

ENTRANTES

CARPACCIO DI SALMONE.....	16, ⁰⁰
Carpaccio de salmon salvaje con algas wakame, gengibre marinado y chips de pan cristal	
Carpaccio vom Wildlachs mit Wakamealgen , marinierten Ingwer und Kristallbrot-Chips	
Salmon Carpaccio with Wakame sprouts , marinated Ginger and Cristalbread-Chips	
CARPACCIO DI MANZO	18, ⁵⁰
Carpaccio de ternera con parmesano, rucola y apio	
Rindercarpaccio mit Parmesan , Rucola und Sellerie	
Beef carpaccio with parmesan cheese ,rocket & celery	
PEPATA DI COZZE	17, ⁰⁰
Mejillones con Vino blanco y tomate // Miesmuscheln in Weissweinsauce und Tomatensauce //	
Fresh mussels with white wine and tomatoe sauce	
RAPE ROSSE CON CAPRINO.....	15, ⁰⁰
Carpaccio de remolacha con helado de queso de cabra // Rote beete Carpaccio mit Ziegenkäseis //	
Beet Root carpaccio with goat cheese ice cream	
VITELLO TONNATO	19, ⁵⁰
Lonchas de ternera blanca con salsa de atún // Kalbsscheiben in Thunfischsauce // Veal Meat Slices with tuna sauce	

ENSALADAS

Cesta de pan casero.....	4,50
Grissini Cristal con Alioli de Mascarpone y aceitunas italianas.....	6,00

INSALATA MISTA	8, ⁵⁰
Ensalada mixta de temporada y aliño casero de mango	
Gemischter Saisonsalat und hausgemachten Mango-Dressing	
Mixed season salad and homemade Mango dressing	
INSALATA AL FORMAGGIO	16, ⁰⁰
Ensalada con queso de cabra , mango, frutos secos, nueces y aliño casero de mango	
Salat mit Ziegenkäse, Mango , getrockneten Früchten, Nüssen und hausgemachten Mango-Dressing	
Salad with goat cheese,mango ,dried fruits, nuts and homemade Mango dressing	
INSALATA RUSTICA.....	16, ⁰⁰
Ensalada con mozzarella de bufala, lomo de bonito, jamón parma y aliño casero de mango	
Gemischter Salat mit Büffelmilch-mozzarella , Bonito Tuhnfischfilet, Parmaschinken und hausgemachten Mango-Dressing	
Salad with Buffalomilk Mozzarella , Bonito Tunafilet, Parma Ham and homemade Mango dressing	

MOZZARELLA



BAR



I° ELIJA SU MOZZARELLA

BUFALA

Mozzarella de leche de bufala
Büffelmilchmozzarella
Bufalo milk mozzarella

8,⁵⁰

BURRATA

De leche de vaca
Kuhmilch
Cow milk

9,⁰⁰

STRACIATELLA

Hilos de mozzarella
Mozzarellafäden
Mozzarella threads

9,⁰⁰

BURRATINA AFFUMICATA

Burratina ahumada
Geräucherte Burratina
Smoked burratina

10,⁵⁰

II° ELIJA SU GUARNICIÓN

CARCIOFI

Alcachofa a la plancha en aceite de oliva
Gegrillte Artischocken eingelegt in Olivenöl
Grilled artichokes with olive oil

14,⁰⁰

PROSCIUTTO SERRANO

Jamon serrano
Serrano Schinken
Serrano ham

13,⁵⁰

POMODORINI

Tomates cherry , rucola y aceite de oliva
Cherrytomaten , Rucola und Olivenöl
Cherry tomatoes , rocket and olive oil

7,⁵⁰

ANTIPASTO MISTO

Jamón serrano, mortadella, salami picante , jamon braseado y queso de trufa
Serrano Schinken, Mortadella, scharfe Salami, Prosciutto cotto und Trüffelkäse
Serrano ham, mortadella , spicy Salami, prosciutto ham and Truffle cheese

16,⁰⁰

ZUCCHINE & MELANZANE

Calabacín y Berenjenas a la plancha marinados
Gegrillte marinierte Zucchini & Auberginen
Grilled, Zucchini & Eggplant

8,⁵⁰

RUCOLA & GAMBERI

Rucola , Gambas marinadas y Laminas de Parmesano
Rucola , marinierte Garnelen und Parmesanlamellen
Rocket , marinated Prawns and Parmesan Cheese

16,⁰⁰

F O C C I A

BRUSCHETTA..... 14,⁵⁰

Pan de pizza con tomate fresco marinado // Pizzabrot mit marinierten frischen Tomaten //
Pizza bread with marinated fresh tomatoes

MORTADELLA..... 15,⁰⁰

Pan de pizza con mortadella , tomate cherry y rucola // Pizzabrot mit mortadella , cherry tomaten und rucola //
Pizza bread with mortadella , cherry tomatoes and rocket

