

# Liebe Freunde, liebe Gäste, herzlich willkommen im Ristorante



Welches Land steht mehr für die Liebe zum Essen als Italien! Die Cucina Italiana gehört zu den beliebtesten der Welt. Das gemeinsame Essen ist ein wichtiges Ritual in Italien. Nicht alleine zu Hause, sondern mit der ganzen Familie, den Nachbarn oder Freunden.

Il Peperoncino - für die italienischen Momente im Leben  
Ihr IL PEPERONCINO Team

## Öffnungszeiten:

Montags bis Samstag von 11.30 bis 14.30 Uhr  
und von 17.00 bis 23.00 Uhr

Mittwoch: Ruhtag

Sonntag von 12.00 bis 14:30 Uhr  
und von 17:30 bis 21:00

Winterzeit: Samstag ab 17:00 Uhr

Tel. 06204 1305 77 40

E-Mail: [ilpeperoncino.viernheim@gmail.com](mailto:ilpeperoncino.viernheim@gmail.com)  
[www.il-peperoncino-viernheim.eatbu.com](http://www.il-peperoncino-viernheim.eatbu.com)





il Peperoncino

## Antipasti

**Antipasto della Casa**<sup>2,8,a,h</sup>  
€ 15,00

**Carpaccio vom Rinderfilet**<sup>2</sup>  
€ 13,00

**Vitello Tonnato**<sup>b,h</sup>  
€ 14,50

**Bruschetta**<sup>a</sup>  
€ 6,00

## Stuzzichini

(Klein, aber fein)

**Vitello Tonnato**<sup>b,h</sup>  
€ 4,00

**Carpaccio vom Rinderfilet**<sup>2</sup>  
€ 3,00

**Scampi al Limone**  
€ 4,00

**Caponata siciliana**  
€ 2,50

**Bruschetta** (Stück)  
€ 1,00

**Oliven**  
€ 2,00

**Verdure griliate**  
€ 1,50

**Mariniertes Gemüse**  
€ 1,50

**Tomate Mozzarella**  
€ 2,00

**Salumi**  
€ 3,00

**Formaggio**  
€ 3,00

Weitere Spezialitäten auf  
Anfrage



## Insalate

(Alle Salate sind mit hausgemachtem Dressing)

**Beilagensalat**  
€ 3,50

**Tomatensalat mit Zwiebeln**  
€ 8,50

**Caprese**<sup>c</sup>  
(Tomaten & Mozzarella mit Basilikum)  
€ 9,50

**Insalata Italia**<sup>b,c</sup>  
(Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse & Ei)  
€ 10,50

**Insalata Tonno**<sup>h,b</sup>  
(Bunter Blattsalat mit Thunfisch, Zwiebeln & Ei)  
€ 11,50

**Insalata Mista**  
(Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten, Mais & Peperoni)  
€ 8,90

**Insalata Il Peperoncino**<sup>2</sup>  
(Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Rinderfiletstreifen, Karotten, Rucola & Grana Padano)  
€ 15,00

