

*Speisen und Getränke*



*Peperoncino*

R I S T O R A N T E

## *Liebe Gäste und Freunde der italienischen Küche,*

mein Team und ich heißen Sie herzlich willkommen im **Peperoncino Ristorante**, dem ehemaligen „Landgasthaus Augello“.

Die Gestaltung der Speisekarte ist zwar neu, die bewährten Inhalte bleiben jedoch nicht nur erhalten, sondern wir haben sie **mit leckeren Pizza-Angeboten** erweitert. Es bleibt außer dem freundlichen Service und die Ihnen vertrauten Inhalte auch die Qualität aus der Küche unverändert. Und das alles bei gleichbleibenden Preisen!

Darüber hinaus bieten wir neu einen **täglich wechselnden preiswerten Mittagstisch** sowie tagesaktuelle Gerichte an, beachten Sie dazu bitte unsere separaten Angebote auf den Tafeln.

Die von Ihnen geschätzte **familiäre Atmosphäre** möchten wir unbedingt fortführen, denn Sie sollen sich weiterhin bei uns wohlfühlen.

Haben Sie einen **Sonderwunsch**, sprechen Sie uns an. Sollte trotz aller Sorgfalt etwas nicht in Ordnung sein, lassen Sie es mich und mein Team wissen, wir werden eine Lösung finden, dessen bin ich sicher.

Mit kulinarischen Grüßen

*Lindi und Team*

**PS:**

Unsere Räumlichkeiten stellen wir gerne für Ihre Familienfeier oder eine geschlossene Gesellschaft zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

Bezahlen mit Debit-(EC-)Karte ist ab zehn Euro Rechnungsbetrag möglich.

Gerne stellen wir Geschenk-Gutscheine aus.

Haben Sie bitte Verständnis, dass wir trotz unserer Tierliebe keine Haustiere im Ristorante erlauben.

## Antipasti

### Bruschetta al Pomodoro

Vier geröstete Brote mit Tomatenwürfel und Knoblauch

7,50 €

### Caprese di Bufala

Büffel Mozzarella auf Tomate und Basilikum

13,00 €

## Insalata

### Insalata Italia

Blattsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Schinken<sup>G</sup>, Käse<sup>K</sup>, Ei

10,00 €

### Insalata Chef con tonno

Blattsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Schinken<sup>G</sup>, Thunfisch, Käse<sup>K</sup>, Ei

11,00 €

Unsere Salate werden mit hausgemachten Dressings serviert:

**Honig-Senf-Dressing**

oder

**Joghurt-Dessing**

oder

**Balsamico-Dressing**

## Pasta

### Salsa Napoli e basilico

Mit Tomatensoße und Basilikum

8,00 €

### Spaghetti Bolognese

Mit Hackfleisch

10,00 €

### Spaghetti con aglio, olio e peperoncino

Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni – scharf

8,00 €

### Spaghetti alla carbonara

Mit Speck und Ei in Sahnesoße

12,00 €

### Salsa Sorrentina

Mit frischen Tomaten, Mozzarellakäse, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum

12,00 €

### Salsa all amatriciana, leicht pikant

Mit Speck, Zwiebeln und Tomaten

13,00 €

### Spaghetti alla marinara

Mit Meeresfrüchten, Knoblauch

13,00 €

### Salsa alla panna

Mit Schinken<sup>AGK</sup> in Sahnesoße

12,00 €

### Combinazione al forno

Verschiedene Nudelsorten mit Hackfleischsoße und Käse überbacken

12,00 €

Weitere Gerichte auf der Tagestafel · Kennzeichnung/Zusatzstoffe/Allergene  
siehe Speisekarten-Rückseite

