

# Peperosa

## Aperitivi

201	<i>Martini bianco, rosso</i>	5 cl	5.00
203	<i>Campari<sup>1</sup>-Soda mit Mineralwasser</i>	4 cl	7.00
204	<i>Campari<sup>1</sup>-Orange mit Orangensaft</i>	4 cl	7.50
205	<i>Prosecco italienischer Sekt, trocken</i>	0,10 l	6.00
206	<i>Prosecco-Aperol<sup>1</sup></i>	0,10 l	7.50
207	<i>Italian Job</i> Tonic-Wasser mit Holunderblütensirup, Limette & Minze (alkoholfrei)	0,20 l	7.50
208	<i>Hugo</i> Prosecco mit Holunderblütensirup, Limette & Minze	0,20 l	7.50
209	<i>Ramazotti Rosato mit Prosecco</i>	0,20 l	7.50
210	<i>Martini Tonic</i> Martini Bianco mit Tonic-Wasser	0,20 l	7.00

## Antipasti Freddi - Kalte Vorspeisen

1	<i>L'insalata Caprese con Mozzarella di Buffalo</i>	10.90
	italienischer Weichkäse mit frischen Tomaten, Olivenöl und Basilikum	
2	<i>La Bruschetta</i>	6.00
	3 Stück	
3	<i>Fogoccia</i>	5.50
	Pizza-Brot mit Rosmarin	
4	<i>Antipasto Misto</i>	11.00
	Büffelmozzarella, gegrilltes Gemüse, Gemüse in Olivenöl	
5	<i>Antipasto misto alla Peperosa</i> (ab 2 Personen) <i>pro Person</i>	20.00
	gemischte Vorspeisenplatte nach Kreation des Hauses mit Fisch- und Fleischspezialitäten	
6	<i>Carpaccio di Manzo</i>	12.90
	hauchdünne Scheiben vom rohen Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse	
7	<i>Vitello Tonnato</i>	12.90
	hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	

# Peperosa

## Warme Vorspeisen & Suppen

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 15 | <i>Crema di Pomodoro</i><br>Tomatencrèmesuppe                               | 5,50  |
| 16 | <i>Stracciatella alla Romana</i><br>Kraftbrühe mit Ei und Parmesanflocken   | 5,50  |
| 17 | <i>Zuppa di pesce</i><br>Fischsuppe   | 9,50  |
| 18 | <i>Funghi Ripieni</i><br>gefüllte Champignons mit Spinat und Gorgonzolasoße | 14,50 |

## Insalate – Salate

Wir servieren alle Salate mit Olivenöl und Balsamicoessig

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 21 | <i>Insalata mista piccola</i><br>kleiner gemischter Salat der Saison                         | 5,50  |
| 23 | <i>Insalata con Tonno</i><br>gemischter Salat der Saison mit Thunfisch und Ei                | 11,50 |
| 26 | <i>Insalata di Fegato di Vitello</i><br>gemischter Salat mit gebratener Kalbsleber           | 12,50 |
| 27 | <i>Insalata di Pollo</i><br>gemischter Salat der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen | 12,50 |

# Peperosa

## Pizza

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 31 | <i>Margherita</i><br>mit Tomatensauce und Käse  | 9,50  |
| 32 | <i>Salame</i><br>mit Salami   | 10,50 |
| 35 | <i>Mista</i><br>mit Salami, Kochschinken, Peperoni und Champignons                      | 12,50 |
| 36 | <i>Vegetale</i><br>mit frischem Gemüse der Saison                                       | 11,50 |
| 37 | <i>Gorgonzola e Spinaci</i><br>mit Blattspinat und Gorgonzola                           | 12,00 |
| 38 | <i>Peperosa</i><br>mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten                               | 12,00 |
| 39 | <i>Diavolo</i><br>mit scharfer Salami <sup>4,5</sup> , Zwiebeln und Oliven <sup>8</sup> | 13,00 |
| 40 | <i>Parma</i><br>mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanflocken                           | 15,50 |
| 42 | <i>Tonno e Cipolla</i><br>mit Thunfischstücken und Zwiebeln                             | 11,50 |
| 43 | <i>Scampi e Salmone</i><br>mit norwegischem Lachs und Garnelen in Knoblauch mariniert   | 15,50 |