**Insalata Salmone**  
(Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Lachs, Karotten)  
€ 16,50





## Pasta

**Spaghetti Napoli <sup>a,f</sup>**  
mit Tomatensoße  
€ 10,00

**Spaghetti Bolognese <sup>a,c,f</sup>**  
mit Hackfleischsoße  
€ 11,00

**Spaghetti Aglio e Olio <sup>a</sup>**  
mit Knoblauch & Olivenöl, scharf  
€ 10,00

**Spaghetti Carbonara <sup>a,b,c</sup>**  
mit Ei, Speck & Grana Padano  
€ 13,50

**Spaghetti Mare <sup>a,h</sup>**  
mit Meeresfrüchten  
€ 15,00

**Penne Gorgonzola <sup>a,b,c</sup>**  
mit Gorgonzolasoße  
€ 12,50

**Penne Il Peperoncino <sup>a,g,f</sup>**  
mit Garnelen, Knoblauch &  
scharfer Tomatensoße  
€ 15,00

**Tagliatelle Fantasia <sup>a,b,i</sup>**  
mit Rinderstreifen & Rucolapesto  
€ 15,00

**Tagliatelle al Salmone <sup>a,b,c,f,h</sup>**  
mit frischem Lachs  
€ 15,00

\* Alle Pastagerichte sind auch als  
Seniorenteller erhältlich.  
€ -1,50

## Al Forno

**Lasagna <sup>a,b,c,f</sup>**  
€ 12,00

**Cannelloni <sup>a,b,c,f</sup>**  
€ 12,00

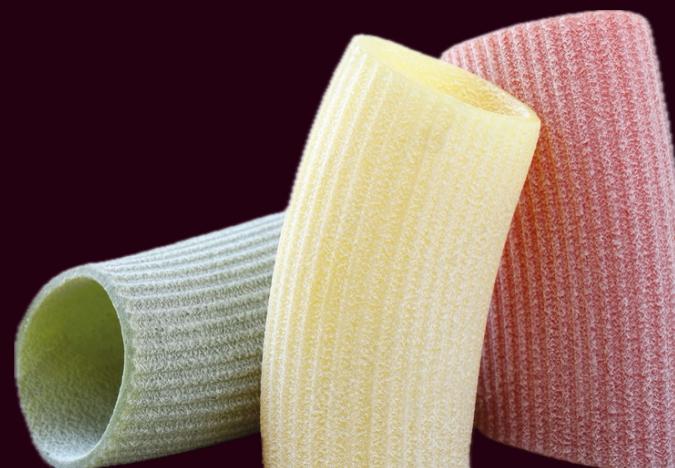
**Cannelloni vegetarisch <sup>a,b,c,f</sup>**  
€ 12,00

## Beilagen & Ergänzungen

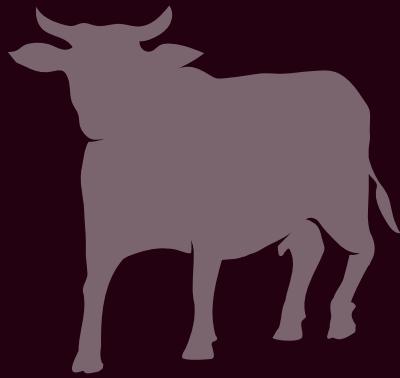
Parmesan  
€ 1,00

Glutenfreie Nudeln  
€ 1,50

Tagliatelle  
(Alternativ zu Spaghetti oder Penne)  
€ 2,50



Carnivore



**Rumpsteak vom Grill**  
mit Rosmarinkartoffeln & Salat  
€ 26,00

**Rumpsteak mit grünem Pfeffer**<sup>7</sup>  
mit Rosmarinkartoffeln & Salat  
€ 27,50

**Tagliata di Manzo**<sup>1,3</sup>  
Dünne Rumpsteakscheiben auf  
Rucola, gewürzt mit Parmesanspänen &  
Balsamicoessig  
€ 26,00

**Extras**  
Ketchup, Mayonnaise oder Kräuterbutter  
€ 1,00

**Paniertes Schnitzel**<sup>a,b,c</sup>  
mit Pommes frites & Salat  
€ 15,00

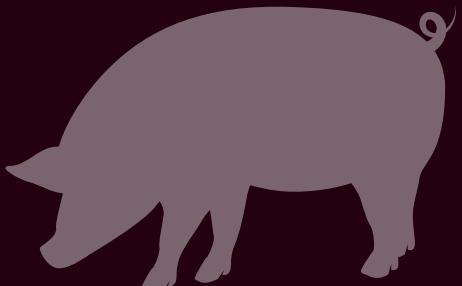
**Scaloppina Gorgonzola**<sup>a,b,c</sup>  
in Gorgonzolasoße,  
Pommes frites & Salat  
€ 16,50

**Scaloppina al Limone**<sup>a,k</sup>  
in Zitronen-Emulsionssoße,  
Pommes frites & Salat  
€ 16,50

**Piccata Milanese**<sup>a,b,f</sup>  
paniert mit Parmesan & Ei, Spaghetti & Salat  
€ 16,50

**Saltimbocca alla Romana**<sup>a,k,13</sup>  
mit Parmaschinken & Salbei, gespickt in Weißwein,  
Pommes frites & Salat  
€ 16,50

