

PEPERONCINO & CO.

RISTORANTE  PIZZERIA

MENU SUMMER 2024

PER INCOMINCIARE

TO START ZUM ANFANGEN

Schiacciatina classica all'olio d'oliva € 6,00

"Focaccia" bread with olive oil

Pizzabrot mit Olivenöl

Schiacciatina prosciutto crudo San Daniele "Suavis" € 11,00

"Focaccia" bread with San Daniele ham "Suavis"

Pizzabrot mit Rohem Schinken (San Daniele "Suavis")

Schiacciatina prosciutto crudo San Daniele "Suavis" e burrata pugliese € 15,30

"Focaccia" bread with San Daniele ham "Suavis" and Burrata

Pizzabrot mit Rohem Schinken (San Daniele "Suavis") und Burrata

Prosciutto crudo San Daniele "Suavis" e melone € 14,00

San Daniele "Suavis" ham and melon

Melone mit Rohem Schinken (San Daniele "Suavis")

Caprese di bufala campana DOP, pomodoro e prosciutto crudo San Daniele "Suavis" € 15,80

Tomato, mozzarella, San Daniele "Suavis" ham

Tomaten, Büffelmozzarella, Roher Schinken (San Daniele "Suavis")

Caprese di burrata Pugliese con prosciutto crudo San Daniele "Suavis" e pomodori secchi € 16,30

Burrata from Puglia with San Daniele ham and dried tomatoes

Getrocknete Tomaten, Roher Schinken (San Daniele "Suavis") und Burrata aus Apulien

Prosciutto crudo San Daniele "Suavis" e fichi freschi, burrata pugliese € 17,50

San Daniele "Suavis" 24 months and fresh figs, Apulian burrata

Roher Schinken (San Daniele „Suavis“ 24 Monate), frische Feigen und Burrata aus Apulien

Coperto Cover charge Gedeck € 3,30

* prodotti surgelato o congelato - *Frozen products * Kühl- und Tiefkühlprodukte



ANTIPASTI DI PESCE

APPETIZERS FISHES FISCH VORSPEISEN

Antipasto Peperoncino & Co. misto caldo e freddo x 2 persone * € 47,00

*Peperoncino & Co. appetizer mixed hot and cold for 2 people**

Peperoncino & Co. gemischte Vorspeise warm und kalt für 2 Personen*

Sautè di cozze al pomodoro con crostoni di pane € 14,80

Mussels with tomato with croutons of bread

Miesmuscheln mit Tomaten mit Croutons aus Brot

Sautè di cozze alla marinara in bianco con crostini di pane € 14,80

Mussels in white with croutons of bread

Miesmuscheln nach Seemannsart in „Weiß“ mit Brot Croutons

Tartare di Tonno con avocado, lime e menta € 18,50

una tartare with avocado, lime and mint

Thunfisch-tartar mit Avocado, Limette und Minze

Antipasto freddo con polipo, seppie e mazzancolle* € 16,80

*Cold appetizer with octopus, cuttlefish and shrimps**

Kalte Vorspeise mit Krake, Tintenfisch und Mazzancolle*

Capesante e canestrelli gratinati al forno* € 18,50

*Baked scallops and scallops au gratin**

Gratinierte Jakobsmuscheln und Canestrelli*

Burrata pugliese, alici del Cantabrico e crostini di pane € 16,50

Apulian burrata, Cantabrian anchovies and croutons of bread

Burrata aus Apulien, Sardellen aus Kantabrien mit Brot Croutons

Tartare di Gambero rosso di Sicilia con pepe rosa e germogli € 17,50

Sicilian red prawn tartare with pink pepper and sprouts

Sizilianisches Rote-Garnelen-Tartar mit rosa Pfeffer und Sprossen

PRIMI PESCE

FIRST FISHES ERSTER GANG FISCH

Spaghetti alla chitarra con calamaretti, polvere di limone e bottarga* € 19,50

Spaghetti alla guitar with squid, lemon powder and bottarga

Spaghetti alla Gitarre mit Tintenfisch, Zitronenpulver und Bottarga

Spaghetti ai frutti di mare* € 20,50

*Spaghetti with Seafood** Spaghetti mit Meeresfrüchten*

Spaghetti alle vongole € 17,00

Spaghetti with clams Spaghetti mit Venusmuscheln

Tagliolini gamberi e zucchini* € 16,50

*Tagliolini with shrimps and zucchini** Tagliolini mit Garnele und Zucchini*

Gnocchi al salmone € 14,50

Dumplings with Salmon Gnocchi mit Lachs



Maccheroni Peperoncino & Co. gran scogliera serviti in padella* € 26,50

*Maccheroni Peperoncino & Co. large cliff served in a pan**

Maccheroni Peperoncino & Co. mit Meeresfrüchten von der Klippe in der Pfanne* serviert

