



PEPERINO

- CUCINA TRADIZIONALE -

Antipasti

Zucchini Gorgonzola	14,90
Pizzabrot Sesam und Knoblauch	6,90
Pizzabrot Tomatensauce und Parmesan	6,90
Mozzarella Caprese Mozzarella, Tomaten und Basilikum	9,90
Carpaccio Traditionale dünn geschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl und Rucola	12,90
Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischcream und Kapern	12,90
Antipasti Verdure gegrilltes Gemüse, Aubergine, Paprika, Pilze und Zucchini	12,90
5 Riesengarnelen Riesengarnelen, Knoblauch und Peperoncini	18,90
Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen unterschiedliche Variationen	27,90
Hausgemachte Tomatensuppe	8,50

Bruschetta

Nach Art des Hauses auf Pizzateig

Bruschetta Classic Tomaten, Knoblauch, Basilikum, & Zwiebeln 4,9,6	6,90
Bruschetta con Sardelle Classica und Sardellen 2,4,9	7,90
Bruschetta al Parma Classica und Parmaschinken 4,9	9,90
Bruschetta con Salmone Classica und Lachs 2,4,9	9,90
Bruschetta Peperino Tomaten, Ziegenkäse und Rucola 4,9	8,90

Salate

Alle Salate mit hausgemachtem Honig-Senf Dressing und Pizza-Brötchen

Insalata Mista	6,90
kleiner Salat der Saison ^{2,1}	
Insalata Capricciosa	12,90
Salat der Saison mit Ein und Thunfisch ⁴	
Insalata al Pollo	14,90
Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Walnüssen und gebratenen Champignons	
Insalata al Salmone	16,90
Salat der Saison mit gebratenen Lachsstreifen	
Insalata Contadina	13,90
Salat der Saison mit Schafskäse	
Insalata filetto di Manzo	21,90
Salat der Saison mit Rinderfiletspitzen	
Insalata formaggio di Capra	16,90
gebackener Ziegenkäse, Honig, Walnüssen und Salat der Saison	

Pasta all Italiana

Spaghetti Pesto	12,90
Spaghetti Vongele	16,90
Spaghetti Aglio e Olio	9,90
Knoblauch, Tomaten und Peperoncini	
Spaghetti Bärlauch	18,90
Bärlauchpesto und Burrata	
Spaghetti alla Carbonara	13,90
Spaghetti all'Amatriciana	12,90
Speck, Zwiebeln, Tomaten	
Spaghetti Bolognese (Halal)	13,90
100 % Beef	
Spaghetti Frutti di Mare	16,90
Meeresfrüchte, Knoblauch und Peperoncini	
Spaghetti Puttanesca	13,90
Oliven, Kapern und Sardellen	
Tagliatelle Salmone	17,90
Lachsstreifen in Hummer-Sahnesauce	
Tagliatelle Primavera	13,90
Gemüse und Gorgonzolasauce	
Penne al Arrabiata (scharf)	11,90
Penne mit Zucchini	12,90
Schafskäse und Tomatensauce	
Penne al Pollo	14,90
gebratene Hähnchenbruststreifen in Curry- oder Tomatensauce	
Tagliatelle mit Rinderspitzen	28,90
Gemüse mit Gorgonzola-Sahnesauce	

Al Forno

Lasagne al Forno (Halal)	14,90
100 % Beef 4,9	
Lasagne Verdure	13,90
Gemüselasagne 4,9	
Penne Pollo	16,90
Hähnchenbrust, Brokkoli in Soße Hollandaise	
Gnocchi	13,90
in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken	
Gnocchi	14,90
Gorgonzolasauce und Walnüsse	
Kartoffelgemüseauflauf	14,90
in Käsesoße	

Risotto

Risotto al Pollo -glutenfrei-	14,90
gebratenen Hähnchenbruststreifen und Gamberetti	
Risotto al Funghi -glutenfrei-	12,90
frische Champignons	
Risotto Bärlauch -glutenfrei-	15,90
Bärlauchpesto	

Carne

Bistecca vom Grill	29,90
Rumsteak 250 gr., Pommes frites und Salat der Saison	
Italian Burger	15,90
180 gr. Beef, Knoblauchmayonnaise, Rucola, Parmesan und Zwiebeln, Pommes frites	

Pesce

5 Riesengarnelen	24,90
Spaghetti Aglio e Olio, Knoblauch und Peperoncini	
Lachs in Sesamkruste	26,90
Rosmarinkartoffeln, Wasabi Dip und Salatbukett	

Dolci

Tiramisu	5,90
Löffelbiskuit, Mascarpone, Mandellikör 2,9	
Tartuffo	5,90
in Espresso-Mandellikör	
Panna Cotta	5,90
Himbeersauce und Minze -glutenfrei-	

Traditionelle Pizzen

aus dem holzbefeuerten Steinofen.

