



Hotel Ristorante Bar

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Samstag
8.30 – 14.00 / 17.00–22.30 Uhr
Samstag ab 10.00 Uhr

Elia und Julia Gaglione
St.Gallerstrasse 54
9403 Goldach
Tel.: +41 71 841 22 18
www.il-peperoncino.ch



Ein Stück Italien in Goldach

Bereits seit Mitte des 18. Jahrhunderts wird die Pizza im lodernen Ofen zubereitet. Ihren Ursprung findet sie in Neapel in Süditalien, wo sie mit lokalen Zutaten wie Tomaten, Basilikum und Olivenöl zubereitet wurde.

In familiärer und heimischer Atmosphäre verwöhnt Sie die Familie Gaglione mit traditioneller italienischer Küche. Als gebürtiger Neapolitaner wurde Elia die Handwerkskunst des Pizzabackens praktisch in den Schoss gelegt. Dank bereits 40 Jahre Erfahrung im Gastgewerbe, weiss das Wirten paar genau auf die Kundenbedürfnisse einzugehen. Das Il Peperoncino Team verwöhnt seine Gäste von nah und fern und verleiht Goldach ein kleines Stück Italien.

Per i Bambini

Kinder bis und mit 10 Jahren essen nach Lust und Laune zum Pauschalpreis von 10.- Franken pro Gericht

A presto!

Elia e Julia Gaglione





Antipasti

Bruschette 3 Stk.	Brotscheiben belegt mit Tomatenwürfel, Knoblauch Basilikum, Petersilie und Olivenöl	8.-
Carpaccio di Manzo	Rindfleisch Carpaccio auf Rucola Beet mit Balsamico Marinade und Parmesansplitter	20.-
Vitello Tonnato	Kalbsfleisch mit Thon-Sauce, Kapern und Zwiebeln	22.-
Antipasti della Casa	Grosser Vorspeisen Teller mit verschiedenen Italienischen Spezialitäten	pro Person 15.-
Pepata di Cozze	Riesen Muscheln an pikanter Tomatensauce mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	15.-

Minestre

Minestrone	Italienische Gemüsesuppe original Rezept Nonna	9.50
Zuppa di Pomodoro	Hausgemachte Tomatensuppe mit Olivenöl Knoblauch und Basilikum	8.50

Insalate

Verde	Kleiner grüner Blattsalat	9.50
Mista	Kleiner gemischter Salat	10.50
Pomodoro e Cipolla	Tomatensalat mit Zwiebeln	9.50
Bufala Grande	Büffel Mozzarella Campana, Tomaten, Rucola, Basilikum und Olivenöl	18.00



Pasta Gerichte

Tagliolini

allo Scoglio Mit Meeresfrüchten und piccanter Tomatensauce 25.-

Tagliatelle

Funghi Porcini e Salsiccia Mit frischen Steinpilze, Salsiccia und Rahm 26.-

Spaghetti

Aglio olio e peperoncino Con Aglio, Peperoncino, Prezzemolo und Olio di Oliva 18.-

Pomodoro Mit Tomatensauce und Basilikum 18.-

Bolognese Mit Rindsfleischragout und Sugo Pomodoro 19.-

Carbonara Mit Pancetta, Uovo, Parmesan und Panna 20.-

Penne

Arrabbiata Mit Sugo Pomodoro, Peperoncino und Basilikum 18.-

Creola Gamberetti, Curry, Panna und Sugo Pomodoro 22.-

Amatriciana Pancetta, Cipolla, Pomodorini, Peperoncino
Parmigiano, Sugo Pomodoro 20.-

Welche Pasta darf's für Sie sein?



Pasta al Forno (Zubereitung ca. 20 Min.)

Lasagne Hausgemacht	Rindfleisch, Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella und Rahm	22.-
Cannelloni	Ricotta-Spinatfüllung, Tomatensauce Rahm Parmesan und Mozzarella	21.-

Gnocchi

Sorrentina	Mit Tomatensauce, Rahm, Parmesan und Mozzarella	18.-
Pesto	Mit Basilikum, Pinie, Aglio, Parmesan Olio Oliva und Panna	18.-
Gorgonzola	Mit Rahm und Gorgonzola	18.-

Risotto

Pescatora	Mit Meeresfrüchten, Weisswein und Parmesan	23.-
Funghi Porcini	Mit frischen Steinpilzen und Parmesan	23.-

Carne

Piccata alla Milanese	Kalbfleischschnitzel mit Ei, Parmesan Spaghetti an Tomatensauce	38.-
Tagliata di Manzo	Rinds Entrecôte aufgeschnitten auf Rucola Beet, 180gr mariniert Olivenöl, Zitrone, Parmesan Splitter und Rosmarin Kartoffeln	42.-
Ossobuco alla Cremolata	Kalbs Haxe mit Cremolata mit Weisswein Risotto	35.-

Herkunft: Rindfleisch Australien, Kalbfleisch Schweiz



Pizze

Il Classico...

