



MENÙ
QUALITÀ E INNOVAZIONE

la nostra storia

QUALITA' E INNOVAZIONE

Seit 2010 betreiben wir unter unserem Namen IL PEPERONCINO sehr erfolgreich mehrere Italienische Pizzerien welche sich der traditionellen italienischen Küche widmen. Die Leidenschaft gilt seit je her unserer Heimat – Italien. Es ist die traditionelle, italienische Küche, welche uns immer am meisten fasziniert hat.

PIZZA, PASTA & ITALIENISCHE LEIDENSCHAFT

Im IL PEPERONCINO erwartet Dich traditionelle Pasta, knusprige Steinofenpizza, Antipasti, erstklassiger Vino und viel Leidenschaft für die Cucina Italiana. Unsere Küche orientiert sich an der Saisonalität und der italienischen Tradition.

Dies spiegelt sich in unseren Lieblingsgerichten wieder, komm vorbei und erlebe das La Dolce Vita. Durch die Verwendung vornehmlich bester Zutaten direkt aus Italien von fast 70 %, so zum Beispiel unsere Salsiccia und Spianata aus Kalabrien, Gorgonzola aus der Lombardei, Olio extra Vergine EVO aus Apulien, Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP so wie Wein und Amaro del Capo aus Kalabrien und unseren Fior di Latte aus Kampanien. Unsere Speisekarte umfasst eine Vielfalt von italienischer Pasta über feine Antipasti und frischen Salaten bis hin zur Steinofenpizza und süßen Desserts. In unseren Ristoranti erwartet dich das pure italienische Ambiente. Bei IL PEPERONCINO erwarten dich besondere italienische Momente. Von monatlichen Empfehlungen in unseren Restaurants über Events mit italienischer Livemusik bis hin zu Bambini Pizzabacken.

FAMILIEN, FIRMEN – ODER SONSTIGE FEIERN

Du planst eine Veranstaltung in den eigenen Räumlichkeiten und benötigst noch das passende Catering?
Oder möchtest Deine Feier in unseren Räumlichkeiten abhalten? Kein Problem.

IL PEPERONCINO – für die italienischen Momente im Leben

Gorgonzola
aus der Lombardei

Parmigiano Reggiano
aus Modena

Olio extra Vergine EVO
aus Apulien

Fior di Latte
aus Kampanien

Wein und Amaro del
Capo aus Kalabrien

Salsiccia & Spianata
aus Kalabrien





COSTIERA AMALETTANA



PANE FATTO
IN CASA



UNSERE PANE

fatto in Casa

Wir backen unser Brot täglich
nach dem traditionellen Rezept aus Italien.

Ein paar einfache Zutaten
für ein fantastisches Ergebnis: weich und golden.

Wir kneten, formen von Hand
und backen in unserem Steinbackofen.

Du sollst unser Brot probieren,
um den Unterschied zu schmecken
die Leidenschaft und die Hingabe
unserer Panificio macht es aus.

**Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen
wende dich bitte an unser Personal**



Unser Tipp:
Focaccia
dazu

ANTIPASTO DELLA CASA



ANTIPASTI

Feinste italienische Vorspeisen

- | | |
|---|-------------|
| 1. BRUSCHETTA ITALIANA (4 STÜCK)  | 9.8 |
| mit frischen Tomaten und Parmesankäse auf hausgemachtem Brot | |
| 2. BRUSCHETTA TONNO E CIPOLLA (4 STÜCK) | 10.5 |
| mit Thunfisch und Zwiebeln auf hausgemachtem Brot | |
| 3. INSALATA DI MARE | 13.9 |
| frischer Meeresfrüchtesalat | |
| 4. PROSCIUTTO & MELONE | 13.9 |
| Parmaschinken, Honigmelone | |
| 5. ANTIPASTI QUATTRO STAGIONI  | 13.5 |
| verschiedene Gemüse-Vorspeisen | |
| 6. ANTIPASTI DI BRESAOLA | 14.5 |
| Rucola, Bresaola, Zitronetten, Tomaten, Walnüsse, Parmesankäse | |
| 7. ANTIPASTO DELLA CASA Tipp: Focaccia dazu | 15.8 |
| gemischte Vorspeisen nach italienischer Art mit Insalata di Mare | |

