



dapeppe menù di mare

ANTIPASTI DI MARE

Antipasto di mare freddo	16,00
Antipasto di mare freddo piccolo	11,00
Antipasto di mare caldo	16,00
Cozze o vongole alla marinara	11,00
Seppie con piselli	10,50
Insalata di mare	10,00

PRIMI DI MARE

Spaghetti alle vongole	14,00
Chitarrine allo scoglio	13,00
Gnocchi, gamberi e zucchine	13,00
Risotto alla pescatora (rosso)	13,00
Tagliolino di mare (in bianco)	13,00
Polenta con sugo di pesce	12,00
Maltagliati in brodo con ceci, vongole e gamberi	13,00
Primo del giorno	13,00/14,00

SECONDI DI MARE

Fritto di gamberi, calamari e verdure	16,00
porzione piccola	12,00
Fritto misto con paranza e verdure	16,00
porzione piccola	12,00

Spiedino di gamberi e calamari (quattro spiedini)	17,00
---	-------

porzione piccola (due spiedini)	9,00
---------------------------------	------

Sardoncini scottadito	12,00
-----------------------	-------

Seppioline ai ferri	14,00
Grigliata mista di mare	22,00
Secondo del giorno	17,00/20,00

(secondo disponibilità)

MENU CLASSICO DAPEPPE

ANTIPASTI

Bruschetta al pomodoro	5,00
Carpaccio di bresaola, rucola e parmigiano	9,00
Tagliere di salumi	9,00
Misto di fritti NOVITÀ	12,00

ZUPPE

(secondo ns disponibilità)	Mezza porzione 6,00	Grande 8,00
----------------------------	---------------------	-------------

- Vellutate varie con crostini
- Mista di verdura, cereali e legumi
- Fagioli o lenticchie

Vellutata di Gamberi (zucca, porri, patate, carote con crostini)	7,00	9,00
--	------	------

LE PASTE DA ABBINARE AI NOSTRI SUGHİ: **

- Gnocchi** di patate
- Chitarrine** di semola rimacinata di grano duro
- Tagliatelle** di grano duro
- Ravioli** di ricotta e spinaci (aggiunta di 2 €)

PASTA FRESCA FATTA IN CASA CONDITA CON:*

Pomodoro fresco e basilico	9,00
Ragù di carne	9,00
Tortellini pasticcianti NOVITÀ	13,00

* La pasta è preparata fresca e successivamente abbattuta e poi surgelata
** I gamberi e piselli sono prodotti surgelati

SECONDI DI CARNE

Filetto alla griglia	20,00
Tagliata di manzo Cube Roll irlandese sale, rosmarino	18,00
rucola, grana e pendolini	18,00
Cotoletta di pollo	9,00

INSALATE

Insalate di cereali bio	Piccola 4,50	Grande 6,00
-------------------------	--------------	-------------

(secondo ns disponibilità)
Insalata di farro (mozzarelline, pomodorini, basilico e olive nere)

Insalata di cous-cous (zucchine, carote, ceci, rosmarino, timo, piselli, curry)

Insalate con ingredienti a scelta:

Base di lattuga, rucola e pomodoro	Piccola 4,00	Grande 5,00
------------------------------------	--------------	-------------

AGGIUNTA DI:

mozzarella o parmigiano o pecorino	1,00
mais o carote o olive	0,80
uovo sodo o pomodori secchi	1,00
tonno o salmone affumicato	2,50

Servite condite con olio extravergine di oliva, aceto, sale.

CONTORNI

Patate fritte	5,00
Porzione di pomodori gratinati	4,50
Porzione di cicoria o verza	4,50
Porzione di cipolla saltata	4,50
Porzione di cavolo cappuccio con carote	4,50
Tris di contorni misti	9,00

COMPONI LA TUA PIADA

PIADA BIOLOGICA DI GRANO O DI FARRO

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

SALUMI € 0,80: Prosciutto crudo e cotto, salsiccia, ciauscolo, lonza, salame piccante, guanciale, pancetta, salame, speck. // € 1,80: porchetta, fesa di tacchino, bresaola.

FORMAGGI € 0,80: Mozzarella, scamorza, stracchino, pecorino // € 1,80: formaggio di fossa, parmigiano.

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

VERDURE CRUDE € 0,50: rucola, lattuga, pomodori freschi

ALTRE FARCITURE € 1,00: uovo sodo, pom. secchi // € 2,50: tonno, salmone

IMPASTO DI FARRO + € 0,30 // € 0,20: mayo

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.

