



Menu

Pizza	choose our white or multigrain dough	Euro
Margherita	pomodoro, mozzarella, basilico <i>tomato, mozzarella, basil</i>	9,00
Romana	pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>	9,00
Prosciutto	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomato, mozzarella, ham</i>	10,00
Funghi	pomodoro, mozzarella, funghi freschi <i>tomato, mozzarella, fresh mushrooms</i>	10,00
Vegetariana	pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni <i>tomatoes, mozzarella, zucchini, eggplant, peppers</i>	11,00
Norma	pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta infornata siciliana, basilico <i>tomato, mozzarella, eggplant, sicilian ricotta cheese, basil</i>	11,00
4 formaggi	mozzarella, gorgonzola, parmigiano, edam <i>mozzarella, gorgonzola, parmesan, edam</i>	11,00
Calzone ripieno	pomodoro, mozzarella, cotto, funghi <i>tomato, mozzarella, mushrooms, ham</i>	11,50
Capricciosa	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofini, olive <i>tomato, mozzarella, ham, fresh mushrooms, artichoks, olives</i>	11,50
Tomno	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, olive, prezzemolo <i>tomato, mozzarella, tuna, onions, capers, olives, parsley</i>	11,00
Diavola	pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>tomato, mozzarella, spicy salami</i>	11,50
Paesana	mozzarella, broccoli, salsiccia, parmigiano <i>mozzarella, broccoli, sousage, parmesan cheese</i>	12,00
Pollo	pomodoro, mozzarella, pollo, peperoni, feta <i>tomato, mozzarella, chicken, peppers, feta cheese</i>	12,00
Catania	pomodoro, mozzarella, spinaci, pomodori secchi, olive, uovo, aglio, parmigiano <i>tomato, mozzarella, spinach, sundried tomatoes, olives, egg, garlic, parmesan</i>	12,00
Hawaii	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas <i>tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>	12,00
Parma	pomodoro, mozzarella, parma, rucola, scaglie di parmigiano <i>tomato, mozzarella, parma ham, rocket, parmesan</i>	12,50
Special	pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi freschi, salame, cotto, feta <i>tomato, mozzarella, peppers, fresh mushrooms, salami, ham, feta</i>	12,50
Primavera	pomodoro, prosciutto di parma, rucola, pomodorini, mozzarella <i>tomato, parma ham, rocket, cherry tomato, mozzarella</i>	12,50
Peperoncino	pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia, peperoncino <i>tomato, mozzarella, fresh mushrooms, sausage, chili</i>	12,50
Frutti di Mare	pomodoro, poca mozzarella, frutti di mare, capperi, prezzemolo <i>tomato, little mozzarella, sea food, capers, parsley</i>	15,50

Aperitivo con stuzzichini / Aperitif with nibbles

Euro 7,00

Prosecco

Bellini

pesca e prosecco
peach and prosecco wine

Rossini

fragola e prosecco
strawberry and prosecco wine

Mimosa

arancia e prosecco
orange and prosecco wine

Aperol Spritz

aperol, vino bianco e prosecco
aperol, white wine and prosecco wine

Campari and Soda

campari bitter and soda

Antipasti / Starter

Euro

Misto di Pane fatto in casa

con olio evo e aceto balsamico
home made bread selection with extra vergin olive oil and balsamic

6,00

Garlic Bread / Garlic Bread with cheese

5,00 / 7,00

Focaccia integrale, Mortadella e Tartufo

multigrain focaccia bread with mortadella and truffle

7,00

Pane Cunzatu alla Siciliana

pomodori, origano, capperi, melanzane, pesto, basilico, cipolla e ricotta
sun dried bread with tomatoes, oregano, capers, eggplant, pesto, basil, onion and ricotta cheese

