



PEPERONCINO

• PIZZERIA & RISTORANTE •





PIAZZA TREVISO - BIBIONE - VENEZIA

ALLERGENI

ALLERGEN - ALLERGÈNE



Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke.

Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.



Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons.

Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.



Lo staff del PEPPERONCINO è impegnato per servire il vostro tavolo nel minor tempo possibile.

Pizzeria, Cucina e Hamburgeria, hanno tecniche di cottura diverse e i tempi di servizio delle portate a volte possono essere differenti. Grazie e buon appetito.



Die Mitarbeiter vom PEPPERONCINO bemühen sich Ihren Tisch so schnell wie möglich zu bedienen.

Pizzeria, Cucina und Hamburgeria haben unterschiedliche Kochzeiten und die Servierzeiten der Gänge können manchmal unterschiedlich sein. Danke für Ihr Verständnis. Wir wünschen einen guten Appetit.



The staff of the PEPPERONCINO try to serve your table as quick as possible.

Pizzeria, Cucina and Hamburgeria have different cooking times and the serving times of the dishes can be sometimes different. Thank you for your understanding. Enjoy your meal.

♥ **Più amato** - Most loved - Mehr geliebt

🌶️ **Leggermente piccante** - Slightly spicy - Leicht scharf

🌿 **Vegetariano** - Vegetarian - Vegetarier

🌱 **Vegano** - Vegan - Vegan

In questo ristorante serviamo prodotti freschi, congelati o surgelati.

The restaurant serves fresh, chilled and frozen products.

In diesem Restaurant werden frische, gekühlte und gefrorene Produkte serviert.

LE BEVANDE

DRINKS - GETRÄNKE



APERITIVI

Gingerino, Crodino, Campari Soda	3,30 €
Spritz Bianco/Rosso	2,50 €
Spritz Aperol/Campari	5,00 €
Hugo	5,50 €
Americano	7,00 €
Americano Special Vermouth	8,00 €
Punt&Mes, Antica Formula, Carpano, Cocchi, Martelletti	
Negroni	8,00 €
Pimm's Ginger Ale	8,00 €
Aperol Sour / Campari Sour	8,00 €

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS - FASSBIER

DINKELACKER - PILS

Grado alcolico: 5,1% vol. | Provenienza: Germania
0,4 L 5,50 € 1L 10,00 € Caraffa 14,70 €

KÖNIG LUDWIG SCHLOSS KELLER

NON FILTRATA - UNFILTERED - UNGEFILTERT
Grado alcolico: 5,1% vol. | Provenienza: Germania
0,4 L 6,00 € 1L 11,00 € Caraffa 15,70 €

ERDINGER - WEISS

Grado alcolico: 5,3% vol. | Provenienza: Germania
0,5 L 6,50 € 1L 11,50 € Caraffa 16,80 €

PATER LINUS - BLANCHE

Grado alcolico: 5,0% vol. | Provenienza: Germania
0,5 L 6,50 € 1L 11,50 € Caraffa 16,80 €

OBERBRÄU 1605

DOPPIO MALTO ROSSA
DOUBLE MALT - DOPPELMALZ
Grado alcolico: 6,5% vol. | Provenienza: Germania
0,4 L 6,00 € 1L 11,00 € Caraffa 15,70 €

GUINNESS

Grado alcolico: 4,2% vol. | Provenienza: Irlanda
0,5 L 7,00 € 1L 12,00 € Caraffa 18,00 €

IPA LAGUNITAS

Grado alcolico: 6,2% vol. | Provenienza: USA
0,5 L 7,00 € 1L 12,00 € Caraffa 18,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS - FLASCHENBIER

PAULANER WEISSE 0,5 L 6,30 €

Grado alcolico: 5,8% vol. | Provenienza: Germania

AUGUSTINER HELLES 0,5 L 6,30 €

Grado alcolico: 5,2% vol. | Provenienza: Germania

HIRTER 1270 0,5 L 5,30 €

Grado alcolico: 4,9% vol. | Provenienza: Austria

MORETTI 0,33 L 4,20 €

Grado alcolico: 4,6% vol. | Provenienza: Italia

PILSNER URQUELL 0,33 L 4,20 €

Grado alcolico: 4,4% vol. | Provenienza: Rep. Ceca

CORONA 0,33 L 5,30 €

Grado alcolico: 4,6% vol. | Provenienza: Messico

CERES 0,33 L 5,30 €

Grado alcolico: 7,7% vol. | Provenienza: Danimarca

ICHNUSA NON FILTRATA 0,33 L 4,20 €

Grado alcolico: 5,0% vol. | Provenienza: Italia

BIRRA PERONI GLUTEN FREE 0,33 L 4,20 €

Grado alcolico: 4,7% vol. | Provenienza: Italia

BIRRA WARSTEINER FRESH 0,0% 0,33 L 4,20 €

Alcol Free | Provenienza: Germania

LE BEVANDE

DRINKS - GETRÄNKE



BIRRA ARTIGIANALE MADE IN BIBIONE CRAFT BEER PRODUCED IN BIBIONE CRAFT BIER PRODUZIERT IN BIBIONE

EDGARD 0,33 L 6,00 €

American IPA | Grado alcolico: 5,6% vol.

TERRA 0,33 L 6,00 €

Blanche | Grado alcolico: 5,3% vol.

BRUSSA 0,33 L 6,00 €

Irish Red Ale | Grado alcolico: 5,8% vol.

SIBILLA 0,33 L 6,00 €

Helles | Grado alcolico: 4,8% vol.

