



Il Peperoncino

PIZZERIA GOURMET

ORIGINS

Per ogni pizza del nostro menù puoi scegliere l'impasto che meglio si adatta ai tuoi gusti o alle tue esigenze. **Quattro impasti**, un'unica promessa: gusto autentico.

*For every pizza on our menu, you can choose the dough that best suits your tastes or needs. **Four types of dough**, one promise: authentic flavour.*

Classico e mai banale

Farina tipo "0" ad alta idratazione, lievitazione di 48 ore, alveolatura leggera, cornicione soffice e fragrante

High-hydration Type "0" flour, 48-hour leavening, light air pockets, soft and fragrant crust

Il sapore antico integrale e multicereali

Blend di farine integrali con semi di lino, girasole e sesamo. Ricco di fibre, gusto rustico e profondo

Wholemeal flour blend with flax, sunflower, and sesame seeds. Rich in fiber, with a rustic and deep flavor

Il nero leggero - Carbone Vegetale

Farina di tipo "0" con aggiunta di carbone vegetale attivo. Colore scuro elegante, digeribilità elevata e nota affumicata leggera

*Type "0" flour with added active vegetable charcoal
Elegant dark color, high digestibility, and a light smoky note*

Glutine non sarà un problema

Mix di farine rigorosamente senza glutine e con un pizzico di xanthan per ricreare la magia

Strictly gluten-free flour mix with a pinch of xanthan gum to recreate the magic

TEMPTATIONS

Crocchè (2 pz.)

12

Patate di montagna, cuore filante di provola affumicata e pangrattato croccante

Mountain potatoes, melting smoked provolone heart, and crispy breadcrumbs

Supplì alla Romana (2 pz.)

13

Riso Carnaroli, pomodoro San Marzano DOP, cuore di fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano 30 mesi e pangrattato croccante

Carnaroli rice, San Marzano PDO tomato, fiordilatte from Agerola heart, 30-month Parmigiano Reggiano, and crispy breadcrumbs

Frittatina cacio e pepe (2 pz.)

12

Frittatina di bucatini al dente, crema di pecorino romano DOP, pepe nero macinato fresco, besciamella leggera

Fried pasta patty of al dente bucatini, cream of pecorino romano PDO, freshly ground black pepper, light bécham

Frittatina l'Amatriciana (2 pz.)

12

Frittatina di bucatini al dente, salsa di pomodori pelati, pecorino romano PDO, pepe nero e guanciale croccante

Fried pasta patty of al dente bucatini, peeled tomato sauce, pecorino romano pdo, black pepper, and crispy guanciale

Le tre montanarine

18

Tre pizzette fritte: *Margherita:* San Marzano DOP, fiordilatte, basilico; *Genovese:* cipolla ramata di Montoro, carne stufata, grana padano; *Amalfitana:* alici di Cetara e zest di limone

Three fried mini-pizzas: *Margherita:* San Marzano PDO, fiordilatte, basil; *Genovese:* coppery montoro onion, braised meat, Grana Padano; *Amalfitana:* Cetara anchovies and lemon zest

HERITAGE

La Margherita

16

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, basilico croccante, olio EVO

San Marzano PDO tomato, fiordilatte from Agerola, crispy basil, EVO oil

Regina delle Regine

18

Pomodoro San Marzano DOP , mozzarella di Bufala Campana DOP aggiunta in uscita, spuma di basilico al sifone, olio EVO

San Marzano pdo tomato, Buffalo mozzarella Campana PDO added at the end, basil foam from Siphon, evo oil

Rossa tentatrice

18

Pomodoro San Marzano DOP, olio all'aglio confit, filetti di alici del Cantabrico, emulsione di basilico, origano siciliano essiccato

San Marzano pdo tomato, confit garlic oil, Cantabrian anchovy fillets, basil emulsion, dried Sicilian oregano

Il Boschetto

20

Fiordilatte di Agerola, scamorza affumicata dei Monti Lattari, funghi porcini freschi saltati al burro, e salsiccia fresca di maiale

Fiordilatte cheese from Agerola, smoked scamorza cheese from the Lattari Mountains, fresh porcini mushrooms sautéed in butter, and fresh pork sausage

Il Capriccio

21

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella vaccina fresca, prosciutto cotto arrosto artigianale, carciofi di Paestum alla brace, funghi cardoncelli trifolati, olive caiazzane, capperi di Pantelleria, origano selvatico, olio EVO

San Marzano pdo tomatoes, fresh cow's milk mozzarella, artisan roast ham, grilled Paestum artichokes, sautéed cardoncelli mushrooms, Caiazzane olives, Pantelleria capers, wild oregano, extra virgin olive oil

Ricordo Piccante

20

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, 'Nduja di Spilinga, salame dolce artigianale, scaglie di pecorino romano stagionato

San Marzano PDO tomato, fiordilatte from Agerola, Nduja from Spilinga, artisan eweet salami, shavings of aged Pecorino Romano

La parmigiana

20

Crema di pomodoro datterino giallo, melanzane al forno caramellate, burrata pugliese, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, polvere di basilico

