

Speisekarte

benvenuti // herzlich willkommen

Herzlich Willkommen liebe Gäste!

Wir freuen uns, dass wir Sie mit unserer typisch italienischen Küche verwöhnen dürfen.
Ob von Antipasti über Pizzen bis hin zu Fleisch- und Fischgerichten – bei uns genießen Sie
frische Spezialitäten aus der „Küche Italiens“.

Und jetzt wünschen wir Ihnen einen guten Appetit oder wie wir Italiener sagen: „**buon appetito!**“



Hinweis für Allergiker:

Wir verwenden in unserer Küche Gluten, Eier, Fisch und Milchprodukte etc. Über allergene Zutaten informieren wir Sie gerne in unserer separaten Allergiker-Karte. Bitte fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach.

Antipasti - Vorspeisen

Bruschetta al pomodoro	Bruschetta mit Tomaten	4,00 €
Bruschetta mista	3 Bruschettas mit Tomatenwürfel, Schinken ^{1,3,4} und Gemüse	5,50 €
Verdure miste	Variation von gegrilltem Gemüse	8,50 €
Parmigiana di Melanzane	Auberginenaufbau mit Mozzarella ^{1,17} und Parmesan ¹ überbacken	9,50 €
Souté di cozze/pepata	di cozze al vino bianco o al pomodoro Miesmuscheln in Weißweinsauce oder in Tomatensauce	10,00 €
Caprese di Bufala	Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl	10,50 €
Prosciutto	e melone, Parmaschinken auf Honigmelone	11,00 €
Vitello tonnato	Zarte Kalbsbratenscheiben mit feiner Thunfischsauce ⁹ , garniert mit Kapern	11,50 €
Prosciutto e mozzarella	di bufala, Parmaschinken mit ganze Büffelmozzarella (125g)	12,50 €
Carpaccio di manzo e rucola con tricoli di parmigiano	Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesansplittern ¹	13,00 €
Antipasto „Da Peppone“	Frische marinierte Sardellen, gratinierte Miesmuscheln ⁹ , Lachs-Mousse, Baby-Oktopus in Brotkruste	13,50 €
Antipasto „all' italiana“	Gemischte italienische Vorspeise (Parmaschinken, Melone, Gemüse gegrillt, Büffelmozzarella, Oliven, Salami)	13,50 €
Insalata di mare	Frischer Meeresfrüchtesalat ^{1,9,16,17}	14,50 €
Antipasto „Fantasia“	Carpaccio vom Rinderfilet, Meeresfrüchtesalat ^{1,9,16,17} , Tomaten mit Büffelmozzarella, Vitello tonnato	14,50 €

Zuppe - Suppen

Crema di pomodoro Tomatencremesuppe an frischem Basilikum 5,00 €

Minestrone Frische Gemüsesuppe 5,50 €

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

Piccola insalata mista Kleiner gemischter Salat 4,00 €

Insalata di pomodoro con basilico e cipolla rossa Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum 5,50 €

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 8,50 €

Primi Piatti - Hauptgerichte

<i>Spaghetti aglio e olio e peperoncino</i>	Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfe Peperoni ^{1,3}	7,00 €
<i>Spaghetti al pomodoro e basilico</i>	Spaghetti mit Tomatensauce & Basilikum	7,50 €
<i>Gnocchetti di patate con mozzarella e parmigiano</i>	Kartoffelgnocchi mit Mozzarella und Parmesan ¹ gratiniert	9,00 €
<i>Penne all' Arrabiata</i>	Penne mit scharfen Tomaten	9,50 €
<i>Penne alla Peppone</i>	Penne mit Pilzen, Schinken ^{1,3,4} und Tomaten-Sahnesauce	9,50 €
<i>Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia o pomodoro e basilico</i>	Ravioli mit Ricotta & Spinatfüllung in Butter & Salbei oder Tomaten & Basilikumsauce	12,00 €
<i>Linguine alle vongole</i>	Linguine mit Venusmuscheln ⁹	12,50 €
<i>Fettuccine al Salmone</i>	Bandnudeln mit frischem Lachs in cremiger Tomaten-Sahnesauce	12,50 €
<i>Paccheri a punta di filetto e pomodorini di collina</i>	Paccheri mit Rinderfiletspitzen ⁹ in Bergtomatensauce	14,50 €
<i>Scialatielli allo scoglio</i>	Scialatielli (hausgemachte Nudeln) mit Meeresfrüchten ⁹	15,50 €

