

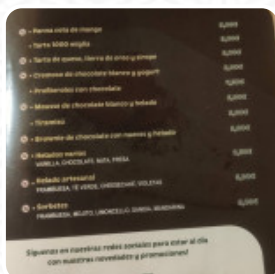


Mille Miglia Cucina Italiana Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/jaca-1/1-k-miglia>
C. De Aragón, 4, 22700 Jaca, Huesca, Spain
+34646972619 - movimenu.com

Categories

- Pasta
- Beverages
- Dessert
- Pastas Rellenas
- Starters
- Risotti
- Rum
- Dishes
- Pizza
- Spirits
- Postres
- Hamburguesas
- Gin
- Vodka
- Carnes Especiales



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Pepe In Grani Menu



Sushi Rolls

MARILYN

Pasta

AL POMODORINO FRESCO

Spaghetti

GARLIC, OIL AND CHILI PEPPER 6 €

Dolci

BONET 5 €

Breakfast

SEASONAL FRESH FRUIT SALAD

Starters & Salads

ANTIPASTO

Side Orders

SOUTHERN STYLE POTATO SALAD

Pizza

MONTANARA

Menu

VEGETARIAN OPTIONS

Tagliere

TAGLIERE (PLATTER FOR TWO)

Pizze Bianche

LA RICCIA

Appetizers

IL TAGLIERE (PLATTER FOR TWO)

Focacce

SCHACCIATA

Bruschette

GELSOMINA

Catering

KING SOPHIE'S

Toppings

TOPPINGS

Red Pizza

LA PICCANTE

Vorspeisen Und Kleinigkeiten

SAPORI DELLA TERRA 4 €

Bebidas

COCA-COLA 33CL

Otros Platos

LA PINSA CONCIATA DEL '500
(MEDITERRANEAN PIZZA)

Champagne

SASSO DI RICCARDO

Rosados

CAMPITELLI ROSATO

Hot Drinks

COFFEE

Bread

GARLIC BREAD

Pepe In Grani Menu



Italian Starters

CLASSIC GARLIC BREAD

Dolci (Desserts)

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO 4 €

Cutlet

AI PORCINI

Salads And Appetizers

BABY SPINACH SALAD

Modifiers

SLOW COOKED PULLED PORK

Popular Items

TWICE BAKED POTATOES

Whites

EVOLUTION

Signature Cocktails

VERITAS

Sparkling

MINIERE

Chardonnay

SCARPETTA 11 €

Grilled

ASSORTED GRILLED SAUSAGES

aperitivi

SPRITZ

Salads By The Pound

ZESTY MACARONI SALAD

Traditional Pizzas

IL TAGLIERE (PLATTER)

Cocktail

MARGARITA

Bevande (Drinks)

ACQUA LAFRESCA

Vermouth

VERMOUTH ROSSO IL SANCIO

Pizze Gourmet

THE CURLY

Red Wines - Pinot Noir

WAYFARER 10 €

Sushi

ASTEROID

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

PANNA NATURALE

General Information

GENERAL INFORMATION

Frizzante

TIPOPILS

Vini Dolci

MOSCATO SPUMANTIZZATO

Pepe In Grani Menu



Burgers, Hot Dogs & More

ALL BEEF HOT DOGS

Dranken

COCA-COLA ZERO 33CL

Note

PREZZI A PERSONA CON RENSIVO

Pizze Speciali Con Punte Ripiene Di Mozzarella

FABLE

Per la filiale

BUFALA PROFUMATA

Le Pizze dop

MARGHERITA DOP

Percorsi Degustazione

ESPERIENZE DEGUSTATIVE ALLA
SCOPERTA DELLA EVOLUZIONE DELLA
PIZZA SEGUENDO L'IDEA DI FRANCO
PEPE

Ciabatta Montalcinese (Pinsa)

