

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: Ruhetag

Sonntag von 12.00 bis 14.30 Uhr
und von 17.30 bis 21.00

Winterzeit: Samstag ab 17.00 Uhr

Tel. 06204 / 305 77 40

E-Mail: ilpeperoncino.viernheim@gmail.com

www.il-peperoncino-viernheim.eatbu.com



Menü



Antipasti

Antipasto della Casa^{2,8,a,h}
€ 15,00

Carpaccio vom Rinderfilet²
€ 13,00

Vitello Tonnato^{b,h}
€ 14,50

Bruschetta^a
€ 6,00

Stuzzichini

(Klein, aber fein)

Vitello Tonnato^{b,h}
€ 4,00

Carpaccio vom Rinderfilet²
€ 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^c
(Tomaten & Mozzarella mit Basilikum)
€ 9,50

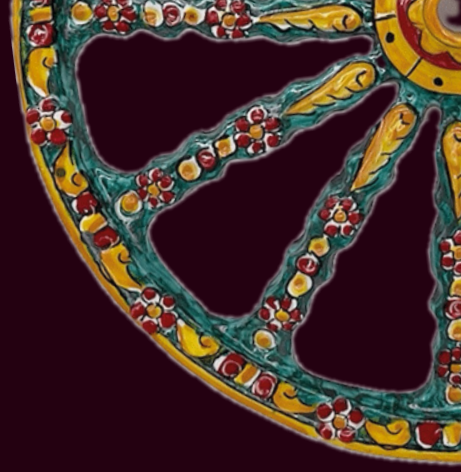
Insalata Italia^{b,c}
(Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse & Ei)
€ 10,50

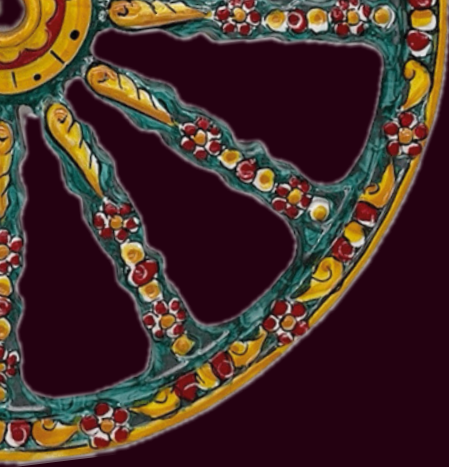
Insalata Tonno^{h,b}
(Bunter Blattsalat mit Thunfisch, Zwiebeln & Ei)
€ 11,50

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

Insalata Il Peperoncino²
(Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Rinder-
filetstreifen, Karotten, Rucola & Grana Padano)
€ 15,00

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





Pasta

Spaghetti Napoli ^{a,f}
mit Tomatensoße
€ 10,00

Spaghetti Bolognese ^{a,c,f}
mit Hackfleischsoße
€ 11,00

Spaghetti Aglio e Olio ^a
mit Knoblauch & Olivenöl, scharf
€ 10,00

Spaghetti Carbonara ^{a,b,c}
mit Ei, Speck & Grana Padano
€ 13,50

Spaghetti Mare ^{a,h}
mit Meeresfrüchten
€ 15,00

Penne Gorgonzola ^{a,b,c}
mit Gorgonzolasoße
€ 12,50

Penne Il Peperoncino ^{a,g,f}
mit Garnelen, Knoblauch &
scharfer Tomatensoße
€ 15,00

Tagliatelle Fantasia ^{a,b,i}
mit Rinderstreifen & Rucolapesto
€ 15,00

Tagliatelle al Salmone ^{a,b,c,f,h}
mit frischem Lachs
€ 15,00

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

Al Forno

Lasagna ^{a,b,c,f}
€ 12,00

Cannelloni ^{a,b,c,f}
€ 12,00

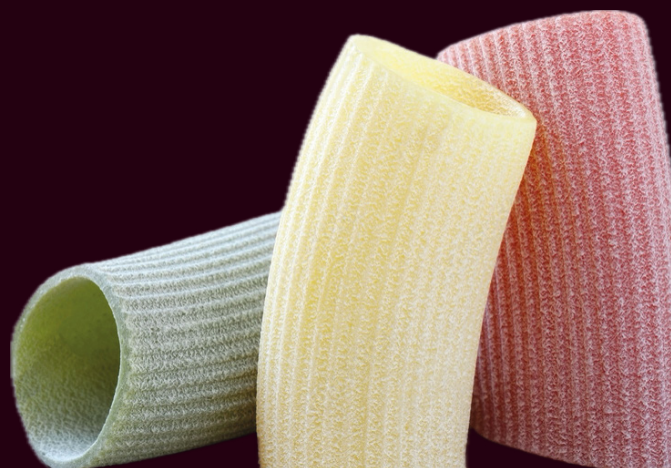
Cannelloni vegetarisch ^{a,b,c,f}
€ 12,00