Yellow datterino tomato cream, caramelized baked eggplant, apulian Burrata, shavings of 36-Month Parmigiano Reggiano, basil powder

La Genovese

22

Fiordilatte di Agerola, genovese classica, polvere di cipolla, gocce di demi-glace, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi

Fiordilatte from Agerola, traditional Neapolitan Genovese sauce, onion powder, demi-glace drops, Parmigiano Reggiano 36-month shavings

CREATIONS

Formaggio & Pere

24

Fiordilatte di Agerola, gorgonzola, pere al vino rosso, tartufo nero, noci, chutney di pere e zafferano, basilico e olio EVO

Fiordilatte from Agerola, Gorgonzola, red wine-poached pears, black truffle, walnuts, pear and saffron chutney, basil and extra virgin olive oil

Lardo di Valle

24

Fiordilatte di Agerola, Blue d'Aosta, lardo di Arnad IGP, castagne arrostate e miele millefiori della Valle

Fiordilatte from Agerola, blue d'aosta, lardo di Arnad PGI, roasted chestnuts and Valley wildflower honey

Peccato di gola

24

Fiordilatte di Agerola, pesto di pistacchi di Bronte DOP, mortadella Bologna IGP tagliata grossa, stracciatella pugliese

Fiordilatte from Agerola, Bronte pistachio pesto PDO, thick-cut Bologna mortadella PGI, apulian stracciatella

Più Nerano di così

22

Crema di zucchine alla menta, fiordilatte di Agerola, fiori di zucca, zucchine fritte croccanti, provolone del Monaco DOP, olio EVO

Mint and zucchini cream, fiordilatte from Agerola, zucchini flowers, crispy fried zucchini, provolone del Monaco PDO, EVO oil

La delizia

25

Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo stagionato 24 mesi, crema di fichi caramellati, e spuma di stracchino morbido

Fiordilatte from agerola, 24-Month aged cured ham, caramelized fig cream, and soft stracchino foam

Il sentiero

24

Crema di funghi porcini, mozzarella vaccina fresca, mocetta valdostana a crudo, scaglie di toma stagionata d' alpeggio e polvere di cipolla

Porcini mushroom cream, fresh cow's milk mozzarella, raw aosta Valley mocetta (dried beef), shavings of aged alpine toma cheese, and onion powder

Ratatouille

21

Pomodoro San Marzano, fiordilatte di Agerola, crema di peperoni, crema di melanzane, chips di zucchine, cavolo riccio croccante, pomodorini confit, basilico e olio EVO

San Marzano tomato, Fiordilatte from Agerola, roasted pepper cream, eggplant cream, zucchini chips, crispy kale, confit cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil

Octopus Noir

26

Fiordilatte di Agerola, Crema di melanzane, polpo al vino rosso, ricotta affumicata, olive taggiasche, basilico, olio EVO

Fiordilatte from Agerola, eggplant cream, red wine-braised octopus, smoked ricotta, Taggiasca olives, basil and extra virgin olive oil

ICONS

Patanegra

46

Scamorza affumicata, Jamón Ibérico de Bellota affettato a crudo, gel di mandarino, crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico e olio EVO

Smoked scamorza, Jamón Ibérico de Bellota sliced raw, mandarin gel, Parmigiano Reggiano 36-month cream, basil and extra virgin olive oil

Ocean's Dream

48

Burrata aromatizzata al brodo di polpo, fiordilatte di Agerola, gambero rosso di Mazara del Vallo, tartare di cernia, caviale, tartufo nero, salicornia

Burrata infused with octopus broth, Fiordilatte di Agerola, Mazara del Vallo red shrimp, grouper tartare, caviar, black truffle, samphire

Tartare & Tartufo

42

Fiordilatte di Agerola, fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi, tartare di manzo battuta al coltello, lamelle di tartufo nero e gocce di riduzione di vino rosso valdostano

Fiordilatte from agerola, 36-Month Parmigiano Reggiano fondue, hand-chopped beef tartare, slices of black truffle and drops of Aosta Valley red wine reduction

Mediterranea

38

Fiordilatte di Agerola, crema di burrata affumicata, tartare di tonno rosso marinata al lime e zenzero, avocado, perle di soia e polvere di cipolla

Fiordilatte from Agerola, smoked burrata cream, red tuna tartare marinated with lime and ginger, avocado, soy pearls, and onion powder

SUGAR STORIES

Tiramisù

12

Crema al mascarpone, savoiardi imbevuti in caffè espresso e spolverata di cacao amaro

Mascarpone cream, savoiardi (ladyfingers) soaked in espresso coffee, and a dusting of bitter cocoa

Ricotta e Pere

10

Crema di ricotta di bufala con pera decana e crumble alle nocciole

Buffalo ricotta cream with decana pear and hazelnut crumble

La Dorata

10

Crema cotta alla vaniglia e zucchero di canna caramellato

Cooked vanilla cream and caramelized brown sugar

Bruciata al Punto Giusto

12

Cheesecake basca dal cuore cremoso e superficie caramellata, servita con salsa ai frutti rossi freschi e una spolverata di zucchero a velo

