



IL  
GIARDINO  
DA  
PEPPINO

Wenn Sie Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen benötigen, fragen Sie bitte bei Ihrer Bestellung nach.  
Wir halten für Sie eine separate Allergiker-Karte mit allen Informationen bereit.  
Alle Pizzen und Pastagerichte können auch glutenfrei bestellt werden.

## ANTIPASTI / VORSPEISEN

<b>Bruschetta</b> , Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Olivenöl	7,00 €
<b>Caprese</b> , Mozzarella mit Tomaten	9,00 €
<b>Prosciutto di Parma con Mozzarella di Bufala</b> , Parmaschinken mit Büffel-Mozzarella	13,00 €
<b>Coda di Gamberi alla Griglia sul letto Rucola</b> , Gegrillter Garnelenschwanz auf Rucolabett	13,50 €

## MINESTRE / SUPPEN

<b>Tortellini in brodo</b> , Tortellini-Suppe	6,50 €
<b>Stracciatella</b> , Kraftbrühe mit geschlagenem Ei	6,50 €
<b>Crema di Pomodoro</b> , Tomatencremesuppe	6,50 €

## INSALATE / SALATE

<b>Insalata verde</b> , grüner Salat	5,50 €
<b>Insalata mista</b> , gemischter Salat	6,50 €
<b>Insalata di Pomodori</b> , Tomatensalat	7,00 €
<b>Insalata di Rucola e Pomodori</b> , mit Rucola, Tomaten und Parmesan	8,50 €
<b>Insalata della Casa</b> , großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Käse, Oliven	12,50 €

## PASTA / NUDELGERICHTE

<b>Spaghetti Napoli</b> , mit Tomatensauce <sup>A1</sup>	7,50 €
<b>Spaghetti Bolognese</b> , mit Hackfleischsauce, Hackfleisch aus Rind und Schwein	9,50 €
<b>Spaghetti aglio olio e peperoncino</b> , mit Olivenöl, Knoblauch und scharfen Peperoni	8,50 €
<b>Spaghetti Carbonara</b> , mit Speck, Ei und Sahne	10,50 €
<b>Spaghetti Amatriciana</b> , mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce	10,50 €
<b>Spaghetti ai Frutti di Mare</b> , mit Meeresfrüchten	15,50 €
<b>Rigatoni Arrabbiata</b> , mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch	8,90 €
<b>Rigatoni alla Contadina</b> , mit Gemüsesauce	10,50 €
<b>Tortellini Panna e Prosciutto</b> , mit Vorderschinken und Sahne	9,50 €
<b>Tagliatelle Emiliana</b> , mit Schinken, Erbsen, Champignons und Sahnesauce	11,50 €
<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> , Kartoffelnudeln mit Gorgonzolasauce	10,50 €
<b>Gnocchi alla sorrentina al forno</b> , mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken	10,50 €
<b>Rigatoni al forno</b> , mit Hackfleisch (Rind u. Schwein) und Käse überbacken	10,50 €

## LE CARNI / FLEISCHGERICHTE

Alle Fleischgerichte werden mit Bratkartoffeln und Gemüse serviert.

<b>Scaloppine al Limone</b> , Kalbsschnitzel in Zitronensauce	18,50 €
<b>Scaloppine ai Funghi</b> , Kalbsschnitzel in Champignonsauce	18,50 €
<b>Scaloppine alla Pizzaiola</b> , Kalbsschnitzel in würziger Tomatensauce	18,50 €
<b>Scaloppine al Marsala</b> , Kalbsschnitzel in Marsalasauce	18,50 €
<b>Scaloppine al Gorgonzola</b> , Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce	18,50 €
<b>Costata al Pepe Verde</b> , Rumpsteak in grüner Pfeffersauce	24,90 €
<b>Costata alla Griglia</b> , Rumpsteak vom Grill	24,00 €

## AL FORNO / AUS DEM OFEN

<b>Gnocchi alla sorrentina al forno</b> , mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken	10,50 €
<b>Rigatoni al forno</b> , mit Hackfleisch (Rind u. Schwein) und Käse überbacken	10,50 €

## PESCE / FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert.

<b>Code di Gamberi alla Griglia</b> , Garnelenschwänze vom Grill	24,50 €
--	---------