Fusilli alla Capasanta* € 18,50

*Fusilli with Scallop** Fusilli mit Jakobsmuscheln*

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES ERSTER GANG

Penne o spaghetti al ragù € 11,50

Penne or spaghetti (2 type of Italian Pasta) with Bolognese sauce
Penne oder Spaghetti mit Fleischsoße

Penne o spaghetti al pomodoro € 10,00

Penne or spaghetti with tomato sauce
Penne oder Spaghetti mit Tomatensoße

Gnocchi al ragù € 13,00

Dumplings with Bolognese sauce
Gnocchi mit Fleischsoße



Gnocchi al pomodoro € 12,00

Dumplings with tomato
Gnocchi mit Tomatensoße



Gnocchi al pesto genovese € 14,00

Dumplings with pesto sauce
Gnocchi mit Genueser Pesto



Penne ai quattro formaggi € 13,00

Penne with four cheeses
Penne mit 4 verschiedenen Käse-Soße

Penne all'arrabbiata € 11,00

Penne with tomato sauce, parsley, garlic, chili
Penne mit Tomatensoße, Petersilien, Knoblauch und Chili

Ravioli al ripieno di Formadi Frant e Noci € 15,50

Ravioli with filling of Formadi Frant and Walnuts
Ravioli mit Füllung von Formadi Frant und Nüsse



Fusilloni ai pomodorini gialli confit, pesto di pistacchio e burrata € 18,50

Fusilloni with yellow confit tomatoes, pistachio and burrata
Fusilloni mit gelben Confit-Tomaten, Pistazien und Burrata

Spaghetti aglio, olio e peperoncino € 10,50

Spaghetti with garlic, oil and chili
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili

Spaghetti alla carbonara € 14,50

Spaghetti with egg and pork cheek
Spaghetti mit Ei und Pancetta

Spaghetti prosciutto cotto, funghi, panna, pomodoro € 15,00

Spaghetti with baked ham, mushrooms, cream and tomato
Spaghetti mit Schinken, Pilzen, Sahne und Tomaten

Lasagna al forno € 13,50

Baked lasagna
Lasagne

Tortellini panna e prosciutto € 12,00

Tortellini with cream and baked ham
Tortellini mit Sahne und Schinken



Tagliolini al San Daniele e rucola € 17,00

Tagliolini with San Daniele ham and rocket
Tagliolini mit San Daniele Schinken und Rucola



Prodotto da farine 100 %
provenienti dal Friuli Venezia Giulia
Produced from 100 % raw materials
from Friuli Venezia Giulia
Hergestellt aus 100 % Rohstoffen
aus Friaul-Julisch Venetien

Coperto Cover charge Gedeck € 3,30

* prodotti surgelato o congelato - *Frozen products* Kühl- und Tiefkühlprodukte



SECONDI DI PESCE

SECOND FISH DISHES ZWEITER GANG FISCH

Tagliata di Tonno con pistacchio e salsa Guacamole € 21,00

Tuna steak with pistachio and guacamole sauce
Thunfischsteak mit Pistazien und Guacamole-Sauce

Orata / Branzino alla griglia 400/600 gr. con polenta € 22,00

Grilled Sea Bream / Sea Bass 400/600 gr. with polenta
gegrillter Goldbrasse / Wolfsbarsch 400/600 gr. mit Polenta

Orata / Branzino al forno con pomodorino ciliegino, patate, olive € 26,00

Baked seabass / baked sea bass with tomatoes, potatoes, olives
Gebackene Goldbrasse / gebackener Wolfsbarsch mit Tomaten, Kartoffeln und Oliven

Fritto misto con polenta* € 21,50

*Mixed fried with polenta**
Verschiedene frittierte Fischarten mit Polenta*

Fritto di calamari con polenta* € 19,00

*Fried calamari with polenta**
Frittierter Tintenfisch mit Polenta*

Calamari alla griglia con polenta* € 18,50

*Grilled calamari with polenta**
Tintenfisch vom Grill mit Polenta*

Gamberoni alla griglia con polenta* € 19,00

*Grilled prawns with polenta**
Garnele vom Grill mit Polenta*

Grigliata mista per 2 persone con contorno di verdure grigliate* € 58,00

*Mixed grill for 2 people with a side of grilled vegetables**
Verschiedene Fische vom Grill für 2 Personen mit Gemüse vom Grill*

Pescato del giorno per 2/4 persone (rombo, branzino, san pietro, ricciola, ombrina) a seconda della disponibilità da € 6,00 da € 8,00 all'hg

*Catch of the day for 2/4 people (turbot, sea bass,
san pietro, amberjack, croaker)
depending on availability*

