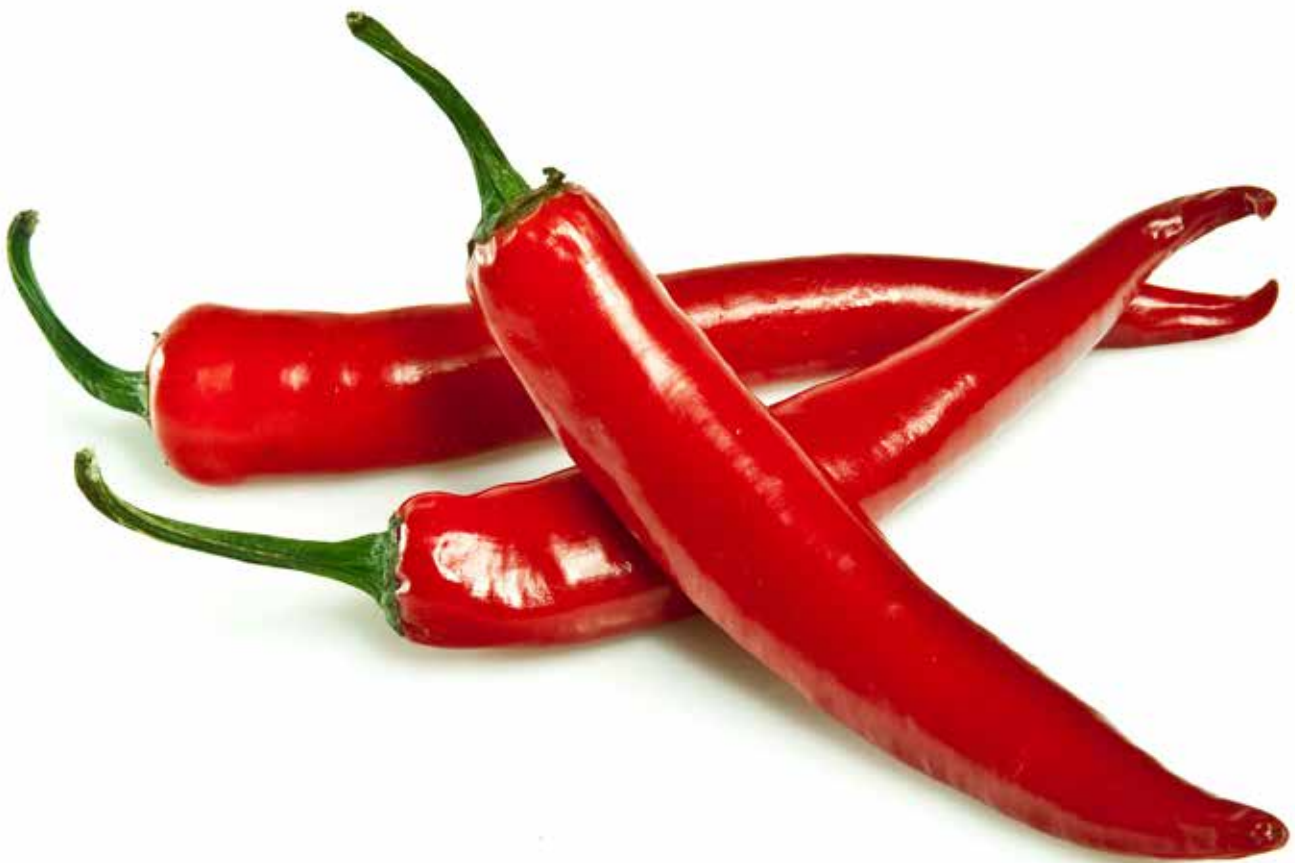


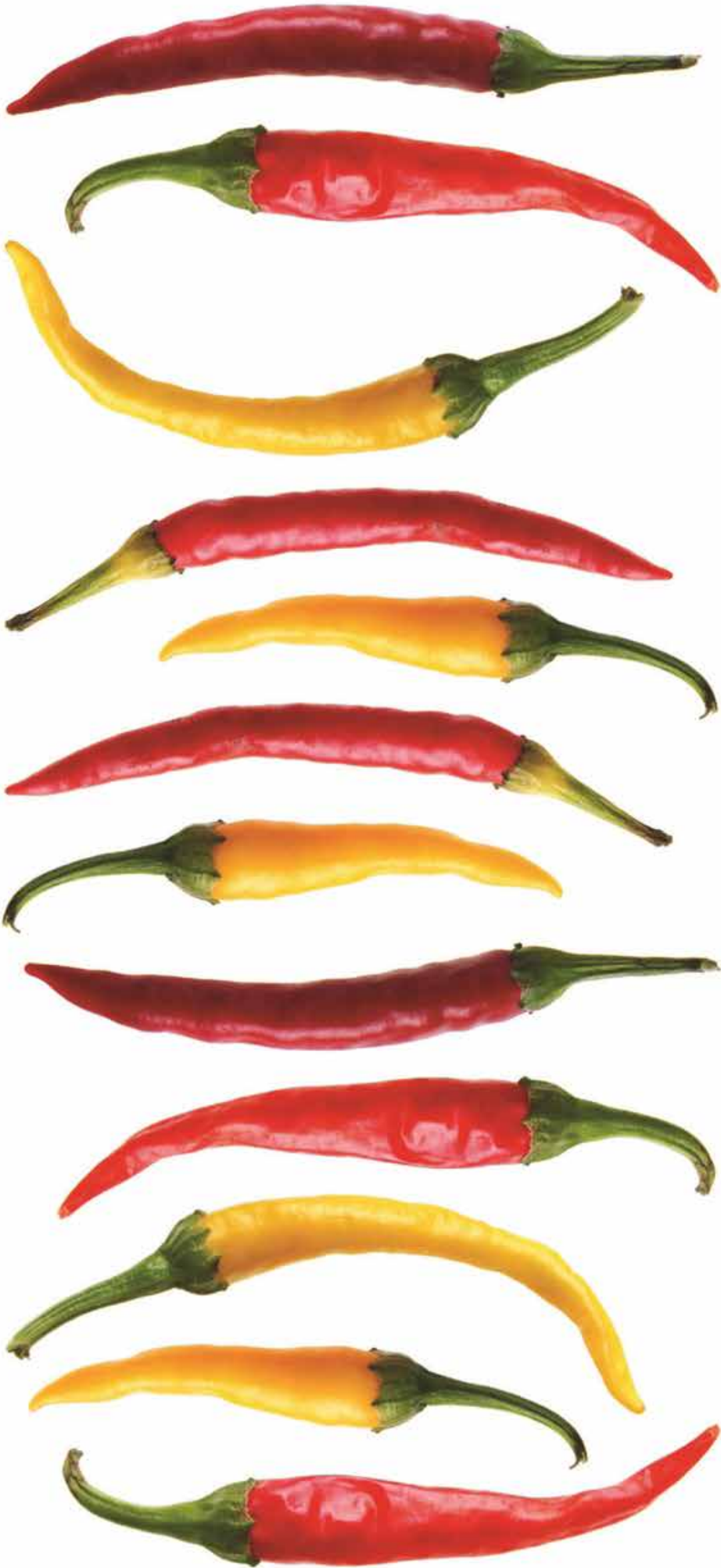


# *Peperoncino*

*Warm Italian Ristopizzeria Lounge Bar*



*Menu*





*Menu*

# Pizza

Euro

<b>Margherita</b>	pomodoro, mozzarella, basilico tomato, mozzarella, basil	8,50
<b>Romana</b>	pomodoro, mozzarella, acciughe, origano tomato, mozzarella, anchovies, oregano	8,50
<b>Prosciutto</b>	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto tomato, mozzarella, ham	9,50
<b>Funghi</b>	pomodoro, mozzarella, funghi freschi tomato, mozzarella, fresh mushrooms	9,50
<b>Tricolore</b>	pomodoro fresco, mozzarella, rucola fresh tomato, mozzarella, rocket	9,50
<b>Norma</b>	pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta infornata siciliana, basilico tomato, mozzarella, eggplant, sicilian ricotta cheese, basil	10,50
<b>4 formaggi</b>	mozzarella, gorgonzola, parmigiano, edam mozzarella, gorgonzola, parmesan, edam	10,50
<b>Parmigiana</b>	pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, parmigiano, basilico tomato, eggplant, mozzarella, ham, parmesan, basil	10,50
<b>Capricciosa</b>	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, würstel, olive tomato, mozzarella, ham, fresh mushrooms, würstel, olives	10,50
<b>Tonno</b>	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, olive, prezzemolo tomato, mozzarella, tuna, onions, capers, olives, parsley	10,50
<b>Vegetariana</b>	pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni tomatoes, mozzarella, zucchini, eggplant, peppers	10,50