# Peperosa

## *Pasta – Nudelgerichte*

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 52 | <i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i><br>mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Peperoni (scharf)   | 11.50 |
| 53 | <i>Spaghetti alla Carbonara</i><br>mit Südtiroler Speck* und Ei in Sahnesauce  | 12.50 |
| 54 | <i>Spaghetti all' Amatriciana</i><br>mit Südtiroler Speck*, Zwiebel in Tomatensauce  | 12.50 |
| 56 | <i>Spaghetti con Scampi</i><br>mit Garnelen, Cherrytomaten, Knoblauch und frischem Basilikum   | 15.50 |
| 58 | <i>Penne con Punta di Filetto e Funghi</i><br>kurze Nudeln mit Filetspitzen und frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce   | 15.50 |
| 59 | <i>Penne all' Arrabbiata</i><br>kurze Nudeln mit Oliven, Zwiebel und Peperoni in Tomatensauce (scharf)   | 12.00 |
| 60 | <i>Fettuccine alla Toscana</i><br>hausgemachte Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Cherrytomaten, Oliven <sup>8</sup> und Rucola in leichter Sauce, mit Parmesankäse bestreut | 13.00 |
| 61 | <i>Fettuccine con Salmone</i><br>hausgemachte Bandnudeln mit Lachsstücken, Sellerie und Cherrytomaten  | 14.50 |
| 62 | <i>Fettuccine al pesto alla Genovese</i><br>hausgemachte Bandnudeln mit Basilikumpesto und Parmesanflocken   | 13.00 |
| 63 | <i>Fettuccine ai Porcini</i><br>hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen, Parmaschinken und Rucola in Kräutersauce  | 14.00 |
| 64 | <i>Gnocchi con Pancetta</i><br>hausgemachte Gnocchi mit Südtiroler Speck* in Gorgonzolasoße  | 16.50 |

# Peperosa

## *Secondo Piatto – Hauptgerichte*

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Tagesgemüse und Kartoffeln nach italienischer Art

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 71 | <i>Filetto di Salmone alla Griglia</i><br>frisches Filet vom norwegischen Lachs vom Grill                        | 22.50 |
| 72 | <i>Filetto di Salmone al Pesto Genovese</i><br>frisches Filet vom norwegischen Lachs vom Grill in Basilikumpesto | 23.50 |
| 73 | <i>Scampi alla Griglia</i><br>Großgarnelen vom Grill   | 25.50 |
| 74 | <i>Zanderfilet</i><br>mit Basilikum-Parmesan-Kruste  | 23.50 |
| 80 | <i>Petto di Pollo al Limone</i><br>Hähnchenbrust mit Cherrytomaten in Zitronensoße                               | 16.50 |
| 81 | <i>Petto di Pollo al Pepe Verde</i><br>Hähnchenbrust in grüner Pfeffer-Sahnesoße                                 | 17.50 |
| 83 | <i>Saltimbocca alla Romana</i><br>Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken<br>und Salbei in Weißweinsauce       | 23.50 |
| 85 | <i>Scaloppine di Maiale ai Porcini</i><br>Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzen<br>in leichter Sahnesauce      | 24.50 |
| 87 | <i>Fegato con Burro e Salvia</i><br>Kalbsleber gebraten in Butter-Salbei   | 22.50 |
| 88 | <i>Fegato con Fichi</i><br>Kalbsleber mit Feigen in Rotweinsauce   | 22.50 |
| 89 | <i>Filetto alla Griglia</i><br>Rinderfiletsteak vom Grill mit Kräuterbutter                                      | 34.50 |

# Peperosa

## *Per Bambini - Kindergerichte*

108	<i>Pizza Bambino</i> mit Tomatensauce, Käse und Salami	5.00
109	<i>Penne Bambino</i> mit Tomatensauce	5.00

## *Dolci - Desserts* hausgemacht

111	<i>Tiramisu</i>	6.50
112	<i>Schokoladensoufflé</i>	8.00
114	<i>Panna Cotta</i>	6.50
116	<i>Crème brûlée</i>	8.50
117	<i>Labaglione</i>	10.50

