

Specialità Lucane

Antipasto Tipico

Lukanische Vorspeise 2,3,4,10,17

Klein 11,50 Groß 15,50

Zuppa di Patate

5,30

Kartoffel Suppe 19,20

Zuppa di Verza e Orzo

5,30

Suppe mit Wirsing und Graupen 11

Zuppa di Pomodoro

5,30

Tomaten Suppe

Orecchiette e Salsiccia

12,50

Hausgemachte Muschelnudeln mit Salsiccia 2,3,11

Cavatelli Cozza e Fagioli

12,50

Hausgemachte Cavatellinudeln mit Muscheln u. Bohnen 11,14

Stascinati con Funghi e Salsiccia

12,50

Hausgemachte Stascinati mit Pilze und Salsiccia 2,3,11

Costolette di Agnello alla griglia

18,90

Gegrillte Lammkotlett mit Rosmarinkartoffeln

Salsiccia alla Griglia

15,90

Gegrillte Salsiccia mit Bratkartoffeln und gegrillte Paprika 2,3

Pizza

Jede Pizza wird mit Tomatensoße und Mozzarella belegt

<i>Margherita</i>	6,80
Tomatensoße , Mozzarella 11,16,17	
<i>Napoletana</i>	7,80
mit Sardellen, Oliven 4,11,16,17	
<i>Luca</i>	8,50
mit Salami 2,3,11,16,17	
<i>Prosciutto</i>	8,50
mit Kochschinken 2,3,11,16,17	
<i>Funghi</i>	8,50
mit Champignon 11,16,17	
<i>Prosciutto e Funghi</i>	9,40
mit Kochschinken, Champignon 2,3,11,16,17	
<i>4 Stagioni</i>	10,40
mit Kochschinken, Champignon, Artischocken u. Peperoni 2,3,11,16,17	
<i>Potenza</i>	9,40
mit Kochschinken, Thunfisch 2,3,11,14,16,17	
<i>Rustica</i>	10,40
mit Thunfisch, Oliven, Kirschtomaten u. Rucola 4,11,16,17	
<i>Quattro Formaggi</i>	9,40
mit vier verschiedenen Käsesorten 2,11,16,17	
<i>Vegetariana</i>	9,40
mit gegrilltem Gemüse 11,16,17	
<i>Peperoncino</i>	9,40
mit Kaper, Sardellen, schwarzen Oliven u. scharfer Salami 2,3,4,11,16,17	
<i>Parmà</i>	10,70
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan 2,11,16,17	
<i>Gamberoni</i>	10,70
mit Garnelen, Knoblauch u. Rucola 11,16,17	
<i>Gorgonzola</i>	9,40
mit Gorgonzola, Salami 2,3,11,16,17	
<i>Vesuvio</i>	9,40
mit Salsiccia, Friarielli 2,3,11,16,17	
<i>Carbonara</i>	9,40
mit Pancetta, Parmesan u. Speigelei 2,3,10,11,13,16,17	

Pizze Bianche

Ohne Tomatensoße

<i>Lucana</i>	10,40
mit Mozzarella, Salsiccia u. Ricotta 2,3,11,16,17	
<i>Caprese</i>	10,40
mit Buffel Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum u. Origano 11,16,17	
<i>Delizia</i>	10,40
mit Mozzarella, Gorgonzola, Spinat u. Wallnüssen 11,16,17,18	
<i>Greca</i>	10,40
mit Mozzarella, Fetakäse, Oliven u. frischen Tomaten 4,11,16,17	
<i>Balsamica</i>	10,70
mit Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan u. Balsamico 2,11,16,17	
<i>Matteo</i>	10,40
mit Mozzarella, frische Salsiccia, Artischocken u. Kirschtomaten 2,3,11,16,17	

Calzoni

Jede Calzone wird mit Tomatensoße und Mozzarella belegt

<i>Calzone</i>	9,00
mit Kochschinken, Champignon 2,3,11,16,17	
<i>Calzone alla Ricotta</i>	9,40
mit Pancetta, Ricotta 2,3,10,11,16,17	
<i>Calzone Rustico</i>	9,50
mit Salami*, Kochschinken Peperoni u. gekochtem Ei 2,3,11,13,16,17	

Süße Pizza

<i>Pizza Nutella</i> 11,16,17,18	7,90
<i>Calzone Nutella</i> 11,16,17,18	7,90

Jede extra Zutat für die Pizza	1,50
--------------------------------	------

Aperitif

<i>Hugo</i>	5,10
<i>Spritz Zenzero</i>	5,10
<i>Spritz Aperol</i> 1	5,10
<i>Prosecco</i>	0,1 l 3,60
<i>Martini</i>	5 cl 3,90

