

**15% Rabatt**  
auf alle Speisen zum Abholen

pepazzo®  
pizzeria · osteria

# UNSERE PRODUKTE

## CAPO' - unsere hauseigene Marke

Alle Capo' Produkte sind aus eigener Produktion oder extra für uns von ausgewählten Familienbetrieben hergestellt.



## CAPO' OLIVENÖL

Unser Olivenöl ist eine Familienangelegenheit. Der Großteil der verarbeiteten Oliven stammt aus eigenem Anbau in Kalabrien. Weitere Oliven werden von befreundeten Familien zur Verfügung gestellt.

Um dir nur das qualitativ hochwertigste Olivenöl der Ernte anzubieten, lassen wir unser Olivenöl jährlich im Labor untersuchen. Dabei wird es sowohl sensorisch, als auch physikalisch-chemisch begutachtet. Was das genau bedeutet kannst du hier nachlesen [www.capo-olio.de/analyse](http://www.capo-olio.de/analyse).

Wir sind transparent und möchten dich von unserer Qualität überzeugen.

## CAPO' PASTA

Die Pasta, die wir zum Teil verarbeiten wird in Italien aus bestem Weizen & mit viel Liebe von einem kleinen familiengeführten Betrieb hergestellt.

Den Unterschied zur handelsüblichen Pasta kannst du bereits beim Öffnen der Verpackung riechen, denn unsere Pasta duftet intensiv nach Weizen.

Zudem wird sich bei der Herstellung Zeit genommen, die Pasta in Ruhe & über mehrere Tage trocknen zu lassen. So behält sie ihren natürlichen Geschmack & ihre Saucen-Aufnahmefähigkeit geht nicht verloren.

## CAPO' NDUJA

Eine scharfe Schmierwurst aus Kalabrien.

Hierzulande wird sie immer populärer & wir haben uns natürlich nicht lumpen lassen dir das Original aus unserer Heimat Kalabrien zu besorgen. Denn das Original ist nur original, wenn es aus Spilinga kommt & dort nach traditionellem Rezept & handwerklich hergestellt wird. Eines der zehn familiengeführten Betriebe stellt für uns diese Wurstspezialität aus 30% Peperoncino (eigener Anbau & eigene Trocknung) & 70% italienischem Schweinefleisch her. Diese Kombi & eine natürliche Reifung verleihen der Wurst seine dunkelrote Farbe. Natürlich ohne Konservierungs- & Farbstoffe.

## CAPO' CAFFÉ

Auch der Kaffee in unserer kleinen Pizzeria wird extra für uns und nach unserem Gusto, in einer traditionsreichen Kaffeerösterei, geröstet.

Dabei wird nur Fairtrade Kaffee von höchster Qualität verwendet. Die Bohnen werden im Langzeitverfahren & schonend geröstet. So haben wir viel Aroma und wenig Säure.

## PEPERONCINO - von Onkel Vinci

In Capo' Olivenöl eingelegte Chilis von Onkel Vincenzo.

Zio Vinci ist eines der wenigen Familienmitglieder, die noch in Kalabrien leben & sich dort zum Großteil selbst versorgen. Vom Gemüse, über Oliven, bis hin zum Fleisch wird alles selbst angebaut, bzw. hergestellt. So auch unsere Chilis.

Sie werden allesamt um das Geburtshaus der Familie als naturbelassenes Produkt kultiviert & in aufwendiger Handarbeit weiterverarbeitet. Intensive aber leckere Schärfe.

## TAFEL-GERICHTE



Unsere wöchentlich wechselnden Tafelgerichte findest du unter folgendem QR-Code oder Link.

Zum Beitreten kannst du entweder den QR-Code scannen oder den Link aufrufen: [www.pepazzo.de/familie](http://www.pepazzo.de/familie)

