

## **Vorspeisen antipasti**

<b>1 Verschiedene Vorspeisen "Peppino" vom Buffet</b>	<b>€ 15,00</b>
<i>Delizie miste dal buffet Peppino</i>	
<b>2 See-Polyp-Salat mit Sellerie und Parmisan</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Insalata di polipo con sedano e scaglie di grana</i>	
<b>3 Mariniertes Lachs-Tartar mit gruener Pfeffer- Sauce</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Tartar di salmone marinato con salsa al pepe verde</i>	
<b>4 Kleiner "Caprese-Salat" mit rohem Parma-Schinken"</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Piccola caprese con prosciutto crudo di Parma</i>	
<b>5 Melanzane-Auflauf (Parmigiana) auf Sizilianisch</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Parmigiana di melanzane alla siciliana</i>	
<b>6 Blanchierter Thunfisch mit Broccoletti und Pfefferoni</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Tonno scottato con broccoletti al peperoncino</i>	

## **Nudelgerichte, Reis, Suppen -Primi piatti**

<b>7 Spaghetti mit Venusmuscheln aus der Adriatic</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Spaghetti alle vongole dell'adriatico</i>	
<b>8 Linguine mit Meeresfruechten</b>	<b>€ 13,00</b>
<i>Linguine ai frutti di mare</i>	
<b>9 Klassischer mailaender Risotto (Saffran)</b>	<b>€ 12,00</b>
<i>Tipico risotto alla milanese</i>	
<b>10 Makkaroni mit Gorgonzola und Pfefferminze</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Maccheroni con menta e gorgonzola</i>	
<b>11 Kleine Penne "Peppino" (Tomaten)</b>	<b>€ 10,00</b>
<i>Pennette alla Peppino</i>	
<b>12 Gemuesesuppe mit Basilikum</b>	<b>€ 9,00</b>
<i>Zuppa di verdure al basilico</i>	

**Service und Steuern inbegriffen- Gedeck € 4,00**

## **Grosse Auswahl an frischem Fisch in unserer Auslage**

**\* Je nach Saison empfiehlt der Küchenchef Gerichte auf Basis von Artischocken, Steinpilzen, Zucchini-Blüten und anderen Spezialitäten der Saison.**

*\* Seguendo la stagionalita' delle materie prime lo chef consiglia i piatti del giorno a base di carciofi, porcini, fiori di zucca e altre primizie.*

### **Hauptspeisen (Fisch)-Secondi piatti di pesce**

<b>13 Gegrilltes Seebarschfilet mit Rosmarin</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Filetto di branzino grigliato al rosmarino</i>	
<b>14 Verschiedene gebackene Fische mit Souce-Tartar</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Fritto misto alla Peppino con salsa tartara</i>	
<b>15 Gebratene Jumbo-Garnelen mit gebackenen Zucchini</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Gamberoni arrostiti con zucchini fritte</i>	
<b>16 Thunfisch-Carpaccio mit Origano</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Carpaccio di tonno all'origano</i>	
<b>17 Seezunge mit Kapern und Zitrone</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Sogliola al limone e capperi</i>	
<b>18 Gebratener See-Polyp mit Gemuese je nach Saison</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Polipo arrostito con verdure di stagione</i>	

### **Hauptspeisen (Fleisch)-Secondi piatti di carne**

<b>19 Mailaender Kalbskotlett (paniert)</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Costoletta di vitello alla milanese</i>	
<b>20 Gegrilltes Rinderfilet mit groben Senf</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Filetto di manzo grigliato con senape rustica</i>	
<b>21 Kalbs-Ossobuco mit mailaender Risotto</b>	<b>€ 26,00</b>
<i>Ossobuco di vitello con risotto alla milanese</i>	
<b>22 Carpaccio vom Rind mit Sellerie und Parmisan</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Carpaccio di manzo con sedano e parmigiano</i>	
<b>23 Bratenscheiben vom Rind mit Knoblauch, OLivenoel und Pfefferoni</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Tagliata di manzo aglio olio e peperoncino</i>	
<b>24 Spezial-Rindersteak aus der Toskana ("Chianina") mit Gemuese und Kartoffel fuer 2 Personen</b>	
<i>Fiorentina di chianina con verdure e patate x 2 persone</i>	<b>€ 50,00</b>

### **Gemuese und Beilagen- Verdure e contorni**

<b>Kartoffel mit Rosmarin</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Patate al rosmarino</i>	
<b>Salate, je nach Wunsch</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Insalate a piacere</i>	
<b>Gegrilltes Gemuese mit Basilikum</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Verdure grigliate al basilico</i>	
<b>Verschiedene gedaempfte Gemuese</b>	<b>€ 6,00</b>
<i>Verdure miste a vapore</i>	

**Kaesearten auf dem Servierwagen**  
*Carrello dei formaggi tipici-Tipische*  
**Dessert aus unserer Konditorei € 10,00**  
*Dessert del nostro pasticcere*