\* Alle Schnitzel- & Scallopinagerichte  
sind auch als Seniorenteller erhältlich.  
€ -1,50

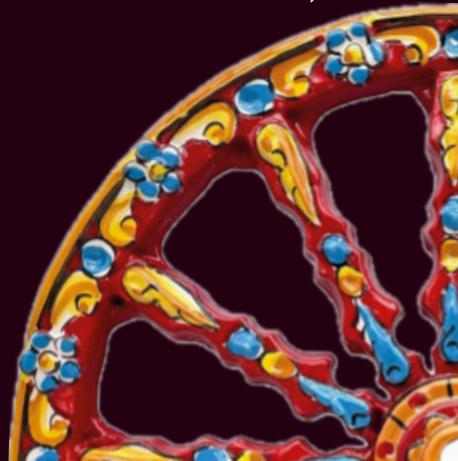


**Beilagen**  
(alternativ zu Pommes oder Rosmarinkartoffeln)

Spaghetti  
€ 1,50

Tagliatelle  
€ 2,50

Rosmarin Kartoffeln  
€ 1,50



**Pizza**  
servieren wir  
von Oktober bis  
1. April  
ab 17:00 Uhr

**Margherita** <sup>a,c</sup>  
mit Tomatensoße & Mozzarella  
€ 10,00

**Prosciutto** <sup>a,c,2,3,4,7</sup>  
mit Schinken  
€ 11,00

**Salami** <sup>a,c,1,2,3</sup>  
mit Salami  
€ 11,00

**Funghi** <sup>a,c</sup>  
mit Champignons  
€ 11,00

**Mista** <sup>a,c,1,2,3,4,7</sup>  
mit Mozzarella, Schinken, Salami  
& Pilzen  
€ 12,00

**Vegetaria** <sup>a,c</sup>  
mit Gemüse  
€ 13,00

**4 Formaggi** <sup>a,c</sup>  
mit 4 verschiedenen Käsesorten  
€ 13,50

**Siciliana** <sup>a,c,3,6,13</sup>  
mit Sardellen, Oliven, Kapern  
& Zwiebeln  
€ 12,00

**Italia**  
mit Crème fraîche, Spinat,  
Kirschtomaten & Knoblauch  
(ohne Tomatensoße)  
€ 14,50

**Tonno** <sup>a,c,h</sup>  
mit Thunfisch & Zwiebeln  
€ 13,50

**Diavolo** <sup>a,c,1,2,3,7,13</sup>  
mit Peperoniwurst, grünen Peperoni,  
Zwiebeln & Knoblauch  
€ 14,50

**Salsiccia** <sup>a,c,h</sup>  
mit Salsiccia (ital. Würstchen), Crème fraîche,  
Zwiebeln & Mozzarella  
(ohne Tomatensoße)  
€ 14,50

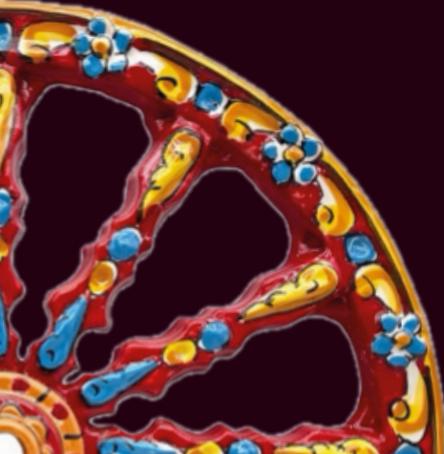
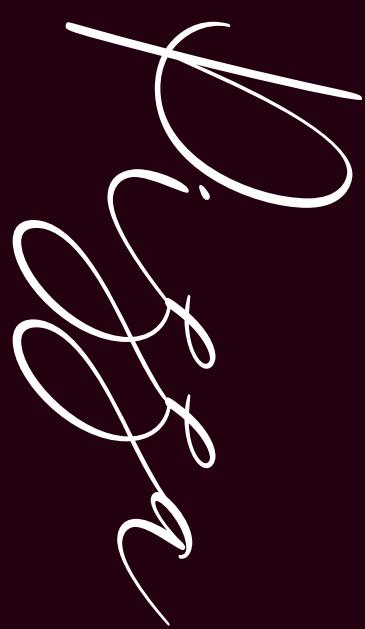
**Carpaccio** <sup>a,c</sup>  
mit Mozzarella, Rinderfilet, Rucola &  
Parmesanspänen  
€ 15,00

