

Antipasti – Vorspeisen

Bruschetta al pomodoro // Bruschetta mit frische Tomaten	4,50 €
Bruschetta mista // 3 Bruschettas mit Tomatenwürfeln, Parmaschinken ^{1,3} und Gemüse	6,50 €
Verdure miste // Variation von gegrilltem Gemüse	9,00 €
Parmigiana di melanzane // Auberginenaufauf mit Mozzarella ¹ und Parmesan ¹ überbacken	10,00 €
Caprese di bufala // Büffelmozzarella mit frische Tomaten, Basilikum und Olivenöl	10,50 €
Prosciutto e melone // Parmaschinken auf Honigmelone	12,50 €
Souté di cozze/pepata di cozze al vino bianco o al pomodoro // Miesmuscheln in Weißweinsauce oder in Tomatensauce	12,50 €
Vitello tonnato // Zarte Kalbsbratenscheiben mit feiner Thunfischsauce ⁹ und Kapern	12,50 €
Prosciutto e mozzarella di bufala // Parmaschinken ^{1,3} mit ganze Büffelmozzarella (125g)	13,00 €
Carpaccio di manzo e rucola con scaglie di parmigiano // Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter ¹	14,00 €
Antipasto all'italiana // Gemischte italienische Vorspeise (Parmaschinken ^{1,3} , Melone, Gemüse, Büffelmozzarella, Oliven und Salami)	15,00 €
Antipasto „Da Peppone“ // Frische marinierte Sardellen, gratinierte Miesmuschel ⁹ , Lachs-Tartar, Baby-Oktopus	16,50 €
Insalata di mare // Frischer Meeresfrüchtesalat ^{1,9,16,17}	16,50 €
Antipasto „Fantasia“ // Carpaccio vom Rinderfilet, Meeresfrüchtesalat ^{1,9,16,17} , Tomaten, Büffelmozzarella und Vitello tonnato	16,00 €
Antipasto „Mare e Monti“ // (Für zwei personen) Gemischte Vorspeisen mit Miesmuscheln Weißweissauce und Bruschetta	28,50 €



Zuppe - Suppen

Crema di pomodoro // Tomatencremesuppe an frischem Basilikum 5,00 €

Minestrone // Frische Gemüsesuppe 6,00 €

Insalata // Salate mit Öl-Balsamico-Vinaigrette^{2,9}

Piccola insalata mista // Kleiner gemischter Salat 4,50 €

Insalata di pomodoro con basilico e cipolla rossa // Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum 6,00 €

Insalata mista grande // Großer gemischter Salat 6,50 €

Insalata di rucola con scaglie di parmigiano e pomodorini freschi //
 Rucolasalat mit Parmesansplitter¹ und Kirschtomaten 7,50 €

Insalata „Da Peppone“ con salmone affumicato // Gemischter Salat mit geräucherten Lachsstreifen 10,50 €

Insalata con tacchino saltato in padella // Gemischter Salat mit Putenstreifen 9,50 €

Insalata mista grande con tonno // Gemischter Salat mit Thunfisch 10,00 €



Primi piatti - Hauptgerichte

Spaghetti aglio, olio e peperoncino // Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfe Peperoni ^{1,3}	9,00 €
Spaghetti al pomodoro e basilico // Spaghetti mit Tomatensauce & Basilikum	9,00 €
Gnocchetti di patate con mozzarella e parmigiano // Kartoffelgnocchi mit Mozzarella und Parmesan ¹ gratiniert	10,50 €
Penne all'arrabbiata // Penne mit scharfer Tomatensauce	10,50 €
Penne alla Peppone // Penne mit Pilze, Schinken ^{1,3,4} und Tomaten-Sahnesauce	10,50 €
Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia o pomodoro e basilico // Ravioli mit Ricotta & Spinatfüllung in Butter & Salbei oder Tomaten & Basilikumsauce	13,50 €
Fettuccine al salmone // Bandnudeln mit frischem Lachs in cremiger Tomaten-Sahnesauce	14,00 €
Linguine alle vongole // Linguine mit Venusmuscheln ⁹	15,50 €
Pacchero fresco a punta di filetto e pomodorini di collina // Pacchero (Rohrnudeln) mit Rinderfiletspitzen ⁹ in Bergtomatensauce	16,50 €
Scialatielli allo scoglio // Scialatielli (Hausgemachte Nudeln) mit Meeresfrüchten ⁹	17,50 €
Spaghetti alla chitarra con 1 gamberone imperiale // Hausgemachte Spaghetti mit 1 Riesengarnele, Cherrytomaten und Kräutern	29,50 €