Tipp: Ohne Parmesankäse ist Bruschetta vegan



IL PEPERONCINO

INSALATE
DI TACCHINO



INSALATE

Alle Salate werden mit hausgemachten Brot serviert

- | | |
|--|-------------|
| 10. INSALATINA MISTICANZA  | 5.5 |
| kleiner Beilagensalat | |
| 11. INSALATA DI TONNO | 11.9 |
| Tomaten, Oliven, Thunfisch, Zwiebeln | |
| 12. INSALATA CAPRESE  | 11.9 |
| Tomaten, Burrata, Basilikum, Oliven | |
| 13. INSALATA MISTA  | 9.5 |
| Salat, Tomaten, Oliven, Gurken, Paprika | |
| 14. INSALATA ITALIA | 12.9 |
| Salat, Gurken, Tomaten, Baby Mozzarella, Parmaschinken, Zwiebeln, Ei | |
| 15. INSALATA DI TACCHINO | 13.9 |
| Misticanzasalat mit Putenstreifen, Champignons, Parmesankäse | |
| 16. INSALATA DI RUCOLA | 13.8 |
| Rucola, Tomaten, Baby Mozzarella, Gurken, Parmaschinken | |
| 17. INSALATA FIORENTINA | 14.8 |
| Misticanzasalat, Rinderstreifen, Parmakäse, rote Zwiebeln, feine Balsamicocreme | |

FOLGENDE DRESSING STEHEN ZUR AUSWAHL:

Hausgemachtes Balsamicodressing – Crema Balsamico & Olivenöl

Hausgemachtes Senfdressing

Joghurtdressing



SCHNELLE UND EINFACHE ITALIENISCHE REZEPTE

Hier findest du einen Klassiker unserer Speiskarte zum nachkochen.

AOP - Spaghetti aglio, olio e peperoncino

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

8 Knoblauchzehen (jung)
3 rote Chilischoten (getrocknet)
1 Bund glatte Petersilie
500 g Spaghetti
Salz, 100 ml Olivenöl
50 g italienischer Hartkäse (gerieben, z.B. Parmigiano Reggiano)

ZUBEREITUNG:

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, Chili fein hacken. Petersilie sehr fein hacken.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili darin ohne Farbe 1-2 Min. braten.

Ca. 100 ml Nudelwasser zugeben. Petersilie untermischen.

Nudeln abgießen und tropfnass in die Pfanne zum Knoblauchöl geben und darin schwenken. Evtl. mit Meersalz nachwürzen. Nach Belieben mit geriebenem Käse

bestreut servieren.

SCHNELLE UND EINFACHE ITALIENISCHE REZEPTE

Hier findest du einen Klassiker unserer Speiskarte zum nachkochen.

Pappardelle al Salmone (Lachs)

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

600 g Lachsfilet
500 g Tagliatelle trocken
500 ml Sahne
400 g Kirschtomaten
400g Zucchini
Saft einer Limette
3 EL Weißwein
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 Prise Muskat
4 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen
3 Kellen Pastawasser
3 EL Dill frisch oder TK

ZUBEREITUNG:

Einen EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Pastawasser aufsetzen.

Lachs in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch hacken und Kirschtomaten halbieren.

Den Lachs in der erhitzten Pfanne kurz scharf anbraten und mit Weißwein sowie Limettensaft ablöschen. Nach einer weiteren Minute den Lachs aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Einen weiteren EL Olivenöl in die Pfanne geben, um den gehackten Knoblauch und die halbierten Kirschtomaten darin anbraten zu können.

