

## PEPITA SIGNATURE *à la carte*

PE  
PI  
TA  


### CRUDITE' DAL MARE

(2,4,14)

<b>Ostrica Gillardeau</b> .....	8/pz
<b>Ostrica Lambert</b> .....	10/pz
<b>Ostrica del Delta del Po</b> .....	12/pz
<b>Selezione di ostriche (3 pz.)</b> .....	28
<b>Scampi</b> .....	6/pz.
<b>Gamberi rossi di Mazara del Vallo</b> .....	9/pz.
<b>Selezioni di caviali Calvisius 10 gr.*</b>	
<b>"Oscietra":</b>	
<b>Classic</b> ..... 32 / <b>Royal</b> ..... 52 / <b>Imperial</b> .....	79
<b>Selezione completa (30 gr.)</b> .....	150
<b>Caviale Beluga (10 gr.)</b> .....	100

\*I caviali sono serviti con blinis, burro di Normandia e panna acida (1,2,3,4 7,12,14)

### DAL MARE

<b>King crab</b> , soffice di patate, Champagne, caviale Oscietra (2,7,9,12) .....	75
<b>Paccheri con sugo d'astice</b> , pomodorini, basilico (1,2) .....	40
<b>Sogliola</b> con salsa mugnaia sfilettata al guéridon (4,7,9) .....	50
<b>Carabineros alla piastra</b> , mandorle, limone (2,8,9) .....	30/pz.
<b>Su richiesta, ogni piatto può essere impreziosito con caviale Oscietra</b> .....	+30/5 gr.

### DALLA TERRA

<b>Jámon Ibérico</b> e pan brioche (1,8) .....	30
<b>Steak tartare espressa al tavolo</b> (1,3) .....	45
<b>Controfilletto</b> di Wagyu, primizie primaverili, salsa senape (3,9,10) .....	50/hg
<b>Costata di manzetta prussiana</b> con orto di stagione (3,9,10) .....	15/hg

Coperto 4

Eccezionalmente è previsto l'uso di alimenti congelati. I numeri accanto alle pietanze indicano le sostanze presenti (vedere elenco allergeni come da regolamento UE 2011)

## PEPITA SIGNATURE *à la carte*



### FISH CRUDITE'

(2,4,14)

<b>Austern Gillardeau</b> .....	8/St.
<b>Austern Lambert</b> .....	10/ St.
<b>Austern aus dem Podelta</b> .....	12/ St.
<b>Austern Selection (3 St.)</b> .....	28
<b>Scampi</b> .....	6/St.
<b>Rote Garnelen aus Mazara del Vallo</b> .....	9/St.
<b>Calvisius-Kaviar-Selection 10 gr.*</b> <b>"Oscietra":</b>	
<b>Classic</b> ..... 32 / <b>Royal</b> ..... 52 / <b>Imperial</b> .....	79
Komplette Auswahl (30 gr.) .....	150
<b>Beluga Kaviar (10 gr.)</b> .....	100

\* Der Kaviar wird mit Blinis, Butter aus der Normandie und saurer Sahne serviert (1,2,3,4 7,12,14)

### AUS DEM MEER

<b>King crab, Kartoffelmousse, Champagner, Oscietra-Kaviar</b> (2,7,9,12) .....	75
<b>Paccheri mit Hummersugo, Kirschtomaten, Basilikum</b> (1,2) .....	40
<b>Seezunge Müllerinart à la guéridon</b> (4,7,9) .....	50
<b>Gegrillte Carabineros, Mandeln, Zitrone</b> (2,8,9) .....	30/St.
<b>Auf Wunsch verfeinern wir Ihr Gericht mit Kaviar Oscietra</b> .....	+30/5g.

### AUS DEM LAND

<b>Jámon Ibérico, Pan Brioche</b> (1,8) .....	30
<b>Steak Tartare à la minute am Tisch zubereitet</b> (1,3) .....	45
<b>Wagyu-Rindefilet, Frühlingsgemüse, Senfsauce</b> (3,9,10) .....	50/100 g.
<b>Dry-Aged Rinderkotelett von Premium-Färse, saisonales Gemüse</b> (3,9,10) .....	15/100 g.