BIBITE ALLA SPINA DRAFT DRINKS - GETRÄNKE VOM FASS

0,3 L 3,50 € 0,5 L 5,20 €

Pepsi

Orange Schweppes / Lemon Schweppes

Ice Tea Lemon / Ice Tea Peach

7Up / Apple Juice / Orange Juice

Spezi / Apfelschorle

SODA ZITRONE

0,3 L 2,50 € 0,5 L 3,50 €

BIBITE IN LATTINA 3,50 €

CANNED DRINKS - DOSENGETRÄNKE

ACQUA IN BOTTIGLIA 3,20 €

BOTTLED WATER - FLASCHENWASSER

VINI ALLA SPINA

DRAFT WINE - WEINE VOM FASS

0,5 L 8,20 € 1L 15,00 €

Vino Frizzante - Sparkling Wine - Schaumwein Glera di Pavan

Rosso - Red - Rot - Vino Rosso di Vignai dal Borc

Bianco - White - Weis - Vino Bianco di Vignai dal Borc

Lambrusco dell'Emilia

VINI IN BOTTIGLIA BOTTLED WINES - FLASCHENWEINE

Rosso - Red - Rot

Merlot - SPECOGNA 20,00 €

Cabernet Sauvignon - LIS NERIS 25,00 €

Cabernet Franc - CASTELVECCHIO 24,00 €

Chianti - NELVIA 16,00 €

Bianco - White - Weis

Friulano - LIVIO FELLUGA 26,00 €

Sauvignon - SPECOGNA 23,00 €

Chardonnay - LIVON 18,00 €

Pinot Grigio - VENICA 30,00 €

Gewürztraminer - MOSER 25,00 €

BOLLICINE

SPARKLING WINES - SCHAUMWEIN

Prosecco Brut - BOSCO DEL MERLO 18,00 €

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry DOCG - SUTTO 20,00 €

Ribolla Gialla Spumantizzata - POLJE 18,00 €

Franciacorta - CA' DEL BOSCO 50,00 €

Franciacorta - BELLAVISTA 50,00 €

TrentoDoc 51,151 - MOSER 40,00 €

TrentoDoc - FERRARI PERLÈ 50,00 €

Moscato d'Asti - DOCG - SAN SILVESTRO 18,00 €

GRAPPE 4,00/5,00 €

AMARI & LIQUORI 4,50 €

PREMIUM RUM 6,00 / 8,00 €

Diplomatico

Zacapa 23 years

Kraken

PREMIUM WHISKEY 7,00 €

Lagavulin 16 years

Laphroaig 10 years

Oban 14 years



COCKTAILS

COCKTAILS

CLASSICS 8,50 €

DAIQUIRI CLASSIC OR FRUITY

Rum Bianco, Succo di Limone o Polpa di Frutta

MARGARITA CLASSIC OR FRUITY

Tequila, Succo di Limone o Polpa di Frutta

SEX ON THE BEACH

Vodka, Vodka alla Pesca, Succo d'Arancia, Succo di Cramberry

LONG ISLAND ICETEA

Sour, Triple Sec, Vodka, Rum, Gin, Pepsi

TOKYO ICETEA

Sour, Midori, Vodka, Rum, Gin, Lemon

PIÑA COLADA

Rum, Polpa di Cocco, Succo d'Ananas

VODKA SOUR

Vodka, Succo di Limone, Zucchero Liquido

GIN FIZZ

Gin, Succo di Limone, Zucchero Liquido, Soda

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Succo d'Arancia, Granatina

KAMIKAZE BLU

Sour, Triple Sec, Blu Curaçao, Vodka

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Sour, Succo di Cramberry

OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey, Zolletta di Zucchero, Angostura Bitter, Soda



MOSCOW MULE

Succo di Lime, Vodka, Ginger Beer, Zenzero

MEXICAN MULE

Succo di Lime, Tequila, Ginger Beer, Zenzero

LONDON MULE

Succo di Lime, Gin, Ginger Beer, Zenzero

PINELLI

Vodka, Aperol, Lime, Succo di Ananas, Polpa di Maracuja



Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

COCKTAILS

COCKTAILS

PREMIUM VODKA 10,00 €

GREY GOOSE / BELVEDERE / BELUGA

PREMIUM GIN 13,00 - 15,00 €

HENDRICK'S / MONKEY 47
MARE / BULLDOG / BOTANIC

...& TONIC!

GOLDBERG / THREE CENTS / FEVER TREE

LONG DRINKS 8,00 €



ANALCOLICI - ALCOHOL FREE 7,00 €

SHIRLEY TEMPLE

Ginger Ale, Granatina

CAIPI ANALCOLICO

Arancia, Zucchero di Canna, Succo d'Arancia, Polpa di Fragola

BAY WATCH

Sour, Succo d'Arancia, Succo d'Ananas,
Polpa di Fragola, Polpa di Cocco

VIRGIN COLADA

Succo d'Ananas, Polpa di Cocco

VIRGIN MOJITO

Sour, Zucchero di Canna, Lime, Menta, Lemon

PESTATI 8,50 €

MOJITO CLASSIC

Zucchero di Canna, Lime, Menta, Rum Bianco

MOJITO PASSION

Zucchero di Canna, Lime, Menta, Passoa



BLACK MOJITO

Zucchero di Canna, Lime, Menta, Liquirizia

GINGER MOJITO

Zucchero di Canna, Lime, Menta, Rum Bianco, Ginger Beer

CAIPIRINHA CLASSIC OR FRUITY

Zucchero di Canna Lime, Caçacha o Polpa di Frutta

CAIPIROSKA CLASSIC OR FRUITY

Zucchero di Canna Lime, Vodka o Polpa di Frutta

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

GLI ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA

16,00 €

Row Ham and Burrata
Rohschinken und Burrata

CRUDO & MELONE

13,50 €

Prosciutto Crudo e Melone
Row Ham and Melon
Rohschinken und Melone



VITELLO TONNATO CBT

16,00 €

Vitello Cotto a Bassa Temperatura accompagnato da Salsa Tonnata fresca e Insalatina
Veal cooked at low temperature with Salad, Tuna Sauce and Capers
Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gekocht mit Salat, Thunfischsauce und Kapern



INSALATA DI MARE

16,30 €

Seppie, Polpo, Gamberi, Cozze, Pomodorini, Peperoni alla julienne
Squid, Octopus, Shrimps, Mussels, Cherry Tomatoes, julienne Peppers
Tintenfisch, Oktopus, Garnelen, Musheln, Kirschtomaten julienne Paprika

ANTIPASTO MISTO DI MARE

19,90 €

Sarde in Saor, Capasanta Gratinata, Cocktail di Gamberi, Salmone Affumicato, Insalata di Mare
Sea Salad, Sardines, Shrimp Cocktail, Smoked Salmon and Scallop au gratin
Meersalat, Sardinen, Garnelen Cocktail, Räucherlachs und Jakobsmuschel gratiniert



CAPRESE DI BUFALA

12,00 €

Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico
Buffalo Mozzarella, Tomatoes and Basil
Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum

GLI ANTIPASTI

STARTERS - VORSPEISEN

SOUTÈ "ROUGE" DI COZZE CON CROSTINI DI PANE

16,00 €

Cozze, Salsa di Pomodoro, Prezzemolo, Peperoncino
Mussels, Tomato Sauce and Chili Toasted Bread
Miesmuscheln, Tomatensauce und Chili, Brotwürfel

COCKTAIL DI GAMBERI

14,50 €

Code di Gambero cotte al Vapore, Salsa Rosa, Insalatina Verde
Shrimp Cocktail with Cocktail Sauce
Garnelen Cocktail mit Cocktail Sauce



POLPO CON PATATE E POMODORINI

16,00 €

Octopus with Potatoes and Cherry Tomatoes
Oktopus mit Kartoffel und Kirschtomaten

COZZE ALLA MARINARA

16,00 €

Cozze aperte in Olio all'Aglio e sfumate al Vino Bianco, Prezzemolo
Open mussels in garlic oil and shaded with white wine, Parsley
Öffnen Sie Muscheln in Knoblauchöl und beschattet mit Weißwein, Petersilie



CAPELANTE GRATINATE (4 PEZZI)

17,00 €

Scallops au Gratin
Gratinierte Jakobsmuscheln



Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

PRIMI-WE ♥ PASTA

MAIN COURSE - ERSTE GERICHTE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 18,50 €

Spaghetti with Clams
Spaghetti mit Venusmuscheln



SPAGHETTI GRAN SCOGLIERA ♥ 21,00 €

Spaghetti with Shellfish and Sea Food
Spaghetti mit Krustentiere und Meeresfrüchte

TAGLIOLINI CON GAMBERETTI E PESTO DI BASILICO 17,00 €

Gamberetti Boreali, Pesto alla Genovese
Tagliolini Pasta with Prawns and Basil Pesto
Tagliolini Nudeln mit Garnelen und Basilikum Pesto

TAGLIOLINI "GLOW" 18,50 €

Tagliolini con Tonno Fresco, Salsa di Pomodoro,
Olive Taggiasche, Pomodorini e Basilico
Tagliolini Pasta with Fresh Tuna Fish,
Tomato Sauce, Olives, Cherry Tomatoes and Basil
Tagliolini Nudeln mit Frischem Thunfisch,
Tomatensauce, Oliven, Kirschtomaten und Basilikum