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) mit Konservierungsstoff  
5) mit Antioxidationsmittel 7) mit Ingwerauszug 8) geschwärzt  
\*) gek. Formfleisch-Vorderschinken, aus Schulterteilen zusammengefügt,  
enthält Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker

alle Preise in Euro (€), EC ab 45,00 €

# Peperosa

## Bevande calde - Warme Getränke

221	Espresso	Tasse	2,20
222	Espresso Doppio	Tasse	3,70
223	Kaffee	Tasse	2,50
224	Cappuccino	Tasse	3,00
226	Milchkaffee	große Tasse	3,50
227	Latte Macchiato	Glas	4,00

## Bevande fredde - Erfrischungsgetränke

			<u>0,30l</u>
231	Coca Cola <sup>1,2</sup>		4,00
233	Fanta <sup>1,5</sup>		4,00
235	Sprite		4,00
239	Spezi <sup>1,2,5</sup>		4,00
241	Apfelschorle		4,00
243	San Pellegrino italienisches Mineralwasser	Flasche 0,25 l	3,50
244	San Pellegrino	Flasche 0,75 l	6,00
245	Acqua Panna stilles italienisches Mineralwasser	Flasche 0,25 l	3,50
246	Acqua Panna	Flasche 0,75 l	6,00
			<u>0,30l</u>
247	Apfelsaft		4,20
248	Orangensaft		4,20
252	Schweppes Tonic Water <sup>3</sup>		4,20
253	Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>		4,20
254	Schweppes Ginger Ale <sup>1,7</sup>		4,20

# Peperosa

## Birre - Biere

261	<i>Bitburger vom Fass</i>	0,30 l	3,80
262	<i>Bitburger vom Fass</i>	0,40 l	4,20
263	<i>Köstritzer vom Fass</i>	0,30 l	3,80
265	<i>Benediktiner Weißbier</i> hell oder alkoholfrei	Flasche 0,50 l	4,50

## Vini aperti - Offene italienische Weine

	<u><i>Vini bianchi</i></u>	<u>0,20 l</u>
271	<i>Pinot Grigio</i> trocken	6,00
274	<i>Frizzantino</i> Perlwein, lieblich	5,00
	<u><i>Vini rosé</i></u>	<u>0,20 l</u>
281	<i>Rosato</i> trocken	6,00
	<u><i>Vini rossi</i></u>	<u>0,20 l</u>
294	<i>Montepulciano</i> trocken	6,00
297	<i>Lambrusco</i> Perlwein, lieblich	5,00
	<u><i>Weinhaltiges Getränk</i></u>	<u>0,20 l</u>
300	<i>Schorle</i>	5,00

*Bitte fragen Sie nach unserem Angebot an Flaschenweinen, Sekt & Champagner*



# Peperosa

## Brandy & Whisky

301	<i>Vecchia Romagna</i> italienischer Brandy	2 cl	4,50
303	<i>Jack Daniel's</i> amerikanischer Whiskey	2 cl	5,50

## Liköre & Bitter

321	<i>Amaretto</i> <sup>1</sup> <i>Madruzzo</i>	2 cl	3,50
322	<i>Sambuca Molinari Madruzzo</i>	2 cl	3,50
323	<i>Limoncello</i> <sup>1</sup> <i>Madruzzo</i>	2 cl	3,50
324	<i>Amaro Averna</i>	2 cl	4,00
325	<i>Ramazotti</i>	2 cl	4,00
326	<i>Grappa Stravecchia Riserva Madruzzo</i>	2 cl	4,00

*Unser Kellner informiert Sie gerne über unser Angebot an weiteren Grappasorten.*

## Longdrinks

331	<i>Gin-Tonic</i> <sup>3</sup> ( <i>Gordon</i> )	4 cl	7,50
332	<i>Havana-Cola</i> <sup>1,2</sup> (7 Jahre)	4 cl	7,50
333	<i>Jack Daniel's-Cola</i> <sup>1,2</sup>	4 cl	8,00