Wenn der Knoblauch langsam braun wird, die Tomaten etwas zerdrücken und mit Sahne aufgießen.

Jetzt die Pasta in das kochende Wasser geben und kochen, bis sie al dente ist.

Währenddessen die Soße köcheln lassen und ca. 2-3 Minuten, bevor die Pasta al dente ist

1-2 Kellen Pastawasser hinzugeben.

Gewürze und Dill hinzugeben, gut einrühren und aufkochen lassen.

Al dente Pasta zur Soße geben, umrühren und Lachs wieder hinzugeben.



**SPAGHETTI
POSITANO**

PASTE

Specialità

- | | |
|--|-------------|
| 18. SPAGHETTI A.O.P  | 9.8 |
| Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und Cherrytomaten | |
| 19. SPAGHETTI POSITANO  | 10.5 |
| frische Tomaten, Tomatensoße und Basilikum | |
| 20. SPAGHETTI CARBONARA | 12.8 |
| Pancetta, Eier, Sahne und Parmesankäse | |
| 21. SPAGHETTI DEL CAPO | 12.8 |
| frische Champignons, Schinken, Zwiebeln, Sahne, Bolognesesoße | |
| 22. GNOCCHI SORRENTINA AL FORNO  | 12.8 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum | |
| 23. LASAGNE AL FORNO | 12.8 |
| Fleischsoße und Parmesankäse | |
| 24. RIGATONI AL FORNO | 12.8 |
| Fleischsoße, Schinken und Parmesankäse | |
| 25. SPAGHETTI BOLOGNESE | 11.9 |
| Hackfleischsoße | |
| 26. GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI  | 13.8 |
| Vier Käsesorten, Sahnesoße und Walnüsse | |
| 27. SPAGHETTI DI MARE | 16.5 |
| mit Meeresfrüchten und Tomatensoße | |





**PACCHERI POMODORO
BURRATA E BASILICO**

PASTE

Fresche

- | | |
|--|-------------|
| 32. PACCHERI POMODORO, BURRATA E BASILICO  | 15.5 |
| mit Tomatensoße, Burrata und frisches Basilikum | |
| 33. PACCHERI AI FRUTTI DI MARE | 16.9 |
| in einer leichten Tomatensoße mit Meerfrüchten | |
| 34. RAVIOLONI  | 14.9 |
| in Käsesoße mit Käsefüllung und Walnüsse | |
| 35. PAPPARDELLE AL SALMONE | 15.5 |
| Lachs, Zucchini, Cherrytomaten und Sahne | |
| 36. TAGLIATELLE DEL BOSCO  | 12.9 |
| Steinpilze in Sahnesoße, Parmesankäse | |
| 37. TAGLIATELLE DELLA NONNA | 12.8 |
| Hackfleischsoße | |
| 38. TAGLIATELLE ALLE VERDURE  | 13.8 |
| mit frischem Gemüse und Cherrytomaten | |
| 39. TORTELLONI CON FUNGHI PORCINI  | 15.5 |
| Steinpilz-Füllung und Champignons in Trüffelcreme, Parmesankäse | |
| 40. TAGLIATELLE AL NERO DI SEPIE | 15.6 |
| schwarze Tagliatelle, Lachs, Scampis, Cherrytomaten und Trüffelcreme | |
| 41. PAPPARDELLE CON STRACCETTI DI MANZO | 15.5 |
| Rinderstreifen, Parmesankäse, frische Kräuter in Buttersoße | |