NEW! SPAGHETTI AL GRANCHIO BLU 15,50 €

Salsa di Pomodoro, Granchio Blu, Aglio e Aromi
Tomato Sauce, Blue Crab, Garlic and Herbs
Tomatensauce, Blaukrabben, Knoblauch und Kräuter

PENNETTE AL SALMONE 14,50 €

Julienne di Salmone Affumicato sfumato
al Brandy con riduzione di Panna Fresca
Pennette Pasta with Salmon
Pennette Nudeln mit Lachs

CALAMARATA 17,60 €

Salsa di Pomodoro, Calamari, Pomodorini,
Vino Bianco, Aglio, Prezzemolo
Pacchero Pasta with Tomato Sauce, Squid,
Cherry Tomatoes, White Wine, Garlic, Parsley
Pacchero Pasta mit Tomatensauce, Tintenfisch,
Kirschtomaten, Weisswein, Knoblauch, Petersilie

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 13,20 €

Lasagna Bolognese

SPAGHETTI O PENNETTE ALLA BOLOGNESE 12,40 €

Il nostro Ragù è di Manzo al 100%
Spaghetti or Pennette Pasta with 100% Beef Ragout
Spaghetti oder Pennette Nudeln mit 100% Rinderragout

PRIMI-WE ♥ PASTA

MAIN COURSE - ERSTE GERICHTE

SPAGHETTI O PENNETTE AL POMODORO E BASILICO ✓ 9,50 €

Spaghetti or Pennette Pasta
with Tomato Sauce and Basil
Spaghetti oder Pennette Nudeln
mit Tomatensauce und Basilikum

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 12,80 €

Guanciale di Sauris, Tuorlo d'Uovo Fresco,
Pepe Nero, Pecorino Romano
Spaghetti Carbonara (with Creamy Ham Sauce)
Spaghetti Carbonara (mit Schinkencremsauce)

SPAGHETTI "PEPERONCINO" 🌶️ 10,50 €

La nostra Aglio, Olio e Peperoncino
con Sgranata di Pane Tostato, Pomodori Ciliegino
Spaghetti with Garlic, Olive Oil, Chilli,
Toast Crumbs, Cherry Tomatoes
Spaghetti mit Knoblauch, Öl,
Chili, Brotkrümel, Kirschtomaten



GNOCCHI ALLA BOLOGNESE 12,50 €

Il nostro Ragù è di Manzo al 100%
Gnocchi with 100% Beef Ragout
Gnocchi mit 100% Rinderragout

GNOCCHI AL POMODORO E BASILICO ✓ 9,90 €

Gnocchi with Tomato Sauce and basil
Gnocchi mit Tomatensauce und Basilikum

TORTELLINI PANNA & PROSCIUTTO 12,00 €

Tortellini with Cream and Ham
Tortellini mit Sahne und Schinken



SPAGHETTI INTEGRALI CON POMODORINI, BASILICO E BURRATA 16,50 €

Wholemeal Spaghetti with Cherry Tomatoes,
Basil and Burrata
Vollkornspaghetti mit Kirschtomaten,
Basilikum und Burrata

PENNETTE ALL'ARRABBIATA 🌶️ 9,90 €

Salsa di Pomodoro, Aglio, Peperoncino
Pennette Pasta with Tomato Sauce, Garlic, Chilli
Pennette Pasta mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

I SECONDI PIATTI

MAIN COURSE - HAUPTSPEISEN

+
SALSA
TARTARA
Tartar Sauce
Remoulade
0,50 €

**ROASTBEEF DI SCOTTONA
COTTO A BASSA TEMPERATURA
CON POMODORINI,
RUCOLA E PATATE SALTATE** 24,00 €

Scottona Roast Beef cooked at a low temperature
with Cherry Tomatoes, Rocket and Fried Potatoes
Scottona Roastbeef bei niedriger temperatur gekocht
mit Kirschtomaten, Rucola und Bratkartoffeln

**FILETTO DI MANZO
IN SALSA AL PEPE VERDE
E PROFUMO DI SENAPE
CON PATATE SALTATE
E VERDURE SPADELLATE** 27,00 €

Grilled Beef Fillet with Green Pepper Sauce
with Fried Potatoes and Sautéed Vegetables
Gegrilltes Rinderfilet mit Grünem Pfeffer Sauce
mit Bratkartoffeln und Sautiertes Gemüse

**FILETTO DI MANZO
COTTO A BASSA TEMPERATURA
E SCOTTATO AI FERRI CON PATATE
SALTATE E VERDURE SPADELLATE** 26,00 €

Grilled Beef Fillet with Fried Potatoes
and Sautéed Vegetables
Gegrilltes Rinderfilet mit Bratkartoffel
und Sautiertes Gemüse

**COTOLETTA DI POLLO
IN PANATURA CROCCANTE
CON STICKS DI PATATINE FRITTE** 16,00 €

Chicken Schnitzel with French Fries
Wiener Hühnerschnitzel mit Pommes Frites



FRITTO MISTO IMPERIALE ♥ 19,50 €
Calamari, Pesciolini di Paranza e Gamberetti
Squid, Small Mediterranean fish, Shrimps
Tintenfisch, Kleiner Mittelmeerfische, Garnelen

**FRITTURA DI CALAMARI
IN PANATURA CROCCANTE
DI SEMOLA** 18,30 €

Fried Squids
Frittierte Tintenfische



**CALAMARETTI ALLA GRIGLIA
CON PATATE SALTATE
E VERDURE SPADELLATE** 18,70 €

Grilled Squids with Fried Potatoes
and Sautéed Vegetables
Tintenfisch vom Grill mit Bratkartoffel
und Sautiertes Gemüse

**FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA
CON PATATE SALTATE
E VERDURE SPADELLATE** 19,70 €

Grilled Gilthead Fillet with Fried Potatoes
and Sautéed Vegetables
Gegrilltes Filet von der Goldbrasse
mit Bratkartoffeln und Sautiertes Gemüse

**TRANCIO DI TONNO ALLA PIASTRA
IN CORONA DI SESAMO NERO
CON PATATE SALTATE
E VERDURE SPADELLATE** 23,00 €

Grilled tuna with black sesame
with Fried Potatoes and Sautéed Vegetables
Gegrillter Thunfisch in schwarzem Sesam
mit Bratkartoffeln und Sautiertes Gemüse

I SECONDI PIATTI

MAIN COURSE - HAUPTSPEISEN

**TENTACOLI DI POLPO
ARROSTITI IN PIASTRA
CON PUREA DI PATATE
E POMODORINI** 20,80 €

Grilled Octopus Tentacles with Potatoes Cream
and Cherry Tomatoes
Gegrillte Tintenfischentake mit Kartoffelcreme
und Kirschtomaten



**GRIGLIATA MISTA DI PESCE
CON PATATE SALTATE
E VERDURE SPADELLATE** 26,00 €

Tonno, Gambero, Scampo, Calamaro, Filetto di Orata

MIXED GRILLED FISH

Tuna, Prawn, Scampi, Cuttlefish, Gilthead Fillet
with Fried Potatoes and Sautéed Vegetables

GEGRILLTES GEMISCHTER FISCH

Thunfisch, Tintenfisch, Scampi, Kaiserhummel,
Goldbrasse Filet mit Bratkartoffel und Sautiertes Gemüse