## ANTIPASTI | VORSPEISEN

FETTGEDRUCKTE BETRÄGE SIND RABATTIERTE AUßER HAUS PREISE

- 100 BRUSCHETTA CON' NDUJA** ..... (9,50 €) **8,08 €**  
 hausgemachtes, geröstetes Brot <sup>9</sup> | Capo' Nduia - scharfe Schmierwurst | Stracciatella <sup>13 17</sup> | hausgemachte Marmelade aus Tropea-Zwiebeln
- 101 BRUSCHETTA AL POMODORO** (vegetarisch) ..... (7,50 €) **6,38 €**  
 hausgemachtes, geröstetes Brot <sup>9</sup> | Capo' Olivenöl | Tomatenstücke | Tropea-Zwiebeln | Knoblauch | Basilikum | Oregano
- 102 CARPACCIO DI MANZO** ..... (13,50 €) **11,48 €**  
 hauchdünn geschnittenes Rinderfilet | Parmesan <sup>13 17</sup> | Rucola | Capo' Olivenöl | Zitronenvinaigrette | natürliche Balsamicocreame
- 103 VITELLO TONNATO** ..... (13,50 €) **11,48 €**  
 zartes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischcreme aus naturbelassenen premium Thunfischfilets <sup>12 13 17</sup> | Kapernapfel
- 104 PIZZA BELLA** (vegetarisch) ..... (9,50 €) **8,08 €**  
 knusprige Pizza <sup>9</sup> mit Meersalz | Tomatenstücke | Tropea-Zwiebeln | Knoblauch | Capo' Olivenöl | Basilikum | wilder Oregano

## INSALATE | SALATE

Dressings: Essig-Öl „Capo' Olio“ oder Joghurt Dressing <sup>13 17</sup>

- 201 MISTA** (vegetarisch) ..... (9,00 €) **7,65 €**  
 gemischter Saison- & Pflücksalat
- 202 BELL' ITALIA** (vegetarisch) ..... (14,00 €) **11,90 €**  
 gemischter Saison- & Pflücksalat | Cherry-Tomaten | Büffelmozzarella <sup>13 17</sup> | Parmesan <sup>13 17</sup> | natürliche Balsamicocreame
- 203 CONTADINA** ..... (16,00 €) **13,60 €**  
 gemischter Saison- & Pflücksalat | Cherry-Tomaten | Rumpsteakstreifen | natürliche Balsamicocreame
- 204 NIZZARDA** ..... (14,50 €) **12,33 €**  
 gemischter Saison- & Pflücksalat | Cherry-Tomaten | Thunfisch <sup>12</sup> | Oliven | Tropea-Zwiebeln | Bio-Kartoffeln | gekochtes Bio-Ei <sup>11</sup> | Sardellenfilets aus Cetara <sup>12</sup>
- 205 PEPAZZO** ..... (14,50 €) **12,33 €**  
 gemischter Saison- & Pflücksalat | Cherry-Tomaten | Büffelmozzarella <sup>13 17</sup> | Oliven | gekochtes Bio-Ei <sup>11</sup> | Artischocken | gekochter Schinken <sup>3 4</sup>
- 207 BUON GUSTO** ..... (16,00 €) **13,60 €**  
 gemischter Saison- & Pflücksalat | Garnelen <sup>10</sup> | gegrillte Paprika | Artischocken | Cherry-Tomaten

## CARNE | FLEISCH

FETTGEDRUCKTE BETRÄGE SIND RABATTIERTE AUßER HAUS PREISE

- 310** **SALTINBOCCA ALLA ROMANA** <sup>3 4 8 9 16</sup> ..... (19,50 €) **16,57 €**  
Kalbsschnitzel mit San Daniele Schinken DOP & Salbei in Weißweinsauce
- 311** **SCALOPPINE AL PEPE** <sup>9 13 17</sup> ..... (19,50 €) **16,57 €**  
Kalbsschnitzel in grüner Pfeffersauce
- 312** **BISTECCA ALLA GRIGLIA** ..... (24,50 €) **20,82 €**  
Rumpsteak vom Grill

