



Benvenuti im „Da Peppone“!

Tauchen Sie ein in die Welt der **exquisiten** italienischen Küche und erleben Sie die **kulinarische** Leidenschaft von Giuseppe Di Tullo, liebevoll als Peppe oder Peppone bekannt – dem stolzen Gründer dieses einzigartigen Restaurants. Sein Traum war es 2017, einen Ort zu schaffen, an dem Sie sich wie zu Hause fühlen und gleichzeitig die unvergleichliche Magie Italiens spüren können.

„Da Peppone“ ist mehr als nur ein Restaurant – es ist ein Ort, an dem Sie nicht nur köstliche Speisen genießen, sondern auch das Gefühl von **Herzlichkeit** und **Gastfreundschaft** erleben können, genau wie bei einem Besuch bei guten Freunden. Der Name „Da Peppone“ sagt alles: Wir möchten, dass Sie sich hier nicht nur als Gäste, sondern als Teil der Familie fühlen.

Peppone legt höchsten Wert auf **Qualität** und **Authentizität**. Daher verwenden wir nur die besten Zutaten, die mit Liebe und Sorgfalt ausgewählt werden. Jedes Gericht wird nach **traditionellen Rezepten** zubereitet, um Ihnen eine unvergleichliche Geschmacksvielfalt zu bieten.

Die **Atmosphäre** in unserem Restaurant ist einzigartig und lädt zum Verweilen ein. Wir möchten, dass jeder Besuch zu einem **unvergesslichen** Erlebnis wird. Lassen Sie sich von der warmen und herzlichen Atmosphäre verzaubern, während Sie die **Aromen Italiens** in sich aufnehmen. Bei „Da Peppone“ schaffen wir nicht nur Gerichte, sondern auch Erinnerungen, die Sie gerne teilen werden.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns und lassen Sie sich von der Faszination Italiens verführen.

Buon Appetito!

Antipasti – Vorspeisen

Bruschetta al pomodoro //

Bruschetta mit frischen Tomatenwürfeln 6,00 €

Bruschetta mista //

3 verschiedene Bruschettas mit Tomatenwürfeln, Parmaschinken^{1,3} und Gemüse 10,00 €

Verdure miste // Variationen von gegrilltem Gemüse 13,00 €

Parmigiana di melanzane //

Auberginenaufbau mit Mozzarella¹ und Parmesan¹ überbacken 14,00 €

Vitello tonnato //

Zarte Kalbsbratenscheiben mit feiner Thunfischsauce⁹ und Kapern 16,00 €

Carpaccio „Classico“ - Carpaccio di manzo e rucola con scaglie di parmigiano //

Carpaccio „Classico“, Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter¹ 19,50 €

Pecorino arrostito con prosciutto crudo e pane carasau //

Schafskäse gegrillt mit Parmaschinken und sardischem Brot 17,00 €

Antipasto all'italiana //

Gemischte italienische Vorspeise (Parmaschinken^{1,3}, Gemüse, Büffelmozzarella, Oliven und Salami) 19,50 €

Antipasto „Fantasia“ //

Carpaccio vom Rinderfilet, insalata di mare, Büffelmozzarella und Vitello tonnato 21,50 €

Antipasto „Da Peppone“ (per 2 Persone a base di pesce) //

Gemischte Fisch Vorspeise mit Bruschetta für 2 Personen 39,50 €

Insalata di mare //

Frischer Meeresfrüchtesalat^{1,9,16,17} 17,50 €



Zuppe - Suppen

Crema di pomodoro // Tomatencremesuppe an frischem Basilikum^{2,9} 6,50 €

Minestrone // Frische Gemüsesuppe 8,00 €

Insalata // Salate mit Öl-Balsamico-Vinaigrette^{2,9}

Piccola insalata mista // Kleiner gemischter Salat 5,50 €

Insalata mista grande // Großer gemischter Salat 8,50 €

Insalata di rucola con scaglie di parmigiano e pomodorini freschi //
 Rucolasalat mit Parmesansplitter¹ und Kirschtomaten 8,50 €

Insalata con tacchino saltato in padella // Gemischter Salat mit Putenstreifen 13,50 €