Pizze - Pizzen

Focaccia // Pizzabrot mit Öl, Salz und Oregano	4,00 €
Margherita // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ und Basilikum	7,50 €
Prosciutto // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ und gekochter Schinken ^{1,3,4}	8,50 €
Salame // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ und Salami ^{1,3}	8,50 €
Napoletana // Tomaten BIO, Oregano, Sardellen aus Cetara, schwarze Oliven ^{1,3} und Kapern	8,50 €
Diavola // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ und scharfer Salami ^{1,3}	9,50 €
Boscaiola // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ , gekochter Schinken ^{1,3,4} und Pilze	11,00 €
Viennese // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ , Würstchen und Pommes	10,50 €
Ortolana // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ , verschiedene Gemüsesorten	11,50 €
Pizza 4 formaggi // Mozzarella ¹ , Gorgonzola, Provola (geräucherte Mozzarella), Provolone	11,50 €
Tropea // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ , Thunfisch und Zwiebeln	12,00 €
Da Peppone // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ , Steinpilze, Gorgonzola und Parmesan	13,00 €
Capricciosa // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ , Pilze, gek. Schinken ^{1,3,4} , Artischocken und schwarze Oliven	12,50 €
Pizza 4 stagioni // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ , gek. Schinken ^{1,3,4} , Salami, Artischocken, Pilze und Oliven	13,00 €
Regina // Mozzarella ¹ , Parmaschiken ^{1,3} , Rucola und Parmesan	14,00 €
Tirolese // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ , Spinat, Gorgonzola und Speck ^{1,3}	14,00 €
Fantasia // Mozzarella ¹ , Kirschtomaten, Rucola, Bresaola, Parmesan und Olivenöl	14,50 €

Pizze speciali – Spezielle Pizzen

Bufalina // Tomaten BIO, Büffelmozzarella ¹ und Basilikum	10,50 €
Mimosa // Mozzarella ¹ , Sahne, gekochter Schinken ^{1,3,4} und Mais	11,50 €
Salsiccia e friarielli // Mozzarella ¹ , italienische Bratwurst ^{1,3,4} und Friarielli	13,50 €
Siciliana // Mozzarella ¹ italienische Bratwurst ^{1,3,4} und gewürfelte Auberginen	13,00 €
Calzone napoletano // Tomaten BIO, Mozzarella ¹ , gekochter Schinken ^{1,3,4} und Pilze	13,50 €
Frutti di mare // Tomaten BIO, und frische Meeresfrüchte	15,50 €
Tronchetto //	
Gefüllt mit Scamorza ¹ & Mozzarella ¹ , garniert mit Büffelmozzarella, Parmaschiken ^{1,3} , Parmesansplitter & Kirschtomaten	16,50 €



Carne – Fleischgerichte

Bistecca di maiale impanata alla milanese // Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	14,50 €
Scaloppina di vitello al limone // Kalbsrückenmedaillons in Zitronensauce mit Beilagen je nach Saison	20,50 €
Saltimbocca alla romana // Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken ^{1,3} und Salbei in Weißweinsauce ⁹ mit Beilagen je nach Saison	22,50 €
Grigliata mista di carne // Gemischte Fleischplatte (Entrecôte, Salsiccia, Pute, Kalb) mit Beilagen je nach Saison	31,50 €
Filetto di manzo alla griglia // Rinderfilet vom Lava-Grill mit Beilagen der Saison	29,50 €
Tagliata di manzo con rucola e parmigiano // Rindersteak vom Lava-Grill mit Rucola, Parmesansplitter ¹ und Beilagen je nach Saison	31,50 €
Filetto di manzo al pepe verde // Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahmsauce ⁹ mit Beilagen je nach Saison	31,50 €
Entrecôte alla griglia (ca. 300 gr.) // Gegrilltes Entrecôte mit Beilagen je nach Saison	31,50 €



RISTORANTE & PIZZERIA

Da Peppone
acqua, farina e fantasia



Pesce - Fischgerichte

Seppia alla griglia con vinaigrette al limone, patate e verdure //

Seppia vom Grill mit Zitronen-Vinaigrette, Kartoffeln und Gemüse

19,50 €

Frittura mista di pesce alla napoletana //

Fritierte Fischvariation(Garnelen, Calamari und Sardellen) mit Beilagensalat

19,50 €

Filetto di orata alla griglia //

Doradenfilet vom Lava-Grill mit Beilagen der Saison

20,50 €

Salmone all griglia //

Gegrillter Lachs mit Beilagen der Saison

23,50 €

Grigliata mista di pesce //

Fischvariation (Doradenfilet, Lachs, Seppia und Riesengarnele) vom Lava-Grill mit Beilagen der Saison

33,50 €

2 Gamberoni imperiali alla griglia //

2 Wilde Riesengarnelen (Imperial) vom Lava-Grill mit Beilagen der Saison

38,50 €



Kindermenü

Piccola Pizza Margherita //	5,00 €
Tomaten BIO, Mozzarella ¹ und Basilikum // Small Pizza Margherita with tomatoes, mozzarella, and basil	
Spaghetti al pomodoro //	7,00 €
Spaghetti mit Tomatensauce // Spaghetti with tomato sauce	
Tortellini prosciutto e panna //	8,00 €
Tortellini ^{1,3,4} in Schinken-Sahne ¹ -Sauce // Tortellini with ham and cream sauce	
Medaglione di tacchino alla griglia con patatine fritte //	11,00 €
Putenschnitzel vom Lava-Grill mit Pommes Frites // Grilled turkey medallion with French fries	
Bistecca di maiale impanata con patatine fritte //	11,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites // Breaded pork steak with French fries	