<b>Calzone Ripieno</b>	pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi tomato, mozzarella, mushrooms	11,00
<b>Diavola</b>	pomodoro, mozzarella, salame piccante tomato, mozzarella, spicy salami	11,00
<b>Hawaii</b>	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas tomato, mozzarella, ham, pineapple	11,50
<b>Parma</b>	pomodoro, mozzarella, prosciutto parma, rucola, scaglie di parmigiano tomato, mozzarella, parma ham, rocket, parmesan	12,00
<b>Special</b>	pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi freschi, salame, prosciutto cotto, feta tomato, mozzarella, peppers, fresh mushrooms, salami, ham, feta	12,00
<b>Primavera</b>	pomodoro, prosciutto di parma, rucola, pomodorini, mozzarella tomato, parma ham, rocket, cherry tomato, mozzarella	12,00
<b>Peperoncino</b>	pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia, peperoncino tomato, mozzarella, fresh mushrooms, sausage, pepper	12,00
<b>Frutti di Mare</b>	pomodoro, poca mozzarella, frutti di mare, capperi, prezzemolo tomato, little mozzarella, sea food, capers, parsley	15,00

## ***Antipasti / Starters***

***Euro***

### ***Garlic Bread / Garlic Bread with cheese***

***5,00 / 7,00***

### ***Pane Cunzatu alla Siciliana***

***8,00***

pomodori, origano, capperi, melanzane, pesto, basilico, cipolla e ricotta

*eolian sun dried bread with tomatoes, oregano, capers, eggplant, pesto, basil, onion and ricotta cheese*

