



Menu

Pizza

Euro

Margherita	pomodoro, mozzarella, basilico <i>tomato, mozzarella, basil</i>	12,00
Romana	pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano <i>tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano</i>	12,00
Prosciutto	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomato, mozzarella, ham</i>	13,00
Funghi	pomodoro, mozzarella, funghi freschi <i>tomato, mozzarella, fresh mushrooms</i>	13,00
Vegetariana	pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, cipolla <i>tomatoes, mozzarella, courgette, eggplant, peppers, onions</i>	14,00
Norma	pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta infornata siciliana, basilico <i>tomato, mozzarella, eggplant, sicilian ricotta cheese, basil</i>	14,00
4 formaggi	mozzarella, gorgonzola, parmigiano, edam <i>mozzarella, gorgonzola, parmesan, edam</i>	14,00
Calzone ripieno	pomodoro, mozzarella, cotto, funghi <i>tomato, mozzarella, mushrooms, ham</i>	14,00
Capricciosa	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofini, olive <i>tomato, mozzarella, ham, fresh mushrooms, artichoks, olives</i>	15,00
Tonno	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, olive, prezzemolo <i>tomato, mozzarella, tuna, onions, capers, olives, parsley</i>	16,00
Diavola	pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>tomato, mozzarella, spicy salami</i>	15,00
Boscaiola	mozzarella, crema, funghi, parma, tartufo <i>mozzarella, cream, mushroom, parma ham, truffle</i>	15,00
Pollo	pomodoro, mozzarella, pollo, peperoni, feta <i>tomato, mozzarella, chicken, peppers, feta cheese</i>	16,00
Catania	pomodoro, mozzarella, spinaci, pomodori secchi, olive, uovo, aglio, parmigiano <i>tomato, mozzarella, spinach, sundried tomatoes, olives, egg, garlic, parmesan</i>	16,00
Hawaii	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas <i>tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>	16,00
Parma	pomodoro, mozzarella, parma, rucola, scaglie di parmigiano <i>tomato, mozzarella, parma ham, rocket, parmesan</i>	16,00
Special	pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi freschi, salame, cotto, feta <i>tomato, mozzarella, peppers, fresh mushrooms, salami, ham, feta</i>	16,00
Primavera	pomodoro, prosciutto di parma, rucola, pomodorini, mozzarella <i>tomato, parma ham, rocket, cherry tomato, mozzarella</i>	16,00
Peperoncino	pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia, peperoncino <i>tomato, mozzarella, fresh mushrooms, sausage, chili</i>	16,00
Frutti di Mare	pomodoro, poca mozzarella, frutti di mare, capperi, prezzemolo <i>tomato, little mozzarella, sea food, capers, parsley</i>	20,00

Pizza new entry

Bismark	crema, mozzarella, prosciutto, uovo, parmigiano <i>cream, mozzarella, ham, egg, parmesan</i>	16,00
Calabrese	pomodoro, mozzarella, `nduia, patate, rosmarino <i>tomato, mozzarella, `nduia, potatoes, rosemary</i>	16,00
Mortazza	crema, mozzarella, mortadella, pistacchi <i>cream, mozzarella, mortadella, pistachio</i>	16,00
Tirolese	pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, noci <i>tomato, mozzarella, speck, gorgonzola, walnuts</i>	16,00
Salmone	crema, mozzarella, salmone affumicato, aneto, zest di limone <i>cream, mozzarella, smoked salmon, dill, lemon zest</i>	16,00

Aperitivo con stuzzichini / Aperitif with nibbles

Prosecco

Bellini

pesca e prosecco
peach and prosecco wine

Rossini

Mimosa

arancia e prosecco
orange and prosecco wine

Aperol Spritz

aperol, vino bianco e prosecco

Euro ,8,00

aperol, white wine and prosecco wine

Antipasti / Starter

Euro

Misto di Pane fatto in casa

con olio evo e aceto balsamico

8,00

home made bread selection with extra vergin olive oil and balsamic

Garlic Bread / Garlic Bread with cheese

6,00 / 8,00

Pane Cunzatu alla Siciliana

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

12,00

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

Impepata di Cozze 600 g

cozze, pomodorini, origano, pepe, prezzemolo
mussels, cherry tomato, oregano, black pepper, parsley

Parmigiana di Melanzane

melanzane, parmigiano, mozzarella, salsa di pomodoro
eggplant, parmesan, mozzarella cheese, tomato sauce

Asparagi arrotolati

asparagi, pancetta, crema al gorgonzola
asparagus wrapped in bacon with gorgonzola cream

Crostini Misti

6 pz. varietà di crostini
6 pc. mixed bruschetta

Tartara di salmone

con capperi, pinoli, cipolla

*salmon
tartare
with
capers,
pine nuts,
onion
**Taglier
e di
Salumi
e
Forma
ggi**
con miele
e noci /
marmellat*

a fatta in casa
cured meats and cheeses with honey and walnuts/ home made jam

13,00

12,00

12,00

14,00

16,00

20,00

Carpacci

Euro

Carpaccio di Zucchine

10,00

con olio, limone, mandorle tostate, rucola, menta

zucchini carpaccio with olive oil, lemon, roasted almonds, rocket, mint, shaved parmesan