Alkoholfreie Getränke

<i>Tafel Wasser</i>	0,3 l 1,90
<i>Allgäu Mineral/Still Wasser</i>	0,25 l 2,50
<i>Allgäu Mineral/Stilles Wasser</i>	0,75 l 3,70
<i>Coca-Cola</i> 1,3,9	0,3 l 2,90 / 0,5 l 4,30
<i>Coca-Cola Light</i> 1,3,9	0,33 l 3,00
<i>Fanta</i> 1,3	0,3 l 2,90 / 0,5 l 4,30
<i>Spezi</i> 1,3,9	0,3 l 2,90 / 0,5 l 4,30
<i>Zitronen-Limonade</i>	0,3 l 2,90 / 0,5 l 4,30
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,3 l 2,80 / 0,5 l 3,90

Fruchtsäfte

<i>Apfelsaft</i>	0,3 l 3,00
<i>Orangensaft</i>	0,3 l 3,00
<i>Johannisbeersaft</i>	0,3 l 3,00
<i>Traubensaft</i>	0,3 l 3,00
<i>Kirschsaff</i>	0,3 l 3,00
<i>Mangosaft</i>	0,2 l 2,90

Biere

<i>Aktien Hell</i>	0,3 l 2,30 / 0,5 l 3,30
<i>Hefeweizen</i>	0,5 l 3,50
<i>Pils (Flasche)</i>	0,33 l 3,10
<i>Dunkel Weizen</i>	0,5 l 3,50
<i>Leichtes Weizen</i>	0,5 l 3,50
<i>König-Ludwig-Dunkel</i>	0,5 l 3,50
<i>Naturtrübes Kellerbier</i>	0,33 l 3,10
<i>Radler / Russ</i>	0,5 l 3,50
<i>Alkoholfreies Weizen</i>	0,5 l 3,50
<i>Klausthaler</i>	0,33 l 3,10

Cucina

Antipasti-Vorspeisen

<i>Tris di Bruschetta</i>	4,17	6,00
<i>Caprese di Bufala</i>		11,90
Tomaten und Mozzarella 250gr. 17		
<i>Prosciutto e Mozzarella</i>		11,90
Parmaschinken und Buffel Mozzarella 2,17		
<i>Carpaccio</i>		13,90
Rinder Carpaccio mit Pilzen u. Parmesan 2,17		
<i>Gamberi</i>		11,90
Garnelen in Pfeffer-Cognac-Rahmsolße 2,14,17		

Insalate-Salate

<i>Insalata Mista</i>		4,00
Gemischter Salat 2,13,20		
<i>Insalata Tito Scalo</i>		9,20
Gemischter Salat mit Putenstreifen 2,10,13,17,20		
<i>Insalata Potenza</i>		9,20
Gemischter Salat mit Birnen ,Wallnüssen u. Pecorino 2,13,17,18,20		
<i>Insalata Metaponto</i>		9,20
Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln u. Oliven* 2,4,13,14,20		
<i>Insalata Sellata</i>		9,20
Gemischter Salat mit Gebratene Pilze u. Pancetta 2,3,10,13,20		

Caffetteria

<i>Espresso</i>	2,00
<i>Espresso Corretto</i>	2,90
<i>Tasse Kaffee</i>	2,00
<i>Cappuccino</i>	2,20
<i>Latte Macchiato</i>	2,90
<i>Heiße Schokolade</i>	2,20
<i>Glas Tee</i>	1,90

Digestivi 2 cl.

<i>Amaro Lucano</i>	2,50
<i>Hausgemachte Limoncello</i>	3,10
<i>Averna</i>	2,50
<i>Sambuca</i>	2,50
<i>Amaretto</i>	2,50
<i>Fernet Branca</i>	2,50
<i>Mirto Rosso</i>	2,50
<i>Grappa della Casa</i>	2,90
<i>Grappa le 18 Lune Barrique</i>	4,50
<i>Gewürzt Traminer 36 Monate</i>	4,50