Fang des Tages für 2/4 Personen
(Steinbutt, Wolfsbarsch, San Pietro,
Amberjack, Croaker)
je nach Verfügbarkeit

CONTORNI

SIDE DISHES BEILAGEN

Patatine fritte* € 5,50

French fries Pommes frites**

Insalata mista € 6,00

Mixed salad Gemischter Salat

Verdure grigliate € 7,00

Grilled vegetables
Gemüse vom Grill

Coperto Cover charge Gedeck € 3,30

* prodotti surgelato o congelato - *Frozen products* Kühl- und Tiefkühlprodukte



SECONDI PIATTI

SECOND COURSES ZWEITER GANG

Tagliata di manzo, rucola, scaglie di grana € 20,50

Cut of beef, rocket salad and Grana cheese flakes

Rinderfilet, Rucola, Parmesanflocken

***Cotoletta di Maiale alla Milanese 300 gr. € 13,00**

Pork Cutlet Milanese 300 gr

Wienerschnitzel

***Tagliata di pollo con verdure grigliate € 16,50**

**Chicken cut with grilled vegetables*

*Hühnersteak mit gegrilltes Gemüse

Costata di manzo (1.000 / 1.200 g. circa) con verdure grigliate € 6,50 all'hg.

Rib of beef (about 1000 / 1200 g) with grilled vegetables

Rinderrippe (ca. 1000 / 1200 g) mit gegrilltes Gemüse

Nodino di vitello (500 / 700 g. circa) con verdure grigliate € 6,50 all'hg.

Veal knuckle (about 500 / 700 g) with grilled vegetables

Kalbsknoten (ca. 500 / 700g) mit gegrilltes Gemüse

Ribs di maialino iberico cotte a bassa temperatura con patate grigliate € 16,80

Iberian pork ribs cooked at low temperature with grilled potatoes

Bei niedriger Temperatur gegarte iberische Schweinerippchen mit Grillkartoffeln

Piatto Vegetariano € 16,50 (formaggio Dobbiacco DOP alla piastra con verdure grigliate)

Vegetarian dish (hot cheese with grilled vegetables)

“Dobbiacco DOP“ Käse vom Grill mit gegrilltes Gemüse

Coperto Cover charge Gedeck € 3,30

* prodotti surgelato o congelato - *Frozen products * Kühl- und Tiefkühlprodukte

INSALATONE

SALAD GROSSE SALATELLER

Sfiziosa € 14,50

(misticanza, *pollo alla griglia, verdure alla griglia, olive, ciliegine di mozzarella)
*Grilled *chicken with grilled vegetables, olives, mozzarella*

*Gemischter Salat, gegrilltes Hähnchen, gegrilltes Gemüse, Oliven, Mozzarella

Greca € 13,80

(misticanza, pomodoro, cetriolo, olive, cipolla di Tropea, formaggio feta greca)
Mixed salad, tomato, cucumber, olives, Tropea onion, Greek feta cheese

Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Tropea-Zwiebeln, Griechischer Feta-Käse

Delizia € 13,50

(misticanza, pomodoro, carote, tonno, mozzarelline, olive, uova sode)
Misticanza, tomato, carrots, tuna, mozzarelline, olives, boiled eggs

Gemischter Salat, Tomaten, Karotten, Thunfisch, Mozzarellabällchen, Oliven, gekochte Eier

Puglia € 16,00

(misticanza, rucola, pomodoro, burrata pugliese, cetriolo, prosciutto crudo di Suavis 24 mesi)
Misticanza, rocket, tomato, pugliese burrata, cucumber, Suavis raw ham 24 months

Gemischter Salat, Rucola, Tomaten, Burrata aus Apulien, Gurken, Roher Schinken (San Daniele „Suavis“ 24 Monate)

Glamour € 15,50

(misticanza, burrata pugliese, fragole, melone, riduzione di aceto balsamico, olive)
mixed salad, Apulian burrata, strawberries, melon, reduction of balsamic vinegar, olives

Gemischter Salat, Burrata aus Apulien, Erdbeeren, Melone, Reduktion von Balsamico-Essig, Oliven

Ficus € 17,00

(misticanza, prosciutto crudo "Suavis" 24 mesi, salsa tzatziki, fichi)
(mixed salad, raw ham "Suavis" 24 months, tzatziki sauce, figs)

Gemischter Salat, Roher Schinken (San Daniele „Suavis“ 24 Monate), Tzatziki-Soße, Feigen

PANINI

SANDWICHES SANDWICH

Hamburger "Peperoncino &Co." € 15,00

(*Hamburger di fassona, formaggio, cipolla rossa grigliata, pomodoro, lattuga, salsa grill, patate fritte)*
**fassona Hamburger, bread, cheese, grilled red onion, tomato, lettuce, barbecue sauce, *french fries*