I CONTORNI

GARNISH - BEILAGE

PATATINE FRITTE ✓ 5,00 €
French Fries
Pommes Frites

INSALATA MISTA ✓ 6,00 €
Misticanza, Pomodori, Carote, Mais
Salad, Tomatoes, Carrots, Corn
Salat, Tomaten, Karotten, Mais

PATATE SALTATE ✓ 6,00 €
Fried Potatoes
Bratkartoffeln

VERDURE SPADELLATE ✓ 6,00 €
Melanzane, Zucchine, Peperoni, Cipolla, Carote
SAUTÉED VEGETABLES:
Aubergines, Zucchini, Peppers, Onion, Carrots
SAUTIERTEN GEMÜSE:
Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Karotten

VERDURE GRIGLIATE ✓ 7,50 €
Melanzane, Zucchine, Peperoni
GRILLED VEGETABLES:
Aubergines, Zucchini, Peppers
GEGRILLTES GEMÜSE:
Auberginen, Zucchini, Paprika

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

LE INSALATONE

GROSSE SALATE - BIG MIXED SALAD

CESAR SALAD ♥ 14,50 €

Insalata Iceberg, Pomodorini, Pollo alla Griglia, Pancetta Croccante, Crostini di Pane, Scaglie di Grana e Salsa Caesar
Iceberg Salad, Cherry Tomatoes, Grilled Chicken, Crispy Bacon, Toasted Bread, Parmesan Flakes and Caesar Dressing
Iceberg Salat, Kirschtomaten, Gegrillte Hühnerbrust, Knuspriger Schinken, Brotwürfel, Parmesan und Caesar Dressing



GRECA 🍀 12,00 €

Misticanza, Pomodorini, Cetrioli, Olive, Feta e Vinaigrette
Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Cucumbers, Olives, Feta Cheese and Vinaigrette
Gemischter Salat, Kirschtomaten, Gurken, Oliven, Feta Käse und Vinaigrette

GREEN 🌿 12,00 €

Misticanza, Pomodorini, Tofu, Noci e Avocado
Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Tofu, Nuts and Avocado
Gemischter Salat, Kirschtomaten, Tofu, Nüsse und Avocado

LAGUNA 12,00 €

Misticanza, Pomodori, Carote, Mais, Cetrioli, Tonno, Gamberetti
Salad, Tomatoes, Carrots, Corn, Cucumbers, Tuna, Shrimps
Salat, Tomaten, Karotten, Mais, Gurken, Thunfisch, Garnele

OPERA 12,00 €

Misticanza, Pomodori, Carote, Prosciutto Cotto, Mozzarella, Olive e Uova
Mixed Salad, Tomatoes, Carrots, Ham, Mozzarella, Olives and Eggs
Gemischter Salat, Tomaten, Mohren, Shinken, Mozzarella, Oliven und Eier

I POKÈ

HAWAII 15,50 €

Riso, Salmone Marinato alla Salsa di Soia, Pomodorini, Avocado, Ananas, Edamame, Semi di Sesamo, Salsa Cocco e Lime
Rice, Salmon Marinated in Soy Sauce, Cherry Tomatoes, Avocado, Pineapple, Edamame, Sesame Seeds, Coconut & Lime Sauce
Reis, in Sojasauce mariniertes Lachs, Kirschtomaten, Avocado, Ananas, Edamame, Sesamsamen, Kokos Limetten Sauce

SEA 15,50 €

Riso, Gamberetti, Zucchini, Pomodorini, Avocado, Burrata, Edamame, Salsa Cocco e Lime
Rice, Shrimps, Zucchini, Cherry Tomatoes, Avocado, Burrata, Edamame, Coconut & Lime Sauce, Coconut & Lime Sauce
Reis, Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten, Avocado, Burrata, Edamame, Kokos Limetten Sauce

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

MENU BABY

PRIMI BABY

PENNETTE AL POMODORO 🌿 6,90 €

Pennette Pasta with Tomato Sauce and Basil
Pennette Nudeln mit Tomatensauce und Basilikum

PENNETTE ALLA BOLOGNESE 7,50 €

Pennette Pasta with Bolognese Sauce
Pennette Nudeln mit Fleischragout



LASAGNE ALLA BOLOGNESE 9,00 €

Lasagne Bolognese

PENNETTE IN BIANCO 🌿 5,00 €

Plain Pasta
Leere Nudeln

SECONDI BABY

WURSTEL CON PATATINE FRITTE 8,00 €

Frankfurter with French Fries
Frankfurter mit Pommes Frites

BABY COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE 9,50 €

Baby Homemade Schnitzel with French Fries
Baby Hausgemacht Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

FILETTI DI POLLO IMPANATI CON PATATINE FRITTE 9,50 €

Nuggets with French Fries
Nuggets mit Pommes Frites

BABY PANINO HAMBURGER CON PATATINE FRITTE 10,00 €

Pane al Latte, Hamburger, Formaggio
Baby Soft Bread, Hamburger, Cheese with French Fries
Baby Weißbrot, Hamburger, Käse mit Pommes Frites

HOT DOG CON PATATINE FRITTE 8,50 €

Pane al Latte, Würstel
Soft Bread, Frankfurter and French Fries
Weißbrot, Frankfurter und Pommes Frites

STUZZICHERIA

SNACKS

PATATINE FRITTE 🌿 5,00 €

French Fries
Pommes Frites

CRISPY CHICKEN FILLETS -NUGGETS (8 PEZZI) 6,00 €

Filetti di Pollo Impanati
Knuspriges Hähnchenfilet (8 Stück)

STICK DI MOZZARELLINE IMPANATE 🍀 (8 PEZZI) 6,00 €

Fried Breaded Mozzarella (8 pieces)
Panierte Mozzarellasticks (8 Stück)

OLIVE ASCOLANE (8 PEZZI) 6,00 €

Fried Stuffed Olives (8 pieces)
Gefüllte Oliven (8 Stück)

ROSTI DI PATATE 🍀 (5 PEZZI) 6,00 €

Patate e Cipolle
POTATO ROSTI: Onions, Potatoes (5 pieces)
KARTOFFELRÖSTI: Zwiebel, Kartoffel/ (5 Stück)

POKER DI FRITTI 12,00 €

Filetti di Pollo Impanati, Olive Ascolane, Rosti di Patate, Sticks di Mozzarelline Impanate
Crispy Chicken Fillets, Fried Stuffed Olives, Potato Rosti, Fried Breaded Mozzarella
Knuspriges Hähnchenfilet, Gefüllte Oliven, Kartoffelrösti, Panierte Mozzarellasticks

FOCACCIA 🌿 3,50 €

+ SALSA SPECIAL 0,50 €

Salsa Cortina / Salsa Tartara / Salsa BBQ
+ Cortina Sauce / Tartar Sauce / BBQ Sauce
+ Cortina Soße / Remoulade / BBQ-Soße.