LA BOSCAIOLA

Le Nostre Pizze Al Ruoto

PACCHETELLE

8 €

Carta dei vini rossi

PIEDIROSSO

Traditionelle Steinofen-Pizza

BELLINO

Birra Analcolica

BIRRA PYRAMSER ALC 5.4

Brick Oven Pizzeria

MEDITERRANEAN PIZZA

Today At the Market

SQUASH BLOSSOMS

Amaro / Digestivo (2 Oz)

BAROLO CHINATO

Gli Champagne Cocktail

MAXIM

Le Tonde

MARINARA CLASSICA

Assiettes Variées

DÉCOUVERTE

Pizze Special Gourmet

TRITICUM

Patatas Carrusel

FINISTERRE

Lacourte-godbillon (75cl)

BRUT PREMIER CRU

Pizza senza lievito, integrale o senza glutine

IL PIENNOLO

8 €

pizze alla piemontese

PEPERONE SCOMPOSTO

Pepe In Grani Menu



Pizza Scrambler

MELANZANA BRUCIATA

Special Pizzas and Others

TASTING - LE PITTE

Old Fashioned BBQ

1/4 LB. ALL BEEF BURGERS

Wild Texas BBQ

GRILLED SANTA MARIA STYLE TRI-TIP

Tasting Paths

DEPE N GRAN TASTING

Calzones & Folded Pizzas

VIANDANTE (FOLDED PIZZA)

GRANI PERCORSI DEGUSTAZIONE

ESPERIENZE DEGUSTATIVE ALLA
SCOPERTA DELL'EVOLUZIONE DELLA
PIZZA SEGUENDO L'IDEA DI FRANCO
PEPE

Le Pizze Fritte (Fried Pizzas)

CALZONE DE IL CASOLARE

Menu / Experience

MENU / EXPERIENCE

Alcoholic Drinks

PILS

FIANO DI AVELLINO

Entrées

VEAL WITH TUNA SAUCE

8 €

CHEESY GARLIC BREAD

Main Courses

HOUSE MARINATED ANGUS BEEF SKIRT
STEAK

ORZO STUFFED PORTOBELLO
MUSHROOMS

Snacks

BRUSCHETTA

BRUSCHETTA

Chicken

PINEAPPLE CHICKEN

LEMON AND HERB MARINATED
CHICKEN

Postres

RICOTTA AND PISTACHIO

RICOTTA AND PISTACHIO

Calzone

CALZONE

CLASSIC CALZONE

Pizza - Mittel Ø 36 Cm

LA GUSTOSA

LA GUSTOSA

Vinos Tintos

CALAMAI BARBERA

PIEDIROSSO VILLADORA

Beverages

ACQUA SAN PELLEGRINO (FRIZZANTE)

Pepe In Grani Menu



CITRUS TORTORA

Ala Carte

FRESH CORN ON THE COB WITH BUTTER

POTATOES DAUPHINOISE GRATIN

Pizze Classiche

4 SEASONS

4 CHEESES

Fried Pizzas

SENSAZIONE DI COSTIERA

LA ALIFANAG

Nos Boissons

FANTA 33CL

SPRITE 33CL

Spumanti

FALANGHINA EXTRA DRY CASAVECCHIA

ANIMANTE

Pasta & Baked Dishes

ZITI PASTA BAKED WITH MARINARA SAUCE

WHITE CREAMY MACARONI AND CHEESE

Notes

VEGETARIAN OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST

PREZZI A PERSONA COMPRENSIVI. PREZZI BEVANDE ESCLUSE.

Sides

SUN DRIED TOMATO AND BASIL PESTO PASTA SALAD

SOUTHERN STYLE SMASHED POTATO SALAD

American BBQ

GRILLED CHICKEN BREASTS OR QUARTERED CHICKEN

ASSORTED GRILLED SAUSAGE LINKS

Bottle & can of beer

GRAND CRU

SEASON

Le Pizze Fritte / Fried Pizzas

MARS E MONTI MARITATI

LA RITROVATA (DEDICATED TO MY FATHER STEFANO)