*Fassona Burger, Brot, Käse, gegrillte rote Zwiebeln, Tomaten, Salat, Grill-Soße, Pommes Frites

Panino vegetariano € 14,50

(verdure grigliate, formaggio e patate fritte)*

*Vegetarian sandwich (grilled vegetables, cheese) with *french fries*

Vegetarisches Brötchen, gegrilltes Gemüse, Käse, Pommes Frites

Panino dell'artista € 16,00

(insalata, pomodoro, formaggio, cipolla, *hamburger di fassona, pancetta arrotolata al pepe, patate fritte*)
*Sandwich with salad, tomato, cheese, onion, fassona *hamburger, bacon rolled in pepper, french fries*

*Salat, Tomaten, Käse, Zwiebel, Fassona Burger, Speck, Pommes Frites

PANE A VOSTRA SCELTA BREAD OF YOUR CHOICE BROT IHRER WAHL

Pane tradizionale /Pane Integrale

Traditional bread / Wholemeal bread

Traditionelles Brot / Vollkornbrot

Aggiunte: varie da € 1,00 a € 2,00. - Affettati da € 2,00 a € 4,00 - Bufala e pesce da € 3,50 a € 5,00.

Added: various from € 1.00 to € 2.00. - Sliced from € 2.00 to € 4.00 - Buffalo and fish from € 3.50 to € 5.00.

Zusätzlicher Belag: verschiedene von € 1,00 bis € 2,00 – Aufschnitt von € 2,00 bis € 4,00 – Büffelmozzarella und Fisch von € 3,50 bis € 5,00

PIZZE

Margherita (Pomodoro, mozzarella) € 7,80

Tomato, mozzarella

Tomaten, Mozzarella

Prosciutto (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) € 9,80

Tomato, mozzarella, baked ham

Tomaten, Mozzarella, Schinken

Funghi (Pomodoro, mozzarella, funghi) € 9,80

Tomato, mozzarella, mushrooms

Tomaten, Mozzarella, Pilze

Prosciutto & Funghi (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) € 11,00

Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

Capricciosa (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi) € 11,30

Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken

Diavola (Pomodoro, mozzarella, salame piccante Wolf di Sauris) € 9,80

Tomato, mozzarella, spicy salami "Wolf" by Sauris

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami "Wolf" aus Sauris

Milano (Pomodoro, mozzarella, salame dolce Friulano) € 9,80

Tomato, mozzarella, sweet Friulian salami

Tomaten, Mozzarella, süße Salami aus dem Friaul

Tonno (Pomodoro, mozzarella, tonno) € 10,50

Tomato, mozzarella, tuna

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch

Carciofi (Pomodoro, mozzarella, carciofi) € 9,80

Tomato, mozzarella, artichokes

Tomaten, Mozzarella, Artischocken

Peperoni (Pomodoro, mozzarella, peperoni alla griglia) € 9,80

tomato, mozzarella, grilled peppers

Tomaten, Mozzarella, gegrillter Pfeffer

Viennese (Pomodoro, mozzarella, würstel) € 9,80

Tomato, mozzarella, wurstel

Tomaten, Mozzarella, Würstel

Pugliese (Pomodoro, mozzarella, cipolla) € 9,20

Tomato, mozzarella, onion

Tomaten, Mozzarella, Zwiebel

Marinara fresca (Pomodoro, aglio, origano) € 6,80

Tomato, garlic, oregano

Tomaten, Knoblauch, Oregano

Coperto Cover charge Gedeck € 3,30

* prodotti surgelato o congelato - *Frozen products* Kühl- und Tiefkühlprodukte

Aggiunte: varie da € 1,00 a € 2,00. - Affettati da € 2,00 a € 4,00 - Bufala e pesce da € 3,50 a € 5,00.

Added: various from € 1.00 to € 2.00. - Sliced from € 2,00 to € 4,00 - Buffalo and fish from € 3.50 to € 5.00.

Zusätzlicher Belag: verschiedene von € 1,00 bis € 2,00 - Aufschnitt von € 2,00 bis € 4,00 - Büffelmozzarella und Fisch von € 3,50 bis € 5,00

PIZZE

Parmigiana (Pomodoro, mozzarella, melanzane, pomodorini freschi, Grana) € 11,40

Tomato, mozzarella, aubergine, cherry tomatoes, grana cheese

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, frische Tomaten, Parmesan

Bismark (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uova in cottura) € 10,80

Tomato, mozzarella, baked ham, eggs in cooking

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei

Verdure grill (Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate-peperoni, zucchine, melanzane) € 12,50

Tomato, mozzarella, grilled vegetables-peppers, zucchini, eggplant

Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse – Pfeffer, Zucchini, Auberginen