## KINDER

Alle Pizzen sind mit Tomaten und Käse belegt. 24 cm

<b>Margherita</b> , mit Tomaten und Käse	6,00 €
<b>Salami</b> , mit Salami	6,50 €
<b>Prosciutto</b> , mit Vorderschinken	6,50 €
<b>Rigatoni Napoli</b> , mit Tomatensauce	6,00 €
<b>Rigatoni Bolognese</b> , mit Hackfleischsauce, Hackfleisch aus Rind und Schwein	6,50 €
<b>Rigatoni Panna e Prosciutto</b> , mit Vorderschinken und Sahne	6,50 €

## PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomaten und Käse belegt.

28 cm

1 <b>Margherita</b> , mit Tomaten und Käse	8,50 €
2 <b>Napoli</b> , mit Sardellen	9,00 €
3 <b>Peperoni</b> , mit Peperoni	9,00 €
4 <b>Funghi</b> , mit frischen Champignons	9,00 €
5 <b>Salami</b> , mit Salami	9,00 €
6 <b>Prosciutto</b> , mit Vorderschinken	9,00 €
7 <b>Salami Funghi</b> , mit Salami und Champignons	10,00 €
8 <b>Pugliese</b> , mit Sardellen, Oliven, Kapern, Zwiebeln	10,00 €
9 <b>Regina</b> , mit Vorderschinken und Champignons	10,00 €
10 <b>Della Casa</b> , mit Champignons, Salami, Vorderschinken, Peperoni und Ei	11,50 €
11 <b>Dello Chef</b> , mit Champignons, Vorderschinken, Artischocken, Oliven und Peperoni	11,50 €
12 <b>Speciale</b> , mit Salami, Vorderschinken, Peperoni und Oliven	11,50 €
13 <b>Calabrese</b> , mit Champignons, Salami, Artischocken, Oliven, Sardellen, Peperoni	11,50 €
14 <b>Romana</b> , mit Vorderschinken, Gorgonzola, Oliven, Peperoni	11,50 €
15 <b>Toscana</b> , mit Salami, Artischocken, Gorgonzola, frischen Tomaten, Peperoni	11,50 €
16 <b>Tonno</b> , mit Thunfisch (auf Wunsch mit Zwiebeln)	11,50 €
17 <b>Calzone Casa</b> , gedeckte Pizza mit allem	12,00 €
18 <b>Vegetariana</b> , vegetarische Pizza	11,50 €
19 <b>Pescatore</b> , mit Meeresfrüchten (auf Wunsch mit Knoblauch)	13,50 €
20 <b>Con tutto</b> , mit Salami, Vorderschinken, Champignon, Artischocken, Peperoni und Oliven	12,00 €
21 <b>Hawaii</b> , mit Vorderschinken und Ananas	10,00 €
22 <b>Quattro Formaggi</b> , mit vier Käsesorten	12,00 €
23 <b>Parma e Rucola</b> , mit Parmaschinken und Rucola	14,00 €
24 <b>Pizzabrot</b> , mit oder ohne Knoblauch	6,00 €

## DOLCE / NACHSPEISEN

<b>Tiramisu</b>	7,00 €
<b>Panna Cotta</b> , Sahne Dessert mit Erdbeersauce	7,00 €
<b>Tartufo Classico</b> , Vanille Eis mit Kakao und Nüssen	7,00 €
<b>Ciocolata Souffle</b> , Schokoladen - Souffle	7,00 €

## WARME GETRÄNKE

<b>Espresso</b>	2,10 €
<b>Espresso macchiato</b>	2,50 €
<b>Espresso corretto</b>	3,50 €
<b>Cappuccino</b>	4,00 €
<b>Latte macchiato</b>	4,50 €
<b>Tasse Kaffee</b>	2,50 €
<b>Glas Tee</b>	3,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Adelholzener Still oder Classic</b> 0,25l / 0,75l	2,50 € / 6,10 €
<b>Tafelwasser</b> 0,50l	2,50 €
<b>Orangensaft, Apfelsaft</b> , 0,25l	3,00 €
<b>Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Mango-, Maracuja-, Saftschorle, Nektarschorle</b> 0,25l / 0,5l	2,50 € / 4,50 €
<b>Coca Cola, Coca Cola Light</b> 0,33l	3,00 €
<b>Alaska Orange, Zitrone, Colamix</b> 0,25l / 0,5l	2,50 € / 4,50 €