### ***Impepata di cozze***

***7,00 / 12,00***

cozze, pomodorini, origano, pepe, prezzemolo

*mussels, cherry tomato, oregano, black pepper, parsley*

### ***Parmigiana di Melanzane***

***9,00***

melanzane, parmigiano, mozzarella, salsa di pomodoro

*eggplant, parmesan, mozzarella cheese, tomato sauce*

### ***Crostini Misti***

***10,00***

6 pz. varietà di crostini

*6 pc. mixed bruschetta*

### ***Asparagi arrotolati***

***10,00***

asparagi, pancetta, crema al gorgonzola

*asparagus wrapped in bacon with gorgonzola cream*

### ***Tagliere di Salumi e Formaggi***

***16,00***

con miele e noci / marmellata fatta in casa

*cured meats and cheeses with honey and walnuts/ home made jam*

### ***Misto di Pane fatto in casa***

***4,00***

con olio evo e aceto balsamico

*home-made bread selection with olive oil and balsamic vinegar*

## ***Carpacci***

***Euro***

### ***Carpaccio di Zucchine***

***9,00***

con olio, limone, mandorle tostate, rucola, menta

*zucchini carpaccio with olive oil, lemon, roasted almonds, rocket, mint*

### ***Carpaccio di Polipo Marinato***

***12,00***

con olio, limone pepe rosa

*octopus carpaccio marinated in olive oil, lemon, pink pepper*

### ***Carpaccio di Filetto Manzo***

***17,00***

con olio, limone, pepe nero, sale dell'himalaya, rucola, scaglie di parmigiano

*beef fillet carpaccio with olive oil, black pepper, himalayan salt, rocket, shaved parmesan*

