



dal 2004

dapeppe

piadineria e birreria artigianale

Beach



dapeppe_beach_



329 548 0742



DaPeppe beach

Dapeppe Beach	329 548 0742	Dapeppe Mare	0721 583023
Birracruda	0721 283277	Dapeppe Montecchio	0721 490677
Dapeppe Centro	0721 34061	Dapeppe Fano	0721 829989
Dapeppe Baia	392 5739241	Dapeppe Street	351 560 7215

MENÙ DI MARE



Cozze alla tarantina con crostone di pane	10,00
Antipasto di mare	15,00
Tagliolini allo scoglio	13,00
Chitarrine vongole e zenzero	12,00
Sugo del giorno	12,00 / 14,00
Fritto di mare	14,00
Spiedino di gamberi e calamari porzione grande (4 spiedini)**	16,00
Spiedino di gamberi e calamari porzione piccola (2 spiedini)**	8,00
Tataki di tonno con rucola e mayonese al lime	16,00

*Possibilità di scegliere la porzione di spiedini solo con gamberi o calamari

I NOSTRI PRIMI PIATTI*

Gnocchi di patate (fatti a mano)	
Chitarrine di semola rimacinata di grano duro	
Penne di semola di grano duro	
Ravioli di ricotta e spinaci (maggiorazione di €3)	
I NOSTRI SUGHI**:	
Pomodoro fresco e basilico	9,00
Gamberi e zucchine	10,50
Ragù di carne	9,50

* La pasta è preparata fresca e successivamente surgelata.
** I gamberi e i calamari sono prodotti surgelati.

I NOSTRI PANINI GOURMET

Ciccio

INGREDIENTI:

- Pulled pork
- Cipolla caramellata
- Salsa Barbecue dello chef
- Coleslaw

12 €

NORTH GREEK

INGREDIENTI:

- Burger di salmone artigianale
- Salsa tzatziki
- Feta
- Insalata

12 €

T'ATTACCHI AL TONNO

INGREDIENTI:

- Tataki di tonno
- Mayo al lime
- Rucola
- Cipolla caramellata

12 €

Tutti i nostri panini gourmet vengono serviti con patatine fritte!

PIADA BIOLOGICA DI GRANO O DI FARRO

Le piade e i cascioni dapeppe sono preparati utilizzando solo farine e olio extra vergine di oliva biologici, senza aggiunta di grassi animali, lieviti, conservanti o additivi chimici. **SENZA STRUTTO.**

COMPONI LA TUA PIADA

Parti da **€ 4,00** e aggiungi il prezzo di ogni farcitura

SALUMI € 0,80: Prosciutto crudo e cotto, salsiccia, salame piccante, salame, fesa di tacchino // **€ 1,50:** bresaola e porchetta // **€ 2,50:** petto di pollo grigliato, salmone, alici marinate e tonno.

FORMAGGI € 0,80: Mozzarella, scamorza, stracchino, pecorino

VERDURE COTTE € 0,80: Cicoria e/o erbe di campo

// **€ 1,50:** pomodori, melanzane gratinati e cipolla caramellata.

VERDURE CRUDE € 0,50: Rucola, lattuga, pomodori freschi, carote

// **€ 1,00:** pomodori secchi e uovo.

IMPASTO DI FARRO € 0,30 // SALSE € 0,20: mayo.

LE PIADE SUGGERITE DA PEPPE

Apollo: pollo alla griglia, lattuga, rucola, pom	8,00
Benessere: fesa di tacchino, lattuga, rucola, pom	6,30
Campagnola: salsiccia, cipolla e pomodoro	6,10
Caprese: crudo, mozzarella e pomodoro	6,10
Classica: crudo, stracchino e rucola	6,10
Classica di mare: salmone, stracchino e rucola	7,80
Diabolina: salame picc., scamorza, lattuga ruc. pom.	7,10
Estiva: porchetta, lattuga, rucola e pomodoro	7,00
Gustosa: cipolla e porchetta	6,30
Intensa: salsiccia, mozzarella e pomodoro	6,10
Marchigiana: salsiccia e pomodori gratinati	6,30
Mediterranea: tonno, lattuga, rucola e pomodoro	8,00
Primavera: crudo, scamorza e rucola	6,10
Robusta: crudo, pecorino e pom. secchi	6,60
Rossini: pomodori gratinati, uovo sodo e mayo	6,70
Sardina: alici marinate, pecorino, lattuga	7,80
Saporita: cicoria, scamorza e salsiccia	6,40
Valtellina: bresaola, mozzarella, lattuga ruc. pom.	7,80
Vegetariana: cicoria e scamorza	5,60

