

# PEPERONCINO & CO.

RISTORANTE  PIZZERIA

MENU  
SUMMER  
2026



# ANTIALLERGENI

## ANTIALLERGEN BREAD ANTIALLERGENI

**Caro ospite se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sui nostri piatti. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.**

**La Dir. CE n. 2007/68 individua come allergeniche le seguenti sostanze:**

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, inclusi i loro prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti derivati di tutte le specie di animali ovipari;
4. Pesce e prodotti a base di pesce tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. soia e prodotti a base di soia tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-Alfa naturale, tocoferolo acetato D-Alfa naturale, tocoferolo succinato D-Alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli Esteri a base di soia, estratto di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio, tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche, lattitolo;
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, inclusi i loro prodotti derivati tranne: frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10/mg/kg o 10/mg/l espressi come SO<sub>2</sub>;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Rientrano nel campo di applicazione della normativa anche i prodotti derivati da queste sostanze quali, ad esempio, il lisozima prodotto dalle uova ed utilizzato come additivo del vino, la gelatina di pesce impiegata come supporto per la preparazione di vitamine o di carotenoidi, le caseine e via dicendo (per l'elenco completo di tali prodotti si rimanda alla lettura dell'allegato I, sezione IV del Reg. UE. n° 1169/2011).

*Per dubbi rivolgersi al personale.*



Prodotto da farine 100 %  
provenienti dal Friuli Venezia Giulia  
Produced from 100% flour  
coming from Friuli Venezia Giulia  
Hergestellt aus 100 % Mehl  
kommt aus Friaul-Julisch Venetien



# COCKTAIL



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€
Pimm's Ginger Ale	8,50€
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€
Hendrick's - Mare - Amuerte - Monkey - Bobby's - Emporia - Tanqueray - Malfi	
Gin fizz	8,00€
Analcolico & Co.	5,00€
Purea di fragola, succo d'ananas, succo d'arancia Sour	
Tequila Sunrise	7,00€



# BIANCHI

## WHITE WINES WEISSWEINE

ORNELLA BELLIA Pramaggiore (VE)	
Pinot Grigio Ramato Venezia DOC .....	€ 19,00
Chardonnay Venezia DOC .....	€ 19,00
Traminer Aromatico TreVenezie DOC .....	€ 19,00
Rosè IGT .....	€ 19,00

ANTONUTTI Colloredo di Prato (UD)	
Ribolla Gialla Ferma DOC .....	€ 21,00
Friulano DOC .....	€ 21,00
Pinot Grigio Ramato DOC .....	€ 21,00
Pinot Grigio DOC .....	€ 21,00
“Bertrando” bianco DOC Friuli .....	€ 23,00
(uvaggio; Sauvignon, Friulano, Chardonnay)	

VENICA Dolegna del Collio (GO)	
Ronco Del Cerò Sauvignon DOC Collio .....	€ 48,00
Primarûl Friulano DOC Collio .....	€ 38,00
Petris Malvasia DOC Collio .....	€ 38,00

ORESTIADI Nuova Gibellina (TP)	
“Nissim” Grillo Sicilia DOC .....	€ 24,00
“Kemar” Catarrato Sicilia DOC .....	€ 24,00

MARCHESI DI BAROLO Barolo (CN)	
Gavi di Gavi Cortese DOCG .....	€ 30,00
Bric Amel Langhe Sauvignon DOC .....	€ 22,00

STANIG Prepotto (UD)	
Malvasia DOC Friuli Colli Orientali .....	€ 23,00
Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali .....	€ 24,00

JACUSS Montina (UD)	
Sauvignon Colli Orientali .....	€ 25,00
Pinot Bianco Colli Orientali .....	€ 26,00

TENUTE DI CART “DRUSIAN “ Feltre (BL)	
Pinot Bianco IGT .....	€ 25,00

TENIMENTI DEL SANGRO Chieti (CH)	
Cerasuolo d’Abruzzo DOC Rosè .....	€ 16,00
Passerina d’Abruzzo IGT .....	€ 16,00



  
**ORNELLA BELLIA**  
VENEZIA WINES  
*la Forza della Famiglia.*

  
**antonutti**  
Vini dal 1921

**VENICA&VENICA**

  
TENUTE ORESTIADI  
GIBELLINA

  
MARCHESI DI BAROLO  
*Antiche Cantine in Barolo*



**Jacuss**  
Friuli Colli Orientali

  
· DRUSIAN ·

**SAN  
GRO**  
CANTINA



## ROSSI

### RED WINES ROTWEINE

MARCHESI DI BAROLO Barolo (CN)  
"Bric Amel" Langhe Nebbiolo DOC ..... € 25,00  
(uvaggio; 95% Nebbiolo, 15% Barbera)

ORNELLA BELLIA Pramaggiore (VE)  
Cabernet "Carmenere" ..... € 19,00  
Merlot Venezia DOC ..... € 19,00

ANTONUTTI Colloredo di Prato (UD)  
Poppone (80% Merlot passito, 20% Pignolo) ..... € 32,00  
Pinot Nero DOC Friuli Grave Riserva ..... € 32,00

TRUANT San Daniele del Friuli (UD)  
Merlot DOC ..... € 19,50

TENUTE DI CART "DRUSIAN" Feltre (BL)  
Pinot Nero IGT ..... € 30,00

# LE BOLLICINE

## SPARKLING WINES SCHAUMWEINE

TRUANT San Daniele del Friuli (UD)	
Blue Diamond Extra DRY .....	€ 22,00
616 Chardonnay Brut .....	€ 23,50
Rosè Extra DRY .....	€ 23,00
Ribolla Gialla Spumantizzata .....	€ 24,00
Metodo Classico .....	€ 34,00
CANTINA DEGANUTTI Prepotto (UD)	
Ribolla Gialla Spumante Brut .....	€ 25,00
DRUSIAN Valdobbiadene (TV)	
Prosecco DOC Gujot Extra DRY .....	€ 18,00
Prosecco DOC Gujot Brut .....	€ 18,00
Prosecco DOCG Brut .....	€ 22,00
Prosecco DOCG Extra Brut "30 raccolti" .....	€ 25,00
Prosecco DOCG Extra DRY .....	€ 22,00
BORGO MOLINO Roncadelle di Ormelle (TV)	
"Motivo" Asolo Prosecco DOCG Millesimato .....	€ 19,00
COLLAVINI Como di Rosazzo (UD)	
Ribolla Gialla Millésimé .....	€ 46,00
ALTEMASI TRENTO DOC Ravina (TN)	
Metodo Classico Millesimato BRUT .....	€ 43,00
CANTINA PITTARO Codroipo (UD)	
Metodo Classico ARGENTO .....	€ 26,00
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA Erbusco (BS)	
Franciacorta DOC EXTRA Brut Cuvee Prestige .....	€ 65,00