Beilagen & Ergänzungen

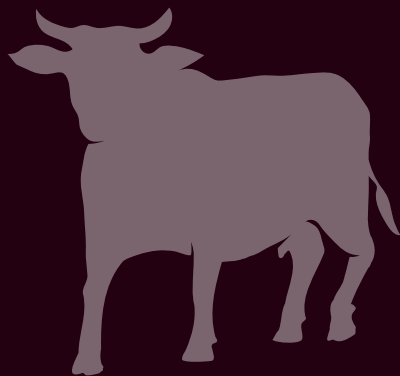
Parmesan
€ 1,00

Glutenfreie Nudeln
€ 1,50

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



Carne



Rumpsteak vom Grill
mit Rosmarinkartoffeln & Salat
€ 26,00

Rumpsteak mit grünem Pfeffer ⁷
mit Rosmarinkartoffeln & Salat
€ 27,50

Tagliata di Manzo ^{1,3}
Dünne Rumpsteakscheiben auf
Rucola, gewürzt mit Parmesanspänen &
Balsamicoessig
€ 26,00

Extras
Ketchup, Mayonnaise oder Kräuterbutter
€ 1,00

Paniertes Schnitzel ^{a,b,c}
mit Pommes frites & Salat
€ 15,00

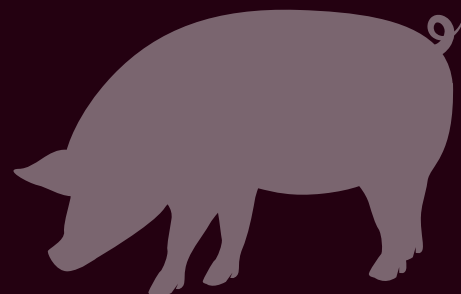
Scaloppina Gorgonzola ^{a,b,c}
in Gorgonzolasoße,
Pommes frites & Salat
€ 16,50

Scaloppina al Limone ^{a,k}
in Zitronen-Emulsionsssoße,
Pommes frites & Salat
€ 16,50

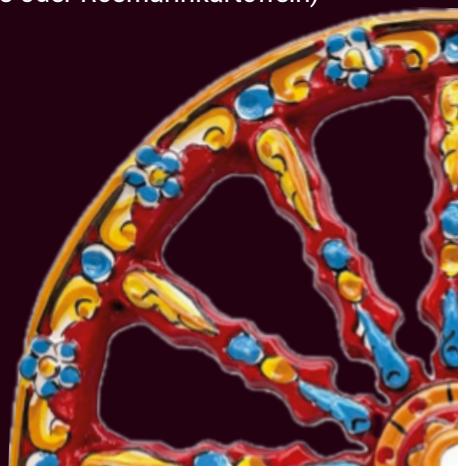
Piccata Milanese ^{a,b,f}
paniert mit Parmesan & Ei, Spaghetti & Salat
€ 16,50

Saltimbocca alla Romana ^{a,k,13}
mit Parmaschinken & Salbei, gespickt in Weißwein,
Pommes frites & Salat
€ 16,50

* Alle Schnitzel- & Scallopingerichte
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

Pizza

Margherita ^{a,c}
mit Tomatensoße & Mozzarella
€ 10,00

Prosciutto ^{a,c,2,3,4,7}
mit Schinken
€ 11,00

Salami ^{a,c,1,2,3}
mit Salami
€ 11,00

Funghi ^{a,c}
mit Champignons
€ 11,00

Mista ^{a,c,1,2,3,4,7}
mit Mozzarella, Schinken, Salami
& Pilzen
€ 12,00

Vegetaria ^{a,c}
mit Gemüse
€ 13,00

4 Formaggi ^{a,c}
mit 4 verschiedenen Käsesorten
€ 13,50

Siciliana ^{a,c,3,6,13}
mit Sardellen, Oliven, Kapern
& Zwiebeln
€ 12,00

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

Tonno ^{a,c,h}
mit Thunfisch & Zwiebeln
€ 13,50

Diavolo ^{a,c,1,2,3,7,13}
mit Peperoniwurst, grünen Peperoni,
Zwiebeln & Knoblauch
€ 14,50