CALABRIA



PUGLIA



PIZZA MARGHERITA
MIT BURRATA

PIZZE

- 49. FOCACCIA**  **4.9**
Pizzabrot
- 50. MARGHERITA**  **Tipp:** Burrata dazu **9.9**
Tomatensoße, Mozzarella, frisches Basilikum
- 51. PROSCIUTTO** **11.5**
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken
- 52. SALAMI** **11.5**
Tomatensoße, Mozzarella, Salami
- 53. PROSCIUTTO E FUNGHI** **12.5**
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, frische Champignons
- 56. TONNO E CIPOLLE** **12.5**
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
- 57. BRESAOLA** **14.8**
Mozzarella, Rucola, Bresaola, Balsamico Creme, Parmesankäse, Truffelaroma
- 58. CALABRESE** **13.9**
Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, verschiedene Salamisorten (Ital. Spianata, Salami)
- 59. BATTISTA** **14.8**
Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Spinat, Aubergine, Salami, Paprika, Oliven
- 60. MARE (ohne Käse)** **14.8**
Tomatensoße, Meeresfrüchte



IL PEPERONCINO



PIZZA PROSCIUTTO
E FUNGHI

PIZZE

- | | |
|---|-------------|
| 61. TOTÒ | 14.3 |
| Tomatensoße, Mozzarella, frische Tomaten, Parmaschinken, Parmesankäse | |
| 62. SOFIA LOREN | 14.5 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Kapern, schwarze Oliven, Thunfisch, Sardellen | |
| 63. PEPERONCINO | 13.8 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia, rote Zwiebeln, Champignons | |
| 64. STAMMI LONTANO | 13.8 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Salsiccia, rote Zwiebeln, Knoblauch | |
| 65. PARMA & TARTUFO | 14.8 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesankäse und Trüffelaroma | |
| 66. CALPIZZA | 13.8 |
| Tomatensoße, Mozzarella, ½ Mista und ½ vier verschiedene Käsesorten | |
| 67. CAPPERI E SARDELLEN (ohne Käse) | 11.8 |
| Tomatensoße, Kapern, Sardellen, Oregano, Olivenöl | |
| 68. GORGONZOLA E SPINACI  | 12.3 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat | |
| 74. PARMA E RUCOLA | 13.8 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola | |
| 75. COMPLETA | 12.9 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Spianata (ital. Salami), Oliven, Artischocken | |





PIZZA
BATTISTA

PIZZE

- | | |
|--|-------------|
| 76. MISTA | 13.9 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Salami, milde Peperoni, frische Champignons | |
| 78. CALZONE | 12.9 |
| Tomatensoße, Mozzarella, gefüllte Pizza mit Salami, Schinken, frische Champignons | |
| 79. CINQUE FORMAGGI  | 12.9 |
| Tomatensoße, Mozzarella, fünf Käsesorten | |
| 80. ANTIPASTI  | 13.5 |
| Tomatensoße, Mozzarella, frisches Gemüse | |
| 81. QUATTRO STAGIONI | 12.9 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Oliven, frische Champignons, Artischocken | |
| 82. DISCO VOLANTE  | 13.9 |
| verschiedene Käsesorten, Feigen und Walnüsse | |
| 83. ORTOLANA  | 13.8 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, Aubergine, Rucola | |
| 84. CAPRICCIOSA | 13.9 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, frische Champignons, Paprika, Zwiebeln | |
| 85. RUCOLA  | 13.8 |
| Tomatensoße, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Parmesankäse | |
| 86. DIAVOLO | 13.5 |
| Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Knoblauch | |