## ***Insalate / Salad***

***Euro***

### ***Verdure Grigliate***

con crema balsamico

*grilled seasonal vegetables with balsamic cream*

***6,00***

### ***Sicula***

insalata verde, rucola, tonno, cipolla, pomodorini, funghi freschi, pinoli, capperi

*green leaf, rocket, tuna, onions, tomatoes, mushrooms, pine nuts, capers*

***8,00***

### ***Caprese***

pomodoro, mozzarella, basilico, pesto

*tomato, mozzarella, basil, pesto*

***8,00***

### ***Rucoletta***

rucola, scaglie di parmigiano, crema balsamico, fichi secchi

*rocket, parmesan leaves, balsamic cream, dried figs*

***8,50***

### ***Summer***

pomodorini, funghi, mandorle tostate, insalata verde, mozzarella, parmigiano

*cherry tomatoes, mushrooms, roasted almond, green salad, mozzarella, parmesan leaves*

***8,50***

### ***Tony's***

pera, mela, rucola, insalata verde, mandorle tostate, parmigiano, balsamico

*pear, apple, rocket, green salad, roasted almonds, parmesan, balsamic vinegar*

***9,50***

### ***Prosciutto Parma***

parma, insalata verde, pecorino, fichi secchi, crema balsamico

*parma ham, mix salad, pecorino cheese, dried figs, balsamic cream*

***10,00***

## ***Primi Piatti Classici / Traditional Pasta Main Course***

***Euro***

### ***Tagliolini Aglio, Olio e Peperoncino***

***8,00***

### ***Maccheroncini all'arrabbiata***

***10,00***

### ***Tagliolini carbonara***

***10,00***

### ***Lasagne al Ragù***

***10,00***

### ***Tagliatelle al Ragù Bolognese***

***10,00***

### ***Bucatini all'Amatriciana***

***10,00***

## Specialità Primi Piatti della Casa / Our Special Pasta

Euro

### Tagliolini alla Boscaiola

funghi, prosciutto parma e crema  
mushrooms, parma ham and cream

13,00

### Caserecce alla Norma

melanzane fritte, salsa pomodoro, ricotta infornata siciliana  
fried eggplant, tomato sauce, sicilian baked ricotta cheese

13,00

### Fusilli alla Sabina

rosmarino, origano, pinoli, tonno, salsa pomodoro, panna  
rosemary, oregano, pine nuts, tuna, tomato sauce, cream

13,00

### Caserecce alla Rustica

salsiccia, funghi, pomodorini ciliegini, rucola  
sausage, mushrooms, cherry tomatoes, rocket

13,00

### Maccheroncini con Cozze

cozze, pesto e pomodorini  
mussels, pesto sauce, cherry tomato

14,00

### Caserecce al Salmone e Asparagi

salmone fresco, asparagi, pomodoro, crema, pepe rosa  
fresh salmon, asparagus, tomato sauce, cream, pink pepper

14,00

### Ravioli Vegetariani

ripieno di ricotta e spinaci con salsa di pomodorini, basilico, parmigiano  
ravioli filled with ricotta cheese and spinach, with cherry tomato, basil, parmesan

14,00

### Ravioli di Pesce

con salsa di pomodorini zucchine e gamberi  
fish ravioli with zucchini, shrimps, cherry tomato

15,00

### Ravioli al Cacao Ripieni d' Agnello e Ricotta

con salsa di burro spumeggiante ed erbe mediterranee  
cocoa ravioli filled with lamb served in mediterranean erbs and butter sauce