## APERITIF, APERITIF ALKOHOLFREI, LIKÖR, COGNAC

<b>Prosecco</b> Italien, weiß 0,10l	4,50 €
<b>Hugo</b> (Prosecco, Holundersirup, Minze, Soda) 0,33l	6,90 €
<b>Sprizz</b> (Prosecco, Aperol, Orange, Soda) 0,33l	6,90 €
<b>Limoncello Sprizz</b> (Prosecco, Limoncello, Minze, Soda) 0,33l	6,90 €
<b>Wildberry Lillet</b> (Lillet Blanc, Beeren, Minze, Wildberry-Limonade) 0,33l	6,90 €
<b>Virgin Hugo</b> (Holundersirup, Minze, Soda) alkoholfrei	6,00 €
<b>Virgin Sprizz</b> (San Bitter, Orange, Soda) alkoholfrei	6,50 €
<b>Ramazotti, Sambuca, Averna</b> 41% Vol. 2cl	4,50 €

## GRAPPE

<b>Grappa Julia Superiore</b> 38% Vol., 2cl	4,50 €
<b>Grappa di Moscato Invecchiata Mazzetti</b> 43% Vol., (fassgelagert), 2cl aus dem Holzfass, perfekte Kombination aus aromatischer Frucht & Würze der Moscato-Traube und warmen Holznoten	5,50 €
<b>Grappa Giare Amarone Marzadro</b> 41% Vol. 2cl 36x Monate in 500l Eichenfässer, aus den drei typischen Rebsorten für Amarone destilliert: Corvina, Rondinella, Molinara, intensiv und reichhaltig mit samtig, weichem Körper mit Anklang nach Kirschen & Schokolade	7,50 €

## BIERE DER BRAUEREI SCHWARZBRÄU



<b>Marie Hausbrendel Hell</b> , vom Fass 0,50l	4,50 €
<b>Dunkles Bier</b> , 0,50l	4,50 €
<b>Schweden Pils</b> , 0,33l	3,80 €
<b>Hefeweizen</b> , Hell, Dunkel, Leicht 0,5l	4,50 €
<b>Radler, Russ oder Colaweizen</b> 0,50l	4,50 €
<b>Hefeweizen</b> , alkoholfrei Nullinger 0,50l	4,50 €
<b>Original Münchner Hell</b> , alkoholfrei 0,50l	4,50 €

## OFFENE ITALIENISCHE WEINE

### Rose

<b>Primavera Rosato I.G.T.</b> , Weingut Poggio al Sole 0,10l / 0,25l 100% Sangiovese, 4 Monate auf der Feinhefe, Ganztraubenpressung, fruchtbetont aber mineralischer Rosé mit dosierter Kraft, intensiv nach weißen Blüten, klassischen Sauerkirsch-Aromen, zupackend & herzhaft	3,50 € / 7,00 €
---	-----------------

### Weiß

<b>Frascati D.O.C.</b> Fontana Candida 0,10l / 0,25l Trebiano & Malvasia, delikate Fruchtaromatik, blumig, weich mit feiner Bittermandel, trocken	2,50 € / 5,00 €
<b>Pinot Grigio I.G.T.</b> a Pergola 0,10l / 0,25l frisch & blumig nach reifem Obstkorb, spritzige Textur, aromatisch, trocken	2,50 € / 5,00 €
<b>Falanghina del Beneventano "Indomito" I.G.T.</b> 0,10l / 0,25l feinfruchtig nach Mirabelle, saftiger Zitrusnote, floral und elegant, trocken	2,50 € / 5,50 €

### Rot

<b>Primitivo I.G.T.</b> Pellegrini Il Mio 0,10l / 0,25l Aromen nach Brombeere, etwas Rumkirsche, Schoko, fein saftig, elegantes Süßholz, trocken	2,50 € / 5,50 €
<b>Bardolino D.O.C.</b> Corte Giara Allegrini 0,10l / 0,25l angenehm feinfruchtig, weich & elegant, saftige Struktur, trocken	2,50 € / 5,70 €
<b>Chianti Vernaiolo Rocca delle Macie D.O.C.G</b> 0,10l / 0,25l intensiv wenig mitleichtem Aroma von Veilchen, trocken mit frischen Tannine, fruchtig und samtig	2,50 € / 5,70 €
<b>Aglianico del Beneventano "Indomito" I.G.T.</b> 0,10l / 0,25l fleischig & komplex, Aromen von dunklen Beeren, Pflaume, würzig, trocken	2,50 € / 5,50 €
<b>Lambrusco Emilia I.G.T.</b> dolce Medici Ermete 0,10l / 0,25l perlig, fruchtig nach Kirschen & Veilchen, feine Süsse	2,50 € / 5,50 €