**Beilagen:**  
Bratkartoffeln & Beilagensalat

-Abänderungen der Speisen werden berechnet-

## PIZZA <sup>9</sup> WEICHWEIZENMEHL

- 401** **MARGHERITA** (vegetarisch) .....(9,50 €) **8,08 €**  
Tomatensauce | Fior d'Agerola – Mozzarella <sup>13 17</sup> | Capo' Olivenöl | Basilikum
- 402** **SALAME** ..... (12,00 €) **10,20 €**  
Tomatensauce | Fior d'Agerola -Mozzarella <sup>13 17</sup> | Napoli Salami (mild) <sup>3 4</sup> | Capo' Olivenöl | Basilikum
- 403** **PROSCIUTTO** ..... (12,00 €) **10,20 €**  
Tomatensauce | Fior d'Agerola -Mozzarella <sup>13 17</sup> | echter italienischer gekochter Schinken <sup>3 4</sup> | Capo' Olivenöl | Basilikum
- 404** **TONNO** ..... (12,50 €) **10,63 €**  
Tomatensauce | Fior d'Agerola -Mozzarella <sup>13 17</sup> | Thunfisch <sup>12</sup> | Capo' Olivenöl | Basilikum
- 405** **FUNGHI** (vegetarisch) ..... (11,50 €) **9,78 €**  
Tomatensauce | Fior d'Agerola -Mozzarella <sup>13 17</sup> | Champignons | Capo' Olivenöl | Basilikum
- 407** **SCAMPI** ..... (16,50 €) **14,03 €**  
Tomatensauce | Fior d'Agerola -Mozzarella <sup>13 17</sup> | Garnelen <sup>10</sup> | Spinat | Knoblauch | Capo' Olivenöl | Basilikum
- 421** **BUFALA DOP** (vegetarisch) ..... (14,50 €) **12,33 €**  
Tomatensauce | Fior d'Agerola – Mozzarella <sup>13 17</sup> | geriebener Parmesan <sup>13 17</sup> | Büffelmozzarella <sup>13 17</sup> | Basilikum | Capo' Olivenöl
- 422** **SPILINGA** ..... (15,50 €) **13,18 €**  
Fior d'Agerola – Mozzarella <sup>13 17</sup> | Capo' Nduja – scharfe Schmierwurst | gelbe Tomätchen | hausgemachte Marmelade aus Tropea-Zwiebeln | Basilikum | Capo' Olivenöl
- 423** **DELIZIA** ..... (15,50 €) **13,18 €**  
Fior d'Agerola -Mozzarella <sup>13 17</sup> | gelbe Tomätchen | Gorgonzola <sup>13 17</sup> | Guanciale <sup>3 4</sup> - ital. Speck | Spinat | Knoblauch | Capo' Olivenöl | Basilikum

- 424 TONNETTO** .....(15,50 €) **13,18 €**  
 Tomatensauce | gelbe & rote Tomätchen | Thunfisch<sup>12</sup> | wilder Oregano | Oliven | Knoblauch | Basilikum | Capo´ Olivenöl
- 425 SPIANATELLA** .....(15,50 €) **13,18 €**  
 Tomatensauce | Fior d'Agerola – Mozzarella<sup>13 17</sup> | Spianata<sup>3 4</sup> – leicht scharfe Salami | hausgemachter Chili-Honig | Stracciatella<sup>13 17</sup> – sahniger Büffelmozzarella | rote Tomätchen | Basilikum | Capo´ Olivenöl
- 426 RUCOLA** ..... (15,50 €) **13,18 €**  
 Tomatensauce | Fior d'Agerola – Mozzarella<sup>13 17</sup> | rote Tomätchen | San-Daniele-Schinken<sup>3 4</sup> | Rucola | geraspelter Parmesan<sup>13 17</sup> | Basilikum | Capo´ Olivenöl
- 427 PEPAZZO** ..... (15,00 €) **12,75 €**  
 Tomatensauce | Fior d'Agerola – Mozzarella<sup>13 17</sup> | Salsiccia<sup>3 4</sup> | Tropea-Zwiebeln | gegrillte Paprika | Basilikum | Capo´ Olivenöl
- 428 ORTOLANA (vegetarisch)** ..... (15,50 €) **13,18 €**  
 Fior d'Agerola - Mozzarella<sup>13 17</sup> | gegrillte Paprika | Artischocken | Tropea-Zwiebeln | Champignons | gelbe Tomätchen | Stracciatella<sup>13 17</sup> - sahniger Büffelmozzarella | Basilikum | Capo´ Olivenöl
- 429 GENNARINO** ..... (14,50 €) **12,33 €**  
 Gelbe & rote Tomätchen | Sardellen<sup>12</sup> aus Cetara | wilder Oregano | Oliven | Knoblauch | Basilikum | Capo´ Olivenöl
- 430 CAPRICCIO** ..... (15,00 €) **13,18 €**  
 Tomatensauce | Fior d'Agerola – Mozzarella<sup>13 17</sup> | Kochschinken | Thunfisch<sup>12</sup> | Champignons | Artischocken | Oliven | Basilikum | Capo´ Olivenöl
- 431 PICCANTINA** ..... (14,50 €) **12,33 €**  
 Tomatensauce | Fior d'Agerola – Mozzarella<sup>13 17</sup> | Napoli Salami<sup>3 4</sup> | Champignons | Chili von Onkel Vinci - SEHR SCHARF | Basilikum | Capo´ Olivenöl