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

OKTOBERFEST KÜCHEN

GALLETTO ALLO SPIEDO SERVITO CON PATATINE FRITTE E SALSA TARTARA ♥

Rooster on the Spit with French Fries
Hänchen am Spieß mit Pommes frites

17,50 €



COSTICINE DI MAIALE MARINATE E ARROSTITE SERVITE CON PATATINE FRITTE E SALSA BBQ

Pork Ribs with French Fries and Barbeque Sauce
Schweinschälrippcheg mit Pommes Frites
und Barbeque Sauce

17,50 €



Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

BRUSCHETTE

BRUSCHETTE



POMODORINI E BASILICO + 3,50 €

Cherry Tomatoes and Basil
Kirschtomaten und Basilikum

BURRATA E ACCIUGHE 5,50 €

Burrata and Anchovies
Burrata und Sardellen

PROSCIUTTO CRUDO 4,50 €

Raw Ham
Roher Schinken

SALMONE AFFUMICATO 4,50 €

Smoked Salmon
Räucherlachs

TOAST

TOASTS

TOSTONE CLASSICO 7,00 €

Prosciutto Cotto e Formaggio
Ham and Cheese
Gekochter Schinken und Käse

TOSTONE VEGETARIANO + 9,00 €

Verdure Grigliate e Scamorza
Grilled Vegetables and Smoked Cheese
Gegrillten Gemüse und Geräucherter Käse

TOSTONE FARCITO 8,00 €

Prosciutto Cotto, Formaggio, Funghi e Crema ai Carciofi
Ham, Cheese, Mushrooms and Artichokes Cream
Gekochter Schinken, Käse, Pilze und Artischockensoße

AVOCADO TOAST 9,50 €

Avocado, Salmone Affumicato e Formaggio Spalmabile
Avocado, Smoked Salmon and Cream Cheese
Avocado, Räucherlachs und Streichkäse



+ 3,50 €

Con Patatine Fritte
With French Fries
Mit Pommes Frites

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICHES

CLUB SANDWICH E PATATE FRITTE 16,00 €

Pane in Cassetta, Lattuga, Pomodoro, Prosciutto Cotto, Formaggio, Pancetta, Uovo servito con Salsa Rosa
Sliced Bread, Lettuce, Tomato, Ham, Cheese, Bacon, Egg and French Fries served with Cocktail Sauce
Kastenbrot, Salat, Tomaten, Gekochter Schinken, Käse, Speck, Ei und Pommes Frites serviert mit Cocktail Sauce



CLUB VEGETARIANO 🌱 E PATATE FRITTE 16,00 €

Pane in Cassetta, Lattuga, Pomodoro, Verdure Grigliate, Formaggio, Uovo servito con Salsa Rosa
Sliced Bread, Lettuce, Tomato, Grilled Vegetables, Cheese, Egg and French Fries served with Cocktail Sauce
Kastenbrot, Salat, Tomaten, Gegrillten Gemüse, Käse, Ei und Pommes Frites serviert mit Cocktail Sauce

CLUB VEGANO 🌱 E PATATE FRITTE 16,00 €

Pane in Cassetta ai Cereali, Lattuga, Pomodoro, Verdure Grigliate, Funghi, Crema ai Carciofi servito con Mayonese Vegan
Sliced Kamut Bread, Lettuce, Tomato, Grilled Vegetables, Mushrooms, Artichokes Cream and French Fries served with Vegan Mayonnaise
Kamut Kastenbrot, Salat, Tomaten, Gegrilltes Gemüse, Pilze, Artischockencreme und Pommes Frites serviert mit Veganer Mayonnais



ORIGINAL CLUB ❤️ E PATATE FRITTE 16,00 €

Pane in Cassetta, Lattuga, Pomodoro, Formaggio, Pollo, Bacon, Uovo, Maionese servito con Salsa Rosa
Sliced Bread, Lettuce, Tomato, Cheese, Chicken, Bacon, Egg, Mayonnaise and French Fries served with Cocktail Sauce
Kastenbrot, Salat, Tomaten, Käse, Hähnchen, Speck, Ei, Mayonnaise und Pommes Frites serviert mit Cocktail Sauce

CLUB PICCANTE 🌶️ E PATATE FRITTE 16,00 €

Pane in Cassetta, Lattuga, Pomodoro, Spianata Piccante, Formaggio, Peperoni, Uovo, Salsa Piccante servito con Salsa Rosa
Sliced Bread, Lettuce, Tomato, Pepperoni, Cheese, Peppers, Egg and French Fries served with Cocktail Sauce
Kastenbrot, Salat, Tomaten, Scharfe Salami, Käse, Paprika, Ei und Pommes Frites serviert mit Cocktail Sauce

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

HAMBURGER

HAMBURGERS



Per i nostri Hamburger utilizziamo solo carni 100% manzo, provenienti da bovini cresciuti e allevati in Italia

For our hamburgers we only use 100% meat of beef which are raised and bred in Italy

Für unsere Hamburger verwenden wir ausschließlich 100% Fleisch vom Rind, die in Italien aufgezogen und gezüchtet werden

ALL IN ❤️ 14,00 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Bacon, Cheddar, Salsa Cortina
Soft Bread, Hamburger, Lettuce, Tomato, Bacon, Cheddar, Cortina Sauce
Weißbrot, Hamburger, Salat, Tomaten, Speck, Cheddar, Cortina Sauce

NEW! ROSTI BURGER 15,00 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Bacon, Cheddar, Rosti di Patate, Salsa Cortina
Soft Bread, Hamburger, Lettuce, Tomato, Bacon, Cheddar, Potato Rosti, Cortina Sauce
Weißbrot, Hamburger, Salat, Tomaten, Speck, Cheddar, Kartoffelrösti, Cortina Sauce

BACON BURGER ❤️ 14,00 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Bacon, Cipolla di Tropea all'Aceto Balsamico, Maionese, servito con Salsa BBQ
Softy Bread, Hamburger, Bacon, Tropea Onion with Balsamic Vinegar, Mayonnaise, served with Barbecue Sauce
Weißbrot, Hamburger, Speck, Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnaise, mit Barbecue Sauce

MR. LEO 14,00 €

Pane al Latte, Cotoletta di Pollo, Bacon, Cipolla di Tropea all'Aceto Balsamico, Maionese, servito con Salsa BBQ
Soft Bread, Schnitzel, Bacon, Tropea Onion with Balsamic Vinegar, Mayonnaise, served with Barbecue Sauce
Weißbrot, Schnitzel, Speck, Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnaise, mit Barbecue Sauce

HAMBURGER CHEF 16,50 €

Pane al Latte, Lattuga, Pomodoro, Hamburger di Manzo, Uovo, Formaggio Cheddar, Bacon, Cipolla di Tropea all'Aceto Balsamico, Maionese, servito con Salsa BBQ
Softy Bread, Lettuce, Tomato, Hamburger, Egg, Cheese Cheddar, Bacon, Tropea Onion with Balsamic Vinegar, Mayonnaise, served with Barbecue Sauce
Weissbrot, Salat, Hamburger, Ei, Käse Cheddar, Speck, Tropea Zwiebel mit Balsamessig, Mayonnaise, mit Barbecue Sauce

CHICKEN BURGER 13,20 €

Pane al Latte, Hamburger Cotoletta di Pollo Fritto, Lattuga, Pomodoro, Salsa Cortina
Softy Bread, Homemade Schnitzel, Lettuce, Tomato, Cortina Sauce
Weißbrot, Hausgemacht Wiener Schnitzel, Salat, Tomaten, Cortina Sauce

CHEESEBURGER 13,20 €

Pane al Latte, Hamburger di Manzo, Lattuga, Pomodoro, Cheddar, Salsa Cortina
Soft Bread, Lettuce, Tomato, Hamburger, Cheddar, Cortina Sauce
Weißbrot, Salat, Tomaten, Hamburger, Cheddar, Cortina Sauce

HAMBURGER 11,50 €

Pane al Latte, Lattuga, Pomodoro, Hamburger di Manzo, Salsa Cortina
Softy Bread, Lettuce, Tomato, Hamburger, Cortina Sauce
Weißbrot, Salat, Tomaten, Hamburger, Cortina Sauce

HAMBURGER VEGAN 🌱 12,00 €

Pane Ciabattina, Hamburger Vegetale, Pomodoro, Lattuga, Ketchup
Baguette, Vegan Burger, Tomato, Lettuce, Ketchup
Baguette, Vegan-Burger, Tomaten, Salat, Ketchup

+ SALSA SPECIAL 0,50 €

Salsa Cortina / Salsa Tartara / Salsa BBQ
+ Cortina Sauce / Tartar Sauce / BBQ Sauce
+ Cortina Soße / Remoulade / BBQ-Soße.