Basque cheesecake with a creamy heart and caramelized surface, served with a fresh red berry sauce and a dusting of icing sugar

TASTINGS

degustazione 4 pizze | *tasting 4 pizzas*

MARE | SEA

105

Rossa tentatrice

Pomodoro San Marzano PDO, olio all'aglio confit, filetti di alici del Cantabrico, emulsione di basilico, origano siciliano essiccato

San Marzano DOP Tomato, garlic confit oil, Cantabrian anchovy fillets, basil emulsion, dried Sicilian oregano

Mediterranea

Fiordilatte di Agerola, crema di burrata affumicata, tartare di tonno rosso marinata al lime e zenzero, avocado a cubetti, perle di soia e polvere di cipolla

Fiordilatte from Agerola, smoked burrata cream, red tuna tartare marinated in lime and ginger, diced avocado, soy pearls, and onion powder

Octopus Noir

Fiordilatte di Agerola, Crema di melanzane, polpo al vino rosso, ricotta affumicata, olive taggiasche, basilico, olio EVO

Fiordilatte from Agerola, eggplant cream, red wine-braised octopus, smoked ricotta, Taggiasca olives, basil and extra virgin olive oil

Ocean's Dream

Burrata aromatizzata al brodo di polpo, fiordilatte di Agerola, gambero rosso di Mazara del Vallo, tartare di cernia, caviale, tartufo nero, salicornia

Burrata infused with octopus broth, Fiordilatte di Agerola, Mazara del Vallo red shrimp, grouper tartare, caviar, black truffle, samphire

Il Boschetto

Fiordilatte di Agerola, scamorza affumicata dei Monti Lattari, funghi porcini freschi saltati al burro, e salsiccia fresca di maiale

Fiordilatte cheese from Agerola, smoked scamorza cheese from the Lattari Mountains, fresh porcini mushrooms sautéed in butter, and fresh pork sausage

Il Capriccio

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella vaccina fresca, prosciutto cotto arrosto artigianale, carciofi di Paestum alla brace, funghi cardoncelli trifolati, olive caiazzane, capperi di Pantelleria, origano selvatico, olio EVO

San Marzano PDO tomatoes, fresh cow's milk mozzarella, artisan roast ham, grilled Paestum artichokes, sautéed cardoncelli mushrooms, Caiazzane olives, Pantelleria capers, wild oregano, extra virgin olive oil

Peccato di Gola

Fiordilatte di Agerola, pesto di pistacchi di Bronte DOP, mortadella Bologna IGP tagliata grossa, straciatella pugliese

Fiordilatte from Agerola, Bronte PDO pistachio pesto, thickly sliced mortadella Bologna PGI, Apulian straciatella

La Delizia

Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo stagionato 24 mesi, crema di fichi caramellati, e spuma di stracchino morbido

Fiordilatte cheese from Agerola, 24-month aged prosciutto, caramelised fig cream, and soft stracchino cheese mousse

Regina delle Regine

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP aggiunta in uscita, spuma di basilico al sifone, olio EVO

San Marzano PDO Tomato, Buffalo mozzarella from Campania PDO, basil foam (siphon-prepared), EVO oil

Ratatouille

Pomodoro San Marzano DOP, zucchine, melanzane, peperoni, pomodori con erbe provenzali, chips di cavolo, riccio croccante, gocce di crema di peperone arrostito, olio EVO e basilico fresco

San Marzano PDO tomato, zucchini, eggplant, bell peppers, tomatoes with provençal herbs, kale chips, crunchy sea urchin, drops of roasted pepper cream, EVO oil, and fresh basil

La parmigiana

Crema di pomodoro datterino giallo, melanzane al forno caramellizzate, burrata pugliese, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi, polvere di basilico

Yellow datterino tomato cream, caramelized baked eggplant, Apulian burrata, flakes of 36-month aged Parmigiano Reggiano, basil powder

Più Nerano di così

Crema di zucchine alla menta, fiordilatte di Agerola, fiori di zucca, zucchine fritte croccanti, provolone del Monaco DOP, olio EVO

Mint zucchini cream, fiordilatte from Agerola, zucchini flowers, crispy fried zucchini, provolone del Monaco PDO, EVO oil

MEZZA PENSIONE | *HALF BOARD*

Il trattamento di mezza pensione prevede: un antipasto (Temptations), una pizza (a esclusione delle Icons) e un dolce (Sugar Stories).

The Half-Board package includes: one appetizer (Temptations), one pizza (excluding Icons selection) and one dessert (Sugar stories).

Coperto 3 a persona | Cover charge € 3 per person

Tutti i prezzi includono un supplemento di servizio del 5%, modificabile su richiesta del cliente.

All prices will be subject to a service charge of 5%, which can be modified upon the guest's request.

Informiamo la gentile clientela che alcuni piatti potrebbero contenere allergeni o tracce di essi. Per ogni dettaglio il nostro staff è a disposizione.

Please note that some dishes may contain allergens or traces of them. Our staff is available for any details.