# PER INCOMINCIARE

## TO START VORSPEISEN

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

*Classic 'Schiacciatina' flatbread with olive oil*  
Klassisches Schiacciatina-Fladenbrot mit Olivenöl

Schiacciatina prosciutto crudo San Daniele "Suavis" € 11,50

*'Schiacciatina' flatbread with San Daniele 'Suavis' prosciutto*  
Schiacciatina-Fladenbrot mit San-Daniele-Schinken 'Suavis')

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

*'Schiacciatina' flatbread with San Daniele 'Suavis' prosciutto and Apulian burrata*  
Schiacciatina-Fladenbrot mit San-Daniele-Schinken 'Suavis' und apulischer Burrata

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

*San Daniele 'Suavis' prosciutto with melon*  
San-Daniele-Schinken 'Suavis' mit Melone

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

*Caprese with Campania DOP buffalo mozzarella, tomatoes, and San Daniele 'Suavis' prosciutto*  
Caprese mit DOP-Büffelmozzarella aus Kampanien, Tomaten und San-Daniele-Schinken 'Suavis'

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

*Caprese with Apulian burrata, San Daniele 'Suavis' prosciutto, and sun-dried tomatoes*  
Caprese mit apulischer Burrata, San-Daniele-Schinken 'Suavis' und getrockneten Tomaten

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

*San Daniele 'Suavis' prosciutto (24 months aged) with fresh figs and Apulian burrata*  
San-Daniele-Schinken 'Suavis' (24 Monate gereift) mit frischen Feigen und apulischer Burrata

Carpaccio di manzo affumicato, insalata riccia, burrata, crema di peperone crusco di Senise, crostone di pane € 18,50

*Smoked beef carpaccio, curly endive salad, burrata cheese, Senise 'crusco' pepper cream, and toasted bread crust*  
Geräuchertes Rinder-Carpaccio, Friséesalat, Burrata, Creme von Senise 'crusco' Paprika und geröstetes Brot

Coperto Cover charge Gedeck € 3,50

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

# ANTIPASTI DI PESCE

## SEAFOOD APPETIZERS FISCH VORSPEISEN

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

*Peperoncino & Co. mixed hot and cold seafood platter for two\**

Peperoncino & Co. gemischte warme und kalte Fischplatte für zwei Personen\*

Sautè di cozze al pomodoro con crostoni di pane € 15,50

*Sautéed mussels in tomato sauce with crispy bread croutons* Gedünstete Miesmuscheln in Tomatensauce mit knusprigen Brotcroûtons

Sautè di cozze alla marinara in bianco con crostini di pane € 15,50

*Sautéed mussels in white wine sauce with crispy bread croutons*

Gedünstete Miesmuscheln in Weißweinsauce mit knusprigen Brotcroûtons

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

*Tuna tartare with avocado, lime, and fresh mint* Thunfischtatar mit Avocado, Limette und frischer Minze

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

*Cold seafood appetizer with octopus, cuttlefish, and king prawns\**

Kalte Meeresfrüchte-Vorspeise mit Oktopus, Sepia und Königsgarnelen\*

Capesante e canestrelli gratinati al forno\* € 18,50

*Oven-baked scallops and small scallops au gratin\** Gratinierte gebackene Jakobsmuscheln und kleine Kammuscheln\*

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

*Sicilian red prawn tartare with pink pepper* Tatar von sizilianischen roten Garnelen mit rosa Pfeffer

Carpaccio di trota 'La Regina di San Daniele', insalata riccia, perle di balsamico e crostone di pane € 19,00

*'La Regina di San Daniele' trout carpaccio, curly endive salad, balsamic pearls, and toasted bread crust*

Forellen-Carpaccio 'La Regina di San Daniele', Friséesalat, Balsamico-Perlen und Brot-Croston

Humus di fagioli cannellini, code di mazzancolle\*,  
crema di peperone crusco di Senise, basilico € 18,50

*Cannellini bean hummus, king prawn tails\*, Senise 'crusco' pepper cream, and basil* Hummus aus

Cannellini-Bohnen, Schwanzstücke von Riesengarnelle\*, Creme von Senise 'crusco' Paprika und Basilikum

# PRIMI PESCE

## SEAFOOD FIRST COURSES ERSTE GÄNGE MIT FISCH

Mezzi Paccheri "Pastificio Cocco" al tonno fresco, pomodorini e olive\* € 19,00

*Mezzi paccheri with fresh tuna, cherry tomatoes and olives\**

Mezzi Paccheri mit frischem Thunfisch, Kirschtomaten und Oliven\*

Spaghetti alla chitarra "Pastificio Cocco" con calamaretti, polvere di limone e bottarga di muggine\* € 20,50

*Spaghetti alla chitarra with baby squid, lemon powder, and mullet bottarga\**

Spaghetti alla Chitarra mit kleinen Tintenfischen, Zitronenpulver und Meeräschen-Bottarga\*

Spaghetti ai frutti di mare\* € 22,00 *Spaghetti with seafood\** Spaghetti mit Meeresfrüchten\*

Spaghetti alle vongole € 21,00 *Spaghetti with clams* Spaghetti mit Venusmuscheln