Pizza



PIZZA MARGHERITA

CAPRICCIOSA

VULCANICA

Fromage Et Charcuterie

MEMENTO G

PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI AMBERSHOCK

L'ALFANAT

Appetiser

HOMEMADE POTATO CROQUETTES (3 PIECES)

HOMEMADE POTATO CROQUETTES (3 PIECES)

CONI FRITTI / FRIED CONES

Pepe In Grani Menu



PIZZE FRITTE

ALLA AGOLA
TANARA
SAZIONE DI COSTIERA

Le Pizze Fritte

CIRO (2 PEZZI)
ANANASCOSTA (2 PEZZI)
ROCCO (2 PEZZI)

Restaurant Category

ITALIAN
MEDITERRANEAN
DESSERT

These Types Of Dishes Are Being Served

PIZZA
DESSERTS
APPETIZER

Liquori e Speciali

NOCILLO TORTORA
QUINTESSENZA TORTORA
PASDOSE ALC 7.7

Side Dishes

FRENCH FRIES
BAKED BEANS
SEASONAL FRESH FRUIT
GRILLED SEASONAL VEGETABLE
MEDLEY

Drinks

VEUVE FOURNY & FILS

COCA-COLA
SPRITZALLA FRAGOLA
ESSENTIA

Starters

POLPO ALL'ISOLANA 12 €
CRUDO SAN DANIELE CON
MOZZARELLA DI BUFALA DEL
CILENTO 10 €
ANTIPASTO PIEMONTESE DI
VERDURE E TONNO 8 €
IL TAGLIERE (2 PERSONE)

Gaseosa Y Bebidas

GRECO DI TUFO AMBERDOLL
FALANGHINA SPUMANTE BRUT
SYRENTUM 12 €
FIANO DI AVELLINO CHIARA
FALAGHINA DEI CAMPI FLEGREI 7 €

Le stuzzicherie

CROCCHÉ DI PATATE (3 PEZZI)
LA RICCIA RIP
LA FABULA
PERCOR GUSTOSA

Specialità & Calzoni

GRANA, PEPE E FANTASIA
FALA COMPOSTA
CALZONE DEI CASOLARE
SCHIACCIATA RIPIEGATA GUSTOSA

Al calice/by the glass

BOCKTAILED
ROSA DEL TEMPO SPRITZ ALLA
FRAGOLA

Pepe In Grani Menu



TABAROSA

SPRINO' - CANTINE BONAPARTE

Dessert Alla Spina

DOLCETTI DI "NONNA AMELIA" (3 PZ)

STRACCETTI MIELE E ROSMARINO

PASTIERA FRITTA (2 PEZZI)

STRACCETTI MIELE E ROSMARINO

Salads



TRADITIONAL POTATO SALAD

FIRE ROASTED QUARTERED RED POTATOES WITH GARLIC AND HERBS

CALIFORNIA QUINOA SALAD

WATERMELON FETA AND ARUGULA SALAD

CLASSIC CAESAR SALAD

Non Alcoholic Drinks

WATER

MINERAL WATER

COKE ZERO

FANTA

SPRITE

Dessert

TIRAMISU 4 €

TORTA RUSTICA DI MELE 4 €

DOLCETTI DI NONNA AMELIA

PASTIERA FRITTA SYL

BABA' CLASSICO AL RUM

Main Course

AGNOLOTTI CON SUGO D'ARROSTO 9 €

FILETTO DI BRANZINO DORATO AL FORNO 11 €

PROSCIUTTO COTTO DI CULATELLO ALLA GRIGLIA CON INSALATINA 10 €

SCHIACCIATA

ST. LOUIS STYLE RIBS

Vinos Blancos

MONTACERO

MONTECORVO

SARRIANO

CAIATI

PUNTACROCE

Classic Pizzas

ROCCO (2 PIECES)

ANANASCOSTA (2 PIECES)

ESTITALIA (2 PIECES)

ROCCO (2 PIECES)

CIRO (2 PIECES)