I CASCIONI DI PEPPE

Pomodoro e mozzarella / Patate e mozzarella	4,50
Pomodoro, mozzarella e cotto / Patate, mozzarella e salsiccia	5,00

PIATTI VARI*

Prosciutto e melone	8,00
Piatto pomodoro e mozzarella	8,00
Porzione di salume, verdure o formaggio	4,00
Bis o tris di verdure	da 4,50 a 6,50
Tagliere salumi e formaggi	da 8,00 a 10,00
Salmone affumicato, rucola e pomodoro	9,50
Petto di pollo alla griglia	9,50
Patate fritte	4,50
Piada vuota di grano / di farro	1,70 / 2,00

*secondo disponibilità

INSALATE DI CEREALI BIO

Insalata di Farro (mozzarella, pomodoro, basilico, olive)	6,00
Insalata di Cous-Cous (ceci, carote, zucchine)	6,00

LE NOSTRE INSALATE

Caesar: lattuga, rucola, pomodori, pollo, mozzarella e carote	9,60
Nizzarda: lattuga, rucola, pomodori, mozzarella, tonno, olive e carote	9,90
Norvegia: lattuga, rucola, pomodori, mozzarella e salmone	8,80
Gioacchino: lattuga, rucola, pomodori, mozzarella e uovo sodo	7,30
Veggy: lattuga, rucola, pomodori, pomodori secchi, carote e olive	8,20
Italiana: lattuga, rucola, pomodori, pomodori secchi, pecorino e olive	8,90
Alice: lattuga, rucola, pomodori, alici marinate, olive, mozzarella	9,60

INSALATE CON INGREDIENTI A SCELTA

Base: lattuga, rucola e pomodoro	4,80
Ingredienti a scelta:	
mozzarella / pecorino / feta	1,50
tonno / salmone / gamberi / alici / petto di pollo	2,50
uovo sodo / pomodori secchi	1,00
carote / olive	0,80
Servite condite con olio extravergine di oliva, aceto di mele e sale.	

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

A vostra disposizione anche il libro degli ingredienti.

COPERTO

2,00

DOLCI E FRUTTA DEL GIORNO

Sorbetto al caffè / limone	3,00
Ananas	4,00
Macedonia di frutta fresca	4,00
Macedonia di frutta fresca + Yogurt	4,50
Piadina con nutella	4,00
Dolce del giorno	5,00

BEVANDE

Acqua minerale in bottiglia 50 cl	1,50
Acqua minerale in bottiglia 1 lt	2,50
BIBITE ALLA SPINA:	
Coca cola piccola 20 cl	2,50
Coca cola media 40 cl	4,00
Coca cola caraffa 1lt	9,00
Bibite in lattina / succhi di frutta	3,00
Caffè espresso / Decaffeinato / Caffè d'orzo	1,50
Caffè corretto	2,00
Moretta	3,00
Amari, digestivi, grappa	4,00

VINI DELLA CASA:

- Chardonnay azienda agricola San Filippo da agricoltura biologica senza solfiti	Bicch.	1/4 lt
	3,00	4,00
	1/2 lt	1 lt
- Bianco Frizzante	5,50	9,00

VINI IN BOTTIGLIA

Celso, Bianchetto del Metauro Sup. DOC (Azienda Agricola Guerrieri)	18,00
Terre di San Paolo, Verdicchio dei castelli di Jesi (Azienda Piersanti)	18,00
Bollicine:	
Extra dry (Azienda Agricola Guerrieri)	20,00
Brut (Tenuta Santi Giacomo e Filippo)	20,00

PROSECCO DOCG

20,00



BIRRA ARTIGIANALE

Non pastorizzata e non filtrata prodotta nel nostro brew-pub di Pesaro

	20 cl	40 cl	1lt	Latt.33 cl	Bott. 50 cl
IPA DEL GIORNO	3,80	5,50	12,00		
EVA - Helles Chiara - 5% Vol (Birra dell'anno 2018- 2020)	3,80	5,50	12,00	5,00	6,00
ALVIN - Marzen Ambrata - 5% Vol				5,00	
GRASS - Pils - 5,1% Vol				5,00	6,00
GIGI - Session IPA - 5% Vol				5,00	
BECCO - Bock Doppio Malto Rossa - 6,7% Vol (Birra dell'anno 2020)				5,00	
HULA HOPS - American IPA - 6,0% Vol				5,00	
BALA - Double IPA - 8,3% Vol				5,00	