BURRATA Y PARMA..... 17,⁰⁰

Pan de pizza con burrata , jamón serrano y tomate deshidratado
Pizzabrot mit Burrata , Serrano Schinken und dehydrierten Tomaten
Pizza bread with burrata , serrano ham and dried tomatoes

PANCETTA..... 15,⁰⁰

Pan de pizza con pancetta , mozzarella fresca y micromezclum // Pizzabrot mit pancetta , frischer mozzarella und micromezclum //
Pizza bread with pancetta , fresh mozzarella and micromezclum

AGLIO & ROSMARINO 10,⁰⁰

Pan de pizza con ajo y romero // Pizzabrot mit Knoblauch und Rosmarin // Pizza bread with garlic and rosemary

SPINACI & TALEGGIO 17,⁰⁰

Pan de pizza con queso Taleggio, Espinacas Baby y salami picante
Pizzabrot mit Taleggio , Babyspinat und scharfer Salami
Pizza bread with Taleggio Cheese , Baby Spinach and spicy Salami

• Z U P P E •

MINISTRONE 11,⁵⁰

Sopa de verduras de la temporada // Gemüsesuppe // Vegetable soup

ZUPPA DI PESCE 21,⁵⁰

Sopa de mariscos // Fisch boullion // Fish soup

CREMA DI POMODORO..... 9,⁰⁰

Crema de tomate // Tomatencremesuppe // Tomato cream soup



R

I

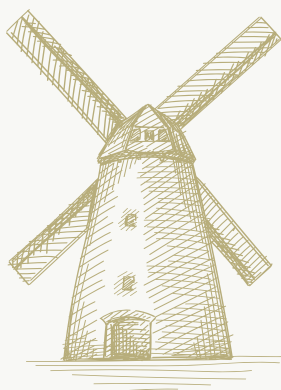
S

O

T

O

Auténtica tradición italiana



MANGO E GAMBERI

Con mango y gambas // Mit Mango und Garnelen //
With mango and prawns

22,⁵⁰

FRUTTI DI MARE

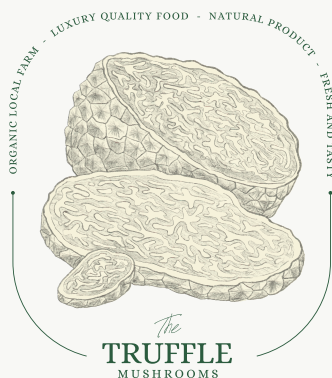
Con mariscos // Mit Meeresfrüchten
With seafood

24,⁹⁰

CARDONCELLI & TARTUFFO NERO

Con setas de Cardo y crema de trufa negra
Mit Kräuterseitlingen und schwarzer Trüffelcreme
With Oyster Mushrooms an black truffle cream

23,⁰⁰



PENNE QUATRO FORMAGGI 14,⁵⁰

Con salsa de 4 quesos // 4 Käsesauce // 4 cheese sauce

SPAGHETTI BOLOGNESE 13,⁰⁰

Con salsa boloñesa // Mit Bolognesesauce // With bolognese sauce

GNOCCHI GORGONZOLA 14,⁵⁰

Con salsa de Gorgonzola // Gorgonzolasauce // Gorgonzola sauce

SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE 14,⁵⁰

Con Guanciale , Yema de huevo , Parmesano y Pecorino // Guanciale , Eigelb ,
Parmesan und Pecorino // Guanciale , Egg yolk , Parmesan and Pecorino cheese

PENNE ARRABBIATA 12,⁵⁰

Con salsa de tomate picante // Mit scharfer Tomatensauce // Spicy tomato sauce

GNOCCHI FIORENTINA 17,⁰⁰

Salsa de tomate y nata con Gambas // mit Tomaten-Sahnesauce und Garnelen //
With tomato and cream sauce with Prawns

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 24,⁰⁰

Con mariscos // Mit Meeresfrüchten // With seafood

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 12,⁵⁰

Con aceite de oliva, ajo y guindilla // Mit Olivenöl, Knoblauch und Chili //
With olive oil, garlic and chili peppers

BAVETTINE CON POMODORI SECCHI E CAPPERI 14,⁵⁰

Tomate seco, alcaparras y aceitunas negras en salsa de tomate
Mit getrockneten Tomaten , Kapern und schwarze Oliven in Tomatensauce
With dried Tomatoes, Capers and black olives in tomato sauce

TAGLIATELLE MARE E MONTE 15,⁰⁰

Con champiñones, gambas en salsa de tomate y nata
Mit Champignons und Garnelen in Tomaten-Sahne sauce
With Mushrooms and Prawns in tomatoes-cream sauce