Insalata mista grande con tonno // Gemischter Salat mit Thunfisch 13,50 €

Insalata „Da Peppone“ con salmone // Gemischter Salat mit Lachsstreifen 14,50 €

Caprese di bufala // Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl 14,50 €

Insalata con gamberi saltati in padella, rucola e sesamo // Salat mit Garnelen, Rucola und Sesam 18,50 €

Insalata Fantasia // Gemischter Salat mit Rinderfilet Streifen, Parmesansplitter und Mais 19,50 €



Primi piatti - Hauptgerichte

Spaghetti aglio, olio e peperoncino //

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfe Peperoni^{1,3} 11,50 €

Spaghetti al pomodoro e basilico //

Spaghetti mit Tomatensauce & Basilikum 11,50 €

Penne all'arrabbiata //

Penne mit scharfer Tomatensauce 12,50 €

Gnocchetti di patate con mozzarella e parmigiano //

Kartoffelgnocchi mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan¹ gratiniert 14,50 €

Penne fresche alla Peppone //

Frische Penne mit Pilzen, Schinken^{1,3,4} und Tomaten-Sahnesauce 15,50 €

Ravioli con ricotta e spinaci al burro e salvia //

Ravioli mit Ricotta & Spinatfüllung in Butter & Salbei 15,50 €

Fettuccine al salmone //

Bandnudeln mit frischem Lachs in cremiger Tomaten-Sahnesauce 18,50 €

Spaghetti alla carbonara //

Spaghetti mit Ei, Parmesan und Speckstreifen 17,50 €

Paccheri fresco a punta di filetto e pomodorini di collina //

Paccheri (Rohrnudeln) mit Rinderfiletspitzen⁹ in Bergtomatensauce 22,50 €

Linguine gamberi e pesto rucola //

Frische Linguine mit Garnelen und Rucola-Pesto 22,50 €

Linguine alle vongole // Linguine mit Venusmuscheln⁹ 22,50 €

Scialatielli con frutti di mare //

Scialatielli (Hausgemachte Nudeln) mit Meeresfrüchten 23,50 €

Fregole Sarde con frutti di mare //

Sardische Fregole mit Meeresfrüchten 23,50 €

Zusätzliche Nudelsorten:

Vollkornnudeln (Spaghetti, Penne, Fusilli) zuzüglich 3,50 €

Glutenfreie Nudeln (Spaghetti, Penne) zuzüglich 3,50 €

Pizze - Pizzen | Pizzen klein abzüglich 2,00 €

Focaccia // Pizzabrot mit Öl, Salz und Oregano	5,50 €
Trombini // Pizzabrötchen	6,50 €
Margherita // Tomaten, Mozzarella ¹ und Basilikum	9,00 €
Prosciutto // Tomaten, Mozzarella ¹ und gekochter Schinken ^{1,3,4}	11,00 €
Salame // Tomaten, Mozzarella ¹ und Salami ^{1,3}	11,00 €
Napoletana // Tomaten, Oregano, Sardellen, schwarze Oliven ^{1,3} und Kapern	11,00 €
Diavola // Tomaten, Mozzarella ¹ und scharfer Salami ^{1,3}	12,50 €
Viennese // Mozzarella ¹ , Würstchen und Pommes	13,00 €
Boscaiola // Tomaten, Mozzarella ¹ , gekochter Schinken ^{1,3,4} und Pilze	14,00 €
Ortolana // Tomaten, Mozzarella ¹ , verschiedene Gemüsesorten	14,00 €
Mimosa // Mozzarella ¹ , Sahne, gekochter Schinken ^{1,3,4} und Mais	14,00 €
Tropea // Tomaten, Mozzarella ¹ , Thunfisch und Zwiebeln	14,00 €
Pizza 4 formaggi // Vier verschiedene Käsesorten ¹	14,50 €
Capricciosa // Tomaten, Mozzarella ¹ , Pilze, gek. Schinken ^{1,3,4} , Artischocken und schwarze Oliven	15,00 €
Pizza 4 stagioni // Tomaten, Mozzarella ¹ , gek. Schinken ^{1,3,4} , Salami, Artischocken, Pilze und Oliven	15,50 €
Tirolese // Tomaten, Mozzarella ¹ , Spinat, Gorgonzola und Speck ^{1,3}	16,50 €
Da Peppone // Tomaten, Mozzarella ¹ , Steinpilze, Gorgonzola und Parmesan	17,00 €
Regina // Mozzarella ¹ , Kirschtomaten, Parmaschiken ^{1,3} , Rucola und Parmesan	17,50 €
Fantasia // Mozzarella ¹ , Kirschtomaten, Rucola, Bresaola und Parmesan	17,50 €