Für unsere traditionellen Pizzen verwenden wir ausschließlich frische Hefe, Olivenöl extra Vergine und Natursalz. Alle Pizzen werden frisch zubereitet und in unserem mit Buchenholz befeuerten Holzsteinofen gebacken.

Alle Pizzen auch glutenfrei + 4,00
(Kann Spuren von **Soja** enthalten. Laktosefrei, Weizenfrei)
auch mit veganem Käse + 4,00
oder Halal (mit Rindersalami oder Putenschinken)



Margherita	8,90
Tomate und Gouda 4,9	
Salami	12,90
Salami 4,9	
Cipolla	9,90
Zwiebeln 4,9	
Al Prosciutto	12,90
gekochter Schinken 4,9	
Funghi	11,90
Champignons 4,9	
Chicken	15,90
frische Paprika und Hähnchenfilets 4,2,9	
Napoletana	13,90
Sardellen und Oliven 4,9,2	
Caprese	13,90
frische Tomaten, frischem Basilikum und Mozzarella 4,9	
Vegetariana	14,90
Broccoli, Spinat, Champignons, Artischocken und Knoblauch 4,9	
Contadina	14,90
Frische Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse 4,9	
Salmone e Spinaci	15,90
Lachs und Spinat 4,9,2	
Al Gamberetti	14,90
Krabben und Knoblauch 4,9,3	
Capricciosa	14,90
gekochter Schinken, Champignons, Salami und Zwiebeln 4,9	
Parmigiano	14,90
frische Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Basilikum und Parmesan 4,9	
Prosciutto e Funghi	13,90
gekochter Schinken und Champignons 4,9	
Calzone (geschlossene Pizza)	13,90
Salami, Schinken und Champignons 4,9,2	
Sucuk	15,90
Sucuk und Peperoni	

Traditionelle Pizzen

aus dem holzbefeuerten Steinofen.

Für unsere traditionellen Pizzen verwenden wir ausschließlich frische Hefe, Olivenöl extra Vergine und Natursalz. Alle Pizzen werden frisch zubereitet und in unserem mit Buchenholz befeuerten Holzsteinofen gebacken.

Alle Pizzen auch glutenfrei + 4,00
(Kann Spuren von **Soja** enthalten. Laktosefrei, Weizenfrei)
auch mit veganem Käse + 4,00
oder Halal (mit Rindersalami oder Putenschinken)



Al Tonno	12,90
Thunfisch und Zwiebeln 4,9	
Vulcano	12,90
Spinat und Ei 4,9	
Spinaci	10,90
Spinat und Knoblauch 4,9	
Hawaii	13,90
Schinken und Ananas 4,9	
Bacon	15,90
Tomatensauce, Hackfleisch, Bacon und Mozzarella 4,9	
Oriental	15,90
Sauce Hollandaise, Broccoli, Hühnchen und frische Tomaten 4,9	
Peperino	14,90
Lachs und Basilikum 4,9,2	
Quattro Stagioni	14,90
Thunfisch, Champignons, gekochter Schinken und Paprika 4,9,2	
Al Quattro Formaggi	14,90
4 verschiedene Käsesorten 4,9	
Diavolo (scharf)	14,90
Salami, Paprika, Champignons, Peperoni und Knoblauch 4,9	
Spinaci e Gorgonzola	12,90
Spinat und Gorgonzola 4,9	
Al Frutti di Mare	16,90
Meeresfrüchte und Knoblauch 4,9,14	
Rustica	16,90
Parmaschinken, Mozzarella, Parmesan und Rucola 4,9	
Maremonde	16,90
Spinat und Meeresfrüchte	
Formaggio di Capra	18,90
Ziegenkäse, Rucola, Honig, Mozzarella, Feigen und Walnüsse 8,4,9	
Pera	15,90
Birne, Gorgonzola, Honig, Walnüsse und Gouda 8,4,9	
Samira	13,90
Thunfisch, Ananas, Peperoni	

Traditionelle Pizzen

aus dem holzbefeuerten Steinofen.

Für unsere traditionellen Pizzen verwenden wir ausschließlich frische Hefe, Olivenöl extra Vergine und Natursalz. Alle Pizzen werden frisch zubereitet und in unserem mit Buchenholz befeuerten Holzsteinofen gebacken.

Alle Pizzen auch glutenfrei + 4,00

(Kann Spuren von **Soja** enthalten. Laktosefrei, Weizenfrei)

auch mit veganem Käse + 4,00

oder Halal (mit Rindersalami oder Putenschinken)



Pizza Bianche

Die etwas andere Pizza. Gebacken in unserem holzbefeuerten Steinofen.

Ohne Tomaten und Oregano – aber genauso lecker.