RAVIOLI AL TARTUFO NERO 20,⁵⁰

Con crema de trufa negra // mit schwarzer Trüffelcreme // with black Truffle cream

TAGLIATELLE AL GINGER..... 14,⁰⁰

Con jengibre, piñones y lima // Mit Ingwer, Pinienkernen und Limette //
With ginger, pine seeds and lime

PAPPARDELLE SALMONE E ARANCIE 18,⁰⁰

Con salmon y naranja // Mit Lachs und Orange // with Salmon and Orange

BAVETTINE A LE VONGOLE VERACI (SARDEGNA) ... 23,⁰⁰

Con Almejas , fumet de crustáceos y vino blanco
Mit Venusmuschlen, Krustentierfond und Weisswein
With Clams , Shellfish Stock and white wine

Disponemos de pasta sin gluten // Wir haben glutenfreie Pasta verfügbar // We have gluten-free pasta available +3€
Racion de queso parmigiano reggiano // Portion Parmigiano Reggiano Käse // Parmigiano Reggiano cheese portion +2€

P

A

S

T

A



PINSA *Romana*

MARGHERITA 13,⁵⁰
Tomate y mozzarella // Tomato und Mozzarella // Tomato and mozzarella

PROSCIUTTO 15,⁵⁰
Tomate, mozzarella y jamon york // Tomato, Mozzarella und Kochschinken // Tomato, Mozzarella and Cooked Ham

BONITO 18,⁵⁰
Tomate, Mozzarella ,lomo de Bonito, Cebollas caramelizadas al balsamico y Alcaparrones
Tomate , Mozzarella , Bonito Tuhnfischfilet, karamelisierte Balsamico-Zwiebeln und Riesenkapern
Tomato, Mozzarella , Bonito Tunafilet , caramelized Onions in Balsamico and giant Capers

ORTOLANA 19,⁵⁰
Tomate , Mozzarella , Calabacin a la plancha , Burrata ahumada , Tomate semisecco
Tomate , Mozzarella ,Gegrillte Zucchini , geräucherte Burrata und halbdgetrockneten Tomaten
Tomato, Mozzarella, Grilled Zucchini , smoked Burrata and semi-dried tomatoes

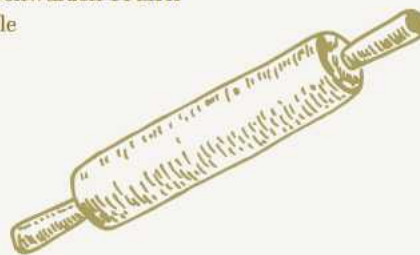
TALEGGIO 17,⁵⁰
Tomate , Mozzarella , Queso Taleggio , Guanciale crujiente, y Berenjenas a la plancha
Tomate , Mozzarella , Taleggio, knuspriger Guanciale und gegrillte Auberginen
Tomato, Mozzarella , Taleggio cheese , crunchy Guanciale and grilled Eggplant

SPIANATA 16,⁰⁰
Tomate , Mozzarella, Spianata picante y cebolla morada
Tomate , Mozzarella , scharfe Spianata und roter Zwiebel
Tomato , Mozzarella , spicy Spianata and red Onions

BIANCA MORTADELLA..... 19,⁵⁰
Mozzarella, Mortadella Emiliana , Burrata y Pistacchio tostado
Mozzarella, Mortadella Emiliana , Burrata und geröstete Pistazien
Mozzarella , Mortadella Emiliana , Burrata and roasted Pistachio

BIANCA CARCIOFI 24,⁰⁰
Mozzarella , Alcachofas romanas a la plancha , Pecorino en laminas y Trufa negra fresca
Mozzarella , gegrillte Artischocken a la romana , Pecorino-Lamellen und frischen schwarzen Trüffel
Mozzarella , grilled Artichokes a la romana, Pecorino cheese and fresh black Truffle

BIANCA BARBABIETOLA..... 21,⁰⁰
Mozzarella ,Remolacha , Rucola, Queso de Cabra y Crema Balsamico
Mozzarella , Rote Beete , Rucola, Ziegenkäse und Balsamico-creme
Mozzarella , Beetroot ,Rocket ,Goat cheese and Balsamicocream



CARNE



COSTATE DI MAIALE 28,⁰⁰

Costillas de cerdo iberico (confitado 18 h a baja temperatura)glaseado con salsa bbq y ensalada mixta de col mediterránea
Spare Ribs vom Iberico-Schwein (18 std bei niedriger temperatur gegart)glasiert in smoked BBQ, gemischten Salat und Coleslaw
Iberico pork spare ribs (candied 18hours at low temperature) In smoked BBQ sauce and mixed salad with Coleslaw

