



dapeppe

piadineria e birreria artigianale

PIADA BIOLOGICA DI GRANO O DI FARRO

Tutte le piade e i cascioni dapeppe sono preparati interamente nella nostra cucina, 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, ciauscolo, lonza, salame piccante, guanciale, salame, speck, 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, parmigiano
// **€ 1,50:** formaggio di fossa.

VERDURE COTTE € 0,80: Cicoria, cipolla saltata agli aromi, *verza, *cavolo cappuccio con carote // **€ 1,50:** pomodori e melanzane gratinati.

*solo da ottobre ad aprile

VERDURE CRUDE € 0,50: Rucola, lattuga, pomodori freschi, carote e mais // **€ 1,00:** pomodori secchi e uovo.

IMPASTO DI FARRO + € 0,30 // MAYONESE + € 0,20

*solo da ottobre ad aprile

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.

ZUPPE*

Per garantire la freschezza del prodotto, ne proponiamo due al giorno.
CHIEDERE INFO AL PERSONALE PER CONOSCERE LA DISPONIBILITÀ.

	piccola	grande
Zuppa di fagioli borlotti	4,50	5,70
Zuppa di lenticchie	4,50	5,70
Zuppa del giorno	4,50	5,70
Vellutata del giorno	4,50	5,70
Vellutata di gamberi (secondo disponibilità)	5,00	6,20
*le vellutate e le zuppe di cerali sono disponibili da Ottobre ad Aprile		
Porzione di crostini		0,50

COPERTO1,50

dapeppe

www.dapeppe.it / www.birracruda.net



WIFI gratuito

Birracruda

Dapeppe Centro

Dapeppe Baia

Dapeppe Mare

0721 283277

0721 34061

392 5739241

0721 583023

Dapeppe Montecchio

Dapeppe Fano

Dapeppe Beach

Dapeppe Street

0721 490677

0721 829989

329 5480742

351 5607215

LE PIADIE 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
Contadina: cipolla, guanciale e pecorino	6,40
Diavolina: salame picc., scamorza, lattuga ruc. pom.	7,10
Emiliana: guanciale, parmigiano e lattuga	6,10
Estiva: porchetta, lattuga, rucola e pomodoro	7,00
*Esplosiva: salame picc., pecorino e cav. cappuccio-carote	6,40
Gustosa: cipolla e porchetta	6,30
Intensa: salsiccia, mozzarella e pomodoro	6,10
* Invernale: salsiccia e verza	5,60
Marchigiana: salsiccia e pomodori gratinati	6,30
Mediterranea: tonno, lattuga, rucola e pomodoro	8,00
Nordica: bresaola, parmigiano e rucola	6,80
*Ortolana: cicoria, verza e cav. cappuccio-carote	6,40
*Pastore: ciauscolo, cavolo cappuccio con carote e pecorino	6,40
Pic nic: cotto, scamorza e rucola	6,10
Primavera: crudo, scamorza e rucola	6,10
Robusta: crudo, pecorino e pom. secchi	6,60
Rossini: pomodori gratinati, uovo sodo e mayo	6,70
Ruspante: fesa di tacchino, scamorza e pom	6,10
Sardina: alici marinate, pecorino, lattuga	7,80
Saporita: cicoria, scamorza e salsiccia	6,40
Sfiziosa: lonza, pecorino di fossa, lattuga	6,80
Tenerona: ciauscolo, pecorino e rucola	6,10
Tirolese: speck, pecorino, rucola	6,10
Valtellina: bresaola, mozzarella, lattuga ruc. pom.	7,80
Vegetariana: cicoria e scamorza	5,60
*Vegetariana 2: pecorino e cav. cappuccio-carote	5,60

I CASCIONI DI PEPPE

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

PIATTI VARI

Piatto unico: 50/60 gr carboidrati e 60/100 gr proteine + verdure di stagione*	da 10,00 a 13,00
Primo del giorno	da 9,00 a 13,00
Carpaccio di bresaola, rucola e parmigiano	9,00
Carpaccio di salmone affumicato, rucola e pomodoro	9,00
Fesa di tacchino, ins. mista e parmigiano	8,50
Porzione di verdura o salume o formaggio	da 4,50 a 6,50
Bis o Tris di verdure	da 8,00 a 10,00
Tagliere di salumi e/o formaggi	da 9,00 a 12,00
Petto di pollo alla griglia (servito con insalata mista)	9,50
Filetto alla griglia* (servito con insalata mista) / Filetto al pepe verde*	16,00/17,00
Patate fritte	4,70
Piada vuota di grano / di farro / porzione di pane	1,70 / 2,00 / 1,20