**Pazza** <sup>a,c</sup>  
mit Babymozzarella, Rucola, Knoblauch,  
Grana Padano & Kirschtomaten  
€ 13,00

**Frutti di Mare** <sup>a,c,g,h</sup>  
mit Meeresfrüchten & Knoblauch  
€ 15,00

**Parma** <sup>a,c,2</sup>  
mit Mozzarella, rohem Schinken,  
Rucola & Grana Padano  
€ 14,50

**Il Peperoncino** <sup>a,c</sup>  
mit Rinderstreifen, Knoblauch & Kirschtomaten  
(scharf)  
€ 14,50



# Desserts

Hausgemachtes Tiramisu <sup>a,b,c,9</sup>  
€ 7,00

Panna Cotta <sup>c,g,8</sup>  
€ 6,00

Eis-Variation <sup>g,4,5</sup>  
€ 6,50

Dessert II Peperoncino <sup>a,b,c,6</sup>  
(Überraschung aus der Küche)  
€ 10,00

Weitere Desserts:

Frägen Sie unser Team nach  
den aktuellen Spezialitäten oder  
lassen Sie sich von unseren  
Empfehlungen überraschen.



# Heißgetränke

Espresso <sup>9</sup>  
€ 2,00

Espresso doppelt <sup>9</sup>  
€ 3,00

Espresso Macchiato <sup>9,c</sup>  
€ 2,50

Kaffee <sup>9</sup>  
€ 3,00

Cappuccino <sup>9,15,c</sup>  
mit geschäumter Milch  
€ 3,00

Glas Tee  
€ 2,50

Latte Macchiato <sup>9,15,c</sup>  
€ 3,50

Milchkaffee <sup>9,15,c</sup>  
€ 3,50

Heiße Schokolade  
€ 3,00

Affogato al Caffè  
Espresso mit Vanilleeis  
€ 3,50

\* Alle Kaffee Varianten auch  
Koffeinfrei erhältlich



# Digestivo

Ramazotti  
€ 5,00

Averna  
€ 5,00

Limoncello  
€ 5,00

Grappa Casa  
€ 5,00

Williams  
€ 5,50

Amaro del Capo  
Pur oder al Peperoncino  
€ 5,00

Sambuca  
€ 5,00

## Alkoholfreie Getränke

### Selters 0,25l

Naturell / Medium / Classic  
€3,00

### Selters 0,75l

Naturell / Medium / Classic  
€6,50

### Pepsi

0,33l  
€ 3,50

### Pepsi Zero

0,33l  
€ 3,50

### Mirinda

0,33l  
€ 3,50

### Schwip-Schwap

0,33l  
€ 3,50

### 7-UP

0,33l  
€ 3,50

### Ice Tea

Zitrone / Pfirsich 0,3l  
€ 3,50

### Schorlen

Apfelschorle / Johannisbeerschorle 0,3l  
€ 3,50

### Hausgemachte Limonade

0,5l  
€ 5,00

## Longdrinks & Cocktails

### Prosecco

€ 4,50

### Aperol Spritz

Prosecco, Aperol & Soda  
€ 8,00

### Sarti Spritz

Sarti Rosa, Prosecco, Soda,  
Limettenscheibe  
€ 8,00

### Crodino Spritz

(Alkoholfrei)  
Tonic Water, Limonade & Soda  
€ 8,00

### Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Schweppes Wild-  
berry, Wildbeeren  
€ 8,00