Tagliolini gamberi e zucchini\* € 17,00

*Tagliolini with prawns and zucchini\** Tagliolini mit Garnelen und Zucchini\*

Gnocchi al salmone € 16,00 *Gnocchi with salmon* Gnocchi mit Lachs

Maccheroni Peperoncino & Co. gran scogliera serviti in padella\* € 28,00

*Maccheroni Peperoncino & Co. seafood mix served in a pan\**

Maccheroni Peperoncino & Co. mit Meeresfrüchten, in der Pfanne serviert\*

Fusilloni "Pastificio Cocco" alla Capasanta\* € 18,50 *Fusilloni with scallops\**

Fusilloni mit Jakobsmuscheln\*



# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES ERSTE GÄNGE

Penne o spaghetti al ragù € 13,00

*Penne or Spaghetti with traditional meat sauce*  
Penne oder Spaghetti mit traditioneller Fleischsoße

Penne o spaghetti al pomodoro € 10,50

*Penne or Spaghetti with fresh tomato sauce*  
Penne oder Spaghetti mit frischer Tomatensoße

Gnocchi al ragù € 14,00

*Gnocchi with traditional meat sauce*  
Gnocchi mit traditioneller Fleischsoße



Gnocchi al pomodoro € 12,00

*Gnocchi with fresh tomato sauce*  
Gnocchi mit frischer Tomatensoße



Gnocchi al pesto genovese € 15,50

*Gnocchi with traditional Genovese pesto*  
Gnocchi mit traditionellem Genueser Pesto



Penne ai quattro formaggi € 13,50

*Penne with four-cheese sauce*  
Penne mit Vier-Käse-Soße

Penne all'arrabbiata € 11,00

*Penne with spicy tomato sauce, parsley, garlic, and chili*  
Penne mit würziger Tomatensoße, Petersilie, Knoblauch und Chili

Fusilloni "Pastificio Cocco" ai pomodorini gialli  
confit, pesto di pistacchio e burrata € 19,50

*Fusilloni with confit yellow cherry tomatoes,  
pistachio pesto, and burrata*  
Fusilloni mit konfierten gelben Kirschtomaten,  
Pistazienpesto und Burrata

Spaghetti aglio, olio e peperoncino € 12,00

*Spaghetti with garlic, olive oil, and chili*  
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Spaghetti alla carbonara € 15,50

*Spaghetti with egg, pecorino cheese, and guanciale*  
Spaghetti mit Ei, Pecorino-Käse und Guanciale

Lasagna al forno € 15,00

*Oven-baked traditional lasagna*  
Traditionelle gebackene Lasagne

Tortellini panna e prosciutto € 13,00

*Tortellini with cream and cooked ham*  
Tortellini mit Sahne und gekochtem Schinken



Tagliolini al prosciutto crudo  
di San Daniele e rucola € 17,50

*Tagliolini with San Daniele ham and arugula*  
Tagliolini mit San-Daniele-Schinken und Rucola



Caserecci 'Pastificio Cocco' con cime di rapa  
condite e salsiccia nostrana € 18,50

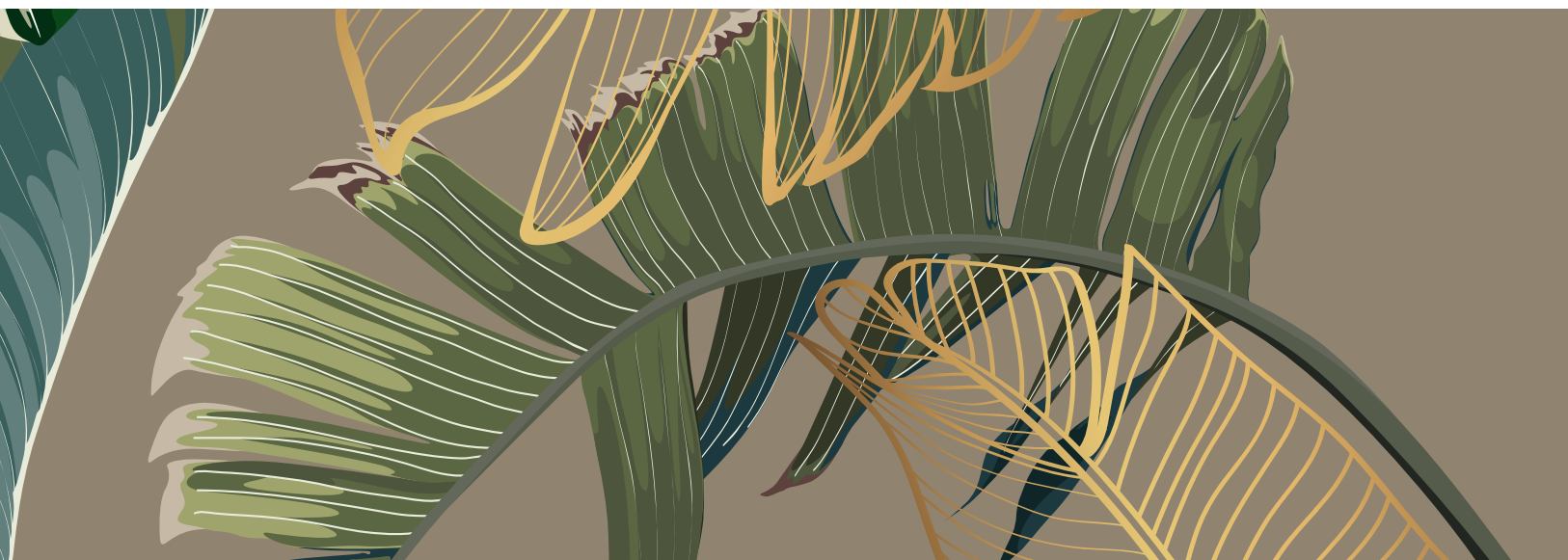
*'Pastificio Cocco' Caserecci pasta with seasoned  
turnip greens and local sausage*

Caserecci-Nudeln 'Pastificio Cocco' mit gewürztem  
Stängelkohl und hausgemachter Wurst



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 € 3,50





## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES HAUPTGERICHTE

Tagliata di manzo, rucola, scaglie di grana € 22,00

*Sliced beef with rocket salad and Grana cheese flakes*

Rinderfilet mit Rucola und Grana-Käseflocken

\*Cotoletta di Maiale alla Milanese 300 gr. € 13,50

*\*Milanese-style pork cutlet (300g)*

\*Schweineschnitzel Mailänder Art (300g)