Tonno e cipolla (Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) € 11,50

Tomato, mozzarella, tuna, onion

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

4 Formaggi (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, grana) € 11,50

Tomato, mozzarella, 4 cheeses - mozzarella, gorgonzola, brie, grana

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Parmesan

Calzone (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) € 11,50

Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

4 Stagioni (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive) € 11,80

Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes, olives

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven und shinken

Bufalina (Pomodoro salsa, mozzarella di bufala Campana DOP) € 12,50

Tomato sauce, DOP Campana buffalo mozzarella

Tomaten, Büffelmozzarella „Campana DOP“

Pata Würst (Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte*) € 11,20

Tomato, mozzarella, Würstel, French fries

Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes Frites

Patapizza (Pomodoro, mozzarella, patatine fritte*) € 9,80

*Tomato, mozzarella, French fries**

Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites*

Hawai (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas) € 10,60

Tomato, mozzarella, baked ham, pineapple

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

Siciliana (Pomodoro, olive, capperi, acciughe) € 10,50

Tomato, olives, capers, anchovies

Tomaten, Oliven, Kapern, Sardellen

Speck e Brie con scaglie di Grana

(Pomodoro, mozzarella, speck di Sauris, Brie, Grana) € 12,50

Tomato, mozzarella, speck, Brie cheese, Grana cheese

Tomaten, Mozzarella, Speck aus Sauris, Brie, Parmesan

Coperto Cover charge Gedeck € 3,30

* prodotti surgelato o congelato - *Frozen products * Kühl- und Tiefkühlprodukte



Aggiunte: varie da € 1,00 a € 2,00. - Affettati da € 2,00 a € 4,00 - Bufala e pesce da € 3,50 a € 5,00.

Added: various from € 1.00 to € 2.00. - Sliced from € 2,00 to € 4,00 - Buffalo and fish from € 3.50 to € 5.00.

Zusätzlicher Belag: verschiedene von € 1,00 bis € 2,00 – Aufschnitt von € 2,00 bis € 4,00 – Büffelmozzarella und Fisch von € 3,50 bis € 5,00

PIZZE

Summer 2023 (Pomodoro, olive, mozzarella bufala DOP, pomodoro a fette, basilco) € 14,00

Tomato, olives, buffalo mozzarella DOP, sliced tomato, basil

Tomaten, Oliven, Büffelmozzarella DOP, Tomaten in Scheiben, Basilco

San Daniele (Pomodoro, mozzarella bufala DOP, prosciutto crudo di Suavis 24 mesi) € 15,00

Tomato, buffalo mozzarella DOP, San Daniele ham

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Roher Schinken (San Daniele „Suavis“ 24 Monate)

Trentina (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Speck di Sauris) € 11,70

Tomato, mozzarella, gorgonzola, Speck of Sauris

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck aus Sauris

Nonna Lucia (Pomodoro, mozzarella, funghi, rucola, speck di Sauris) € 12,40

Tomato, mozzarella, mushrooms, rocket salad, speck of Sauris

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Rucola, Speck aus Sauris

Estiva (Pomodoro, mozzarella, pomodorini ciliegini, rucola) € 10,70

Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, and rocket salad

Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola

Dolce Amara (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante Wölf di Sauris, rucola) € 12,20

Tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy salami of Sauris "Wolf", rocket salad

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami „Wolf“ aus Sauris, Rucola

Camilla (Pomodoro, mozzarella, salsiccia friulana, peperoni, patatine fritte) € 12,50

Tomato, mozzarella, sausage, peppers, french fries

Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Pfeffer, Pommes Frites

Exotic friends (Salsa di pomodoro, pomodorini ciliegini, bufala DOP campana, salamino piccante Wölf di Sauris, olive) € 14,50

Tomato sauce, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami of Sauris "Wolf", olives

Tomaten, Kirschtomaten, Büffelmozzarella „Campana DOP“, scharfe Salami „Wolf“ aus Sauris, Oliven

Annesa (Pomodoro, mozzarella, zucchini, Speck di Sauris, Grana) € 12,80

Tomato, mozzarella, zucchini, Speck, Grana cheese

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Speck, Parmesan

Pescatora (Pomodoro, mozzarella, *frutti di mare) € 15,40

Tomato, mozzarella, sea food Tomaten, Mozzarella, *Meeresfrüchte*

Mediterranea (Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, olive, cipolla) € 12,40

Tomato, mozzarella, tuna, capers, olives, onion

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern, Oliven, Zwiebel

Pork (Pomodoro, mozzarella, würstel, salamino Wölf di Sauris, salsiccia e cipolla) € 13,20

Tomato, mozzarella, würstel, Salami of Sauris "Wolf", sausage and onion

Tomaten, Mozzarella, Würstel, Scharfe Salami „Wolf“ aus Sauris, Salsiccia Zwiebel

Jolokia Arrotolata (mozzarella, brie, olive, funghi.