## EXTRA ZUTATEN

- Knoblauch | Scharf | wilder Oregano | italienisches Basilikum ..... (0,50 €) **je 0,43 €**
- Napoli Salami (mild)<sup>3 4</sup> | Spianata<sup>3 4</sup> - Salami (leicht scharf) | Salsiccia (leicht scharf)<sup>3 4</sup> | echter italienischer gekochter Schinken<sup>3 4</sup> | San Daniele Schinken<sup>3 4</sup> | Guanciale - ital. Speck<sup>3 4</sup> | Capo´ Nduja - scharfe Schmierwurst ..... (2,50 €) **je 2,13 €**
- Tropea-Zwiebeln | Artischocken | Rucola | gegrillte Paprika | Gorgonzola<sup>13 17</sup> | Piennolo Tomaten rot | Piennolo Tomaten gelb | frische Champignons | Fior d'Agerola - Mozzarella<sup>13 17</sup> | Sardellen aus Cetara<sup>12</sup> | Chili-Honig | Zwiebel Marmelade | Oliven | Kapern | Spinat ..... (2,00 €) **je 1,70 €**
- Bufala<sup>13 17</sup> | Stracciatella - sahniger Büffelmozzarella<sup>13 17</sup> | Bocconcini di Bufala<sup>13 17</sup> | Parmesan<sup>13 17</sup> | Natürlicher premium Thunfisch<sup>12</sup> ..... (3,00 €) **je 2,55 €**
- Scampi ..... (4,00 €) **je 3,40 €**

- 520 MEZZE MANICHE CARBONARA** - traditionelles Rezept ..... (15,50 €) **13,18 €**  
 Hausgemachte mezza maniche <sup>9 11</sup> | Guanciale (ital. Speck) <sup>3 4</sup> | Bio-Ei<sup>11</sup> | Parmesan <sup>13 17</sup> | gereifter Pecorino-Käse <sup>13 17</sup> | gemahlener Pfeffer
- 521 MEZZE MANICHE CON 'NDUJA** ..... (15,50 €) **13,18 €**  
 Hausgemachte mezza maniche <sup>9 11</sup> | Capo' Nduja - scharfe Schmierwurst | Tropea-Zwiebeln | Stracciatella - sahniger Büffelmozzarella <sup>13 17</sup> | Tomatensauce aus Piennolo Tomaten | Basilikum
- 522 TAGLIATELLE AL POMODORO** (vegetarisch) ..... (14,00 €) **11,90 €**  
 Hausgemachte Tagliatelle <sup>9 11</sup> | Tomatensauce aus fruchtigen Piennolo del Vesuvio DOP Tomaten
- 523 TAGLIATELLE AL RAGÚ BOLOGNESE** - originales Rezept ..... (15,50 €) **13,18 €**  
 Hausgemachte Tagliatelle <sup>9 11</sup> | lang eingekochtes Ragout aus Rind- & Schweinefleisch <sup>8 15</sup> | garniert mit Parmesan <sup>13 17</sup>
- 524 LASAGNE AL FORNO** ..... (14,50 €) **12,33 €**  
 Überbackene hausgemachte Pastaschichten <sup>9 11</sup> mit unserem hausgemachten Ragú alla Bolognese <sup>8 15</sup> | Parmesan <sup>13 17</sup> | Hausgemachte Béchamelsauce <sup>9 13 17</sup>
- 525 TAGLIATELLE ALLA COMMÀ** ..... (16,50 €) **14,03 €**  
 Hausgemachte Tagliatelle <sup>9 11</sup> | Scampi<sup>10</sup> | Cherry- & Piennolo-Tomaten | Rucola | Parmesan <sup>13 17</sup>
- 526 SPAGHETTI PEPAZZO** ..... (15,50 €) **13,18 €**  
 Hausgemachte Spaghetti <sup>9 11</sup> | Cherry- & Piennolo-Tomaten | Rumpsteakstreifen | Chili | Knoblauch | Capo' Olivenöl
- 527 TAGLIATELLE SPINACI & GORGONZOLA** (vegetarisch) ..... (14,50 €) **12,33 €**  
 Hausgemachte Tagliatelle <sup>9 11</sup> | Gorgonzola <sup>13 17</sup> | Spinat | Rahmsauce<sup>13 17</sup>
- 528 TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO** ..... (15,50 €) **13,18 €**  
 Tortellini mit Fleischfüllung | Kochschinken <sup>3 4</sup> | Parmesan <sup>13 17</sup> | Sahnesauce <sup>13 17</sup>