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

*\*Sliced chicken with grilled vegetables*

\*Hühnerbrust mit gegrilltem Gemüse

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

*Beef rib (approx. 1000 / 1200g) with grilled vegetables*

Rinderkotelett (ca. 1000 / 1200g) mit gegrilltem Gemüse

Ribs di maialino friulano in BBQ, cotte a bassa temperatura con patate grigliate € 19,50

*Friulian pork ribs in BBQ sauce, slow-cooked at low temperature, served with grilled potatoes*

Schweinerippchen aus Friaul in BBQ-Sauce, niedertemperaturgeart, serviert mit Grillkartoffeln

Piatto Vegetariano € 16,50

(formaggio Dobbiacco DOP alla piastra con verdure grigliate)


*Vegetarian dish (grilled 'Dobbiacco DOP' cheese with grilled vegetables)*

Vegetarisches Gericht (gegrillter 'Dobbiacco DOP' Käse mit gegrilltem Gemüse)

Coperto *Cover charge* Gedeck € 3,50

\* prodotti surgelato o congelato

\*Frozen products \* Kühl- und Tiefkühlprodukte



## SECONDI DI PESCE

### SEAFOOD MAIN COURSES FISCH-HAUPTGERICHTE

Tentacolo di polipo\* alla griglia su vellutata di datterino giallo e patate viola € 21,50

*Grilled octopus\* tentacle on yellow datterino tomato velouté and purple potatoes*  
Gegrillter Oktopustentakel\* auf gelber Datterino-Tomatenvelouté und violetten Kartoffeln

Tagliata di Tonno con pistacchio e salsa Guacamole € 21,50

*Grilled Sea Bream or Sea Bass (400/600g) with polenta*  
Thunfischsteak mit Pistazienkruste und Guacamole-Sauce

Orata / Branzino alla griglia 400/600 gr. con polenta € 23,00

*Grilled Sea Bream / Sea Bass 400/600 gr. with polenta*  
Gebackene Dorade / Gebackener Wolfsbarsch (400/600g) mit Polenta

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

*Baked sea bream or Sea Bass with cherry tomatoes, potatoes, and olives*  
Gebackene Dorade / Gebackener Wolfsbarsch mit Kirschtomaten, Kartoffeln und Oliven

Fritto misto con polenta\* € 23,00

*Mixed fried seafood with polenta\**  
Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Polenta\*

Fritto di calamari con polenta\* € 19,50

*Fried calamari with polenta\**  
Frittierte Calamari mit Polenta\*

Calamari alla griglia con polenta\* € 19,50

*Grilled calamari with polenta\**  
Gegrillte Calamari mit Polenta\*

Gamberoni alla griglia con polenta\* € 19,00

*Grilled king prawns with polenta\**  
Gegrillte Riesengarnelen 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

*Mixed seafood grill for 2 with grilled vegetables\**  
Gemischte Fischgrillplatte für 2 Personen mit gegrilltem Gemüse\*

Sogliola alla griglia con patate grigliate\* (250 / 300 gr.) € 26,00

*Grilled sole with grilled potatoes\* (250/300 g)*  
Gegrillte Seezunge mit gegrillten Kartoffeln\* (250/300 g)

## 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 Gegrilltes Gemüse*

Coperto Cover charge Gedeck € 3,50

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

# INSALATONE

## SALAD GROSSE SALATELLER

### Sfiziosa € 15,00

(misticanza, \*pollo alla griglia, verdure alla griglia, olive, ciliegine di mozzarella)

*Mixed salad, grilled \*chicken, grilled vegetables, olives, mozzarella*

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

### Greca € 14,50

(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 € 14,50

(misticanza, pomodoro, carote, tonno, mozzarelline, olive, uova sode)

*Mixed salad, tomato, carrots, tuna, mozzarelline, olives, boiled eggs*

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

### Puglia € 16,50

(misticanza, rucola, pomodoro, burrata pugliese, cetriolo, prosciutto crudo di Suavis 24 mesi)

*Mixed salad, 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 € 16,00

(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 € 17,50

(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." € 16,50

(\*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 € 15,00

(verdure grigliate, formaggio e patate fritte)\*

*Grilled vegetables, cheese with \*french fries*

Gegrilltes Gemüse, Käse, Pommes Frites

### Panino dell'artista € 17,00

(insalata, pomodoro, formaggio, cipolla, \*hamburger di fassona, pancetta arrotolata al pepe, patate fritte\*)

*Salad, tomato, cheese, onion, \*fassona hamburger, peppered bacon, French fries\**

Salat, Tomaten, Käse, Zwiebel, \*Fassona-Hamburger, Pfefferspeck, Pommes Frites\*



# MENU BABY

## KIDS' MENU KKINDERKARTE

Pennette al pomodoro baby € 7,50

*Pennette (small tube-shaped pasta) with tomato sauce*  
Pennette (kleine Röhrennudeln) mit Tomatensoße

Pennette al ragù baby € 9,00

*Pennette with Bolognese sauce*  
Pennette mit Bolognese-Soße

Tortellini panna e prosciutto baby € 9,50

*Tortellini with cream and ham*  
Tortellini mit Sahne und Schinken

\*Cordon Bleu al prosciutto cotto e formaggio con patatine fritte € 9,50

*\*Cordon Bleu with cooked ham and cheese, served with French fries*  
\*Cordon Bleu mit gekochtem Schinken und Käse, serviert mit Pommes Frites

Pizza Margherita baby € 7,30

*Pizza Margherita (tomato, mozzarella)*  
Pizza Margherita (Tomaten, Mozzarella)

Pizza Mickey Mouse € 9,00

(pomodoro, mozzarella, würstel, patatine)  
*Tomato, mozzarella, Frankfurter sausages, French fries*  
Tomaten, Mozzarella, Würstchen, Pommes Frites