### Hugo

Holunderblüten sirup, Prosecco,  
Limetten & Minze  
€ 8,00

### Martini Bianco

€ 4,50

### Il Peperoncino

Prosecco, Erdbeersirup, Amaro  
del Capo al Peperoncino, Soda  
€ 8,00

### Limoncello Spritz

Prosecco, Limoncello & Soda  
€ 8,00

### Clementino Spritz

Prosecco, Clementino & Soda  
€ 8,00

### Jack Daniels Whiskey

Cola  
€ 8,00

### Gin Tonic

€ 8,00



## Biere vom Fass

Radeberger Pilsener

0,3l

€3,00

Radeberger Pilsener

0,5l

€4,50

Radler

0,3l

€3,00

Radler

0,5l

€4,50

Schöfferhofer Weizen

0,3l

€ 3,00

Schöfferhofer Weizen

0,5l

€ 4,50

Hefe-Radler

0,3l

€ 3,00

Hefe-Radler

0,5l

€ 4,50

Oberdorfer Helles

0,3l

€ 3,00

Oberdorfer Helles

0,5l

€ 4,50

## Biere aus der Flasche

Radeberger (alkoholfrei)

0,33l

€ 3,50

Schöfferhofer Weizen (alkoholfrei)

0,5l

€ 4,50

Schöfferhofer Dunkel Weizen

0,5l

€ 4,50

Schöfferhofer Kristall Weizen

0,5l

€ 4,50

## Offene Rotweine

### Nero D`Avola

Aus leicht getrockneten Trauben, reife rote Früchte und Vanille mit einem fruchtigen, blumigen Geschmack  
0,25l  
€7,50

### Lambrusco

Süßer roter Perlwein  
0,25l  
€7,00

### Primitivo

Kräftiger, fruchtbetonter Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren und leichter Würze  
0,25l  
€7,50

## Offene Rosé

### Rosé

Nerello Mascalese, fruchtig nach Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen & Melisse  
0,25l  
€ 7,50

### Schriesheimer Rieslingschorle

0,25l  
€ 3,50

### Schriesheimer Rieslingschorle

0,5l  
€ 7,00

### Schriesheimer Weißherbstschorle

0,25l  
€ 3,50

### Schriesheimer Weißherbstschorle

0,5l  
€ 7,00

## Offene Weißweine

Linea Vita Bella Italia

### Pinot Grigio

Sehr fruchtig nach grünem Apfel und exotischen Früchten  
0,25l  
€7,50

### Grillo

Floreal und fruchtig nach Melone und Pfirsich  
0,25l  
€7,50

### Lugana

Dezenter Frucht nach Zitrus und Apfel sowie einem mineralischen, langen Abgang  
0,25l  
€7,50





Vino Rosso

## Syrah

(Rotwein)

**Rebsorte**  
Syrah

**Bouquet**  
Fruchtig & blumig mit Noten von roten  
Maulbeeren & Feigen

**Geschmack**  
Am Gaumen samtig mit Noten von reifen  
roten Früchten

**Paarung**  
Ideal zu Fleisch und Schmorbraten sowie  
zu halbgereiften Käsesorten

**Alkoholgehalt**  
14,5 % vol.

750ml  
€ 34,90

# Feus

(Rotwein)



## Rebsorte

Nero d'Avola / Syrah

## Bouquet

Noten von roten Beerenfrüchten, vorherrschend

## Geschmack

Hervorragender Verschluss von Alkohol, der sich mit edlen Tanninen mischt und den Gaumen trocken und sauber macht

## Paarung

Fleischgerichte, reifer Käse, Wurstwaren

## Alkoholgehalt

14,5 % vol.