## PANINI | BRÖTCHEN

- 601 PANINI** ..... (3,00 €) **je 2,55 €**
- 602 PANINI MIT KRÄUTERBUTTER** <sup>12 13 17</sup> ..... (4,50 €) **je 3,82 €**
- 603 PANINI MIT OLIVENPESTO** ..... (5,50 €) **je 4,67 €**

## DESSERT

- 701 TIRAMISÙ** hausgemacht <sup>6 8 11 13 17</sup> ..... (7,50 €) **je 6,38 €**
- 702 PANNA COTTA** hausgemacht <sup>13 17</sup> ..... (7,50 €) **je 6,38 €**
- 703 DESSERT DUETT** aus Tiramisù & Panna Cotta <sup>6 8 11 13 17</sup> ..... (8,50 €) **je 7,23 €**

## KÄSE

**FIOR DI LATTE DI AGEROLA** oder auch Fior d'Agerola – Hier sagen wir Mozzarella dazu, was theoretisch falsch ist, denn so heißt in Italien nur der Mozzarella aus Büffelmilch.

Mozzarella aus Kuhmilch nennt man dort Fior di latte. Und genau den benutzen wir für unsere Pizza, nur in etwas trockenerem Zustand, damit die Pizza nicht durchweicht. Unser Käse ist von höchster Qualität, wird handwerklich hergestellt & uns wöchentlich frisch aus Kampanien (Neapel), der Heimat der Pizza, geliefert.

**BUFALA** – Jetzt kommen wir zur Mozzarella, nämlich der aus Büffelmilch. Wir bekommen jede Woche frische Büffelmozzarella aus Kampanien. Von Hand und mit bester Büffelmilch hergestellt.

**STRACCIATELLA DI BUFALA** – Sahniger Büffelmozzarella.

**PARMIGIANO REGGIANO DOP** – Unser Parmesan ist mindestens 24 Monate gereift & dadurch intensiver im Geschmack.

**PECORINO ROMANO STAGIONATO** – Stagionato steht dabei für die längere Reifezeit des Käses aus Schafsmilch, die für einen intensiven Geschmack sorgt. Die verwendete Milch stammt nur von Weideschafen & macht den Käse deshalb besonders würzig.

## GEWÜRZE

**ORIGANO SELVATICO** – Wilder Oregano aus Italien. Er wächst wild am Waldrand, wird von Hand gepflückt & wochenlang getrocknet. Er ist besonders aromatisch & hat einen intensiven Duft. Wenn möglich lassen wir ihn direkt von Onkel Vinci pflücken & trocknen.

**BASILIKUM** – Wir verwenden intensiv duftendes italienisches Basilikum.

## GEMÜSE

**TROPEA ZWIEBELN IGP** – Eine Delikatesse aus Kalabrien. Sie gelten als die süßesten Zwiebeln der Welt, haben eine geschützte Herkunftsbezeichnung & kommen direkt aus unserer Heimat. Bei Spitzenköchen sind sie heißbegehrt.

**OLIVEN** – Unsere Oliven sind, im Gegensatz zu den üblich verwendeten Oliven, nicht schwarz gefärbt, sondern erhalten ihre dunkle Farbe durch eine natürliche Reifung. Die verarbeiteten Oliven stammen ausschließlich aus Italien & werden in Salzlake eingelegt.

## SONSTIGES

**MEHL** – Wir verarbeiten für unsere Pizza, unser Brot & unsere Panini italienisches Weizenmehl von höchster Qualität. Hergestellt in Neapel, der Heimat der Pizza.

**BALSAMICOCREME** – Unsere Crema di Balsamico ist auf natürlicher Basis hergestellt, ohne Zugabe von Zucker oder Karamell. Lediglich Traubenmost, Weinessig & einen Schuss zehnjähriger alter Balsamico-Essig.