\*Nuggets di pollo con patatine fritte € 9,50

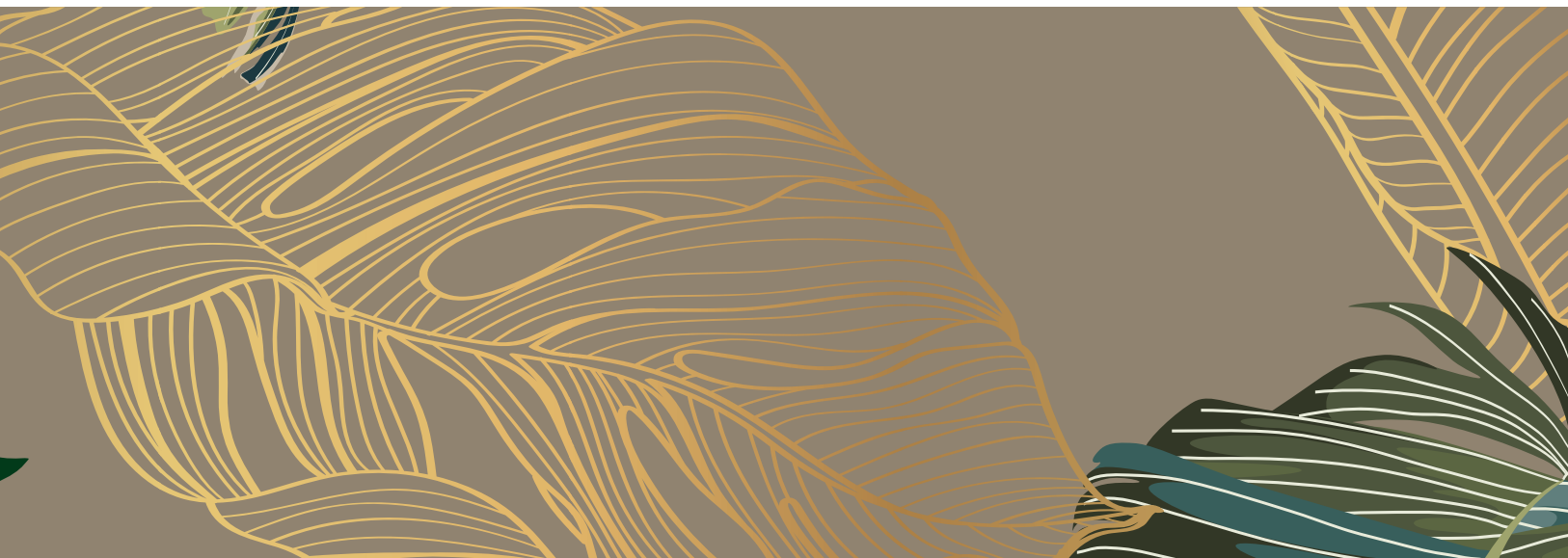
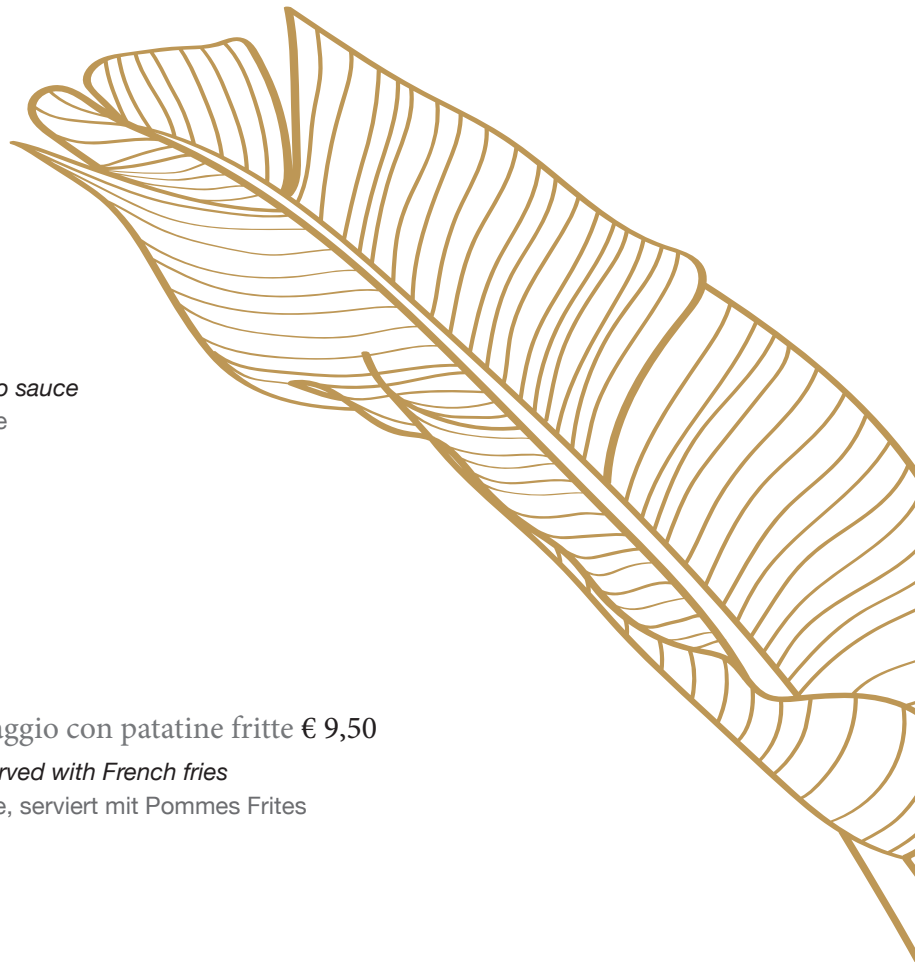
*\*Chicken nuggets with French fries*  
\*Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Würstel alla griglia con patatine fritte € 9,50

*Grilled Frankfurter sausages with French fries*  
Gegrillte Würstchen mit Pommes Frites

Coperto Cover charge Gedeck € 3,50

\* 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

Margherita (Pomodoro, mozzarella) € 8,20

*Tomato, mozzarella*

Tomaten, Mozzarella

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

*Tomato, mozzarella, ham*

Tomaten, Mozzarella, Schinken

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

*Tomato, mozzarella, mushrooms*

Tomaten, Mozzarella, Pilze

Prosciutto & Funghi (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) € 11,50