+ 3,50 €

Con Patatine Fritte
With French Fries
Mit Pommes Frites



Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €

Peperoncino - Bibione



PANINI

SANDWICHES



+ 3,50 €

Con Patatine Fritte
With French Fries
Mit Pommes Frites



TOFU 9,90 €

Pane Ciabattina, Lattuga, Pomodoro,
Verdure Grigliate, Tofu, Maionese Vegan
Baguette, Lettuce, Tomato, Grilled Vegetables,
Tofu, Vegan Mayonnaise
Baguette, Salat, Tomaten, Gegrillten Gemüse,
Tofu, Vegan Mayonnaise

+ SALSA SPECIAL 0,50 €

Salsa Cortina / Salsa Tartara / Salsa BBQ
+ Cortina Sauce / Tartar Sauce / BBQ Sauce
+ Cortina Soße / Remoulade / BBQ-Soße.

BBQ PULLED PORK 13,80 €

Pane al Latte, Coppa di Maiale affumicata
e sfilacciata, Insalata Coleslaw, Salsa BBQ
Softy Bread, Smoked and Shredded Pork Cup,
Coleslaw Salad, BBQ Sauce
Weißbrot, Tasse mit geräuchertem und zerkleinertem
Schweinefleisch, Coleslaw-Salat, BBQ-Sauce

PULPO BURGER 13,80 €

Pane Ciabattina, Riccioli di Polpo,
Stracciatella, Pomodorini soleggiati
Baguette, Octopus Curls, Stracciatella,
Sun Dried Tomatoes
Baguette, Octopus Curls, Stracciatella,
Sonnentrocknete Tomaten

HOT DOG SPECIAL CON PATATINE FRITTE 9,90 €

Pane al Latte, Würstel, Cipolla di Tropea
all'aceto Balsamico e Mayonese, servito con Senape
Soft Bread, Frankfurter, French Fries, Tropea Onion
with Balsamic Vinegar, Mayonnaise, serviert mit Senf
Weißbrot, Frankfurter, Pommes Frites, Tropea Zwiebel
mit Balsamessig, Mayonnais, served with Mustard



PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS - SPEZIELLE PIZZAS

ANCHE CON
MOZZARELLA
SENZA LATTOSIO
also with lactose-free
mozzarella

+ 2 €

Regular / Maxi

Regular / Maxi

BELLA ITALIA 15,50 / 29,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Rucola,
Prosciutto Crudo e Bocconcini di Mozzarella
Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad,
Raw Ham and Cherry Mozzarella
Tomaten, Mozzarella, Rucolasalat,
Roher Schinken und Mozzarella Scheiben

PIZZA&JOY 12,50 / 23,50 €

Pomodoro, Mozzarella, Olive,
Pomodorini e Bufala a fine cottura
Tomatoes, Mozzarella, Olives,
Cherry Tomatoes and Buffalo Mozzarella
Tomaten, Mozzarella, Oliven,
Kirschtomaten und Büffelmozzarella

PAOLINO 11,00 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Formaggi Misti
e Salamino Piccante
Tomatoes, Mozzarella, Mixed Cheese and Pepperoni
Tomaten, Mozzarella, Gemischter Käse
und Scharfe Salami

BUFALINA 11,60 / 22,00 €

Pomodoro, Mozzarella e Bufala a fine cottura
Tomatoes, Mozzarella, Buffalo Mozzarella
Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella

PINO 12,80 / 23,50 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo,
Rucola e Pomodorini
Tomatoes, Mozzarella, Raw Ham,
Rocket Salad and Cherry Tomatoes
Tomaten, Mozzarella, Roher Schinken,
Rucolasalat und Kirschtomate



FRUTTI DI MARE 13,50 / 25,00 €

Pomodoro, Mozzarella e Frutti di Mare
Tomatoes, Mozzarella and Sea Food
Tomaten, Mozzarella und Meeresfruechte

CRUDO & BURRATA 16,00 / 30,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Burrata e Prosciutto Crudo
Tomatoes, Mozzarella, Burrata and Raw Ham
Tomaten, Mozzarella, Burrata und Roher Schinken

IVANA 12,00 / 22,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto,
Funghi, Salamino e Cipolla
Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms,
Pepperoni and Onions
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze,
Scharfe Salami und Zwiebel



Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

ANCHE CON
MOZZARELLA
SENZA LATTOSIO
also with lactose-free
mozzarella
+ 2 €

PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS - SPEZIELLE PIZZAS

Regular / Maxi

GLOW 🌱 12,00 / 23,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Basilico e Bufala
 Tomatoes, Mozzarella, Cherry Tomatoes,
 Basil and Buffalo Mozzarella
 Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten,
 Basilikum und Buffelmozzarella



CORTINA 🌱 10,50 / 20,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante e Scamorza
 Tomatoes, Mozzarella and Pepperoni and Scamorza Cheese
 Tomaten, Mozzarella und Scharfe Salam und Scamorzakäse

PEPERONCINO 🌱 11,00 / 21,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Peperoncino Fresco e Bufala
 Mozzarella, Tomatoes, Fresch Chili Pepper and Buffalo Mozzarella
 Tomaten, Mozzarella, Frischer Chilli-Pfeffer und Buffelmozzarella

PORKY 11,50 / 21,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Würstel,
 Salamino e Prosciutto Cotto
 Tomatoes, Mozzarella, Frankfurter, Pepperoni and Ham
 Tomaten, Mozzarella, Frankfurter,
 Scharfe Salami und Schinken

SUMMER 14,00 / 27,50 €
 Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Burrata, Gamberetti
 Tomatoes, Mozzarella, Rocket Salad, Burrata, Prawns
 Tomaten, Mozzarella, Rucolasalat, Burrata, Garnelen

Regular / Maxi

HAWAII 10,50 / 20,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Ananas
 Tomatoes, Mozzarella, Ham, Ananas
 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas

RUSTICA 11,50 / 22,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolla, Peperoni
 Tomatoes, Mozzarella, Sausage, Onion, Bell Peppers
 Tomaten, Mozzarella, Würstel, Zwiebel, Paprikaschoten

SALSICCIA & PORCINI 12,00 / 23,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Salsiccia
 Tomatoes, Mozzarella, Porcini Mushrooms, Sausage
 Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Würst

VALTELLINA 11,50 / 22,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana a scaglie
 Tomatoes, Mozzarella, Bresaola, Rocket Salad, Grana Cheese
 Tomaten, Mozzarella Bresaola, Rucolasalat, Parmesan

BOLOGNESE 10,50 / 20,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Ragù di Manzo
 Tomatoes, Mozzarella, Beef Ragout
 Tomaten, Mozzarella, Rinderragout

P-EGGY 🌱 10,60 / 20,00 €
 Crema ai Carciofi, Tofu e Olive
 Artichokes Cream, Tofu e Oliven
 Artischockensoße, Tofu e Olives