Pizzen aus dem Steinofen

Focaccia / Pizzabrot Öl, Salz und Oregano	4,00 €
Regina Margherita Pomodoro San Marzano BIO, Fior di latte di Agerola ¹ und Basilikum	7,00 €
Prosciutto Pomodoro San Marzano BIO, Fior di latte di Agerola ¹ und Schinken ^{1,3,4}	8,50 €
Salame Pomodoro San Marzano BIO, Fior di latte di Agerola ¹ und Salami ^{1,3}	8,50 €
Napoletana Pomodoro San Marzano BIO, Oregano, Alici di Cetara, schwarze Oliven ¹³ und Kapern	8,50 €
Diavola Pomodoro San Marzano BIO, Fior di latte di Agerola ¹ und scharfe Salami ^{1,3}	9,50 €
Viennese Pomodoro San Marzano BIO, Fior di latte di Agerola ¹ · Würstchen und Pommes Frites	9,50 €
Ortolana Pomodoro San Marzano BIO, Fior di latte di Agerola ¹ , verschiedene Gemüsesorten	9,50 €
Boscaiola Pomodoro San Marzano BIO, Fior di latte di Agerola ¹ , Schinken ^{1,3,4} und Pilze	9,50 €
Pizza 4 Formaggi Fior di latte di Agerola ¹ , Gorgonzola, Provolone (geräucherter Mozzarella), Provolone „Auricchio“	10,00 €
Tropea Pomodoro San Marzano BIO, Fior di latte di Agerola ¹ , Thunfisch und Zwiebeln	10,50 €
Da Peppone Pomodoro San Marzano BIO, Fior di latte di Agerola ¹ , Steinpilze, Gorgonzola und Parmesan	10,50 €
Capricciosa Pomodoro San Marzano BIO, Fior di latte di Agerola ¹ , Pilze, Schinken ^{1,3,4} , Artischocken ³ und schwarze Oliven ¹³	10,50 €
Pizza 4 Stagioni Pomodoro San Marzano BIO, Fior di latte di Agerola ¹ , gekochter Schinken, Salami, Artischocken, Pilze und Oliven	11,00 €
Regina Fior di latte di Agerola ¹ , Parmaschinken ^{1,3} , Rucola und Parmesan	11,50 €
Tirolese Pomodoro San Marzano BIO, Mozzarella ¹ , Spinat, Gorgonzola und Speck ^{1,3}	12,00 €
Fantasia Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Bresaola, Parmesan und Olivenöl	13,00 €

Pizze Speciali

Bufalina Pomodoro San Marzano BIO, Büffelmozzarella und Basilikum	9,50 €
Pizza Mimosa Fior di latte die Agerola, Sahne und Mais	10,00 €
Salsiccia e friarielli , Fior di latte di Agerola ¹ , italienische Bratwurst ^{1,3,4} und Friarielli	11,50 €
Pitta Siciliana Pomodoro San Marzano Bio, Fior di latte Agerola ¹ , Salsiccia und gewürfelte Aubergine	12,50 €
Calzone Napoletano Pomodoro San Marzano BIO, Fior di latte di Agerola, Schinken ^{1,3,4} und Pilze	12,50 €
Frutti di Mare Pomodoro San Marzano BIO und frische Meeresfrüchte	12,50 €
Tronchetto Gefüllt mit Scamorza ¹ , Fior di latte di Agerola ¹ , Büffelmozzarella ¹ , Parmaschinken ^{1,3} , Parmesansplitter ¹ und Kirschtomaten	15,50 €