Pizze speciali – Spezielle Pizzen

Bufalina // Tomaten, Büffelmozzarella ¹ und Basilikum	13,00 €
Salsiccia e friarielli // Mozzarella ¹ , italienische Bratwurst ^{1,3,4} und Friarielli	16,00 €
Siciliana // Mozzarella ¹ , italienische Bratwurst ^{1,3,4} und gewürfelte Auberginen	16,00 €
Calzone napoletano // Tomaten, Mozzarella ¹ , gekochter Schinken ^{1,3,4} und Pilze	16,00 €
Frutti di mare // Tomaten, und frische Meeresfrüchte	18,50 €
Tronchetto // Gefüllt mit Scamorza ¹ & Mozzarella ¹ , garniert mit Büffelmozzarella, Parmaschiken ^{1,3} , Parmesansplitter & Kirschtomaten	19,00 €



Carne – Fleischgerichte

Bistecca di maiale impanata alla milanese // Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites 17,50 €

Scaloppina di vitello al limone // Kalbsrückenmedaillons in Zitronensauce mit Kartoffeln 23,50 €

Saltimbocca alla romana //

Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken^{1,3} und Salbei in Weißweinsauce⁹ mit Kartoffeln 25,50 €

Filetto di manzo alla griglia con patate al rosmarino //

Rinderfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln 42,50 €

Filetto di manzo a scelta al pepe verde / Gorgonzola oppure a crema di balsamico con patate al rosmarino

Rinderfilet wahlweise mit grünem Pfeffer-, Gorgonzola- oder Balsamicosauce dazu Rosmarinkartoffeln 46,50 €

Contorni – Beilagen

Patate al rosmarino // Rosmarin Kartoffeln 4,50 €

Verdure di stagione // Gemüse der Saison 5,00 €

Patatine fritte // Pommes Frites 5,50 €

Pasta al pomodoro // Nudeln mit Tomatensoße 6,00 €



Pesce - Fischgerichte

Seppia alla griglia con vinaigrette al limone //

Seppia vom Grill mit Zitronen-Vinaigrette mit Gemüse der Saison 23,50 €

Filetto di orata alla griglia //

Doradenfilet mit Gemüse der Saison 23,50 €

Frittura mista di pesce alla napoletana //

Frittierte Fischvariation (Garnelen, Calamari, Seppia, Oktopus) mit Gemüse der Saison 28,50 €

Salmone alla griglia //

Gegrillter Lachs mit Gemüse der Saison 29,50 €

Contorni - Beilagen

Patate all rosmarino // Rosmarin Kartoffeln 4,50 €

Verdure di stagione // Gemüse nach Saison 5,00 €

Patatine fritte // Pommes 5,50 €

Pasta al pomodoro // Nudeln mit Tomatensoße 6,00 €



Menu Bambini - Kindermenü

Spaghetti al pomodoro // Spaghetti mit Tomatensauce	9,50 €
Medaglione di tacchino alla griglia con patatine fritte // Putenschnitzel vom Lava-Grill mit Pom. Frites	13,00 €
Tortellini prosciutto e panna // Tortellini^{1,3,4} in Schinken-Sahne¹-Sauce	13,00 €
Bistecca di maiale impanata con patatine fritte // Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	14,00 €

Dessert

Panna cotta alla frutta // Hausgemachte Panna Cotta mit Obst	7,00 €
Tiramisú classico // Klassisch, hausgemachtes Tiramisu^{1,8} (mit Ei, ohne Alkohol)	7,00 €
Tartufo al cioccolato / cioccolato bianco / limone / nocciola // Tartufo Eis mit Schokolade / weiße Schokolade / Zitrone / Haselnuss	7,50 €
Flute al limone oppure ai frutti di bosco // Zitrone- oder Früchte Sorbet	7,50 €
Soufflé al cioccolato // Schokoladensoufflé	7,50 €
Ananas ripieno // Ananas-Sorbet in echter Fruchtschale	7,50 €
Limone ripieno // Zitronensorbet in echter Fruchtschale	7,50 €
Cocco ripieno // Kokoseis in echter Nussschale	7,50 €
Pizza alla nutella // Pizza mit Nutella¹⁵	11,00 €