*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

Capricciosa (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi) € 11,80

*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes*

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken

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

*Tomato, mozzarella, spicy 'Wolf' salami from Sauris*

Tomaten, Mozzarella, scharfe 'Wolf' Salami aus Sauris

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

*Tomato, mozzarella, sweet Friulian salami*

Tomaten, Mozzarella, süße Salami aus 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, gegrillte Paprika

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

*Tomato, mozzarella, Frankfurter sausage*

Tomaten, Mozzarella, Würstchen

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 € 3,50

\* 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) € 11,60

*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, ham, eggs*

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ei

Verdure grill (Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate-peperoni, zucchine, melanzane) € 13,00

*Tomato, mozzarella, grilled vegetables (peppers, zucchini, aubergine)*

Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen)

Tonno e cipolla (Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) € 12,00

*Tomato, mozzarella, tuna, onion*

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

4 Formaggi (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, grana) € 12,00

*Tomato, mozzarella, gorgonzola, brie, grana*

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Parmesan

Calzone (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) € 12,00

*Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms*

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

4 Stagioni (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive) € 12,30

*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives*

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven

Bufalina (Pomodoro salsa, mozzarella di bufala Campana DOP) € 13,00

*Tomato sauce, DOP Campana buffalo mozzarella*

Tomaten, Büffelmozzarella „Campana DOP“

Pata Würst (Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte\*) € 11,70

*Tomato, mozzarella, Frankfurter sausage, 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) € 10,80

*Tomato, mozzarella, ham, pineapple*

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

Siciliana (Pomodoro, olive, capperi, acciughe) € 11,30

*Tomato, olives, capers, anchovies*

Tomaten, Oliven, Kapern, Sardellen

Speck e Brie con scaglie di Grana

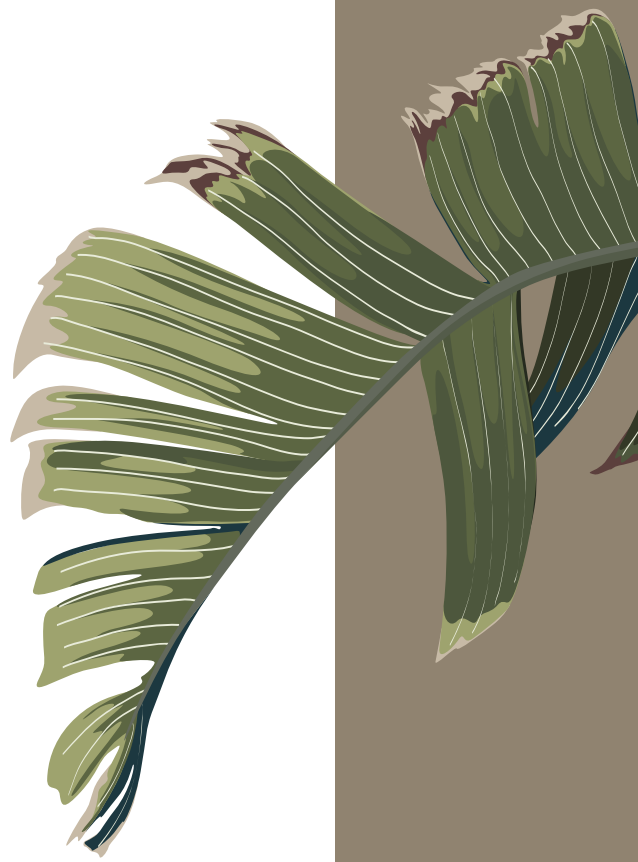
(Pomodoro, mozzarella, speck di Sauris, Brie, Grana) € 13,00

*Tomato, mozzarella, Sauris speck, Brie cheese, Grana cheese*

Tomaten, Mozzarella, Speck aus Sauris, Brie, Parmesan

Coperto Cover charge Gedeck € 3,50

\* 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) € 14,50

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

Tomaten, Oliven, Büffelmozzarella DOP, Tomaten in Scheiben, Basilikum

San Daniele (Pomodoro, mozzarella bufala DOP, prosciutto crudo di Suavis 24 mesi) € 15,50

*Tomato, DOP buffalo mozzarella, 24-month-aged San Daniele ham*

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, 24 Monate gereifter San Daniele Schinken ('Suavis')

Trentina (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Speck di Sauris) € 12,30

*Tomato, mozzarella, gorgonzola, Sauris Speck*

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck aus Sauris

Nonna Lucia (Pomodoro, mozzarella, funghi, rucola, speck di Sauris) € 12,80

*Tomato, mozzarella, mushrooms, rocket salad, Sauris Speck*

Tomaten, Mozzarella, Pilze, Rucola, Speck aus Sauris

Estiva (Pomodoro, mozzarella, pomodorini ciliegini, rucola) € 11,00

*Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, and rocket salad*

Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola

Dolce Amara (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante Wölf di Sauris, rucola) € 12,50

*Tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy 'Wolf' salami from Sauris, arugula*

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe 'Wolf' Salami aus Sauris, Rucola

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

*Tomato, mozzarella, Friulian sausage, peppers, French fries*

Tomaten, Mozzarella, Friulanische Wurst, Paprika, Pommes Frites

Exotic friends (Salsa di pomodoro, pomodorini ciliegini, bufala DOP campana, salamino piccante Wölf di Sauris, olive) € 15,00

*Tomato sauce, cherry tomatoes, Campana DOP buffalo mozzarella, spicy salami 'Wolf' from Sauris, olives*

Tomatensauce, Kirschtomaten, Büffelmozzarella 'Campana DOP', scharfe Salami 'Wolf' aus Sauris, Oliven

Annesa (Pomodoro, mozzarella, zucchini, Speck di Sauris, Grana) € 13,20

*Tomato, mozzarella, zucchini, Sauris speck, Grana cheese*

Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Speck aus Sauris, Parmesan

Pescatora (Pomodoro, mozzarella, \*frutti di mare) € 15,50

*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) € 13,50

*Tomato, mozzarella, Frankfurter sausage, 'Wolf' salami from Sauris, sausage, and onion*

Tomaten, Mozzarella, Würstel, Salami 'Wolf' aus Sauris, Wurst und Zwiebel

Jolokia Arrotoata (mozzarella, brie, olive, funghi.