15,00

### Tagliolini ai Frutti di Mare

tagliolini sea food

18,00

## Secondi di Carne / Meat Main Courses

Euro

### Braciola di maiale

marinata in salsa di soia e miele e rosmarino cotta al forno con patate e verdure  
pork chop marinated in soy sauce, honey and rosemary, cooked in oven with roast potatoes and vegetable

14,00

### Scaloppine di Pollo al Marsala

con prosciutto di parma, salvia  
chicken scaloppine with parma ham, sage in marsala wine sauce

15,00

### Filetto di Manzo

(al pepe / gorgonzola / funghi al nero d'avola) con verdure grigliate e patate al forno  
grilled beef fillet with your choice of souce (peppercorn / gorgonzola / mushroom and nero d'avola) with roast potatoes and vegetables

22,00

## ***Secondi di Pesce / Fish Main Courses***

***Euro***

### ***Calamari Ripieni Sfumati al Brandy***

***15,00***

con pinoli , insalata mista, verdure grigliate e patate

*stuffed squid in brandy and pine nut, sauce with mix salad grilled vegetable and roast potatoes*

### ***Orata all' Acqua Pazza***

***18,00***

con erbe mediterranee, pomodorini, capperi, olive

*whole sea bream with mediterranean herbs, capers, olives, cherry tomatoes*

### ***Gamberoni Panati alla Palermitana***

***21,00***

con pomodorini, pesto mandorle e verza rossa

*king prawns alla palermitana bread crumber, deep fried served with cherry tomatoes, almond and red cabbage*

## ***Dessert***

***Euro***

### ***Composizione di Frutta Fresca / Composè of fresh fruit***

***5,00***

### ***Pannacotta***

***5,00***

fragola / caramello / cioccolato / cocco

*strawberry / caramel / chocolate / coconut*

### ***Babà al limoncello***

***5,00***

con Crema all'arancia

*limoncello babà with orange cream*

### ***Cannolo Siciliano***

***5,00***

con Crema all'Arancia e Scaglie di Cioccolato

*Sicilian Cannolo Filled with Orange Cream and Chocolate Shaved*

### ***Tiramisù***

***6,00***

### ***Souffle al Cioccolato***

***6,00***

col cuore morbido e gelato

*gooey chocolat fondant pudding with ice cream*

### ***Semifreddo Gelato / Semicold Ice Cream***

***6,00***

### ***Coppa Gelato***

***5,00***

cioccolato / vaniglia / fragola

*ice cream chocolat/ vanilla/ strawberry*

### ***Selezione di Dolci Misti / Selection of Dessert***

***10,00***





Peperoncino desidera informare i gentili ospiti riguardo i prodotti usati in cucina:

## LA PASTA

Considerata una delle nostre principali specialità, viene rigorosamente lavorata in modo artigianale e trafilata in bronzo per rendere più gustosa ogni pietanza.

## LA PIZZA

Leggera, sottile e fragrante grazie alla lenta e naturale lievitazione di 24 h circa, viene preparata usando esclusivamente farine Italiane.

La pazienza dei nostri clienti è ripagata dalla scrupolosa cura nella scelta degli ingredienti (prevalentemente Italiani) e nella preparazione dei cibi.

Ci scusiamo per l'eventuale attesa e Vi auguriamo Buon Appetito!



*Peperoncino wishes to inform the guests about the products used in the kitchen:*