TAGLIATA DI MANZO 300GR 31,⁰⁰

Roastbeef en lonchas con rucola marinada , tomate confitado y pecorino romano
Roastbeef in Scheiben auf mariniertem Rucola , Tomaten Confit und Pecorino Romano-Käse
Roastbeef with rocket, cherry tomatoes confit and pecorino romano

SALTIMBOCCA A LA ROMANA 26,⁵⁰

Escalopes de ternera blanca con jamón Parma , salvia y Risotto Milanese
Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Salbei dazu und Risotto Milanese
Veal meat with Parma ham , sage and Risotto Milanese

COTOLETTA DUROC 28,⁰⁰

Chuleta de cerdo duroc con setas cardo, patatas fritas caseras y boniato casero
Duroc Schweinekotlett mit Kräuterseitlingen, hausgemachten Pommes und Süsskartoffeln
Duroc Pork Cutlet with Oyster Mushrooms and homemade French fries and sweet Potato

FILETTO A LA GRIGLIA..... 34,⁵⁰

Solomillo a la plancha con Gratin de Patatas y Tomate cherry asados
Rinderfilet vom Grill mit Kartoffelgratin und geschmorte Cherrytomaten
Grilled Sirloin with Potato-Gratin and grilled Cherry tomato

SURF & TURF..... 46,⁰⁰

Solomillo de Ternera y Gambon Black Tiger al grill con Pak Choi gratinado
Rinderfilet & Riesengarnele Black Tiger vom Grill auf gratinierten Pak Choi
Grilled Sirloin & Black Tiger Prawn with gratined Pak Choi

SALSA A ELEGIR / SAUCEN NACH WAHL / CHOOSE YOUR EXTRA SAUCE 6,⁵⁰

Pimienta verde , Cognac , Vino tinto // Grüner Pfeffer , Cognac ,Rotwein //
Green Pepper, Cognac, Redwine

• P E S C E •

ROMBO AL LIMONE 28,⁵⁰

Filet de Rodaballo al limon con arroz natural negro Venere
Steinbuttfilet an Zitronensauce auf schwarzen Venere Naturreis
Turbot filet with Lemon sauce with black natural Venere Rice

ORATA AL FORNO 25,⁹⁰

Dorada entera al horno con patatas fritas y boniato casero
Dorade (ganz) aus dem Ofen mit Hausgemachten Pommes & Süsskartoffel
Gilthead from the Oven with homemade French fries & Sweet Potato

GAMBERONI A LA GRIGLIA 36,⁵⁰

Gambones black tigers a la plancha con verduras julienne
Black Tiger Garnelen vom Grill mit Julienne Gemüse
Grilled Black Tiger Prawns with Julienne Vegetables

LUBINA ALLA GRIGLIA 28,⁰⁰

Lubina a la plancha con salsa de Azafrán y espinacas baby blanchéadas
Gegrillter Wolfsbarsch mit Safransauce und blanchiertem Babyspinat
Grilled sea bass with saffron sauce and blanched baby spinach

• D O L C E •

Pregunten al equipo de nuestro postres de la temporada // Fragen Sie unser Team nach den Desserts der Saison

Ask our Staff for the Season Dessert

PEPERONCINO RISTORANTE



&
RESTAURANT
ICONIC
Food & Drinks



QUERIDOS CLIENTES

Queremos darles las gracias por ser nuestros clientes

Como tales son muy importantes para nosotros

Al retornos a diario queremos darles el mayor servicio posible pero aun así de vez en cuando hay un cierto tiempo de espera .

En nuestro Restaurante cocinamos todos los platos al momento para garantizar la mayor frescura de nuestros productos .

Esto puede conllevar una espera cuando el local esta muy frecuentado .

Nosotros lo daremos todo y esperamos que ustedes disfruten a lo máximo

Muchas gracias por su comprensión



LIEBE GÄSTE



Vorab bedanken wir uns ,Sie als unsere Gäste, willkommen zu heissen .

Als solche sind Sie uns sehr wichtig .

Als tägliche Herausforderung ist es unser Ziel , Ihnen , den bestmöglichen Service zu bieten jedoch kann es ab und an zu

Wartezeiten kommen bis Sie ihre Bestellung erhalten.

In unserem Restaurant wird alles a la minute zubereitet um Ihnen die bestmögliche

Qualität und frische unserer Produkte ,zu garantieren .

Das kann auch mal zu Wartezeiten führen.

Wir geben alles und hoffen das Sie auf äusserste Genießen .

Vielen Dank für Ihr Verständnis

DEAR GUESTS



Thank you in advance for welcoming you as our guests.

As such, you are very important to us.

As a daily challenge, it is our goal to offer you the best possible service, but from time to time

there may be waiting times until you receive your order.

In our restaurant everything is prepared a la minute to guarantee you the best possible quality and freshness of our products.

This can sometimes lead to waiting times.

We give everything and hope that you will enjoy it to the utmost.

Thank you for your understanding