PIZZA
PARMA & TARTUFO

PIZZE

87. PIZZA CONTADINA

12.9

Tomatensoße, Mozzarella, Spianata (ital. Salami), Schinken, Mais, Paprika

88. HAWAII

12.5

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ananas

89. RUSTICO

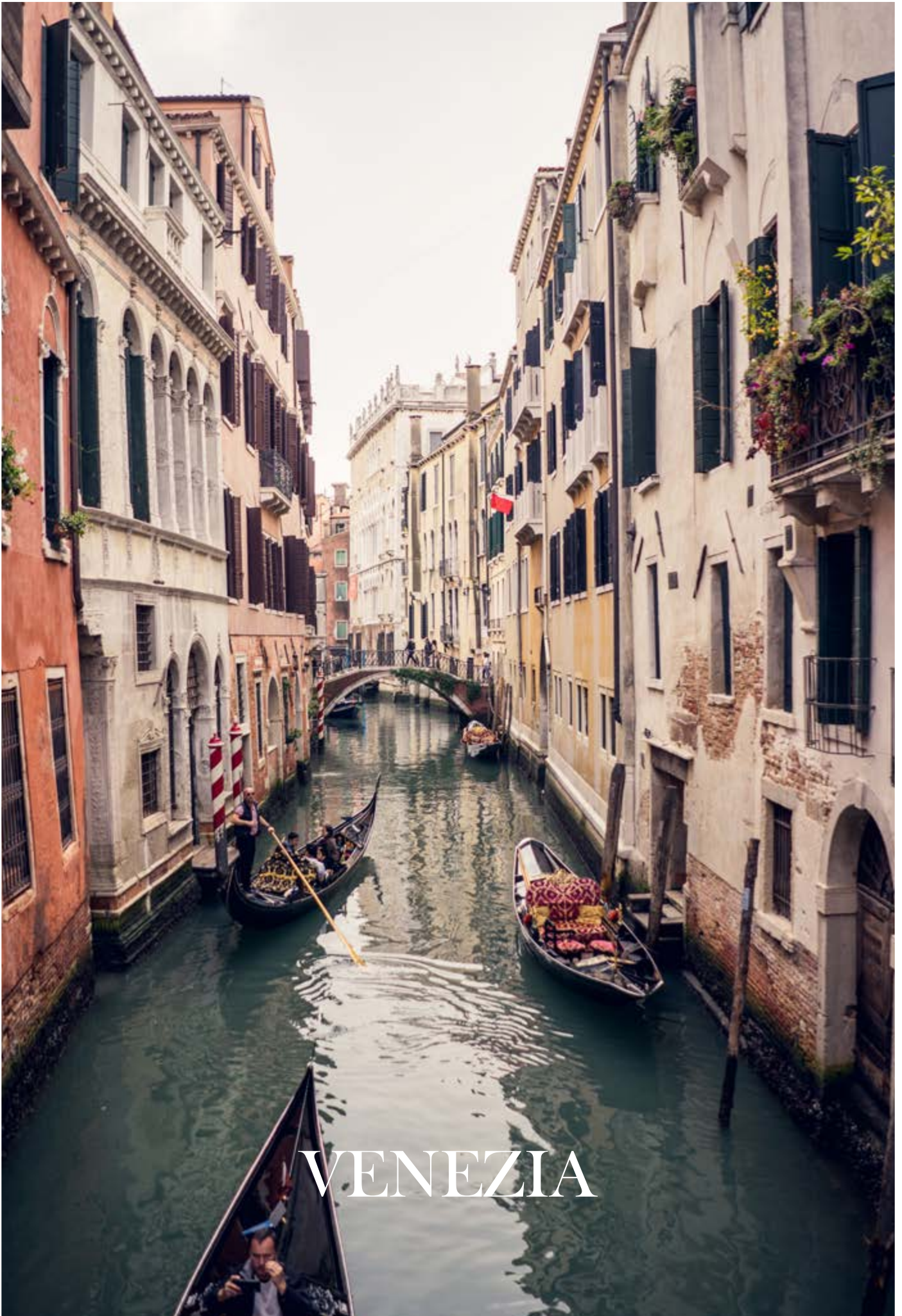
13.5

Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Artischocken, Schafskäse, Coppa Salami

EXTRAS AUF WUNSCH:

