

PepeRosso con Amore per la vera Cucina italiana
Lassen Sie sich verwöhnen... vom «echten» Italiener

**Rufen Sie uns an und bestellen Sie Ihr Essen zum Abholen
062 775 11 25**

Insalate / Salate

Insalata verde / <i>grüner Salat</i>	7.00
Insalata mista / <i>gemischter Salat</i>	8.00
Insalata di Rucola con scaglie di Parmigiano <i>Rucolasalat mit Parmesanspänen</i>	9.00
Insalata Formentino con Uovo e crostini di Pane <i>Nüsslisalat mit Ei und Croutons (zusätzlich gerösteter Speck + Fr. 2.00)</i>	9.00
Caprese di Bufala / <i>frische Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella</i>	15.00
Panini fatti in Casa al pezzo / <i>Hausgemachte Brötchen pro Stück ca. 30g</i>	0.50

Salse fatte in Casa per Insalate / hausgemachte Salatsaucen Italiana, Francese

Antipasti / Vorspeisen

Antipasto PepeRosso Verschiedene italienische Antipasti nach Kreationen des Chefs	22.50
Carpaccio di Manzo <i>Hauchdünnes Rindsfilet an Olivenöl mit Parmesanspänen und Rucola</i>	21.50
Bruschetta al Pomodoro / <i>frische Tomatenwürfel auf geröstetem Brot</i>	8.50
Bruschetta alla `Nduja / <i>scharfe Salamipaste auf geröstetem Brot</i>	10.50
Insalatina di Polpo / <i>Oktopussalat</i>	21.50
Cocktail di Gamberetti / <i>Crevettencocktail</i>	15.50

Pasta / Teigwaren

Classico / Klassische Teigwarengerichte

Penne al Pomodoro <i>Penne mit Tomatensauce</i>	15.50
Spaghetti alla Bolognese <i>Spaghetti mit Bolognesesauce</i>	18.50
Penne all'Arrabbiata <i>Knoblauch, Peperoncino, Tomatensauce (scharf!)</i>	16.50
Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncino <i>Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino (scharf!)</i>	15.50
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti mit Speck, Ei, Parmesan an Rahmsauce</i>	18.50
Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	24.50

Pasta fatta in Casa / Hausgemachte Teigwaren

Pappardelle Zia Lara <i>Breite Bandnudeln mit Riesencrevetten, Zucchini, Safran-/Rahmsauce</i>	25.50
Pappardelle ai Porcini <i>Breite Bandnudeln an Steinpilzen und Cherrytomaten</i>	24.50
Paccheri alla Capo Vaticano <i>Paccheri mit Meeresfrüchten</i>	25.50
Scialatielli all'Astice <i>Hausgemachte Spaghetti mit Hummer, Cherrytomaten, Knoblauch & Weisswein</i>	36.50
Trofie alla Vampata <i>Trofie mit Steinpilzen, Speck, Calvados, Tomaten-/Rahmsauce</i>	24.50
Gnocchi alla Nonna Tina <i>Gnocchi mit Fleisch-Polpettine und Tomatensauce</i>	20.50
Gnocchi al Pomodoro <i>Gnocchi mit Tomatensauce</i>	16.50

Pasta ripiena / Gefüllte Teigwaren

Tortelloni Ricotta e Spinaci alla crema di Tartufo <i>Tortelloni mit Ricotta-/Spinatfüllung an einer Trüffelsauce</i>	24.50
Crespelline alla Ricotta e Spinaci all'Aurora <i>Dünne Crêpes gefüllt mit Ricotta und Spinat an feiner Béchamelsauce</i>	19.50
Lasagna Casareccia <i>Lasagna mit Bolognese, Béchamelsauce und Parmesan (hausgemacht)</i>	20.50

Carne / Fleisch

Carne di Maiale / Schweinefleisch

Battuta impanata / <i>Paniertes Schnitzel</i>	19.50
Chicken Nuggets 5 Stück mit Pommes frites	15.50
Porzione di Patatine fritte / <i>Portion Pommes frites</i>	7.00

Pesce / Fisch

Frittura di Calamari / <i>Frittierte Calamari</i>	29.50
Porzione di Patatine fritte / <i>Portion Pommes frites</i>	7.00

Fleischherkunft:

Poulet, Kalb- und Rindfleisch aus der Schweiz

Schweinefleisch aus der Schweiz oder Italien

Fischherkunft: Vietnam, Spanien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Pizze (alle auch glutenfrei oder als Pinsa romana erhältlich)