Carne - Fleischgerichte

<i>Bistecca di maiale impanata alla milanese</i>	Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	11,50 €
<i>Bistecca di manzo alla cipolla e vino rosso</i>	Rindersteak mit Zwiebeln in Rotweinsauce ⁹ , mit Beilage je nach Saison	19,50 €
<i>Scaloppina di vitello al limone</i>	Kalbsrückenmedaillons in Zitronensauce mit Beilage je nach Saison	19,50 €
<i>Saltimbocca alla romana</i>	Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken ^{1,3} und Salbei in Weißweinsauce ⁹ mit Beilage je nach Saison	21,50 €
<i>Tagliata di manzo con rucola e parmigiano</i>	Rindersteak vom Lava-Grill mit Rucola, Parmesansplitter ¹ und Beilagen	24,50 €
<i>Grigliata mista</i>	Gemischte Fleischplatte mit Rosmarinkartoffeln und Beilagen je nach Saison	25,50 €
<i>Filetto di manzo alla griglia</i>	Rinderfilet vom Lava-Grill mit Beilage je nach Saison	26,50 €
<i>Filetto di manzo al pepe verde</i>	Rinderfilet mit grünem Pfeffer in Cognac-Rahmsauce ⁹ mit Beilage je nach Saison	27,50 €
<i>Entrecôte alla griglia (~250 gr.)</i>	Gegrilltes Entrecôte mit Rosmarinkartoffeln und Beilagen je nach Saison	28,50 €

Pesce - Fischgerichte

Frittura mista di pesce alla napoletana Frittierte Fischvariation „Neapolitanischer Art“ mit Beilagensalat 17,50 €

Filetto di orata alla griglia Doradenfilet vom Lava-Grill mit Beilage je nach Saison 19,50 €

Salmone alla griglia Gegrillter Lachs mit Rosmarinkartoffeln und Beilage je nach Saison 21,50 €

Grigliata mista di pesce Fischvariation vom Lava-Grill mit Beilage je nach Saison (Doradenfilet, Garnele Imperial, Seppia, Lachs) 27,50 €

Gamberoni alla griglia Wilde Riesengarnelen (Imperial) vom Lava-Grill mit Beilage je nach Saison 29,50 €

Wir verwenden ausschließlich frischen Fisch!

Bambini

Kindermenue

<i>Spaghetti al pomodoro</i> Spaghetti mit Tomatensauce	5,50 €
<i>Tortellini prosciutto e panna</i> Tortellini ^{1,3,4} in Schinken-Sahne-Sauce	6,50 €
<i>Medaglione di tacchino alla griglia con patatine fritte</i> Putenschnitzel vom Grill mit Pommes Frites	8,50 €

Dolci

Dessert

<i>Gelato misto</i> Gemischtes Eis (Zitrone ^{2,3,17} , Vanille, Erdbeer ^{2,3,17} , Schokolade ^{2,3,17})	1,50 € je Kugel
<i>Panna cotta alla frutta</i> Hausgemachtes Panna Cotta mit frischem Obst	5,00 €
<i>Tiramisú classico</i> Klassisch, hausgemachtes Tiramisu ¹⁸ (mit Ei)	5,50 €
<i>Tartufo al cioccolato</i>	6,00 €
<i>Pizza con nutella</i> Pizza mit Nutella ¹⁵	8,00 €
<i>Formaggi misti</i> Gemischte Käsesorten	8,50 €

- Für weitere Dessert fragen Sie bitte unsere Kellner -

Bevande

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	0,33 l
Coca Cola / Zero ^{2,4,5,6,11,17}	3,20 €
Fanta ^{2,3,17}	3,20 €
Spezi ^{2,6,11,17}	3,20 €
Sprite ^{14,17}	3,20 €
Saftschorle	3,50 €
(Maracuja, Johannisbeere, O-Saft, Apfelsaft, Rhabarber)	
Apfelsaft	3,50 €
Orangensaft	3,50 €
Johannisbeersaft	3,50 €