Alkoholfreie Getränke

	0,33 l	0,4 l
Coca Cola / Light ^{2,4,5,6,11,17}	3,50 €	
Fanta ^{2,3,17}	3,50 €	
Spezi ^{2,6,11,17}	3,50 €	
Sprite ^{14,17}	3,50 €	
Saftschorle (Maracuja, Johannisbeere, O-Saft, Apfelsaft)	3,50 €	4,00 €
Apfelsaft	4,50 €	5,00 €
Orangensaft	4,50 €	5,00 €
Johannisbeersaft	4,50 €	5,00 €
	0,5 l	0,75 l
San Pellegrino - Flasche	4,50 €	6,00 €
Aqua Panna - Flasche	4,50 €	6,00 €

Kaffee / Tee

Espresso ¹¹	2,00 €
Espresso Doppio ¹¹	3,50 €
Espresso Coretto ¹¹	4,00 €
Tasse Kaffee ¹¹	2,50 €
Latte Macchiato ¹¹	3,50 €
Cappuccino ¹¹	3,00 €
Tee ¹¹ (verschiedene Sorten)	2,50 €



Bier	0,3 l	0,5 l
Cluss Kellerpils	3,50 €	4,00 €
Dinkelacker Privat	3,50 €	4,00 €
Sanwald Hefeweizen hell		4,00 €
Radler ^{1,2}	3,50 €	4,00 €
Sanwald Hefeweizen dunkel		4,00 €
Sanwald Kristallweizen		4,00 €
Wulle Bier (Flasche)	3,50 €	

Alkoholfreies Bier	0,3 l	0,5 l
Dinkelacker alkoholfrei	3,50 €	
Sanwald Sportweizen alkoholfrei		4,00 €

Aperitif

Crodino	3,00 €
Sanbitter	3,00 €
Sanbitter Orange	6,50 €
Crodino Maracuja	6,50 €
Sherry	5,00 €
Martini	5,00 €
Prosecco	5,00 €
Prosecco Rosé	5,50 €
Campari Soda	6,50 €
Campari Orange ²	7,50 €
Prosecco Aperol ^{2,14}	6,50 €
Prosecco auf Eis	6,50 €
Hugo ^{2,10}	7,50 €
Aperol Spritz ^{2,10}	7,50 €

Hochprozentig

Ramazzotti	4cl	5,00 €
Averna	4cl	5,00 €
Fernet Branca	4cl	5,00 €
Amaro Lucano	4cl	5,00 €
Grappa della Casa	2cl	6,50 €
Limoncello / Meloncello	2cl	4,50 €
Sambuca	2cl	5,00 €
Grappa Barbaresco e Barolo	2cl	7,50 €



Kennzeichnung der Zusatzstoffe nach der Zusatzstoffzulassungsordnung:

1= Konservierungsstoffe | 2= Farbstoffe | 3= Antioxidationsmittel | 4= Süßungsmittel |
 5= enthält eine Phenylalaninquelle | 6= Phos- phat | 9= geschwefelt / Sulfite | 10= chininhaltig |
 11= coffeinhaltig | 12= mit Alkohol | 13= geschwärzt | 14= gewachst |
 15= gentechnisch verändert / Soja | 16= Stabilisator | 17= Säuerungsmittel |



RESERVIEREN SIE EINFACH BEI UNS TELEFONISCH:

0711 / 78 78 49 11

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Restaurant Da Peppone Stuttgart-Degerloch

[www.dapeppone-restaurant.](http://www.dapeppone-restaurant.com)

Unsere Öffnungszeiten

Montag:	Geschlossen
Dienstag:	11:30 - 22:30 Uhr
Mittwoch:	11:30 - 22:30 Uhr
Donnerstag:	11:30 - 22:30 Uhr
Freitag:	11:30 - 22:30 Uhr
Samstag:	11:30 - 23:00 Uhr
Sonntag und Feiertage:	11:30 - 21:00 Uhr



Pro zusätzlichen Teller je 1,50 €