A fine cottura: prosciutto crudo Suavis 24 m., pomodorini, rucola) € 15,50

*Rolled with mozzarella, brie, olives, mushrooms, and at the end of cooking: raw ham (Suavis 24 months), cherry tomatoes, rocket salad* Gerollte Pizza mit Mozzarella, Brie, Oliven, Pilze. Am Ende: Roher Schinken

(Suavis 24 Monate), Kirschtomaten, Rucola

Napoli (Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) € 10,50

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

Ghiotta (Mozzarella, cime di rapa, scamorza affumicata, salsiccia friulana) € 13,80

*Mozzarella, turnip greens, smoked scamorza, Friulian sausage*

Mozzarella, Stängelkohl, geräucherte Scamorza, Friulanische Wurst

# PIZZE GOURMET

**Regina** (Mozzarella, carpaccio di trota affumicato 'La Regina di San Daniele', stracciatella di burrata, melograno e rucola) € 20,00

*Mozzarella, 'La Regina di San Daniele' smoked trout carpaccio, stracciatella di burrata, pomegranate, and rocket.*  
Mozzarella, geräuchertes Forellen-Carpaccio 'La Regina di San Daniele', Stracciatella di Burrata, Granatapfel, Rucola

**Capri** (Pesto di agrumi, mozzarella di bufala DOP, pomodorini confit gialli, bottarga di muggine) € 17,50

*Citrus pesto, DOP buffalo mozzarella, cherry tomatoes*  
Zitruspesto, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten

**Genova** (Pesto genovese, mozzarella, code di mazzancolle\*, pomodoro confit giallo) € 17,50

*Genovese pesto, mozzarella, shrimp tails\*, yellow confit tomatoes*  
Genueser Pesto, Mozzarella, Garnelenschwänze\*, gelbe Confit-Tomaten

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

*Mozzarella, Apulian burrata, Cantabrian anchovies, fresh figs*  
Mozzarella, Burrata aus Apulien, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, frische Feigen

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

*Mozzarella, chopped pistachios, crispy Venetian smoked 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

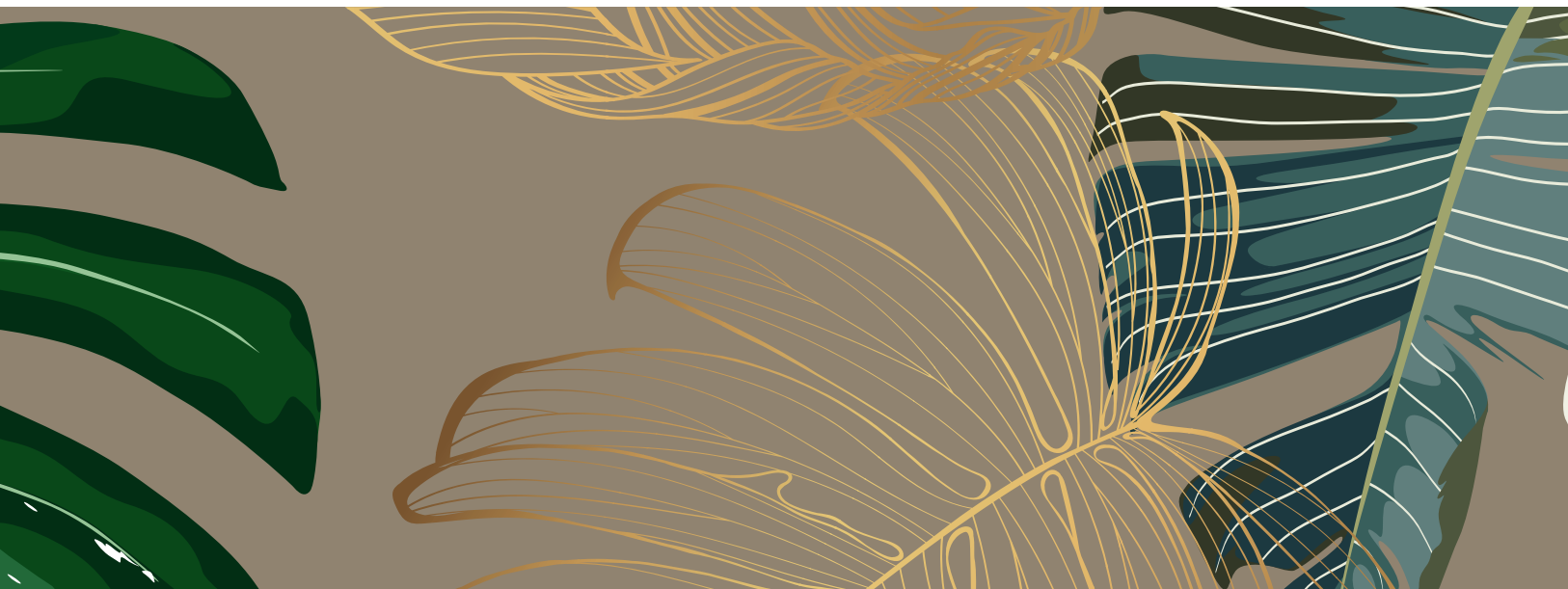
*Mozzarella, Campania DOP buffalo mozzarella, egg, black summer truffle*  
Mozzarella, Büffelmozzarella 'Campana DOP', Ei, schwarzer Sommertrüffel

**Fumè** (Mozzarella di bufala campana DOP, carpaccio di manzo affumicato, yogurt dressing, tartufo nero estivo) € 22,00

*Buffalo Mozzarella from Campania DOP, smoked beef carpaccio, yogurt dressing, and summer black truffle*  
Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, geräuchertes Rinder-Carpaccio, Joghurt-Dressing, sommerlicher schwarzer Trüffel.