ORARIO DI APERTURA

dalle 12,30 alle 15,00
dalle 19,30 alle 23,00

GIORNO DI CHIUSURA - MARTEDI

Tutto può essere ordinato per l'asporto:

Dapeppe Mare 0721 583023

Dapeppe Centro 0721 34061

Dapeppe Montecchio 0721 490677

Dapeppe Fano 0721 829989

Dapeppe Street 351 5607215

Birracruda Pesaro 0721 283277

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

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del REG. CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 31. I prodotti segnati con l'asterisco sono congelati o abbattuti da noi a meno di 20° per 24 ore secondo normativa (REG. CE 853/2004) ** In caso di non reperibilità si usano prodotti surgelati. * La pasta è preparata fresca e successivamente surgelata. *** Acqua potabile trattata e gassata conforme D. Lgs. N.31/2001 N. 181/2003

LE PIADE SUGGERITE DA PEPPE

Anita: pancetta, scamorza e lattuga	6,10
Benessere: fesa di tacchino, lattuga, rucola, pom	7,30
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 piccante, scamorza, lattuga, rucola e pomodoro	7,10
Esplosiva: salame picc., cavolo capp. e pecorino	6,40
Estiva: porchetta, lattuga, rucola e pom.	7,30
Gustosa: cipolla e porchetta	6,60
Intensa: salsiccia, mozzarella e pomodoro	6,10
Invernale: salsiccia e verza	5,60
Marchigiana: salsiccia e pomodori gratinati	6,60
Mediterranea: tonno, lattuga, rucola e pom.	8,00
Nordica: bresaola, parmigiano e rucola	8,10
Ortolana: cicoria, verza e cavolo capp.- carote	6,40
Pastore: ciauscolo, cavolo capp. 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: pom. gratinati, uovo sodo e mayo	6,60
Ruspante: fesa di tacchino, scamorza e pom.	7,10
Saporita: cicoria, scamorza e salsiccia	6,40
Sfiziosa: lonza, pecorino di fossa, lattuga	7,10
Tenerona: ciauscolo, pecorino e rucola	6,10
Tirolese: speck, pecorino, rucola	6,10
Valtellina: bresaola, mozzarella, lattuga, rucola e pomodoro	8,10
Vegetariana: cicoria e scamorza	5,60
Vegetariana 2: pecorino e cavolo capp.- carote	5,60

I CASCIONI DI PEPPE

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

Piada vuota di grano	1,20
----------------------	------

Piada vuota di farro	1,50
----------------------	------

Coperto	1,50
---------	------

DOLCI DELLA CASA

Millefoglie con crema chantilly	5,00
Bavarese al caffè o zabaione	5,00
Mousse di cioccolato e mascarpone	5,00
Ananas	4,00
Gelato di Alice: 1 pallina	2,00
2 palline	3,50
3 palline	4,50
Piadina e nutella	4,00
Dolce del giorno	5,00

BEVANDE

Acqua microfiltrata in caraffa***	50 cl	1,00
Acqua microfiltrata in caraffa***	1 Lt	1,50
Acqua Minerale San Bernardo	50 cl	1,50
Acqua Minerale San Bernardo	1 Lt	2,50

Bibite alla spina:

Coca Cola Piccola 20 cl	3,00
Coca Cola Media 40 cl	4,50
Coca Cola Caraffa da 1lt	8,00

Bibite in lattina:

Coca, Fanta, Sprite, Tonic, Lemonsoda, Chinotto, Tè freddo al limone o pesca	3,00
Succhi di frutta	3,00

Birre alla spina del Blink Brewery

Birra artigianale non filtrata e non pastorizzata prodotta nel nostro birrificio di Pesaro:

Eva Helles chiara vol. 5%	20 cl	4,00
Eva Helles chiara vol. 5%	40 cl	5,50
Eva Helles chiara vol. 5%	1 Lt	12,00
L'altra Birra Piccola	20 cl	4,00
L'altra Birra Media	40 cl	5,50
L'altra Birra Caraffa	1 Lt	12,00

Birre in lattina 33 cl del Blink Brewery



5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA:

Menabrea	33 cl	3,50
Menabrea	66 cl	5,00

Caffè espresso	1,30
Caffè d'orzo	1,50
Cappuccino	1,70
Decaffeinato	1,50
Caffè corretto	2,00
Moretta	3,00
Caffè d'orzo corretto	1,80
Amari, Digestivi e Grappe	3,00 / 6,00

VINI BIANCHI

Grechetto Chiorri	20,00
Pecorino	20,00
Verdicchio dei Castelli di Jesi	20,00
Sauvignon Blanc	20,00
Friulano	20,00
Famoso, Conventino	20,00
Le Fratte, Bianchello, Conventino	15,00
Rosè Vento Rosa Chiorri	20,00
Bottiglia da 0,375	
Vermentino / Cannonau Rosè	12,00

VINI ROSSI

Lacrime di Morro D'Alba	20,00
Montepulciano D'Abruzzo	20,00
Altri vini, secondo disponibilità	

VINI DELLA CASA

(Bianchello / Sangiovese D.O.C. / Bianco Frizzante)	
1 bicchiere	2,50
1/4 di lt	3,50
1/2 lt	5,00
1 lt	8,00

BOLLICINE

Prosecco di Valdobbiadene	22,00
Franciacorta	32,00
Lacrime Brut Rosè	25,00