750ml

€ 45,00

# Vita Bella

(Rotwein)

## Rebsorte

Nero d'Avola aus leicht getrockneten Trauben

## Bouquet

Reife roten Früchte & ein Hauch von Vanille

## Geschmack

Vollmundig & saftig, viel Frucht, harmonisch

## Paarung

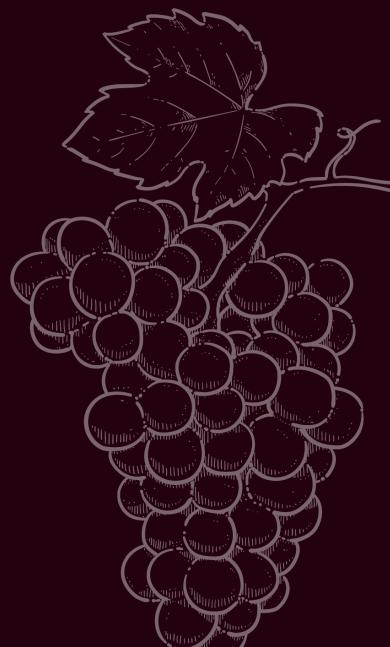
Nudel- und Fleischgerichte

## Alkoholgehalt

13,5 % vol.

750ml

€ 29,00



# Loasi

(Weißwein)

## Rebsorte

Zibibbo

## Bouquet

Sehr aromatisch nach weißem Blumen & tropischen Früchten

## Geschmack

Leicht honigartig & mit frischem herhaftem Geschmack

## Paarung

Fischgerichte, Frischkäse, Gemüse

## Alkoholgehalt

13,0 % vol.

750ml

€ 29,00



## Rebsorte

Zibibbo

## Bouquet

Sehr aromatisch nach weißem Blumen & tropischen Früchten

## Geschmack

Leicht honigartig & mit frischem herhaftem Geschmack

## Paarung

Fischgerichte, Frischkäse, Gemüse

## Alkoholgehalt

13,0 % vol.

750ml

€ 29,00



# Vita Bella

(Weißwein)

## Rebsorte

Grillo

## Bouquet

Floreal & fruchtig nach Melone & Pfirsich

## Geschmack

Eher weich & vollmundig mit schönem langem Finale

## Paarung

Fischgerichte & Gemüse, weißes Fleisch

## Alkoholgehalt

12,5 % vol.

750ml

€ 29,00

# Vita Bella

(Weißwein)

## Rebsorte

Pinot Grigio Terre Siciliane

## Bouquet

Sehr fruchtig nach grünem Apfel & exotischen Früchten

## Geschmack

Weich, vollmundig, elegant

## Paarung

Fischgerichte, Gemüse & Frischkäse

## Alkoholgehalt

12,5 % vol.

750ml

€ 29,00



# Vita Bella

(Roséwein)

## Rebsorte

Nerello Mascalese

## Bouquet

Fruchtig nach Himbeeren, Erdbeeren, hellen Kirschen, Melisse

## Geschmack

Saftig, feinfruchtig, charmant

## Paarung

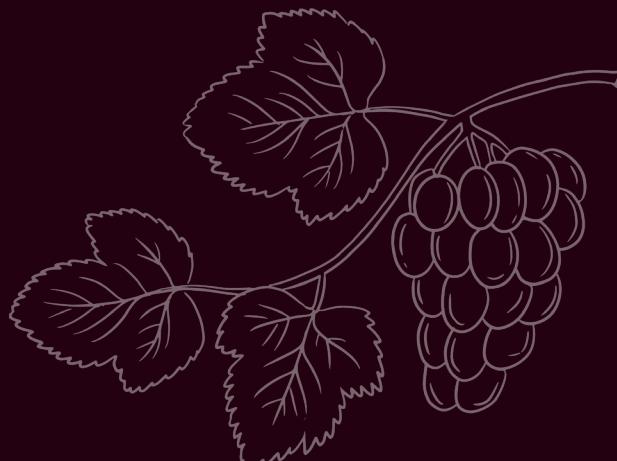
Vorspeisen aus Fleisch & Käse, Gemüse & weißem Fleisch

## Alkoholgehalt

12,0 % vol.

750ml

€ 29,00



# Weißen Burgunder

Schriesheimer  
weißer Burgunder  
Handwerk  
Qualitätswein  
Feinherb

In der Farbe zeigt er sich in einem kräftigen Grüngelb. Ein lebendiger frischer weißer Burgunder mit interessantem Bouquet, erinnernd an Birne, Aprikose & Litschi. Gut balancierte Fruchtsäureharmonie mit herhaftem lang anhaltendem Abgang.