	Ø36cm	Ø50cm		Ø36cm	Ø50cm
SALAMI	1,80 €	2,50 €	FRISCHE CHAMPIGNONS	1,80 €	2,50 €
COPPA SALAMI	2,20 €	3,00 €	MAIS	1,80 €	2,50 €
SALSICCIA	2,20 €	3,00 €	PAPRIKA	1,80 €	2,50 €
SCHINKEN	1,80 €	2,50 €	PEPERONI	1,80 €	2,50 €
PARMASCHINKEN	2,20 €	3,00 €	OLIVEN	1,80 €	2,50 €
			ZWIEBELN	1,80 €	2,50 €
KÄSE	1,80 €	2,50 €	RUCOLA	2,20 €	3,00 €
FIOR DI LATTE	1,80 €	2,50 €	ARTISCHOCKEN	1,80 €	2,50 €
PARMESANKÄSE	2,20 €	3,00 €	ANANAS	1,80 €	2,50 €
BURRATA	2,90 €	5,50 €	KAPERN	1,80 €	2,50 €
FETA	2,20 €	3,00 €	SPINAT	1,80 €	2,50 €
GORGONZOLA	2,20 €	3,00 €			





VENEZIA





PIZZA BAMBINI
SALAMI

BAMBINI

Menù

SPAGHETTI / RIGATONI POSITANO

frische Tomaten, Tomatensoße und Basilikum

6.9

SPAGHETTI / RIGATONI BOLOGNESE

Hackfleischsoße

6.9

PIZZA MARGHERITA

Tomatensoße, Mozzarella, frisches Basilikum

6.9

PIZZA PROSCIUTTO

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken

7.5

PIZZA SALAMI

Tomatensoße, Mozzarella, Salami

7.5

PIZZA BEACH

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ananas

7.9





PANNA COTTA
MIT PISTAZIEN

DOLCI



HAUSGEMACHTES PANNA COTTA mit Waldfrüchten	6.5
HAUSGEMACHTES PANNA COTTA mit Karamell	6.5
HAUSGEMACHTES PANNA COTTA mit Pistazien	7.5
HAUSGEMACHTES TIRAMISÚ Hausgemachtes Tiramisú	6.5
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO mit Eis und Sahne	9.5
TARTUFO EIS Tartufo Eis	5.8
DESSERTVARIATION für zwei Personen	15.5





APEROL
SPRITZ

APERETIVI

HUGO Prosecco, Holundersirup, Soda, frische Minze und Limette	0,25L	7.2
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda und Orangenscheibe	0,25L	7.2
CRODINO SPRITZ Crodino mit Tonic Water, Orangensaft, Prosecco und Orangenscheibe	0,25L	6.9
AMORE MIO Prosecco, Tafelwasser, Erdbeer-Sirup, Erdbeerscheiben und frische Minze	0,25L	6.9
CRODOMARTI Crodino, Martini Bianco, Soda	0,25L	6.5
CAMPARI	5CL	4.8
CAMPARI SODA	0,25L	5.5
BITTERINO	0,1L	3.0
BITTERINO SODA	0,25L	4.5
CRODINO	0,1L	3.0
CRODINO SODA	0,25L	4.5
PROSECCO D.O.C VENETO	0,1L	4.5
MARTINI Rot, Gold oder Rosato	5CL	4.8





GRAPPE & DIGESTIVI

GRAPPE & DIGESTIVI

GRAPPA STRAVECCHIA	2CL	5.9
HAUSGEMACHTER GRAPPA aus dem Veneto	2CL	4.5
AVERNA	2CL	3.5
SAMBUCA	2CL	3.5
RAMAZZOTTI	2CL	3.5
AMARO DEL CAPO	2CL	3.5
LIMONCELLO	2CL	3.5
FERNET BRANCA	2CL	3.5
AMARETTO	2CL	3.5