## *PASTA*

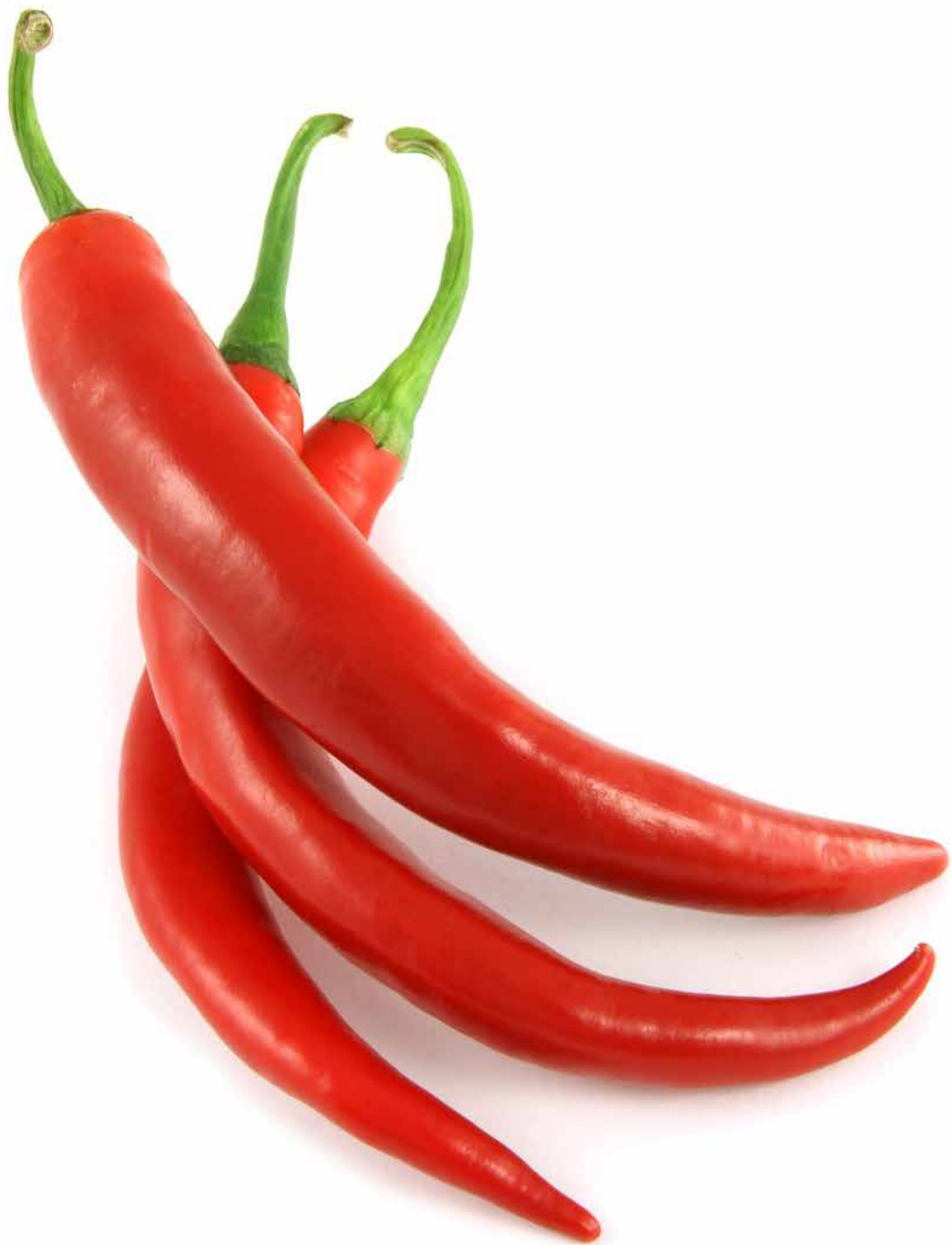
*Considered to be one of our main specialties and is strictly made on site using traditional techniques, the pasta is made from the finest durum wheat, free range eggs and extruded using bronze dies producing a porous pasta which absorbs the great flavours of the dish.*

## *PIZZA*

*Lightweight, thin and crispy base thanks to the slow and natural rising over a period of 24 hours and prepared using only Italian flour. The toppings used are carefully selected from the freshest ingredients available during the season.*

*As all our dishes are made fresh to order, we would like to kindly ask our customers for patience during busy times.*

*Kind regards!*





*Peperoncino*

*Pefki | Lindos | Rhodes*

*Tel. +30 2244048244*

*Stefano +30 6945375124*