Coperto Cover charge Gedeck € 3,50

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



# BIRRA

## BEER BIER

Birra piccola Malteus *cl.200* ----- € 3,50  
*Small beer*  
Kleines Bier

Birra grande Malteus *cl.400* ----- € 6,50  
*Large beer*  
Grosses Bier

Birra Franziskaner *cl.300* ----- € 4,70

Birra Franziskaner *cl.500* ----- € 7,00  
*Franziskaner beer*  
Franziskaner

Radler piccola ----- € 3,50  
*Small Radler*  
Kleine Radler

Radler grande ----- € 6,50  
*Large Radler*  
Große Radler

# BIBITE

## DRINK GETRAENKE

Bibite piccole ----- € 3,00  
*Small drinks*  
Kleines Getränk

Bibita grande ----- € 5,50  
*Large Drink*  
Großes Getränk

Bibita bottiglie *cl. 330* ----- € 3,70  
*Drink bottles*  
Softdrinkflasche

Spezi piccola ----- € 3,00  
*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 ----- € 3,80  
*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



# CAFFETTERIA & 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)

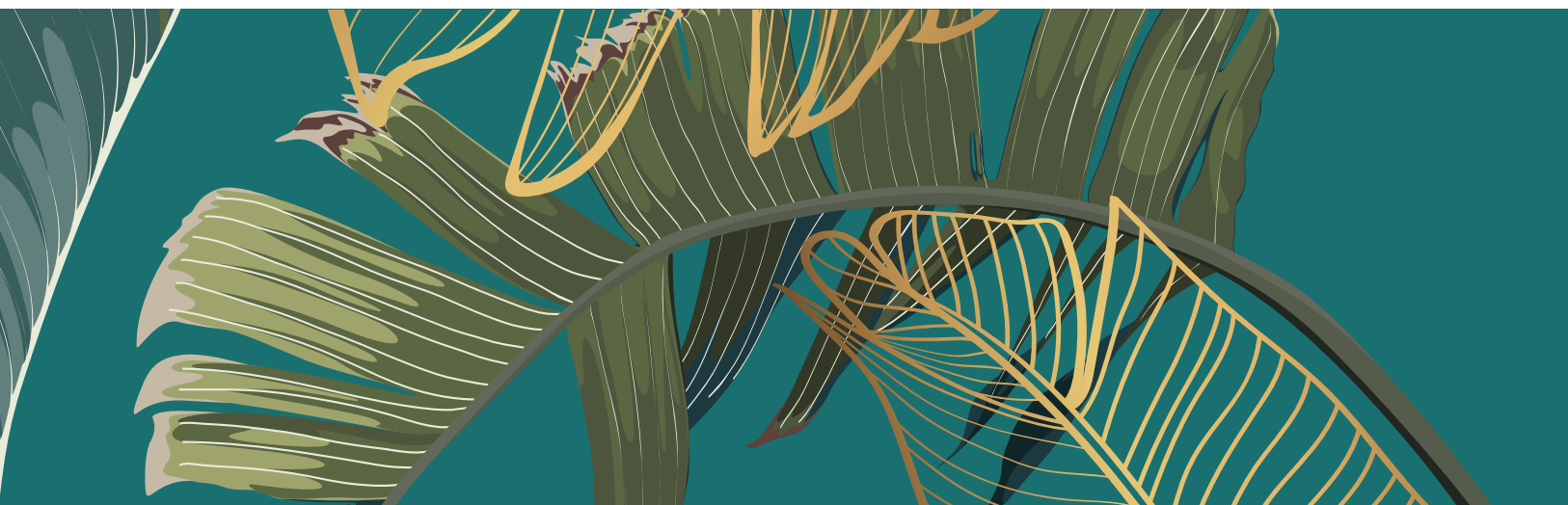
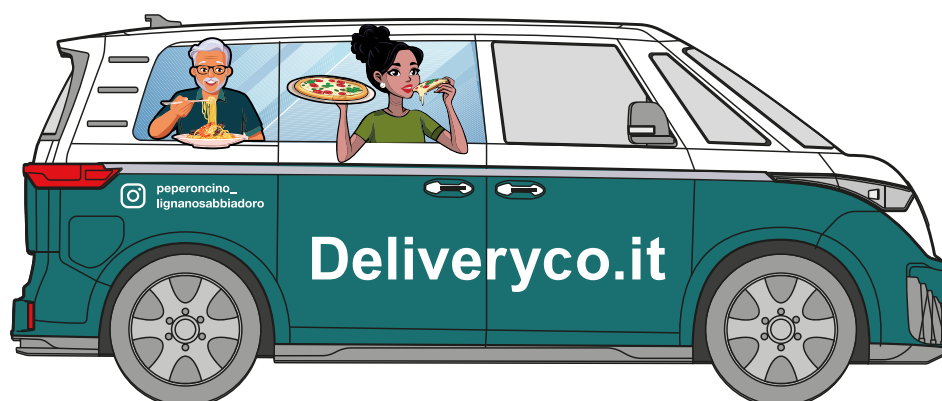


# Deliveryco.it

“HAI VOGLIA DI PEPERONCINO & CO. A CASA TUA?  
DA OGGI È POSSIBILE! SCOPRI IL NOSTRO SERVIZIO  
DI DELIVERY CON DELIVERYCO.IT E GODITI IL GUSTO DOVE VUOI.”

*FEEL LIKE PEPERONCINO & CO. AT HOME? FROM TODAY YOU CAN! DISCOVER OUR DELIVERY SERVICE WITH  
DELIVERYCO.IT AND ENJOY THE TASTE WHEREVER YOU WANT.*

LUST AUF PEPERONCINO & CO. ZU HAUSE? AB HEUTE KÖNNEN SIE DAS! ENTDECKEN SIE UNSEREN LIEFERSER-  
VICE MIT DELIVERYCO.IY UND GENIESSEN SIE DEN GESCHMACK, WO IMMER SIE WOLLEN.





A stylized illustration of tropical leaves in various shades of green, blue, and gold, set against a muted brown background. The leaves are layered, with some in the foreground and others receding into the background, creating a sense of depth. The gold leaves are rendered as thin outlines, while the green and blue leaves have more solid color and some white vein details.

# PEPERONCINO & CO.

RISTORANTE  PIZZERIA

LIGNANO SABBIAORO (UD)

info e prenotazioni 334 5200942