*secondo disponibilità

I NOSTRI PRIMI PIATTI*

Gnocchi di patate	
Chitarrine di semola rimacinata di grano duro	
Torciglioni di farro integrale (senza uovo)	
Tagliatelle di grano duro	
Ravioli di ricotta e spinaci (maggiorazione di €3)	
Riso semintegrale biologico	
I NOSTRI SUGHI**:	
Pomodoro e basilico	9,00
Gamberi e zucchine	10,50
Ragù di carne con piselli	9,50
Verdure di stagione	9,00
Primo del giorno	da 9,00 a 13,00
* La pasta è preparata fresca e successivamente surgelata. ** I gamberi e piselli sono prodotti surgelati.	

INSALATE DI CEREALI BIO

Insalata di Farro (mozzarella, pomodoro, basilico, olive)	6,00
Insalata di Cous-Cous (ceci, carote, zucchine)	6,00
Insalata di Farro e gamberi (farro, gamberi, pom. vesuvio e rucola)	7,50

LE NOSTRE INSALATE

Caesar: lattuga, rucola, pomodori, pollo, parmigiano e carote	9,60
Nizzarda: lattuga, rucola, pomodori, mozzarella, tonno, olive, carote e mais	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, mais, pom. secchi, carote e olive	8,20
Italiana: lattuga, rucola, pomodori, mais, pom. secchi, pecorino, olive	8,90
Alice: lattuga, rucola, pomodori, alici marinate, olive, mozzarella	9,60
Novità: cavolo cappuccio, olive e arance (Consigliata con mele, melagrana e noci)	6,50

INSALATE CON INGREDIENTI A SCELTA

	piccola	grande
Base: lattuga, rucola e pomodoro	3,00	4,80
Ingredienti a scelta:		
mozzarella / parmigiano / pecorino	1,50	
uovo sodo / pom. secchi / mele / melagrana / noci / arance	1,00	
carote / mais / olive	0,80	
tonno / salmone / alici marinate / petto di pollo	2,50	
Servite condite con olio extravergine di oliva, aceto balsamico e sale.		

DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	4,70
Bavarese al caffè / zabaione / frutti di bosco / moretta	4,00
Panna cotta (nutella / frutti di bosco / sciroppo d'acero)	4,50
Torta amaretti e cioccolato	4,00
Piadina con nutella	4,50
Cheesecake (nutella / frutti di bosco / sciroppo d'acero)	4,70
Torta pere e cioccolato	4,70

BEVANDE

*Acqua potabile trattata e gassata conforme D. Lgs. N 31/2001 N. 181/2003

Acqua microfiltrata in caraffa* 50 cl	1,00
Acqua microfiltrata in caraffa* 1 lt	1,50
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:

Coca, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tonica, Lemonsoda, Chinotto, Tè freddo Limone / Pesca	3,00
Caffè espresso	1,50
Caffè d'orzo	1,50
Tè, tisane	2,50
Cappuccino	1,70
Decaffeinato	1,50
Caffè corretto	1,80
Moretta	3,00
Amari, digestivi, grappa	3,00 / 5,00
Spritz	7,00

LISTA VINI:

°Lacrima di Morro d'Alba Vicari	14,00 bott.	
°Montepulciano d'Abruzzo "Tratturo"	12,00 bott.	
°Bianchetto "le Coste"	13,00 bott.	
°Prosecco Cuvée Brut	14,00 bott.	
Vini della casa	Bicch.	1/4 lt
- Bianco e Rosso, Azienda agricola San Filippo - Offida (AP)	2,50	3,50
	1/2 lt	1 lt
- Bianco Frizzante	5,00	8,50

BLINK

BREWERY



EVA

Helles

bionda 5% vol.



ALVIN

Märzen

ambrata 5,3% vol.

EVA

Helles

bionda 5% vol.

BECCO

Bock

rossa 6,7% vol.

HULA HOPS

American IPA

bionda luppolata 6% vol.

Spina 40 cl.

Spina 20 cl.

5,00

3,00

Lattina 33 cl.

5,00

febbraio 2024