Alkoholgehalt  
11,5% vol.

750ml  
€ 25,00



## Grau- burgunder

Schriesheimer  
Grauburgunder  
Handwerk  
Qualitätswein  
Trocken

Mit dem trockenen Grauburgunder erhalten Sie einen Wein mit Finesse und eine elegante Frucht, unterlegt von einer gut eingebundenen Säurestruktur. Im Gaumen nach Quitten, Birnen & Melone. Ein langer Nachhall sorgt für ein noch intensiveres Geschmackserlebnis.

Alkoholgehalt  
13,0% vol.

750ml  
€ 25,00

## Liste der enthaltenden Zusatzstoffe

1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker,  
5 = Geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = Süßungsmittel, 8 = Phosphat, 9 = koffeinhaltig, 10 = taurinhaltig, 11 = enthält eine  
Phenylalaninquelle, 12 = chininhaltig, 13 = enthält Säuerungsmittel,  
14 = mit Stabilisatoren, 15 = Emulgatoren, 16 = mit Verdickungsmitteln/Füllstoffen, 17 = Trennmittel,  
18 = Phosphat, 19 = mit Milcheiweiß, 20 = Sulfat

### Zusatzstoffe:

#### Getränke:

Aperol – 1; Bitterino – 1, 7, 13; Campari – 1; Martini – Coca Cola = 1, 3, 9 / Coca Cola Zero = 1, 7, 9, 11 / Fanta = 1, 3 /  
Mezzo Mix = 1, 7, 9, 13 / Sprite = 7, 13; Bitter Lemon – 3, 12, 13;  
Radler – 13; Espresso – 9; Kaffee – 9; Cappuccino – 9,15; Latte Macchiato – 9,15; Wein – 20

#### Speisen:

Artischocken = 13 / Balsamico = 1,3 / Parmaschinken = 2 / Grüner Pfeffer = 7 /  
Bolognese = 13 / Dressing = 1, 3, 13 / Hinterschinken = 2, 3, 4, 7 / Sahne = 7 /  
Geflügelwürstchen = 2, 3, 13 / Grana Padano = 2 / Hinterschinken = 2, 3, 4 /  
Jägersauce = 4 / Käse = 1 / Kapern = 3, 13 / Ketchup = 7 /  
Mayonnaise = 1, 3, 13 / Mozzarella = 13 / Oliven (grün) = 3, 13 /  
Oliven (schwarz) = 3, 6, 13 / Peperoncino = 13 / Peperoni = 1, 2, 3, 7, 13 /  
Peperoniwurst = 2, 3 / Rahmsauce = 4, 7, 13 /  
Salami = 1, 2, 3 / Tomaten = 13 / Zigeunersauce = 4

### Übersicht der enthaltenen Allergene

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Karmut oder Hybridstämme davon),

B = mit Eiern oder Eierzeugnissen, C = mit Milch oder Milcherzeugnissen (Lactose),

D = mit Senf oder Senferzeugnissen, E = mit Soja oder Sojaerzeugnissen,

F = mit Sellerie oder Sellerieerzeugnissen,

G = mit Krebs- und Weichtieren,

H = mit Fisch oder Fischerzeugnissen,

I = mit Nuss-, Erdnusserzeugnissen/Schalenfrüchten,

J = mit Sesam oder Sesamerzeugnissen,

K = mit Sulfat,

L = mit Lupinen oder Lupinenerzeugnissen



## **Nebenzimmer:**

Bei Reservierung des Nebenzimmers ausschließlich für Getränke wird eine Raummiete berechnet.

Bei Bestellung von Hauptspeisen entfällt die Raummiete.

## **Zahlung:**

EC-Kartenzahlung ist ab einem Mindestbetrag von € 20,00 möglich.

## **Servicegebühr Torte/Kuchen:**

Bei mitgebrachten Torten oder Kuchen fällt eine Servicegebühr von € 1,50 pro Person an.