Pasta Gerichte

<i>Crespelle Spinaci e Ricotta</i>	10,20
Hausgemachte Salzige Crepes, mit Spinat und Ricotta 11,13,17	
<i>Lasagna di Nonna Maria</i>	10,20
Hausgemachte Lasagne 11,13,17	
<i>Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino</i>	8,20
mit Knoblauch, Olivenöl und Scharf 11	
<i>Spaghetti Carbonara</i>	10,20
mit Pancetta, Ei und Parmesan 2,3,10,11,13,17	
<i>Spaghetti alle Vongole</i>	12,70
mit Venusmuscheln in Weißweinsauce 11,14	
<i>Spaghetti allo Scoglio</i>	12,70
Mit Meeresfrüchte 11,14	
<i>Penne Peperoncino</i>	9,00
mit Knoblauch und scharfer Tomatensauce 11	
<i>Penne alla Puttanesca</i>	9,70
mit Sardellen, Kapern, Oliven in Tomatensauce 3,4,11	
<i>Penne Salmone e Gamberi</i>	12,70
mit Lachs u. Garnelen in Tomaten-Sahnesauce 11,14,17	
<i>Paccheri Mascarpone e Funghi</i>	11,20
mit Pilzen und Mascarpone Sauce 11,17	
<i>Paccheri al Sugo di Calamari</i>	12,70
mit Calamari in Tomatensauce 11,14	
<i>Risotto Frutti di Mare</i>	13,20
mit Frutti di Mare (25 min. Wartezeit) 14,19,20	
<i>Risotto nach Saison</i>	13,20
zutaten nach Jahreszeiten ,fragen sie nach (25 min. Wartezeit)	

Pesce - Fisch Gerichte

<i>Gamberoni alla Griglia</i>	21,90
Gegrillte Riesen Garnele 14	
<i>Calamari alla Griglia</i>	18,90
Gegrillte Calamari Tube 14	
<i>Pesce Spada al Cartoccio</i>	18,90
Schwertfisch in Folie gebacken 14	

Fragen Sie nach unseren Tages Angeboten

Carne - Fleisch Gerichte

<i>Piccatine al Limone</i>	17,90
Schweineschnitzel in Zitronensoße 2,17	
<i>Piccatine al Gorgonzola</i>	17,90
Schweineschnitzel in Gorgonzolasoße 17	
<i>Piccatine al Pepe</i>	17,90
Schweineschnitzel in Pfeffersoße 17	
<i>Tagliata al Balsamico</i>	21,90
Argentinische Rindfleischscheiben vom Grill, mit Balsamico	
<i>Bistecca al Pepe</i>	21,90
Argentinisches Rindersteak in Pfeffersoße 17	
<i>Bistecca al Gorgonzola</i>	21,90
Argentinisches Rindersteak in Gorgonzolasoße 17	

Jedes Fisch- u. Fleischgericht wird mit zwei Tagesbeilagen Ihrer Wahl Serviert

Benvenuti al Peperoncino

Il "Peperoncino" è un nome legato alla memoria dei miei ricordi, tra le immagini che affollano la mia mente di bambino nella campagna lucana dei miei nonni e dei miei genitori: i campi con le balle di fieno, il profumo del mosto nella cantina e questa fila di peperoni rossi messi ad essiccare davanti alla porta, un gran campionario di formati, quelli più grandi sarebbero diventati i "peperoni cruschi" contorno preferito del baccalà per mio nonno, quelli più piccoli erano il "piccante" utilizzato un po' ovunque da mio padre, dalla mia mamma e mia nonna per insaporire la salsiccia fatta in casa, dalla famiglia al completo, come in un giorno di festa.

Herzlich Willkommen

Man sagt, das Gerüche Erinnerungen wecken, deswegen habe ich unser Restaurant „Peperoncino“ genannt. Der Name erinnert mich an die lukanischen Felder meiner Eltern und Großeltern die von Heuballen bedeckt waren, an den Geruch von Most der in den Kellern lagerte und an die vielen Reihen von roter Paprika. Das waren die Peperoni, die wir zum trocknen aufhängen. Es gab große und kleine Peperoni. Die Großen waren die „Peperoni Cruschi“, die mein Großvater so gerne aß, am liebsten als Beilage zu Kabeljau. Die kleinen Peperoni waren die Schärfe. Meinem Vater schmeckten sie am besten, sie gaben den Gerichten oft erst die richtige Würze und auch den Geschmack.

Ich möchte, dass Sie, zumindest kulinarisch, mit mir die Erinnerungen teilen. Genießen Sie neben den bekannten italienischen Gerichten auch unsere lukanische Küche mit herausragenden Rezepten sowie die guten Weine.

Ich und das Team Peperoncino freuen uns auf einen angenehmen Aufenthalt mit Ihnen

Buon Appetito