Carpaccio di Misto di Pesce

20,00

carpaccio di pesce misto
mix fish carpaccio

Carpaccio di Filetto di Manzo

22,00

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

8,00

con crema balsamico

grilled seasonal vegetables with balsamic cream

Arcobaleno

12,00

insalata verde, rapa rossa, zucchine, sedano, mela, carota, ceci, mandorle tostate

green leaf, beetroot, courgette, celery, apple, carote, chickpeas, roasted almonds, mustard dressing

Rucoletta

9,00

rucola, scaglie di parmigiano, crema balsamico, fichi secchi

rocket, parmesan leaves, balsamic cream, dried figs

Summer

12,00

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

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

Tartufona

12,00

pollo, bacon croc, insalata verde, pomodorini, croutons, tartufo

chicken, crispy bacon, green salad, cherry tomato, croutons, truffle

Prosciutto Parma

12,00

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

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

Caprese con Bufala

14,00

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pesto

tomato, mozzarella di bufala, basil, pesto

Bufalina

16,00

mozzarella di bufala, prosciutto crudo, funghi freschi

Buffalo mozzarella, parma ham, fresh mushroom

Primi piatti della casa / Our special pasta

Euro

Tagliolini alla Boscaiola

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

15,00

Maccheroncini alla Norma

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

15,00

Tagliatelle al Tonno e Olive nere

tonno, pomodorini, olive nere, capperi, aglio e prezzemolo
tuna, cherry tomato, black olives, capers, garlic & parsley

15,00

Caserecce alla Rustica

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

15,00

Caserecce al Salmone e Asparagi

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

18,00

Tagliolini con Bottarga di Tonno

bottarga di tonno, pomodorini, aglio, prezzemolo
sicilian tuna roe(dried and salted), cherry tomato, garlic, parsley

16,00

Tagliatelle con Cozze

cozze, pomodorini, capperi, aglio
musseles, cherry tomato, capers, garlic

16,00

Gnocchi con Salsiccia

con salsiccia, pecorino e pomodorini
gnocchi with, sausage, pecorino cheese, cherry tomatoes

16,00

Gnocchi con Gamberi e Tartufo

gamberi, fonduta di parmigiano, zafferano, tartufo
prawns, parmesan cream, saffron, truffle

20,00

Tagliolini ai Frutti di Mare

con pomodorini e capperi
tagliolini with sea food, cherry tomato, capers

20,00

Gnocchi Sorrentina

pomodoro, mozzarella, basilico, parmesan, gratinati
Gnocchi with tomato, mozzarella, basil, parmesan, cooked au gratin,

16,00

I nostri Ravioli / Our ravioli

Euro

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

16,00

Ravioli di Pesce

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

20,00

Ravioli di Ricotta e Tartufo Nero

con burro spumeggiante ed erbe mediterranee
ravioli with ricotta cheese and black truffle with foamy butter and mediterranean herbs

20,00

Primi Classici / Traditional Pasta dish

Euro

Tagliolini Aglio, Olio e Peperoncino	12,00
Maccheroncini all'arrabbiata tomato, garlic, chili, parmesan	15,00
Tagliolini carbonara guanciale, egg, pecorino romano, black pepper	15,00
Lasagne al Ragù	15,00
Tagliatelle al Ragù Bolognese	15,00
Bucatini all'Amatriciana tomato, guanciale, pecorino romano, black pepper	15,00
Tagliolini Puttanesca tomato, garlic, capers, anchovies, black olives, chili, parsley	15,00
Maccheroncini al Pesto	15,00

Secondi di Carne / Main Courses

Euro

Meat

Braciola di Maiale marinata in salsa di soia e miele e rosmarino cotta al forno <i>pork chop in soy sauce, honey and rosemary, cooked in the oven</i>	18,00
Scaloppine di Pollo al Vino Bianco con prosciutto di parma e rosmarino <i>chicken scaloppine with parma ham and rosemary in white wine sauce</i>	18,00
Filetto di Manzo (al pepe / gorgonzola / funghi al nero d'avola) <i>grilled beef fillet with your choice of souce (peppercorn / gorgonzola / mushroom and nero d'avola)</i>	30,00

Secondi di Pesce / Main Courses

Euro

Fish

Filetto di Salmone al Forno con olive, capperi e profumi mediterranei <i>baked salmon fillet with olives, capers, mediterranean salad</i>	18,00
Gamberoni al Peperoncino saltati in padella con aglio, vino bianco e peperoncino <i>king prawns panfried with garlic, chili & white wine</i>	25,00
Filetto di Orata alla Pizzaiola con erbe mediterranee, pomodorini, capperi, olive <i>fillet of sea bream with mediterranean herbs, capers, olives, cherry tomatoes</i>	20,00

Beverage

Euro

Birra / Beers

Mythos	3,50
Peroni	4,00
Messina	4,00

Succhi / Juices **3,50**

Bibite Analcoliche / Softdrinks **3,50**

Alcolici / Spirits **6,00**

Longdrinks **8,00**



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!