## Carne / Pesce

### Scallopina al pepe, al limone oder al funghi

Schweinelachse, Pommes und Beilagensalat

### Cotoletta vom Schwein

Pommes und Beilagensalat

### Tintenfischtuben

Spaghetti aglio olio und Beilagensalat

## Pizza 28 cm Ø

### 1. Pizza Pane

Bianco Pizzabrot natur

### 2. Pizza Pane Pomodoro

Pizzabrot mit Tomatensauce, Kräutern und Knoblauch

### 3. Pizza Margherita<sup>a2</sup>

Tomatensauce, Basilikum und „Fior di Latte“

### 4. Pizza Salami<sup>ag2467</sup>

Tomatensauce, Rindersalami und „Fior di Latte“

### 5. Pizza Funghi<sup>ag2</sup>

Tomatensauce, Champignons und „Fior di Latte“

### 6. Pizza Prosciutto<sup>ag2345</sup>

Tomatensauce, Schinken und „Fior di Latte“

### 7. Pizza Prosciutto e Funghi<sup>ag12345</sup>

Tomatensauce, Schinken, Champignons und „Fior di Latte“

### 8. Pizza Peperoni<sup>ag124</sup>

Tomatensauce, Peperoniwurst und „Fior di Latte“

### 9. Pizza Napoli<sup>ag2345</sup>

Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven und „Fior di Latte“

## Pizza 28 cm Ø

### 10. Pizza Hawaii<sup>ag12345</sup>

Tomatensauce, Schinken, Ananas und „Fior di Latte“

### 11. Pizza Quattro Formaggi

Tomatensauce und vier verschiedene Käsesorten

### 12. Pizza Vegetaria<sup>ag2</sup>

Tomatensauce, gebratenes Gemüse und „Fior di Latte“

### 13. Pizza Tonno e Cipolla<sup>ag2</sup>

Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln und „Fior di Latte“

### 14. Pizza Peperoncino<sup>ag2</sup>

Tomatensauce, Spianata, Kirschtomaten, Rucola, Büffelmozzarella und Parmesan

### 15. Pizza Diavolo<sup>ag124</sup>

Tomatensauce, Peperoniwurst, Paprika, Zwiebeln, Oliven und „Fior di Latte“

### 16. Pizza Fantasia<sup>ag1235</sup>

Tomatenscheiben, Gorgonzola, Spinat, Knoblauch, Paprika und „Fior di Latte“

### 17. Pizza Speciale<sup>ag12345</sup>

Tomatensauce, Salami, Schinken, Champignons, Paprika und „Fior di Latte“

### 18. Pizza Capriccosa<sup>ag12345</sup>

Tomatensauce, Schinken, Thunfisch, Artischocken, Champignons und „Fior di Latte“

### 19. Pizza Quattro Stagioni<sup>ag12345</sup>

Tomatensauce, Thunfisch, Champignons, Schinken und „Fior di Latte“

### 20. Pizza Bruschetta

Pizzabrot mit marinierten Tomaten und Parmesan

Weitere Gerichte auf der Tagestafel · Kennzeichnung/Zusatzstoffe/Allergene  
siehe Speisekarten-Rückseite

## Pizza 28 cm Ø

### 21. Pizza alla Chef

Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan und „Fior di Latte“

14,50 €

### 22. Pizza Caprese

Tomatensauce, Tomatenscheiben, Basilikum, Büffelmozzarella und „Fior di Latte“

11,50 €

### 23. Pizza Frutti di Mare

Tomatensauce, Knoblauch, gebratene Meeresfrüchte und „Fior di Latte“

15,50 €

### 24. Pizza Gamberi

Tomatensauce, Garnelen, Knoblauch, Cherrytomaten und „Fior di Latte“

13,50 €

### 25. Pizza Sicilia

Tomatensauce, Salami, Schinken, Champignons und „Fior di Latte“

11,50 €

### 26. Pizza Tutto

Tomatensauce, etwas von allem und „Fior di Latte“

13,50 €

### 27. Pizzaela

Tomatensauce, Lachs, Garnelen, Knoblauch

14,50 €

### 28. Pizza Rucola

Tomatensauce, Rucola, Parmesan

11,50 €

### 29. Pizza Salmone

Tomatensauce, Lachs, Spinat, Knoblauch und „Fior di Latte“

12,50 €

## Zusatzkosten

Je extra Zutat berechnen wir 1,00 €, bei Pizzakäse, frischem Mozzarella, Thunfisch, Sardellen und Gorgonzola je 2,00 €, bei frischem Parmesan 3,00 € und bei Krabben 4,00 €.

Änderungen beziehungsweise Umbestellungen unserer Gerichte berechnen wir nach zeitlichem und inhaltlichem Aufwand. Beachten Sie dabei, dass saisonbedingt nicht immer alle Zutaten verfügbar sind.