Margherita	Tomaten und Mozzarella	14.-
Prosciutto	Tomaten, Mozzarella und Schinken	19.-
Prosciutto Funghi	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	20.-
Hawaiï	Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	20.-
Fiorentina	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Knoblauch	20.-
Salame	Tomaten, Mozzarella, Salami	19.-
Diavola	Tomaten, Mozzarella, Salame Piccante	20.-
Quattro Stagioni	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni, Artischocken	21.-
Calzone (zugedeckt)	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	20.-
Linde	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Gorgonzola	21.-

Dal Mare...

Napoli	Tomaten, Mozzarella, Sardellen	19.-
Puttanesca	Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Oliven, Peperoncino	21.-
Don Corleone	Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Zwiebeln, Sardellen	21.-
Gamberi	Tomaten, Mozzarella, Crevetten	24.-
Tonno	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	20.-
Frutti di Mare	Tomaten Mozzarella, Meeresfrüchte	22.-



Speciale...

Appenzelse	Tomaten, Mozzarella, Speck, Appenzeller Käse	21.-
Marco	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Speck, Scharfer Salami, Knoblauch	21.-
Santa Lucia	Tomaten, Mozzarella, Speck, Gorgonzola Birne	21.-
Carpaccio	Tomaten, Mozzarella, Carpaccio, Rucola, Parmesansplitter	23.-
Remo	Tomaten, Mozzarella, Schinken Gorgonzola, Taleggio, Parmesan	22.-
Principessa	Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken	23.-

Vegetariana...

Valeria	Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola, Parmesansplitter	20.-
Gorgonzola	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	19.-
Funghi	Tomaten, Mozzarella, Champignons	19.-
Spinaci	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Knoblauch	19.-
Funghi Porcini	Tomaten, Mozzarella, Steinpilze	22.-
Julia	Tomaten, Mozzarella Peperoni, grillierte Auberginen, Zucchini, Ei	20.-
Giardinella	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Aubergine, Zucchini, Peperoni, Artischocken	20.-
Quattro Formaggi	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, und, Appenzeller	21.-

Sie können jede Pizza zusätzlich mit Büffel-Mozzarella oder Mascarpone bestellen.

Zuschlag: CHF 3.00



Tiramisù	Hausgemachtes Tiramisù <u>ohne</u> Eier		10.50
Zabaione al Marsala	Sabayon mit Marsala		10.50
Gelato al Caffè	Mocca Glace mit Kaffee und Rahm		9.50
Sorbetto alla Vodka	Zitronen Sorbet mit Vodka		11.50
Sorbetto al Limoncello	Zitronen Sorbet mit Limoncello		11.50
Panna cotta	Italienische Rahmspeise		9.50
Soufflet Chocolat	Heisses Schokoladen Soufflet mit Vanille Glace		11.50
Gelati	Antica Gelateria del Corso	Pro Kugel	3.50
Rahm			1.50



Bibite fredde

Flaschen

Mineralwasser still/laut	30cl	4.70
Goba	50 cl	5.70
Hausgemachter Eistee	30 cl	4.50
	50 cl	5.50
Coca Cola, Rivella rot	33 cl	4.70
Citro, Orange, Shorley, Coca Cola zero, Rivella blau	33 cl	4.70
Orangensaft, Fruchtsaft	20 cl	4.70
San Pellegrino Chinotto, Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic	20 cl	4.70
Sanbitter	10 cl	4.70
Möhlsaft trüb alk. frei	50 cl	6.50

Vino

Bianco

St. Saphorin	25.00
Oil de perdrix rosè	25.00

Rosso

Senza Parole Salentino	25.00
Amarone	32.00

Birra

<u>Bier vom Fass</u>	20cl	3.70
	30 cl	4.70
	50cl	5.70
Klosterbräu	50cl	6.50
Weizen	50 cl	6.50

Caffè, Tee

Espresso	4.50
Doppio Espresso	6.00
Espresso Macchiato	6.00
Espresso Corretto	7.50
Caffè crema	4.50
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	6.00
Tee	4.50



Distillati/Liquori

Kirsch	40%	2 cl	5.50
Pflümli	41%	2 cl	5.50
Williams	38%	2 cl	5.50
Appenzeller	29%	4 cl	6.50
Fernet Branca	40 %	2 cl	5.50
Limoncello	32 %	2 cl	5.50
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	7.50
Baileys	17%	4 cl	7.50
Vecchia Romagna	38%	2 cl	5.50
Jack Daniels	40%	4 cl	9.00
Havana Club	38.5%	4 cl	9.00
Grappa Nardini	51%	2 cl	9.00
Grappa Nardini Riserva	50%	2 cl	9.50
Grappa della Casa	50%	2 cl	5.50

Aperitivi

Aperol	11%	4 cl	6.00
Martini bianco	15%	4 cl	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Cynar	16.5%	4 cl	6.00
Pernod	40%	4 cl	6.00
Ramazzotti	30%	4 cl	7.50
Averna	32%	4 cl	7.50

Long drinks

Aperol-Spritz	9.50
Campari Orange	9.00
Vodka Orange	11.00
Whiskey Cola	11.50
Havana Cola	11.50