A fine cottura: prosciutto crudo Suavis 24 m., pomodorini, rucola) € 15,00

Rolled with mozzarella, brie, olives, porcini mushrooms and at end of cooking:

raw ham, cherry tomatoes, rocket salad Gerollte Pizza, Mozzarella, Brie, Oliven, Pilze.

Am Ende: Roher Schinken aus Suavis (24 Monate), Kirschtomaten, Rucola

Napoli (Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) € 10,20

Tomato, mozzarella, anchovies, oregano Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Origan

Ghiotta (Mozzarella, cime di rapa, scamorza affumicata, salsiccia friulana) € 13,40

Mozzarella, turnip greens, Smoked scamorza cheese, sausage)

PIZZE GOURMET

Genova (Pesto genovese, mozzarella, code di mazzancolle*, pomodoro confit giallo) € 17,00

"Focaccia" bread with cherry genovese pesto, mozzarella, shrimptail and yellow confit tomatoes*

Pizzabrot mit Genueser Pesto, Mozzarella, Garnelenschwänze, gelbe Confit-Tomaten

Norway (Mozzarella, salmone norvegese marinato all'aneto, stracciatella di burrata, melograno e rucola) € 20,00

"Focaccia" bread with mozzarella, Norwegian salmon marinated in dill, burrata stracciatella, pomegranate and rocket

Pizzabrot mit Mozzarella, Marinierter norwegischer Lachs in Dill, Burrata-Stracciatella, Granatapfel und Rucola

Valencia (Mozzarella, burrata pugliese, alici del Cantabrico, fichi freschi) € 18,80

"Focaccia" mozzarella, Apulian burrata, Cantabrian anchovies, fresh figs

Pizzabrot mit Mozzarella, Burrata aus Apulien, Sardellen aus Kantabrien, frische Feigen

Firenze (Mozz., granella di pistacchi, pancetta affumicata croccante veneta, melanzane, burrata pugliese DOP) € 17,40

Mozzarella, chopped pistachios, Venetian smoked crispy bacon, aubergines, Apulian burrata DOP

Mozzarella, gehackte Pistazien, knuspriger venezianischer geräucherter Speck, Auberginen, Burrata aus Apulien DOP

Thierry (Mozzarella, mozzarella di bufala campana DOP, uovo, tartufo nero estivo) € 20,00

Mozzarella, buffalo mozzarella from Campania DOP, egg, black summer truffle

Mozzarella, Büffelmozzarella, "Campana DOP", Ei, schwarzer Sommertrüffel

Barcelò (Mozzarella, pomodoro confit giallo, mozzarella di bufala, pancetta arrotolata pepata, polvere di limone) € 17,00

Mozzarella, yellow confit tomato, buffalo mozzarella, peppered rolled bacon, lemon powder

Mozzarella, gelbe Confit-Tomate, Büffelmozzarella, gepfeffertes gerolltes Speck, Zitronenpulver

Coperto Cover charge Gedeck € 3,30

* prodotti surgelato o congelato - *Frozen products * Kühl- und Tiefkühlprodukte



MENU BABY

KIDS MENU KINDER MENU

Pennette al pomodoro baby € 6,50

Pennette (little type of Italian pasta) with tomato sauce
Pennette mit Tomatensoße

Pennette al ragù baby € 7,50

Pennette with Bolognese Sauce
Pennette mit Fleischsoße

Tortellini panna e prosciutto baby € 8,00

Tortellini with cream and baked ham
Tortellini mit Sahne und Schinken

***Cordon Bleu al prosciutto cotto e formaggio con patatine fritte € 9,00**

**Cordon Bleu made with baked ham and cheese, with french fries*
*Cordon Bleu mit Schinken und Käse mit Pommes Frites

Pizza Margherita baby € 6,50

Pizza Margherita (tomato, mozzarella)
Tomaten, Mozzarella

Pizza Mickey Mouse € 8,00

(pomodoro, mozzarella, würstel, patatine)
Pizza Mickey Mouse (tomato, mozzarella, würstel, french fries)
Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes Frites

***Nuggets di pollo con patatine fritte € 8,50**

**Chicken nuggets with french frie*
*Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Würstel alla griglia con patatine fritte € 8,50