Margherita (Tomaten, Mozzarella)	13.50
Marinara (Tomaten, Knoblauch, Origano, ohne Mozzarella)	12.50
Napoli (Sardellen, Oliven, Kapern)	16.50
Prosciutto (Schinken)	16.50
Prosciutto e Funghi (Schinken, Champignons)	17.50
Quattro Stagioni (Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven)	18.50
Tonno e Cipolla (Thunfisch, Zwiebeln)	17.50
Tropea (gegrillte Zucchini und Auberginen, Spiegelei)	17.50
Cacciatore (Speck, Champignons, Zwiebeln, Oliven)	17.50
Quattro Formaggi (vier verschiedene Käsesorten)	17.50
Buffalotta (Büffelmozzarella, Parmaschinken)	20.50
Mexico (Poulet, Mais, Peperoni)	18.50
Tropicale (Ananas, Schinken)	16.50
PepeRosso (scharfer Salami, Peperoni, Oliven)	18.50
Daniele (Parmaschinken, Rucola, Parmesanspänen)	20.50
Chiara (Kalbsstreifen, Steinpilze, Knoblauch, Peperoncino)	20.50
Mattia (Rucola, Cherrytomaten, Riesencrevetten, Knoblauch)	21.50
Alessia (Meeresfrüchte)	21.50
Calzone (Schinken, Champignons, Ei)	18.50

**Unser Pizzateig wird aus Mehl, Wasser, Salz und Trockenhefe hergestellt.
Pizzas werden mit frischer Tomatensauce und Mozzarella zubereitet**

**Pizzas sind alle glutenfrei erhältlich oder
als Pinsa romana (Teig wird aus Reis-, Soja-, Weizenmehl und
Sauerteig von uns frisch hergestellt) (ausgenommen Calzone)** Aufpreis 2.00

Igredienti in aggiunta / Kosten weiterer Zutaten:

Verdure / Gemüse	2.00
Carne o Pesce / Fleisch oder Fisch	3.00
Mozzarella di Bufala / Büffelmozzarella	5.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

PROBIEREN SIE UNSERE HAUSGEMACHTEN "PANINI"

Panini freschi fatti con il nostro impasto della Pizza
Frisches ausgemachtes Brot aus unserem Pizzateig

BUFALOTTO

Mozzarella di Bufala, Prosciutto di Parma, Pomodoro, Insalata e
Salsa Cocktail fatta in Casa 18.50
Büffelmozzarella, Parmaschinken, Tomaten, Salat und hausgemachte Cocktailsauce

IL PESCATORE

Tonno, Gamberetti, Rucola e con Salsa Cocktail fatta in Casa 17.50
Thunfisch, Crevetten, Rucola und hausgemachter Cocktailsauce

IL POLLO

Cosce di Pollo disossate alla Griglia, Insalata, Pomodoro e
Salsa Cocktail fatta in Casa 17.50
Ausgebeinte, grillierte Pouletschenkel, Salat, Tomaten und hausgemachte Cocktailsauce

IL TOSCANO

Hamburger di Manzo, Pomodoro, Cipolla, Insalata e Salsa Cocktail fatta in Casa 19.50
Rindshamburger, Tomaten, Zwiebeln, Salat und hausgemachte Cocktailsauce

IL CALABRESE

Peperoni, Cipolla di Tropea, Patate al Forno, Pomodorini, Salsiccia e `Nduja 17.50
*Peperoni, rote Zwiebeln aus Tropea, Bratkartoffeln, Cherrytomaten,
Salsiccia und `Nduja (scharfe, weiche Schweinspaste)*

Porzione di Patatine fritte / *Portion Pommes frites* 7.00

Unser Pizzateig wird aus Mehl, Wasser, Salz und Trockenhefe hergestellt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Dessert fatti in Casa / hausgemacht

Tiramisù		8.50
Panna Cotta con Frutti di Bosco / mit Waldbeeren		7.50

Bevande / Getränke

Coca Cola, Rivella, Sprite, Ice Tea	1.50 l	6.50
Wasser mit Kohlensäure oder natur	1.50 l	5.00
Birra Peroni (Glasflasche)	0.33 l	4.00
Birra Moretti (Dose)	0.50 l	5.00
Red Bull (Dose)	0.25 l	4.00
Rotwein: Primitivo (Salento)	0.75 l	30.00
Weisswein: Critone (Kalabrien)	0.75 l	30.00
Prosecco (Veneto)	0.75 l	30.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Ab Fr. 100.00 Bestellwert schenken wir Ihnen eine Flasche Primitivo

Auf Vorbestellung:

- ∞ Weitere Speisen sind auf Anfrage gerne bestellbar
- ∞ Antipastiplatten
- ∞ Hausgemachte Pasta
- ∞ Hausgemachte Torten, auch glutenfrei

**Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne
062 775 11 25**

Öffnungszeiten:

So, Mo, Mi bis Fr	11.30 – 14.00 Uhr / ab 17.30 Uhr
Samstag	17.30 – 23.00 Uhr
Dienstag	Ruhetag

Ristorante & Pizzeria PepeRosso | Familie Andrizzi |
Seetalstrasse 97 | 5703 Seon | Tel. 062 775 11 25
www.ristorantepeperosso.ch | info@ristorantepeperosso.ch