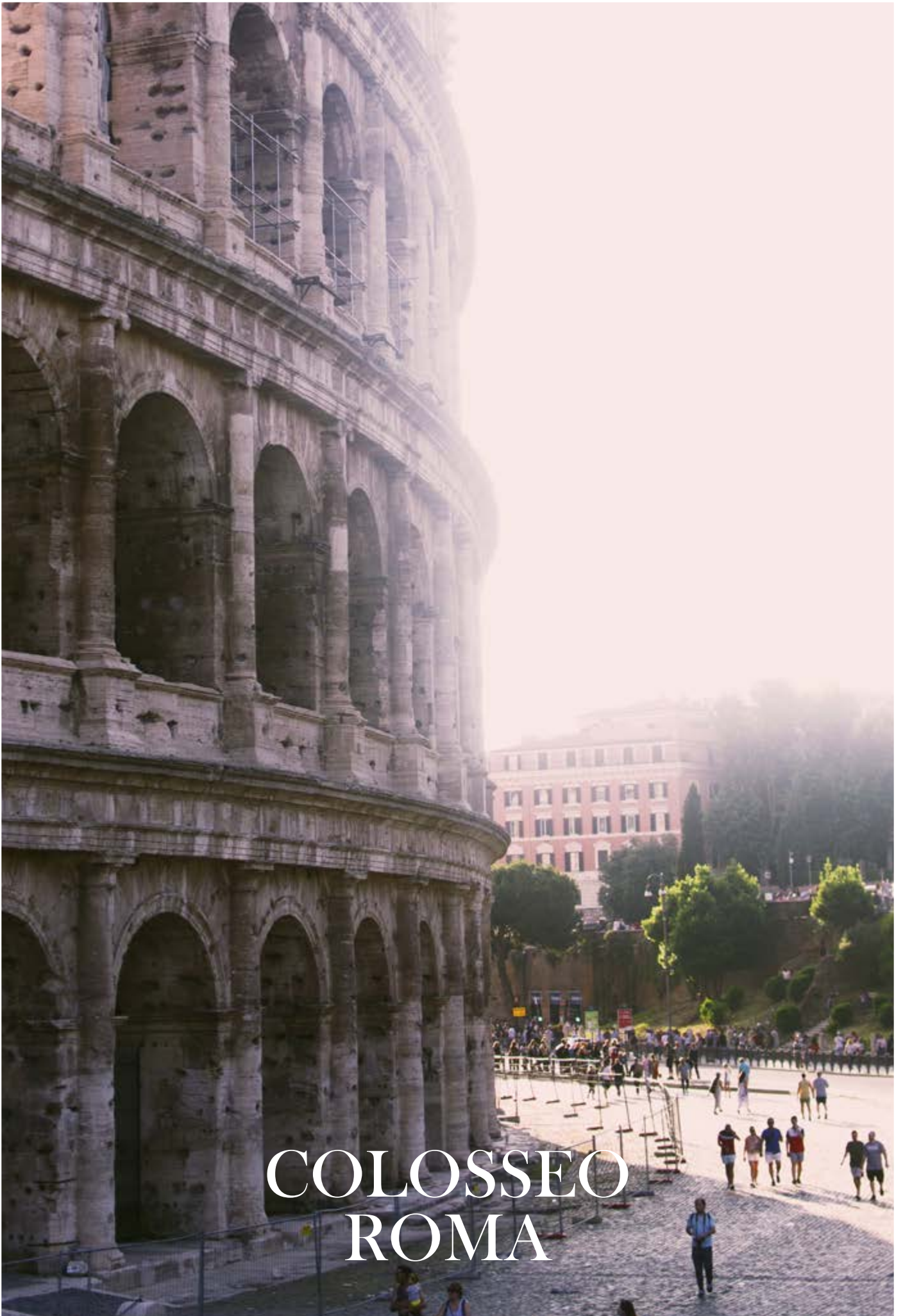
UNSERE HAUSWEINE
AUS APULIEN



VINI

BIANCHI:	0.2L	0.5L
HAUSWEIN	5.5	12.2
PINOT GRIGIO	5.5	12.2
LUGANA	6.5	14.0
WEISSWEINSCHORLE	4.8	10.8
ROSSI:	0.2L	0.5L
HAUSWEIN	5.5	12.2
LAMBRUSCO	4.8	10.8
MONTEPULCIANO	4.9	11.0
CABERNET SAUVIGNON	5.5	12.2
ROTWEINSCHORLE	4.8	10.8
ROSÉ	5.2	11.6