Grilled Würstel with french frie
Gegrillte Wurst mit Pommes Frites

Coperto Cover charge Gedeck € 3,30

* prodotti surgelato o congelato - *Frozen products* Kühl- und Tiefkühlprodukte



BIRRA

BEER BIER

Birra piccola Malteus cl.200 .. € 3,20

Small beer
Kleines Bier

Birra grande Malteus cl.400 .. € 5,90

Large beer
Grosses Bier

Birra Franziskaner cl.300 ... € 4,50

Birra Franziskaner cl.500 ... € 6,80

Franziskaner beer
Franziskaner

Radler piccola € 3,20

Small Radler
Kleine Radler

Radler grande € 5,90

Large Radler
Große Radler

BIBITE

DRINK GETRAENKE

Bibite piccole € 2,90

Small drinks
Kleines Getränk

Bibita grande € 5,50

Large Drink
Großes Getränk

Bibita bottiglie cl. 330 € 3,70

Drink bottles
Softdrinkflasche

Spezi piccola € 2,90

Small Spezi
Kleiner Spezi

Spezi grande € 5,50

Large Spezi
Großer Spezi



Succo di mela piccolo ... € 2,70

Small apple juice
Kleiner Apfelsaft

Succo di mela grande ... € 5,20

Large apple juice
Großer Apfelsaft

Succo di arancia piccolo € 2,70

Small orange juice
Kleiner Orangensaft

Succo di arancia grande € 5,20

Large orange juice
Großer Orangensaft

Bottiglie acqua 3/4 lt € 3,60

Water bottles
Flasche Wasser

Vino bianco/rosso

White / red wine

Wein Weiß / Rot

1/4 lt € 4,80

1/2 lt € 8,50

1 lt € 14,00

Lambrusco

1/4 lt € 4,50

1/2 lt € 8,00

1lt € 13,00

Frizzantino bianco

White sparkling wine

Sekt Weiß

1/4 lt € 5,50

1/2 lt € 9,80

1lt € 16,00

CAFFETERIA & BAR

CAFETERIA AND BAR CAFETERIA UND BAR

Amari da € 3,50 a € 6,00

Amari
Magenbitter

Grappe da € 3,50 a € 8,00

"grappa"
Schnaps

Whisky - Rum da € 4,50 a € 10,00

Whisky - Rum
Whisky - Rum

Caffè espresso € 2,00

Espresso coffee
Espresso

Caffè decaffeinato € 2,00

Decaffeinated coffee
Entkoffeinierter Kaffee

Caffè d'orzo € 2,00

Barley coffee
Malzkaffee

Caffè corretto € 3,30

Correct coffee
Kaffee korrigiert

Latte macchiato € 3,50

Spotted milk
Milchkaffee

Cappuccino € 3,00

Cappuccino
Cappuccino

The caldo € 2,80

The warm
Tee (heiß)



Calice Prosecco	3,50€
Calice Bianco/Rosso	3,00€
Spritz Aperol	4,50€
Spritz Campari	4,50€
Spritz Veneziano (select)	4,50€
Spritz Hugo	5,00€
Aperol Sour	5,00€
Americano "Peperoncino&co."	7,50€
<small>(Bitter, vermouth, soda, peperoncino in fili")</small>	
Pimm's Ginger Ale	8,50€
<small>(Pimm's, ginger Ale, frutta a pezzi: cetriolo, fragole, mela, menta, ciliegia, arancia, lime)</small>	
Dry Martini	6,00€
Margarita	7,50€
Mai Tai	7,50€
Moscow Mule	7,00€
Mojito	8,00€
Mojito analcolico alla fragola	7,50€
Gin Tonic	da 7,00€ a 16,00€
<small>Hendrick's - Mare - Amuerte - Monkey - Bobby's - Emporia - Tanqueray - Malfi</small>	
Gin fizz	8,00€
Analcolico & Co.	5,00€
<small>Purea di fragola, succo d'ananas, succo d'arancia Sour</small>	
Tequila Sunrise	7,00€
Rossini	6,00€

COCKTAIL

Seguici Follow us Folge uns



CARTA DEI VINI

WINE LIST WEINKARTE

I CLIVI Corno di Rosazzo (UD)	
“Verso” Pinot Grigio IGT	€ 18,50
“Bestieute” Chardonnay IGT	€ 18,50
“Scric” Bianco da uve Friulano IGT	€ 18,50
JACUSS Montina (UD)	
Sauvignon Colli Orientali	€ 22,00
Pinot Bianco Colli Orientali	€ 22,00
IVAN VOGRIC San Floriano del Collio (UD)	
Malvasia DOC Collio	€ 20,00
TOROS Cormons (GO)	
Pinot Bianco DOC Collio	€ 38,00
Pinot Grigio DOC Collio	€ 38,00
BLASON Gradisca d'Isonzo (GO)	
Bianco Bruma	€ 26,00
GIGANTE Corno di Rosazzo (UD)	
Friulano	€ 30,00
Sauvignon	€ 31,00
TRUANT San Daniele del Friuli (UD)	
Blue Diamond Extra Dry	€ 20,00
Chardonnay 616 Brut	€ 22,00
Rosè Extra Dry	€ 22,00
Friulano del Friuli (vino bianco)	€ 18,00
CANTINA DEGANUTTI Prepotto (UD)	
Ribolla Gialla Spumante Brut	€ 22,00
Ribolla Gialla Ferma	€ 20,00
BORGO CONVENTI Farra D'Isonzo (GO)	
Pinot Grigio Isonzo del Friuli DOC	€ 18,00
Pinot Grigio Ramato Collio DOC	€ 26,00
Schioppettino Venezia Giulia IGT (vino rosso)	€ 35,00
Sauvignon Collio DOC	€ 28,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