Kaffee - Tee

Espresso ¹¹	2,00 €
Espresso Doppio ¹¹	3,50 €
Espresso Coretto ¹¹	3,50 €
Tasse Kaffee ¹¹	2,40 €
Latte Macchiato ¹¹	3,50 €
Cappuccino ¹¹	3,00 €
Tee ¹¹ (verschiedene Sorten)	2,50 €



	0,25 l	0,75 l
S. Pellegrino - Flasche	2,80 €	5,50 €
Aqua Panna - Flasche	2,80 €	5,50 €

Kennzeichnung der Zusatzstoffe nach der Zusatzstoffzulassungsordnung: 1= Konservierungsstoffe | 2= Farbstoffe | 3= Antioxidationsmittel | 4= Süßungsmittel | 5= enthält eine Phenylalaninquelle | 6= Phosphat | 9= geschwefelt / Sulfite | 10= chininhaltig | 11= koffeinhaltig | 12= mit Alkohol | 13= geschwärzt | 14= gewachst | 15= gentechnisch verändert / Soja | 16= Stabilisator | 17= Säuerungsmittel |

Alkoholische Getränke

Apertitivo - Aperitif

Crodino	2,50 €	Prosecco Rosé	5,50 €
Sanbitter	2,50 €	Campari Soda	5,50 €
Sanbitter Orange	4,00 €	Campari Orange ²	6,00 €
Crodino Maracuja	4,00 €	Prosecco Aperol ^{2,14}	6,00 €
Sherry	4,50 €	Prosecco auf Eis	6,50 €
Martini	4,50 €	Hugo ^{2,10}	6,50 €
Prosecco	4,90 €	Aperol Spritz ^{2,10}	6,50 €

Birra - Bier

	0,3 l	0,5 l
Cluss Kellerpils	3,20 €	
Dinkelacker Privat	3,20 €	3,80 €
Sanwald Hefeweizen hell		3,80 €
Radler ^{1,2}	2,80 €	3,50 €
Sanwald Hefeweizen dunkel		3,80 €
Sanwald Kristallweizen		3,80 €
Wulle Bier (Flasche)	2,90 €	
Alkoholfreies Bier		
Dinkelacker alkoholfrei	3,20 €	3,50 €
Sanwald Sportweizen alkoholfrei		3,80 €

Alcolici - Hochprozentig

Ramazzotti	4 cl	4,20 €	Grappa della Casa	2 cl	4,00 €
Averna	4 cl	4,20 €	Limoncello	2 cl	4,20 €
Fernet Branca	4 cl	4,20 €	Sambuca	2 cl	4,20 €
Amaro Lucano	4 cl	4,20 €	Grappa Barbaresco e Barolo	2 cl	6,00 €

Kennzeichnung der Zusatzstoffe nach der Zusatzstoffzulassungsordnung: 1= Konservierungsstoffe | 2= Farbstoffe | 3= Antioxidationsmittel | 4= Süßungsmittel | 5= enthält eine Phenylalaninquelle | 6= Phosphat | 9= geschwefelt / Sulfite | 10= chininhaltig | 11= coffeinhaltig | 12= mit Alkohol | 13= geschwärzt | 14= gewachst | 15= gentechnisch verändert / Soja | 16= Stabilisator | 17= Säuerungsmittel |

Der Geschmack Italien's...

beachten Sie auch unsere Wochenkarte mit wechselnden Spezialitäten.



Immer aktuell im Internet auf www.dapeppone-restaurant.de



Ristorante & Pizzeria „Da Peppone“ | Bopseräcker 1 | 70597 Stuttgart | www.DaPeppone-Restaurant.de