COLOSSEO ROMA



TRADIZIONE
ITALIANA



LIMONE
LIMONADE

LIMONADE & COCKTAILS

HAUSGEAMCHT

SODA ITALIANA

6.9

Tafelwasser mit Limetten, Eiswürfel und Crodino

LIMONATA FRUTTA DI BOSCO

6.9

Waldfrüchte, Erdbeer-Sirup, Eiswürfel und Soda

LIMONE

6.9

Bitter Lemon, Zitrone, Soda, Minze

FRISCH GEMIXT

PINA COLADA

7.9

Weißer Rum, Kokosnusscreme, Ananassaft, Sahne und Eiswürfel

SEX ON THE BEACH

7.9

Wodka, Zitronensaft, Orangesaft, Cranberry und Eiswürfel

COCONUT KISS alkoholfrei

6.9

Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Grenadine





MAISEL'S WEISSE

BIER

PILS VOM FASS	0,4L	3.8
PILS VOM FASS	0,5L	4.4
BAYREUTHER HELL	0,5L	4.5
KELLERBIER	0,5L	4.2
MAISEL´S WEISSE	0,5L	4.5
MAISEL´S LEICHTE WEISSE	0,5L	4.2
RUSSE	0,5L	4.2
COLAWEIZEN	0,5L	4.2
RADLER	0,3L	3.2
RADLER	0,5L	4.0
ITALIENISCHES BIER	0,33L	3.8
ALKOHOLFREIES BIER		
MALZBIER	0,33L	3.0
PILS ALKOHOLFREI	0,5L	4.5
MAISEL´S WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5L	4.5





ITALIA
 S. PELLEGRINO TERME
 1899

S. PELLEGRINO

ACQUA MINERALE NATURALE CON AGGIUNTA DI ANIDRIDE CARBONICA / EAU MINÉRALE NATURELLE AVEC ADICTION DE GAZ CARBONIQUE / NATUURLIJK MINERAAFWATER MET TOEGEFUGING VAN KOOLZUURGAS / NATURLICHES MINERALWASSER MIT KOHLENDIOXYD

S. PELLEGRINO

75cl e



SAN
 PELLEGRINO

SOFTDRINKS

	0.2L	0.4L
COLA	2.8	4.1
COLA LIGHT	2.8	4.1
SPRITE	2.8	4.1
FANTA	2.8	4.1
EISTEE	3.0	4.1
BITTER LEMON	3.0	4.2
TONIC WATER	3.0	4.2
GINGER ALE	3.0	4.2
APFELSAFT	3.1	4.3
ORANGENSAFT	3.1	4.3
TRAUBENSAFT	3.1	4.3
JOHANNISBEERSAFT	3.1	4.3
SAFTSCHORLE	3.0	4.0
TAFELWASSER	2.7	3.7
SAN PELLEGRINO	0.25L	3.5
SAN PELLEGRINO	0,75L	6.9
ALMDUDLER	0,35L	4.0
FRITZ KOLA	0,35L	3.5





ESPRESSO
MACCHIATO

HEIÙE GETRÄNKE

ESPRESSO	2.5
DOPPIO ESPRESSO	4.0
ESPRESSO CORRETTO	3.0
ESPRESSO MACCHIATO	2.5
TASSE KAFFEE	2.6
CAPPUCCINO	3.4
CAPPUCCINO MIT AMARETTO	3.9
LATTE MACCHIATO	4.0
CAFÉ AU LAIT	3.9
GLAS TEE	3.0
verschiedene Sorten	







QUALITÀ E INNOVAZIONE