## Warme Getränke

Espresso

2,50 €

Tasse Kaffee

2,50 €

Cappuccino

3,00 €

Latte Macchiato

4,00 €

## Spirituosen

Ramazotti 2cl

3,50 €

Amaro Averna 2cl

3,50 €

Sambuca 2cl

3,50 €

Grappa 2cl

3,50 €

## Biere vom Fass

Bitburger Pils 0,2 l

3,00 €

Bitburger Pils 0,5 l

5,00 €

Benediktiner Hefeweizen 0,3 l

3,00 €

Benediktiner Hefeweizen 0,5 l

5,00 €

## Bier aus der Flasche

Franziskaner Kristallweizen 0,5 l

5,00 €

## Alkoholfreie Biere aus der Flasche

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l

5,00 €

Bitburger 0,0% alkoholfrei 0,2 l

3,00 €

## Apfelwein

Apfelwein aus Oberjosbach (aus der Region) 0,2 l

2,80 €

Apfelwein aus Oberjosbach (aus der Region) 0,5 l

4,50 €

Weitere Gerichte auf der Tagestafel · Kennzeichnung/Zusatzstoffe/Allergene siehe Speisekarten-Rückseite

## *Alkoholfreie Getränke*



Cola <sup>cf</sup> , Fanta <sup>f</sup> , Sprite, Cola Light 0,2 l	3,00 €
Cola <sup>cf</sup> , Fanta <sup>f</sup> , Sprite, Cola Light 0,5 l	4,50 €
Gerolsteiner, Medium oder Naturell 0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner, Medium oder Naturell, Flasche 0,75 l	6,00 €
Bitter Lemon <sup>o</sup> 0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon <sup>o</sup> 0,4 l	4,50 €
Orangensaft 0,2 l	2,50 €
Orangensaft 0,4 l	4,50 €
Apfelsaft 0,2 l	2,50 €
Apfelsaft 0,4 l	4,50 €

## *Secco*

Prosecco, im Glas 0,1 l	4,50 €
Prosecco, Flasche 0,75 l	24,00 €

## *Offene italienische Weißweine*



Pinot Grigio 0,2 l	6,50 €
--------------------	--------

## *Offene italienische Rotweine*

Primitivo 0,2 l	6,50 €
Vecchia Cantina 0,2 l	6,50 €
Nero 0,2 l	6,50 €
Lambrusco 0,2 l	5,90 €
Montepalacio 0,2 l	6,50 €

## *Kennzeichnung*

<sup>o</sup> Oliven geschwärzt; <sup>A</sup> Antioxidationsmittel; <sup>G</sup> Geschmacksverstärker;  
<sup>\*</sup> Formvorderschinken; <sup>K</sup> Konservierungsstoffe; <sup>C</sup> Koffein; <sup>F</sup> Farbstoff; <sup>o</sup> Chinin

## *Zusatzstoffe*

<sup>1</sup> Konservierungsstoffe; <sup>2</sup> Geschmacksverstärker; <sup>3</sup> Antioxidationsmittel; <sup>4</sup> Farbstoff;  
<sup>5</sup> Phosphat; <sup>6</sup> Süßungsmittel; <sup>7</sup> Koffein

## *Allergene*

<sup>a</sup> Weizenmehl; <sup>b</sup> Krebstiere/Gambas; <sup>c</sup> Eier; <sup>d</sup> Fisch; <sup>e</sup> Erdnüsse; <sup>f</sup> Soja; <sup>g</sup> Milch;  
<sup>h</sup> Schalenfrüchte, Mandeln; <sup>i</sup> Sellerie; <sup>j</sup> Senf; <sup>k</sup> Sesam; <sup>l</sup> Schwefeldioxid;  
Sulfite in Konzentration von 10mg/kg oder 10mg/Liter als SO<sub>2</sub>; <sup>m</sup> Lupinen; <sup>n</sup> Weichtiere

## Öffnungszeiten

Dienstag – Sonntag  
11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr  
Montag Ruhetag

Auroffer Straße 7  
65510 Idstein

Telefon 061 26 – 5049377  
info@peperoncino-ristorante.de  
www.peperoncino-ristorante.de

