,95 €
Dernière salade <i>Crostini, ail, aubergine, tomate, mozzarella, anchois, pesto, salade</i>	16,95 €
T'as tout compris <i>Jambon de Parme, burrata, focaccia, salade mixte, gressins</i>	18,95 €

Omelette pancetta ricotte <i>Garnie salade</i>	15,95 €
--	---------



PATES



FRAICHES

Fabriquées tous les matins avec de la semoule fine de blé dur bio et des œufs frais fermier bio

Tagliatelle bolognese

Bœuf, veau, oignons, tomates, persil

15,95 €

Tagliatelle 2 fromages

Gorgonzola, parmesan, persil, crème

16,95 €

Tagliatelle carbonara

Pancetta, œuf, crème, parmesan, persil

16,95 €

Tagliatelle pesto

Pesto Genovese di Pra'

16,95 €



FARCIES

Selon la saison et faites une à une à la Fabrique

Assortiment de tortelli au beurre de sauge

22,95 €

Erbette (épinard, ricotte, parmesan) et Gorgonzola (ricotte, noisette du Piémont, gorgonzola, parmesan)



PATES



SECHES

I.G.P Gragnano

Spaghetti tomates fraîches <i>Tomates fraîches, ail, basilic</i>	14,95 €
Spaghetti all'amatriciana <i>Tomates, oignons, pancetta, origan, persil</i>	15,95 €
Spaghetti pecorino <i>Dés de jambon de Parme, ricotte, pecorino, origan</i>	16,95 €
Spaghetti champignons <i>Dés de jambon de Parme, champignons, persil, ail</i>	16,95 €
Spaghetti carbonara <i>Pancetta, œuf, crème, parmesan, persil</i>	16,95 €
Spaghetti bolognese <i>Bœuf, veau, oignons, tomates</i>	15,95 €
Spaghetti aux crevettes sauvages <i>Crevettes sauvages, tomates fraîches, piment, olives, ail, basilic</i>	23,95 €
Penne all'arrabbiata <i>Bolognese, crème, piment, ail, persil</i>	15,95 €
Penne au thon <i>Thon, tomates, ail, basilic</i>	16,95 €
Lasagne au four <i>Garnie salade (12 minutes de cuisson au minimum)</i>	19,95 €
Assortiment de pâtes <i>Pesto, 2 fromages, all'arrabbiata, persil</i>	17,95 €



VIANDES



Escalope milanaise <i>Garnie spaghetti, bolognese, persil</i>	23,95 €
Escalope picata <i>Gratinée au parmesan, garnie tagliatelle pesto, roquette</i>	24,95 €
Escalope saltimbocca <i>Garnie spaghetti, sauce champignon, vin blanc et crème, jambon de Parme, persil</i>	24,95 €
Morceau de bœuf gorgonzola <i>Garni spaghetti, sauce gorgonzola et parmesan</i>	26,95 €
Émincé de bœuf <i>Garni spaghetti, roquette, parmesan, balsamique traditionnel de Modène (12-25 ans d'âge minimum)</i>	25,95 €



provenance à l'ardoise

PLAT DU JOUR
AU TABLEAU



PIZZA



Romana <i>Tomate, mozzarella</i>	12,95 €
Marguerite <i>Tomate, mozzarella, câpres, olives</i>	14,95 €
Intervista <i>Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, parmesan, ail</i>	15,95 €
4 fromages <i>Tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan</i>	15,95 €
Saint-Pierre de Rome <i>Tomate, mozzarella, pesto, tomates cerise, basilic</i>	15,95 €
Napolitaine <i>Tomate, mozzarella, anchois, olives</i>	16,95 €
Pizza Peppone <i>Tomate, mozzarella, thon, anchois, artichauts, olives, œuf</i>	19,95 €
Cacette <i>Crème, mozzarella, cacette, pancetta, roquette, origan</i>	15,95 €
Cicciolina <i>Crème, mozzarella, oignons, pancetta</i>	15,95 €