Dessert

Gelato misto //	1,50 €
Gemischtes Eis (Zitrone ^{2,3,17} , Vanille, Erdbeer ^{2,3,17} , Schokolade ^{2,3,17}) je Kugel	
Panna cotta alla frutta //	5,00 €
Hausgemachte Panna Cotta mit Obst	
Tiramisú classico //	5,50 €
Klassisch, hausgemachtes Tiramisu ¹⁸ (mit Ei)	
Tartufo al cioccolato / cioccolato bianco / limone / nocciola //	6,50 €
Tartufo Eis mit Schokolade / weiße Schokolade / Zitrone / Haselnuss	
Flute al limone oppure ai frutti di bosco //	6,50 €
Zitrone- oder Früchte Sorbet	
Soufflé al cioccolato //	6,50 €
Schokoladensoufflé	
Ananas ripieno //	6,50 €
Ananas-Sorbet in echter Fruchtschale	
Limone ripieno //	6,50 €
Zitronensorbet in echter Fruchtschale	
Cocco ripieno //	6,50 €
Kokoseis in echter Nussschale	
Pizza alla nutella //	8,00 €
Pizza mit Nutella ¹⁵	
Formaggi misti //	8,50 €
Gemischte Käsesorten	



Alkoholfreie Getränke

		0,33 l
Coca Cola / Light ^{2,4,5,6,11,17}		3,50 €
Fanta ^{2,3,17}		3,50 €
Spezi ^{2,6,11,17}		3,50 €
Sprite ^{14,17}		3,50 €
Saftschorle (Maracuja, Johannisbeere, O-Saft, Apfelsaft)		3,50 €
Apfelsaft		3,50 €
Orangensaft		3,50 €
Johannisbeersaft		3,50 €
	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino - Flasche	3,00 €	6,00 €
Aqua Panna - Flasche	3,00 €	6,00 €

Kaffee / Tee

Espresso ¹¹	2,00 €
Espresso Doppio ¹¹	3,50 €
Espresso Coretto ¹¹	3,50 €
Tasse Kaffee ¹¹	2,50 €
Latte Macchiato ¹¹	3,50 €
Cappuccino ¹¹	3,00 €
Tee ¹¹ (verschiedene Sorten)	2,50 €

Bier	0,3 l	0,5 l
Cluss Kellerpils	3,50 €	4,00 €
Dinkelacker Privat	3,50 €	4,00 €
Sanwald Hefeweizen hell		4,00 €
Radler ^{1,2}	3,50 €	4,00 €
Sanwald Hefeweizen dunkel		4,00 €
Sanwald Kristallweizen		4,00 €
Wulle Bier (Flasche)	3,50 €	
Alkoholfreies Bier	0,3 l	0,5 l
Dinkelacker alkoholfrei	3,50 €	
Sanwald Sportweizen alkoholfrei		4,00 €

Aperitif

Crodino	2,50 €
Sanbitter	2,50 €
Sanbitter Orange	4,00 €
Crodino Maracuja	4,00 €
Sherry	4,50 €
Martini	4,50 €
Prosecco	5,00 €
Prosecco Rosé	5,50 €
Campari Soda	5,50 €
Campari Orange ²	6,00 €
Prosecco Aperol ^{2,14}	6,00 €
Prosecco auf Eis	6,50 €
Hugo ^{2,10}	6,50 €
Aperol Spritz ^{2,10}	6,50 €

Hochprozentig

Ramazotti	4cl	4,50 €
Averna	4cl	4,50 €
Fernet Branca	4cl	4,50 €
Amaro Lucano	4cl	4,50 €
Grappa della Casa	2cl	4,00 €
Limoncello	2cl	4,50 €
Sambuca	2cl	4,50 €
Grappa Barbaresco e Barolo	2cl	6,00 €



Kennzeichnung der Zusatzstoffe nach der Zusatzstoffzulassungsordnung:

1= Konservierungsstoffe | 2= Farbstoffe | 3= Antioxidationsmittel | 4= Süßungsmittel |
 5= enthält eine Phenylalaninquelle | 6= Phos- phat | 9= geschwefelt / Sulfite | 10= chininhaltig |
 11= coffeinhaltig | 12= mit Alkohol | 13= geschwärzt | 14= gewachst |
 15= gentechnisch verändert / Soja | 16= Stabilisator | 17= Säuerungsmittel |

RESERVIEREN SIE EINFACH BEI UNS TELEFONISCH:
0711 / 78 78 49 11

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Restaurant Da Peppone Stuttgart-Degerloch

[www.dapeppone-restaurant.](http://www.dapeppone-restaurant.com)

Unsere Öffnungszeiten

Montag:	Geschlossen
Dienstag:	11:30 - 22:30 Uhr
Mittwoch:	11:30 - 22:30 Uhr
Donnerstag:	11:30 - 22:30 Uhr
Freitag:	11:30 - 22:30 Uhr
Samstag:	11:30 - 23:00 Uhr
Sonntag und Feiertage:	11:30 - 21:00 Uhr