8,00

Impepata di Cozze

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

8,00 / 15,00

Parmigiana di Melanzane

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

9,00

Asparagi arrotolati

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

10,00

Crostini Misti

6 pz. varietà di crostini
6 pc. mixed bruschetta

12,00

Tartara di salmone

con capperi, pinoli, cipolla
salmon tartare with capers, pine nuts, onion

14,00

Tagliere di Salumi e Formaggi

con miele e noci / marmellata fatta in casa
cured meats and cheeses with honey and walnuts/ home made jam

16,00

Carpacci

Euro

Carpaccio di Zucchine

con olio, limone, mandorle tostate, rucola, menta

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

9,00

Carpaccio di Polipo Marinato

con olio, limone, pepe rosa

octopus carpaccio marinated in olive oil, lemon, pink pepper

13,00

Carpaccio di Filetto di Manzo

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

18,00

Carpaccio di Pera e Bresaola

con rucola, pecorino, miele e noci

bresaola, pear carpaccio, pecorino cheese, honey & walnuts

12,00

Insalate / Salad

Euro

Verdure Grigliate

con crema balsamico

grilled seasonal vegetables with balsamic cream

7,00

Arcobaleno

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

green leaf, beetroot, courgette, celery, apple, carote, checkpeas, roasted almonds

8,50

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

Caprese con Bufala

pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pesto

tomato, mozzarella di bufala, basil, pesto

10,00

Tartufona

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

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

10,00

Prosciutto Parma

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

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

10,00

Bufalina

mozzarella di bufala, prosciutto crudo, funghi freschi

Buffalo mozzarella, parma ham, fresh mushroom

12,00

Primi piatti della casa / Our special pasta

Euro

choose our white or brown pasta

Tagliolini alla Boscaiola

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

13,00

Maccheroncini alla Norma

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

13,00

Fusilli al Tonno e Olive nere

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

13,00

Caserecce alla Rustica

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

13,00

Caserecce al Salmone e Asparagi

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

15,00

Fusilli con Broccoli e Gamberi

gamberi, broccoli, olive nere, pomodorini
prawns, broccoli, black olives, cherry tomato

15,00

Tagliolini con Bottarga di Tonno

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

15,00

Tagliatelle con cozze

cozze, pomodorini, capperi, prezzemolo
musseles, cherry tomato, capers, garlic & parsley

15,00

Gnocchi di Patate

su vellutata di broccoli, con salsiccia, pecorino e pomodorini o panna
gnocchi with broccoli cream, sausage, pecorino cheese, cherry tomatoes or double cream

15,00

Tagliolini ai Frutti di Mare

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

18,00

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

15,00

Ravioli di Pesce

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

18,00

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

18,00

Primi Classici / Traditional Pasta dish

choose our white or brown pasta

Euro

Tagliolini Aglio, Olio e Peperoncino	9,00
Maccheroncini all'arrabbiata	11,00
Tagliolini carbonara	11,00
Lasagne al Ragù	11,00
Tagliatelle al Ragù Bolognese	11,00
Bucatini all'Amatriciana	11,00
Bucatini Ammuddicati	11,00

Secondi di Carne / Main Courses

Euro

Meat

Braciola di Maiale

15,00

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

Scaloppine di Pollo al Vino Bianco

15,00

con prosciutto di parma e rosmarino
chicken scaloppine with parma ham and rosemary in white wine sauce

Filetto di Manzo

23,00

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

Secondi di Pesce / Main Courses

Euro

Fish

Filetto di Salmone al Forno

16,00

con Olive, Capperi e Profumi Mediterranei
baked salmon fillet with olives, capers, mediterranean salad

Gamberoni al Peperoncino

18,00

saltati in padella con aglio, vino bianco e peperoncino
king prawns panfried with garlic, chili & white wine

Filetto di Orata alla Pizzaiola

18,00

con erbe mediterranee, pomodorini, capperi, olive
fillet of sea bream with mediterranean herbs, capers, olives, cherry tomatoes

Beverage

Euro

Birra / Beers

Heineken	3,00
Mythos	3,00
Peroni	4,00

Succhi / Juices **3,00**

Bibite Analcoliche / Softdrinks **3,00**

Alcolici / Spirits **5,00**

Longdrinks **6,00**



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!