BRIE & ZUCCHINE 🌱 10,60 / 20,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Brie e Zucchine
 Tomatoes, Mozzarella, Brie Cheese and Courgettes
 Tomaten, Mozzarella, Brikäse und Zucchini

AL CRUDO 11,60 / 22,00 €
 Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Crudo
 Tomatoes, Mozzarella and Raw Ham
 Tomaten, Mozzarella und Roher Schinken

SALMONE 11,60 / 22,00 €
 Pomodoro, Mozzarella e Salmone
 Tomatoes, Mozzarella and Smoked Salmon
 Tomaten, Mozzarella und Raucherlachs

GAMBERETTI & ZUCCHINE 11,00 / 21,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Gamberetti e Zucchine
 Tomatoes, Mozzarella, Prawns and Courgettes
 Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Zucchini

ANCHE CON
MOZZARELLA
SENZA LATTOSIO
also with lactose-free
mozzarella
+ 2 €

PIZZE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS - KLASSISCHE PIZZAS

Regular / Maxi

MARGHERITA 🌱 6,50 / 14,00 €
 Pomodoro e Mozzarella
 Tomatoes and Mozzarella
 Tomaten und Mozzarella

DIAVOLA 9,10 / 17,30 €
 Pomodoro, Mozzarella e Salamino Piccante
 Tomatoes, Mozzarella and Pepperoni
 Tomaten, Mozzarella und Scharfe Salami

PROSCIUTTO 9,10 / 17,30 €
 Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto Cotto
 Tomatoes, Mozzarella and Ham
 Tomaten, Mozzarella und Schinken

CAPRICCIOSA 10,20 / 20,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto,
 Funghi e Carciofini
 Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms and Artichokes
 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze und Artischocken

SALAME 9,10 / 17,30 €
 Pomodoro, Mozzarella e Salame
 Tomatoes, Mozzarella and Salami
 Tomaten, Mozzarella und Salami

TONNO & CIPOLLA 9,90 / 19,50 €
 Pomodoro, Mozzarella, Tonno e Cipolla
 Tomatoes, Mozzarella, Tuna Fish and Onions
 Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel

CHIPS 🌱 10,30 / 20,00 €
 Pomodoro, Mozzarella e Patatine Fritte
 Tomatoes, Mozzarella and French Fries
 Tomaten, Mozzarella und Pommes Frites

PROSCIUTTO & FUNGHI 10,30 / 20,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Funghi
 Tomatoes, Mozzarella, Ham and Mushrooms
 Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze

SICILIANA 10,30 / 20,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Acciughe,
 Capperi, Olive e Salamino piccante
 Tomatoes, Mozzarella, Anchovies,
 Capers, Olive and Pepperoni
 Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern,
 Oliven und Scharfe Salami



Regular / Maxi

VIENNESE 9,10 / 17,30 €
 Pomodoro, Mozzarella e Würstel
 Tomatoes, Mozzarella and Frankfurter
 Tomaten, Mozzarella und Frankfurter

SPECK & BRIE 11,10 / 19,90 €
 Pomodoro, Mozzarella, Speck e Brie
 Tomatoes, Mozzarella,
 Smoked Ham and Brie Cheese
 Tomaten, Mozzarella, Schinkenspeck und Brikäse

4 STAGIONI 10,30 / 20,00 €
 Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto,
 Funghi, Carciofini e Olive
 Tomatoes, Mozzarella, Ham, Mushrooms,
 Artichokes and Olives
 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze,
 Artischocken und Oliven

TONNO 9,10 / 17,30 €
 Pomodoro, Mozzarella e Tonno
 Tomatoes, Mozzarella and Tuna Fish
 Tomaten, Mozzarella und Thunfisch

4 FORMAGGI 🌱 10,30 / 20,00 €
 Pomodoro, Mozzarella e Formaggi Misti
 Tomatoes, Mozzarella and Mixed Cheese
 Tomaten, Mozzarella und Gemischter Käse

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

ANCHE CON
MOZZARELLA
SENZA LATTOSIO
also with lactose-free
mozzarella
+ 2 €

PIZZE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS - KLASSISCHE PIZZAS

Regular / Maxi

PARMIGIANA 10,30 / 20,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane e Grana
Tomatoes, Mozzarella, Eggplant and Parmesan
Tomaten, Mozzarella, Aubergine und Parmesan

SALSICCIA 9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella e Salsiccia
Tomatoes, Mozzarella and Sausage
Tomaten, Mozzarella und Salsiccia-Wurst

ROMANA 9,10 / 17,30 €

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe,
Capperi, Olive e Origano
Tomatoes, Mozzarella, Anchovies,
Capers, Olives and Oregano
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern,
Oliven und Oregano

VEGETARIANA 11,40 / 21,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane,
Zucchine e Peperoni
Tomatoes, Mozzarella, Eggplant,
Courgettes and Bell Peppers
Tomaten, Mozzarella, Aubergine,
Zucchini und Paprikaschoten

Regular / Maxi

MARINARA 6,00 €

Pomodoro, Aglio, Origano e Olio
Tomatoes, Garlic, Oregan and Oil
Tomaten, Knoblauch, Origan und Öl



CALZONE 10,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto e Funghi
Tomatoes, Mozzarella, Ham and Mushrooms
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze

CALZONE TIROLO 12,00 €

Pomodoro, Mozzarella, Speck e Porcini
Tomatoes, Mozzarella, Smoked Ham
and Porcini Mushrooms
Tomaten, Mozzarella, Schinkenspeck
und Steinpilzen

PIZZE BIANCHE

WITHOUT TOMATO SAUCE - OHNE TOMATENSAUCE

Regular / Maxi

CAPRESE 11,40 / 21,00 €

Mozzarella, Rucola, Pomodorini
e Bocconcini di Mozzarella
Mozzarella, Rocket Salad, Cherry Tomatoes
and Cherry Mozzarella
Mozzarella, Rucolasalat, Kirschtomaten
und Mozzarella Scheiben

DELICATA 12,50 / 24,00 €

Mozzarella, Porcini e Prosciutto Crudo
Mozzarella, Porcini Mushrooms and Row Ham
Mozzarella, Steinpilzen und Rohschinken

ANCHE CON
MOZZARELLA
SENZA LATTOSIO
also with lactose-free
mozzarella
+ 2 €

Regular / Maxi

I DESSERT

NACHSPEISEN - DESSERT

PROFITTEROL AL CIOCCOLATO 5,00 €

TIRAMISÙ 6,00 €



COPPA TRE CIOCCOLATI 5,00 €

Mousse di Cioccolato Fondente, al Latte
e Bianco con uno strato Croccante alla Nocciola
Three chocolates mousse with crunchy hazelnut
Drei schokolade mousse mit haselnuss crunch

SORBETTO AL LIMONE 4,00 €

Lemon Ice Cream and Milk
Zitronen Sorbet und Milk

**SORBETTO AL LIMONE
CON LIQUORE
ALLA LIQUIRIZIA** 4,50 €

Lemon Ice Cream, Milk and Licorice Liquor
Zitronen Sorbet, Milk und Lakritzlikör

**NEW YORK CHEESECAKE
ALLA FRAGOLA** 5,00 €

**PANNA COTTA
ALLA FRAGOLA** 5,00 €

Cream and Fresh Milk decorated with Strawberry Topping
Erdbeer panna cotta

**PANNA COTTA
AL CIOCCOLATO** 5,00 €

Cream and Fresh Milk decorated with Chocolate Topping
Schokolade panna cotta

**PANNA COTTA
AL CARAMELLO** 5,00 €

Caramel and Fresh Milk decorated with Chocolate Topping
Karamell panna cotta

OREO CAKE 5,00 €

Pan di spagna al cacao, farcito con crema al formaggio
e cioccolato, con granella di biscotto al cacao.
Cocoa sponge cake, cream cheese and chocolate biscuits
Biskuitkuchen, Frischkäse und Schokoladenkekse



Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

Coperto - Cover - Gedeck: 2,50 €



Peperoncino - Bibione

ALLERGENI

ALLERGEN - ALLERGÈNE - ALLERGÈNES



INFORMAZIONE ALL'UTENZA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che in tutti gli alimenti e le bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
Reg UE n. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti;
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;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;

Il Responsabile dell'attività è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali ricettari o etichette originali delle materie prime.