Salsiccia ^{a,c,h}
mit Salsiccia (ital. Würstchen), Crème fraîche,
Zwiebeln & Mozzarella
(ohne Tomatensoße)
€ 14,50

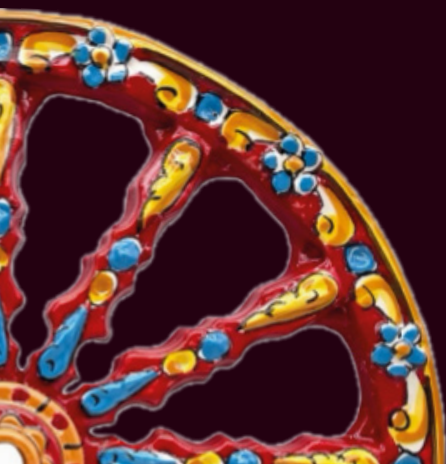
Carpaccio ^{a,c}
mit Mozzarella, Rinderfilet, Rucola &
Parmesanspänen
€ 15,00

Pazza ^{a,c}
mit Babymozzarella, Rucola, Knoblauch,
Grana Padano & Kirschtomaten
€ 13,00

Frutti di Mare ^{a,c,g,h}
mit Meeresfrüchten & Knoblauch
€ 15,00

Parma ^{a,c,2}
mit Mozzarella, rohem Schinken,
Rucola & Grana Padano
€ 14,50

Il Peperoncino ^{a,c}
mit Rinderstreifen, Knoblauch & Kirschtomaten
(scharf)
€ 14,50



Desserts

Hausgemachtes Tiramisu ^{a,b,c,9}
€ 7,00

Panna Cotta ^{c,g,8}
€ 6,00

Eis-Variation ^{g,4,5}
€ 6,50

Dessert Il Peperoncino ^{a,b,c,6}
(Überraschung aus der Küche)
€ 10,00

Weitere Desserts:

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



Heißgetränke

Espresso ⁹
€ 2,00

Espresso doppelt ⁹
€ 3,00

Espresso Macchiato ^{9,c}
€ 2,50

Kaffee ⁹
€ 3,00

Cappuccino ^{9,15,c}
mit geschäumter Milch
€ 3,00

Glas Tee
€ 2,50

Latte Macchiato ^{9,15,c}
€ 3,50

Milchkaffee ^{9,15,c}
€ 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

Holunderblütensirup, 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

SARTI Spritz



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

Schöffelhofer Weizen

0,3l
€ 3,00

Schöffelhofer 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

Schöffelhofer Weizen (alkoholfrei)

0,5l
€ 4,50

Schöffelhofer Dunkel Weizen

0,5l
€ 4,50

Schöffelhofer 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



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

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



Loasi

(Weißwein)

Rebsorte

Zibibbo

Bouquet

Sehr aromatisch nach weißem
Blumen & tropischen Früchten

Geschmack

Leicht honigartig & mit frischem
herzhaftem 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

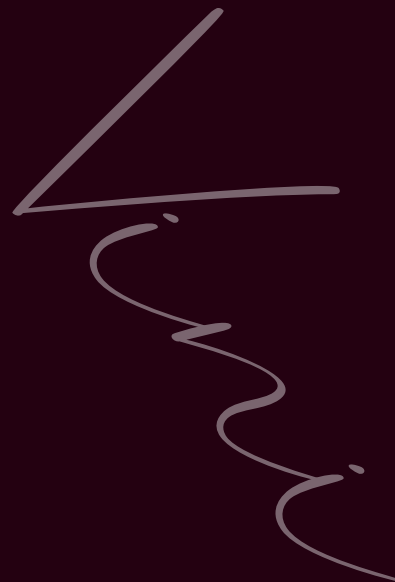
Fischgerichte, Gemüse & Frischkäse

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



Weißer 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 herzhaftem 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 = Sulfit

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 Sulfit,
L = mit Lupinen oder Lupinerzeugnissen



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.



printed by **HELMUT BENZ** DRUCK & MEDIEN