Deliziosa

15,90

Gouda, Mozzarella, Speck, Rucola und Gorgonzola 4,9

Boscaiola

16,90

Gouda, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Walnüssen und Champignons 4,9,11

Allergene:

- | | | |
|---------------|--------------------------------|----------------|
| 1. Eier | 6. Sesamsamen | 11. Walnüsse |
| 2. Fisch | 7. Schwefeldioxid und Sulfalte | 12. Senf |
| 3. Krebstiere | 8. Nüsse | 13. Sojabohnen |
| 4. Milch | 9. glutenhaltiger Weizen | 14. Weichtiere |
| 5. Sellerie | 10. Lupine | |

Getränke

warme Getränke

Kaffee		2,90
Espresso		2,50
Milchkaffee		3,70
Cappuccino		3,20
Latte Macchiato		3,70
Heiße Schokolade -glutenfrei-		3,50
Frischer Ingwertee		2,90
Tee, versch. Sorten		3,90

alkoholfrei

Cola Zero	0,20 L	2,70
Coca-Cola ^{1,4,6,7}	0,20 L	2,70
Coca-Cola Light ^{1,5,6,7}	0,20 L	2,70
Spezi ^{1,2,4,6,7}	0,20 L	2,70
Sprite ⁶	0,20 L	2,70
Fanta ^{1,2,6}	0,20 L	2,70
Vita Malz	0,30 L	3,50
Schorle (<i>Apfel, Rhabarber, Maracuja, Mango</i>)	0,30 L	3,50

diverse Sorten

Fassbrause	0,33 L	3,50
Trade Island Iced Tea ^{2,6}	0,33 L	3,50
Aqua Morelli Frizante	0,25 L	2,70
Aqua Morelli Frizante	0,75 L	7,50
Aqua Morelli Naturale	0,25 L	2,70
Aqua Morelli Naturale	0,75 L	7,50
Kangenwasser (gefiltert, ionisiert, strukturiert)	0,30 L	2,90
Ginger Ale	0,20 L	2,70
Bitter Lemon	0,20 L	2,70
Tonicwater	0,20 L	2,70
Orangina	0,25 L	3,50

Biere

Kölsch	0,33 L	3,50
Peroni – Birra	0,33 L	4,90
Moretti Bira -frisch gezapft-	0,25 L	3,90
Moretti Birra -frisch gezapft-	0,40 L	4,90
Corona Extra	0,35 L	4,90
Salitos	0,33 L	4,90
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,50 L	4,90
Schöfferhofer alkoholfrei	0,50 L	4,90
Bitburger -glutenfrei-	0,33 L	3,50
Heineken alkoholfrei	0,25 L	3,50

Liköre

Limonchello SCAVI & RAY	4CL	4,50
Haselnusslikör	4CL	4,50
Baileys	4CL	4,50
Sambuca SCAVI & RAY	4CL	4,50

Longdrinks

Gin Tonic	4CL	8,90
Moscow Mule	4CL	8,90
Wodka Lemon	4CL	8,90
Whisky Cola	4CL	8,90
Peperiono Spezial (Wermut, Gin, Campari, Bitter Lemon)		9,90

Aperitiv-Digestiv-Bitter

Prosecco	0,10 L	3,90
Hugo	0,20 L	6,90
Aperol Spritz	0,20 L	7,50
Peperiono Spritz	0,20 L	7,50
Wermut	0,20 L	7,50
Limoncello Spritz	0,20 L	7,50
Ramazotti Fresco (Bergamotte, Zitrone und Orangenschale)	0,20 L	7,50
Lillet Wild Berry	0,20 L	7,50
Grappa ORO/BIANCO	2CL	4,90
Grappa Nonino Reserva	2CL	7,50
Tequila weiß Salitos	2CL	4,50
Tequila gold Salitos	2CL	4,50
Ramazotti	4CL	4,50
Averna	4CL	4,50
Jägermeister	4CL	4,50

Zusatzstoffe:

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. Farbstoffe | 5. Phenylalanin Quelle |
| 2. Antioxydationsmittel | 6. Säuerungsmittel |
| 3. chininhaltig | 7. koffeinhaltig |
| 4. Süßungsmittel | 8. Taurin |

Hausweine 0,20 L

<i>Sauvignon blanc</i>	7,50
<i>Blanc de Noir</i>	7,80
<i>Grauburgunder Pfalz, weiß</i>	7,50
Duftnote von Honig und Mandeln, schwache Säure	
<i>Merlot Veneto, rot</i>	7,50
fruchtbetontes Bukett von roten Beeren, feinwürzig, trocken	
<i>Blauer Portugieser Rheinhessen, rosé</i>	7,50
<i>beschwingt, frisch, spritzig, halbtrocken</i>	
<i>Lugana</i>	9,90
<i>Montepulciano D´Abruzzo Doc</i>	7,50
feinwürzige Duftnote von getrockneten Früchten	
<i>Lambrusco</i>	7,50
Cantine D´Emilia	
Perlwein aus der Region Emilia/Modena, angenehme schokoladige Süße	
<i>Chardonay Veneto</i>	7,50
angenehmer Duft, harmonisch und frisch	
<i>Primitivo</i>	9,90