INFORMATIONEN FÜR DEN VERBRAUCHER UEBER LEBENSMITTEL ODER DEREN DARAUSS GEFUNGEN ERZEUGNISSE DIE ALS ALLERGENE ODER DEREN NEBENERZEUGNIS BETRACHTET WERDEN

Wir informieren unsere Gäste, dass in allen Speisen und Getränken, die bei uns zubereitet und verabreicht werden, Inhaltsstoffe oder Hilfsstoffe enthalten können, die als Allergene gelten.

SUBSTANZEN ODER PRODUKTE, DIE ALLERGIEN ODER INTOLLERANZEN HERVORRUFEN
EU Reg. N. 1169/2011

1. Glutenhaltiges Getreide, wie: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder ihre hybridisierten Stämme und Folgeprodukte;
2. Krebstiere und Produkte mit Spuren von Krustentieren;
3. Eier und Eiprodukte;
4. Fisch und Fischprodukte;
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte;
6. Soja und Sojaprodukte;
7. Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose);
8. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse wie: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse;
9. Sellerie und Produkte auf Selleriebasis;
10. Senf und senfhaltige Produkte;
11. Sesamsamen und Sesamprodukte und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulfite;
13. Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;

Der Manager des Betriebs steht Ihnen gerne für zusätzliche Informationen, unter anderem die Vorzeige der geeigneten Unterlagen wie Rezeptbücher oder Originaletiketten der Rohstoffe, zur Verfügung.



INFORMATION FOR THE CONSUMER ON FOOD ITEM OR ITS DERIVED PRODUCTS WILL BE OBTAINED AS ALLERGENS OR BY- PRODUCTS

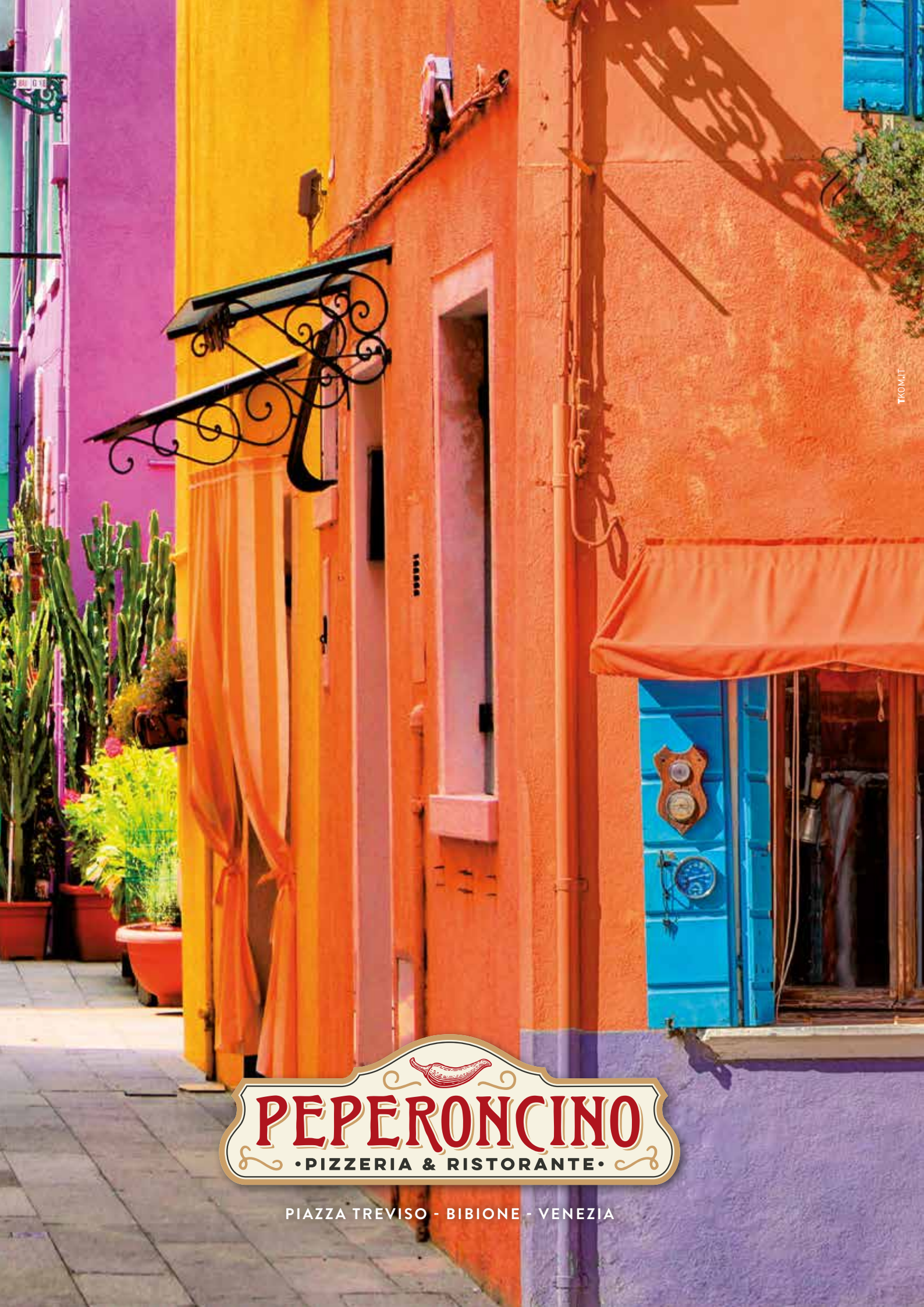
We inform our guests that all food and beverages that are prepared and administered by us may contain ingredients or adjuvants that are considered allergens.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES
EU Reg. N. 1169/2011

1. Gluten-containing cereals, such as: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derived products;
2. Crustaceans and products with traces of crustaceans;
3. Eggs and egg products;
4. fish and fish products;
5. peanuts and peanut products;
6. soy and soy products;
7. Milk and milk products (including lactose);
8. Nuts and products derived therefrom: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts;
9. Celery and celery-based products;
10. mustard and mustard products;
11. sesame seeds and sesame products and products derived therefrom;
12. sulfur dioxide and sulfites;
13. lupines and lupine-based products;
14. mollusks and products derived therefrom;

The manager will be happy to provide you with additional information, including the presentation of suitable documents such as recipe books or original material labels.





TKOM.IT


PEPERONCINO
• PIZZERIA & RISTORANTE •

PIAZZA TREVISO - BIBIONE - VENEZIA