i Clivi



TOROS
VIGNE E VINI DEL COLLIO

Blason
wines

Gigante
Wine & Welcome in Friuli



BORGO CONVENTI



CARTA DEI VINI

WINE LIST WEINKARTE



VENETO

VILLA SANDI Crocetta del Montello (TV)

Opere Metodo Classico dosaggio zero Brut Biodiversity ... € 24,00

Opere – Metodo Classico Brut € 24,00

Ribolla Gialla Brut € 18,00



BARICHEL Valdobbiadene (TV)

Valdobbiadene DOCG Extra Dry € 23,00

Bianco Frizzante con "Fondo" € 24,00



ORNELLA BELLIA Pramaggiore (VE)

Pinot Grigio Ramato Venezia DOC € 17,00

Chardonnay Venezia DOC € 17,00

Traminer Aromatico TreVenezie DOC € 17,00

Cabernet Franc (vino rosso) € 17,00

Merlot Venezia DOC (vino rosso) € 17,00

Rosè Pinot Grigio Rosato € 17,00



DRUSIAN Valdobbiadene (TV)

Prosecco DOCG Brut € 21,00

Prosecco DOCG Extra Brut "30 Raccolti" € 23,00

Prosecco DOCG Extra Dry € 21,00



TRENTINO ALTO ADIGE

ENDRIZZI Trento (TN)

Gewürztraminer DOC € 25,00

Müller Thurgau DOC € 24,00



VALENTINI DI WEINFELD Nogaredo (TN)

Trento DOC Brut € 32,00

Trento DOC Rosè € 35,00



PIEMONTE

LA PIOTTA "OLTREPÒ PAVESE" Montalto Pavese (PV)

"Talento" Pinot Nero DOCG Metodo Classico € 38,00

"Nature" Pinot Nero DOC Metodo Classico € 23,00



MARCHESI DI BAROLO Barolo (CN)

"Bric Amel" Langhe Bianco DOC € 21,00

"Bric Amel" Langhe Nebbiolo DOC (vino rosso) € 24,00

"Zagara" Moscato D'Asti DOCG € 24,00

Barolo DOCG (vino rosso) € 75,00





TOSCANA

CARTA DEI VINI

WINE LIST WEINKARTE

RUFFINO POGGIO CASCIANO Bagno Aripoli (FI)

"Acqua di Venus" Cuvee 100% Pinot Nero	€ 34,00
Chianti "1877" DOCG (vino rosso)	€ 22,00
"Serelle" Vin Santo del Chianti 0.375 ml	€ 26,00
"Azziano" Chianti Classico DOCG 0.375 ml (vino rosso)	€ 15,00
"Lodola Nuova" Nobile di Monte Pulciano 0.375 ml	€ 18,00

(vino rosso)



LOMBARDIA

CASTELLO DI GUSSAGO Franciacorta (BS)

NobleNoir Extra Brut Bio 100% Pinot Nero (vino rosso)	€ 33,00
Anima Pura Pas Dose Millesimato Bio	€ 36,00
1800 Brut Nature Millesimato Bio	€ 33,00



SICILIA

GORGI TONDI Mazara del Vallo (TP)

Maremeo Blend Bianco	€ 20,00
Midor Catarrato	€ 20,00
Spassoso Blend (vino rosso)	€ 21,00
Malvasia Liquoroso	€ 20,00



CALIFORNIA

UNSHACKLED Paramount

Blend Uve Rosse (vino rosso)	€ 33,00
Sauvignon Blanc	€ 33,00



FRANCIA

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

Grand Cru Extra Dry Brut Millésimé	€ 75,00
Grand Cru Blanc De Pinot Noir Brut	€ 85,00
Grand Cru Rosé Brut	€ 88,00



CHAMPAGNE DON PERIGNON

Plenitude 2 Vintage 2004	€ 650,00
--------------------------------	----------



NUOVA ZELANDA

KIM CRAWFORD Marlborough

Sauvignon Blanc	€ 30,00
-----------------------	---------



PEPERONCINO & CO.

RISTORANTE  PIZZERIA

LIGNANO SABBIA DORO (UD) info e prenotazioni 334 5200942