In Bottiglia

CERASELLAS

FRANCO PEPE SUMERA

PARTEHENOPE

BANG BRETТА

MARZARIMEN

Special Pizzas & Others

BUFALA COMPOSTA

LE PITTE (TASTING MENU/EXPERIENCE)

BUFALA COMPOSTA

LA RICCIA ESSENZA

Pepe In Grani Menu



LA FABULA SCIUCCAGLIA

Innovative Pizzas

MARIEMONTI MARITATI

CRUSCARDELLA LUCANA

ACCIUGRANA

CRUSCARDELLA LUCANA

MARIE MONTI MARITATI

Ingredients Used

CHEESE

OLIVES

VEGETABLES

HONEY

TOMATO

MOZZARELLA

Beer

TIPO PILS

FINISTAERRAE

CERASELLA STLYE

AMBER DOLL

BLANCHE DE VALERIE

TOR BATA

HOP INFUSION

Pizzas

CALZONE CON SCAROLA RICCIA 12 €

CALZONE DE 'IL CASOLARE'

SCHIACCIATA RIPIEGATA GUSTO OLIO
DOPPIO

SCHIACCIATA RIPIEGATA FRESCA

MARE E MONTI MARITATI 10 €

LA RICCIA RIPIEGATA 10 €

ASPRINO D'AVERSA WEIZEN 4 €

IZZE FRITTE 4 €

Uncategorized



CHIPS & DIP

BIBOCK

BIRRA PYRASER

BIRRA PYRASER ANALCOLICA

LA STUFATA

LA STUFATA

CUBULTERIA

SUMERA

Friselle

NERANO IN COLLINA

CHETTA

SCHIACCIATA DI IMPASTO DA 5GR
COTTO AL FORNO CON OLIO E NDUJA,
ERBE DEL MEDITERRANEO

SCOMORZNA AFFUMICATA

SUD ESTATE

CHE DI PATATE (3 PEZZI)

ZAALIBRETTO

BUFFALA PROFUMATA

NIFRITTI

Hamburguesas

SENSAZIONI DI COSTIERA

LA PINSA CONCIATA DEL '500

LA RICCIA NERO RIPIEGATA 8 €

LA NERO CASERTANO 9 €

AI SAPORI DEL CILENTO 9 €

LA CECI DELLE COLLINE CAIATINE 9 €

L'ORTO DEL GIORNO 8 €

Pepe In Grani Menu



L'ALIFANA 8 €
WEST COAST BBQ
LE ORIGINAL

Le Pizze Classiche

LA PIZZA ALMRETTO
LA HERO CASERTANO
DEL ALTO CASERTANO
LA CECI DELLE COLLINE
BUFALO TONNATO
SCIUCCAGLIA
ASCOSTA
PODOPPIO
PODIALICI
RICCIA RIPIEGATA

Original Pizzas



WRONG DAISY 10 €
MANGIABUFALO 4 €
PROFUMI DEL MATESE 10 €
SFIZIO AI POMODORI 8 €
IL SOLE NEL PIATTO 9 €
ALLETTERATA 10 €
PORKASERTA

SAPORI DEL CILENTO
MEMENTO
LA RITROVATA
MARI E MONTI MARITATI

Birre alla Spina (Draft Beers)

LA CRISOMMOLA DEL VESUVIO
FINISTAERRAEAC
CERASELLA S4
ASTEROIDA I C66 IPA
ITALIAN WHEAT
CARMINIA
CARMINIA
AMBER DOLL ALC 5.7
SUMERA ALC 7.0
MAXIMA ALC 7.0
GRAND CRU ALC 7.5
SPRITZ ALLA FRAGOLA BLANCHE DE VALERIE
TORBAT ALC 7.9
LA CRISOMMOLA DEL VESUVIO
HOP INFUSION ALC 5.6
GRANUM ALC 5.8
BLONDE ALE GLUTEN FREE

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Pepe In Grani Menu



Pepe In Grani

Vicolo S. Giovanni Battista, 3,
81013 Caiazzo CE, Italy

Opening Hours:
Friday 18:30-00:30

Made with [Menu](#)