Pâte à pizza fabriquée tous les matins avec de la farine de blé dur bio du Lot-et-Garonne



PIZZA



Spalla cotta <i>Tomate, mozzarella, spalla cotta</i>	14,95 €
Ultima <i>Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan</i>	17,95 €
Chorizo <i>Tomate, mozzarella, chorizo, oignons, poivrons, œuf</i>	15,95 €
Pecorino <i>Tomate, mozzarella, pecorino, ricotte, pancetta, roquette</i>	15,95 €
Media <i>Tomates cerise, ricotte, mozzarella, pesto, ail, origan, jambon de Parme</i>	16,95 €
Speck <i>Gorgonzola, mozzarella, speck</i>	15,95 €
Pancetta <i>Tomate, mozzarella, pancetta, origan, persil</i>	15,95 €
Cèpes <i>Tomate, mozzarella, pancetta, cèpes, ail, persil</i>	18,95 €
Cochonne <i>Tomate, mozzarella, oignons, jambon de Parme, mortadelle, speck, spalla cotta, gressin</i>	17,95 €
Courgette coppa <i>Tomate, mozzarella, courgettes, coppa, œuf, ail, persil</i>	15,95 €



FROMAGES



Parmesan à la forme

et vinaigre balsamique traditionnel de Modène (12-25 ans d'âge)

13,95 €

Assiette de fromages

11,95 €



PARMESAN (D.O.P) AFFINE 24 MOIS
PRODUCTEUR : CASEIFICIO SOCIALE
CODURO A FIDENZA (ITALIE)

TALEGIO (D.O.P)
PRODUCTEUR : DEFENDI A
VIDALENGO (ITALIE)

PECORINO ROMANO (D.O.P) 4 MOIS
PRODUCTEUR : AGRICOLA EXPORT A
CHILIVANIE (ITALIE)

MASCARPONE
PRODUCTEUR : GENNARO
AURICCHIO A CREMONA (ITALIE)

GORGONZOLA (D.O.P)
PRODUCTEUR : DEFENDI A
VIDALENGO (ITALIE)

RICOTTE
PRODUCTEUR : CASA RADICCI
A LORIANO (ITALIE)

MOZZARELLE
(MOZZARELLE FLEUR DE LAIT, BURRATTA, CACETTE, STRACIATELLA)
PRODUCTEUR : CASA RADICCI A LORIANO (ITALIE)

D.O.P: Denominazione di Origine Protetta



DESSERTS

Café sur boule <i>Glace vanille, café chaud</i>	5,95 €
Tiramisu	8,95 €
Mousse au chocolat <i>Biscuit et vin de dessert</i>	8,95 €
Panna cotta de saison	7,95 €
Île flottante <i>Crème anglaise, amandes et caramel</i>	8,95 €
Moelleux au chocolat - noisettes du Piémont <i>Crème anglaise</i>	9,95 €
Crumble de saison <i>Glace vanille de la Fabrique</i>	9,95 €
4810 mètres <i>Glace marron, crème de marron, meringue, chantilly, tuile</i>	9,95 €
Vacherin de saison	10,95 €
Dessert de l'année <i>Meringue fraîche, glace vanille, chantilly, chocolat chaud</i>	9,95 €
Chocolat liégeois <i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, biscuit</i>	9,95 €
Profiteroles au chocolat	10,95 €
Amarena Melba <i>Glace vanille, cornet, amarena, chantilly, amandes grillées</i>	9,95 €
Pot de glace de la Fabrique <i>En fonction de la production : vanille, chocolat, noisette, café, pistache de Bronte, marron glacé, fleur de lait, fraise, parfum de saison</i>	7,95 €
Coupe amaretto <i>Glaces vanille et pistache de Bronte, amaretto, chantilly, amandes grillées</i>	9,95 €
Il duce <i>Glace fleur de lait, grappa, tuile</i>	8,95 €
Fleur de lait limoncello <i>Glace fleur de lait, limoncello, tuile</i>	8,95 €