**EIER** – Unsere Eier stammen von glücklichen Hühnern der Bauernhöfe in unserer Region.

## WURSTSPEZIALITÄTEN

**SAN DANIELE (ROHSCHINKEN)** – In Deutschland ist eher sein Mitbewerber der Parmaschinken bekannt, doch wir waren mit der schwankenden Qualität des Parmaschinkens unzufrieden & haben uns deshalb für den San Daniele entschieden. Unser San Daniele ist mindestens 18 Monate gereift, der handelsübliche San Daniele hat eine Reifezeit von lediglich 12 Monaten. Eine längere Reifezeit sorgt für einen intensiveren Geschmack.

**SPIANATA** – Eine scharfe und flach gepresste Salami aus scharfen Stücken vom Schwein, schmackhaftem Bauchspeck, Salz & reichlich roten kalabrischen Chilischoten. Italienische Spitzenqualität.

**GUANCIALE** – Das Must-have, wenn es darum geht eine Carbonara nach originalem Rezept zu zaubern.

Guanciale ist ein Speck, der aus der Wange des Schweins hergestellt wird & gegenüber dem Bauchspeck einen etwas höheren Fettanteil besitzt. In Italien & aus bestem Fleisch hergestellt.

**SALAME NAPOLI** – Die typische Salami aus Neapel besteht aus magerem Schweinefleisch, sowie zartem Schweinespeck & schwarzen Pfefferkörnern. Aus bestem Schweinefleisch in Italien produziert.

## FISCH

**FILETTI DI TONNO** – Nicht irgendein zusammengepacktes Thunfisch, sondern premium Thunfischfilets, ohne chemische Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel. Wildfang & handwerklich weiterverarbeitet, ebenfalls in Italien.

**FILETTI DI ALICI** – Premium Sardellen aus Cetara. Frisch in Italien gefischt & von Hand weiterverarbeitet.

## TOMATEN

**PELATI TOMATEN** – Wir verwenden für unsere Pizza & für unsere Tomatensauce nur italienische vollgereifte Pelati (geschälte Tomaten) von höchster Qualität. Von einem Familienbetrieb angebaut, handgeerntet & schonend weiterverarbeitet.

**PIENNOLO DEL VESUVIO DOP** – Eine spezielle Tomatensorte mit einer dicken & robusten Schale. Man nennt sie teilweise auch Dry-Aged-Tomaten, weil sie nach der Ernte zusammengebunden & aufgehängt werden & so mehrere Monate haltbar bleiben. Diese Tomate gilt als eine Delikatesse & darf nur am Fuße des Vesuvs angebaut werden.

**PIENNOLO GIALLO** – Ist die gelbe Version des „Piennolo del Vesuvio DOP“, allerdings ohne geschützte Herkunftsbezeichnung, aber dennoch am Fuße des Vesuvs angebaut & dort von Hand geerntet & weiterverarbeitet.

---

**Irrtümer, Druckfehler & Preisänderungen vorbehalten. Preise in € inkl. MwSt. (Stand 01.2023) - Alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit**

Möchtet ihr wissen, was wir Leckerer auf unserer Wochentafel haben, dann fragt gerne telefonisch nach, oder kommt in unsere **WhatsApp-Gruppe!**

Ein Mal die Woche bekommt ihr eine Nachricht von uns.  
**Kein nerviger Gruppenchat!**



Hier für braucht ihr nur den **QR-Code** scannen & der Gruppe, über den Link **[www.pepazzo.de/familie](http://www.pepazzo.de/familie)** beitreten.

Wir verwenden ausschließlich unser hochwertiges Olivenöl aus eigenem Anbau in Kalabrien!

# capo'

**OLIO**  
**Extravergine di Oliva**  
**100% Italiano**



Bei uns erhältlich oder im Online-Shop unter  
**[www.capo-olio.de](http://www.capo-olio.de)**

**pepazzo**<sup>®</sup>  
pizzeria · osteria

Donato Caporale & Nicoletta Sportelli GbR

Schillerstraße 13 | 52249 Eschweiler

Tel. 02403 / 70 40 300

[pizzeria.pepazzo](https://www.instagram.com/pizzeria.pepazzo)

[pepazzo](https://www.facebook.com/pepazzo)

[www.pepazzo.de](http://www.pepazzo.de)

**Öffnungszeiten:**  
Di - So 17.30 - 22.00 Uhr  
Montag ist Ruhetag