### Weinschorle

<b>Weißwein- oder Rotweinschorle</b> 0,33l	4,50 €
--	--------

## FLASCHENWEINE

### Weiß

**Lugana D.O.C.** Colli Vaibò, 0,75l 32,00 €  
4 Monate auf der Feinhefe, fruchtbetont, blumig mit Aromen von Birne, Pfirsich & Safran, saftige Struktur, erfrischend und raffiniert, trocken.

**Gavi di Gavi D.O.C.G.** Weingut Nicola Bergaglio, Piemont, 0,75l 30,00 €  
Zweitwein der Einzellage „Minaia“, zartfruchtig & spannend tiefgründig strukturiert, wohl dosierte Obstnoten mit feinem Zitrus, Holunder, mineralische Linie mitlangem Finale, superfein & trocken

**Catarratto - Zibibbo I.G.T.** Weingut Vaccaro, Sizilien, BIO, 0,75l 28,00 €  
feinfruchtiger Duft nach Rose, litschi, am Gaumen angenehm schlank, leicht grasig & elegant, trocken

**Chardonnay D.O.C.** Weingut Endrizz, Trentino, 0,75l 27,00 €  
cremig & weich mit reifen Obstnoten, Melone, gelber Apfel, trocken

**Weißburgunder D.O.C.** Weingut Terlan, Südtirol, 0,75l 34,00 €  
frischer Apfel mit Aromen von Stachelbeere, kräutriger Eindruck, wie Kamille, kräftige Struktur nach Birne und Quitte, mineralisch-salziger Nachhall, trocken

### Rot

**Salice Salentino Riserva D.O.P.** Weingut Boncore, Apulien, 0,75l 26,00 €  
Rebsorten: Negroamaro, Malvasia Nera, intensiv, fruchtbetontes Kraftpaket, mit vielen reifen Aromen, würzigen Anklängen & einer weichen Charakterstruktur durch 12 Monate Holzfasslagerung, trocken

**Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.** Weingut Campagnola, Valpolicella, 0,75l 49,00 €  
Corvina, Rondinella, nach derlese werden die Trauben für 4 Monate getrocknet, vielschichtige, kräftige Struktur, ausladend nach Dörrobst, rosinierten Früchten, Aromen vonleder, Bitterschokolade, Kokos, erdig, 93x Punkte Wine Spectator, 2x Gläser Gambero Rosso

**Montepulciano Riserva D.O.C. „1960“**, Weingut Frentana, Abruzzen, 0,75l 35,00 €  
16x Monate französische Barriques, komplex nach Waldbeeren, kräftige Tannine, Schokolade & würzige Noten mit schmelzigem Finale, trocken

**Nero d'Avola - Merlot D.O.C.** Weingut Vaccaro, Sizilien, BIO, 0,75l 28,00 €  
satte Kirsch- und Pflaumennote, intensive Gesamtstruktur, erdig, maskulin, würzig mit Aromen von Schokolade, trocken

**Belpasso Rosso V.D.T.** Weingut Allegrini, Veneto 0,75l 26,00 €  
Cuvée aus Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon & Merlot, dichte Struktur mit einem Bukett reifer Beeren, kirschig mit Holunder, blumig und würzig, etwas Bittermandel und dunkle Schokolade, trocken

## SEKT

**Prosecco Soligo Spumante D.O.C.** Brut, 0,75l / 0,10l 26,00 € / 4,50 €  
blumige Struktur, filigrane Noten nach gelbem Apfel, mineralischer Nachhall, trocken

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	<b>Ruhetag</b>
Dienstag	<b>17:30 - 22:00 Uhr</b>
Mitwoch - Freitag	<b>11:30 - 14:30 und 17:30 - 22:00 Uhr</b>
Samstag	<b>17:30 - 22:00 Uhr</b>
Sonntag	<b>11:30 - 14:30 und 17:30 - 22:00 Uhr</b>

[www.il-giardino-da-peppino.de](http://www.il-giardino-da-peppino.de)

Hornungstraße 44

86161 Augsburg

Telefon +49 (0)821 56 75 94 70

Alle Preise inkl. ges. MwSt.