DESSERT DU JOUR
AU TABLEAU



EPILOGUE



BOISSONS CHAUDES

Café	2,15 €
Café noisette	2,45 €
Cappuccino	3,95 €
Grappa café	8,95 €
<i>Grappa blanche, café, sucre de canne, chantilly</i>	

Thé vert	3,95 €
Thé earl grey	3,95 €
Infusion tilleul	3,95 €
Infusion verveine	3,95 €

DIGESTIFS

	au verre	à la bouteille
Limoncello	6,95 €	34,95 €
Grappa blanche	7,95 €	50,95 €
Grappa ambrée	7,95 €	79,95 €
Amaro Berta	6,95 €	97,95 €
Amaretto di Monbaruzzo	6,95 €	97,95 €
Sambucca	7,95 €	99,95 €

CAFE

PRODUCTEUR : MUSETTI A PIACENZA (ITALIE)

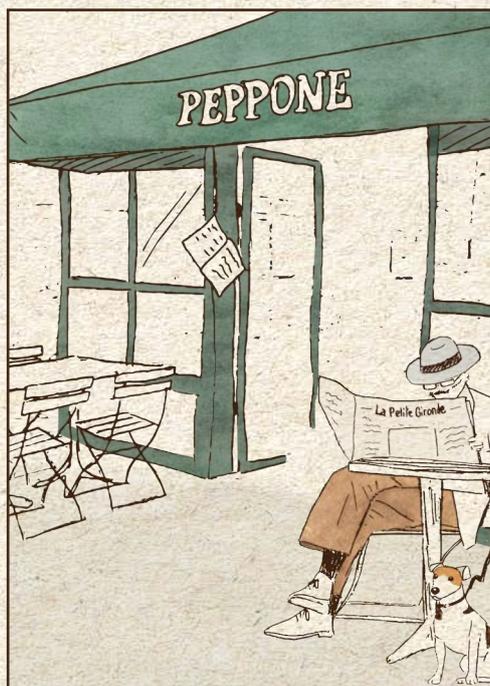
THE ET INFUSION BIO

PRODUCTEUR : DESTINATION GRAND COMPTOIR (BORDEAUX)



L'HISTOIRE commence en 1975 par la création de l'établissement éponyme à grands coups de contorsions financières du plus très jeune Dino Balducci. Émigré italien, vendeur de machines à coudre, produit de l'incurie des dirigeants transalpins d'après-guerre, coincés entre le mirage de la reconstruction, le modèle yankee et l'immobilisme moyenâgeux des latinfundistes puglieses.

Suivent des années de gloire. Le français aime beaucoup les histoires, surtout quand le conteur reste à sa main. Après tout, le camp des vaincus n'avait qu'à bien se tenir ayant su profiter des largesses de l'état providence : éducation et formation.



La pizza devint à la mode. Les nappes à carreaux, les fiasques de chianti et la gouaille des serveurs rendaient le restaurant moins conventionnel, inaugurant par la même de nouvelles habitudes alimentaires favorisées par le pouvoir d'achat et la désaffection progressive des femmes aux fourneaux.

La grande distribution naissante s'engouffra dans cette brèche et sut profiter de la générosité de ces pionniers s'appropriant les valeurs et les pratiques d'un monde révolu pour en faire un business lucratif, peu regardante sur les provenances et les traditions détruites peu à peu au nom du profit.

Depuis plus de 20 ans nous travaillons avec des produits labélisés : AOC, DOP, DOCG... circuit courts, fabrication, jardins, école contribuent à construire notre identité. Dino serait fier de ses enfants et petits enfants.

Merci de ne pas modifier les plats.

N'hésitez pas à nous solliciter pour répondre à toutes vos questions.

Prix en euros.

Service et taxes compris.

La maison n'accepte pas les chèques.

 ragazzidapeppone