Gedeck 4

Ausnahmsweise kann tiefgekühlte Ware verwendet werden. Die Zahlen neben den Gerichten geben die enthaltenen Stoffe an (siehe Allergenliste gemäß EU-Verordnung 2011)

## PEPITA SIGNATURE *à la carte*



### ROW SEEFOOD SELECTION

(2,4,14)

<b>Gillardeau oyster</b> .....	8/pcs
<b>Lambert oyster</b> .....	10/pcs
<b>Po Delta oyster</b> .....	12/pcs
<b>Oyster selection</b> (3 pcs.) .....	28
<b>Scampi</b> .....	6/pcs
<b>Red prawns from Mazara del Vallo</b> .....	9/pcs
<b>Calvisius caviars selection 10 gr.*</b>	
<i>"Oscietra":</i>	
<b>Classic</b> ..... 32 / <b>Royal</b> ..... 52 / <b>Imperial</b> .....	79
<b>Complete selection</b> (30 gr.) .....	150
<b>Beluga Caviar</b> (10 gr.) .....	100

\* Caviars are served with blinis, Normandy butter and sour cream (1,2,3,4 7,12,14)

### FROM THE SEA

<b>King crab, potato mousse, Champagne, Oscietra caviar</b> (2,7,9,12) .....	75
<b>Paccheri with lobster sauce, cherry tomatoes, basil</b> (1,2) .....	40
<b>Sole with meunière sauce filleted à la guéridon</b> (4,7,9) .....	50
<b>Grilled Carabineros, almonds, lemon</b> (2,8,9) .....	30/pcs.
<b>On request, we refine your dish with Oscietra caviar</b> .....	+30/5 gr.

### FROM THE LAND

<b>Jámon Ibérico, brioche bread</b> (1,8) .....	30
<b>Beef tartare</b> tableside express (1,3) .....	45
<b>Wagyu sirloin, spring vegetables, mustard sauce</b> (3,9,10) .....	50/hg
<b>Dry-Aged Rib Chop from Premium Heifer, seasonal vegetables</b> (3,9,10) .....	15/hg

Cover charge 4

Exceptionally, the use of frozen ingredients is provided. The numbers next to the dishes indicate the substances present (see the list of allergens according to EU Regulation 2011).

## PEPITA SIGNATURE *à la carte*

PE  
PI  
TA  


### CRUDITES DE LA MER

(2,4,14)

<b>Huître Gillardeau</b> .....	8/pcs.
<b>Huître Lambert</b> .....	10/pcs.
<b>Huître du Delta du Pô</b> .....	12/pcs.
<b>Sélection d'huîtres (3 p.)</b> .....	28
<b>Scampi</b> .....	6/pcs
<b>Crevettes rouges de Mazara del Vallo</b> .....	9/pcs
<b>Sélections de caviar Calvisius 10 gr.*</b>	
<b>"Oscietra":</b>	
<b>Classic</b> ..... 32 / <b>Royal</b> ..... 52 / <b>Imperial</b> .....	79
<b>Sélection complète (30 gr.)</b> .....	150
<b>Caviar Beluga (10 gr.)</b> .....	100

\* Les caviars sont servis avec des blinis, du beurre normand et de la crème fraîche (1,2,3,4 7,12,14)

### DE LA MER

<b>King crab</b> , mousse de pommes de terre, Champagne, caviar Oscietra (2,7,9,12) .....	75
<b>Paccheri à la sauce homard</b> , tomates cerises, basilic (1,2) .....	40
<b>Sole avec sauce meunière</b> , filetée au guéridon (4,7,9) .....	50
<b>Carabineros grillés</b> , amandes, citron (2,8,9) .....	30/pcs.
<b>Sur demande, nous sublignons votre plat avec du caviar Oscietra</b> .....	+30/5gr.

### DE LA TERRE

<b>Jámon Ibérico</b> et pain brioché (1,8) .....	30
<b>Steak tartare</b> préparé à la minute à table (1,3) .....	45
<b>Contre-filet de Wagyu</b> , primeurs de printemps, sauce moutarde (3,9,10) .....	50/hg
<b>Côte de veau prussien</b> avec légumes de saison (3,9,10) .....	15/hg

Couvert 4

exceptionnellement, l'utilisation d'ingrédients surgelés est prévue. Les numéros à côté des plats indiquent les substances présentes (voir la liste des allergènes conformément au règlement UE 2011).