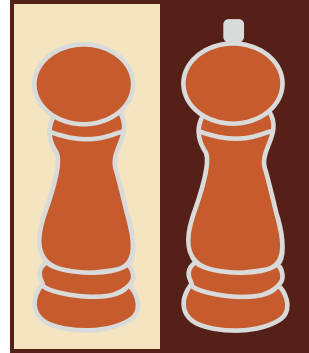




# *Ristorante Pizzeria*

## *Sale e Pepe*



Zur Allergeninformation  
werden Sie informiert,  
bitte fragen Sie uns  
hierzu vor Ihrer Bestellung.

Inh. Emanuele Russotto

## *Sehr geehrte Gäste,*

wir begrüßen Sie recht herzlich  
in unserem Restaurant  
und möchten Ihnen gerne  
ein echtes italienisches Ambiente schaffen.

Aus diesem Grund haben wir uns  
für eine Speisenauswahl entschieden,  
die es uns ermöglicht, Sie mit verschiedenen  
typisch mediterranen Spezialitäten  
aus allen italienischen Regionen  
verwöhnen zu können.

Wir hoffen, Ihnen gefällt unser Gastronomiekonzept  
und Sie schmecken das echte Italien bei uns.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und "Buon Appetito".

Vielen Dank für Ihren Besuch,  
Ihre Familie Russotto

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen.  
Nutzen Sie unseren Partyservice!**

### **Öffnungszeiten:**

Montag - Sonntag  
11:30 - 14:30 Uhr  
17:00 - 22:30 Uhr

**Mittwoch Ruhetag**



# *Aperitivi - Aperitif*



## *Prosecco alla Spina*

Prosecco vom Fass  
0,11 - 4,90 €

## *Prosecco Aperol*

Prosecco vom Fass mit Aperol  
0,11 - 4,90 €

## *Campari<sup>4</sup> Soda*

Campari mit Mineralwasser  
0,11 - 5,50 €

## *Campari<sup>4</sup> Orange*

Campari mit Orangensaft  
0,11 - 5,90 €

## *Bitterino senza Alcol*

Bitter alkoholfrei  
0,11 - 3,90 €

## *Bitterino Orange*

0,11 - 4,90 €

## *Martini bianco*

Martini weiss  
5 cl - 5,50 €

## *Martini rosso*

Martini rot  
5 cl - 5,50 €

## *Hugo*

5 cl - 6,90 €

## *Aperol Spritz*

Aperol Spritz  
5 cl - 6,90 €

- ★ -

4 = mit Farbstoff



# *Antipasti - Vorspeisen*



31 *Bruschetta Toscana* 5,30 €

Mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Oregano, Zwiebeln und Olivenöl

32 *Bruschetta Siciliana* 5,90 €

Mit Sardellen, Knoblauch und Käse überbacken

36 *Sardelle fritte* 8,90 €

Frittierte Sardellen

37 *Gebratene Muscheln* 9,90 €

mit Knoblauch, Käse, Tomaten und Olivenöl

39 *Caprese* 8,90 €

Frische Tomate mit Mozzarella

40 *Scampi all' aglio* 9,90 €

Gebratene Garnelen in Olivenöl und Knoblauch

41 *Insalata di mare* 12,90 €

Hausgemachter Fischsalat

42 *Carpaccio* 12,90 €

Rinderfilet mit Rucola-Salat, Parmesankäse, Zitrone und Olivenöl

43 *Vitello tonnato* 12,90 €

Kalbfleisch in Thunfischsoße

46 *Verdure mediterranee alla griglia* 9,90 €

Gegrillte Zucchini, Paprika und Aubergine

- ★ -

Alle Vorspeisen werden mit Weißbrot serviert.



## Zuppe - Suppen



50 *Zuppa di pomodoro* 4,90 €  
Tomatensuppe

51 *Zuppa di verdure* 6,20 €  
Gemüsesuppe mit Nudeln

52 *Zuppa di pesce* 7,20 €  
Fischsuppe  
mit Seeteufel, Seezunge, Calamaris,  
Seppia, Muscheln und Garnelen



## Insalata - Salate



60 *Insalata di contorno* 3,50 €  
Beilagensalat

61 *Insalata di pomodoro* 6,90 €  
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum

62 *Insalata mista* 7,90 €  
Gemischter Salat mit Zwiebeln, Gurken,  
Oliven, Mais und Tomaten

63 *Insalata con tonno* 11,90 €  
Gemischter Salat mit Thunfisch

64 *Insalata italia* 12,90 €  
Gemischter Salat mit Käse, Schinken\* und Ei

65 *Insalata con tacchino* 12,90 €  
Gemischter Salat mit Putenstreifen

66 *Insalata mediterranea* 14,50 €  
Gemischter Salat mit gegrillter Zucchini,  
Aubergine, Paprika, Thunfisch und Garnelen



Alle Salate mit italienischem oder Joghurtdressing.



# Pizza - Pizza



		28 cm	32 cm
1 / 101	<i>Pizza pane</i> Mit Oregano, Knoblauch und Olivenöl	3,50 €	4,90 €
2 / 102	<i>Pizza Margherita</i> Mit Tomaten und Käse	6,90 €	7,90 €
3 / 103	<i>Pizza Prosciutto</i> Mit Tomaten, Käse und Schinken*	7,50 €	9,90 €
4 / 104	<i>Pizza Salami</i> Mit Tomaten, Käse und Salami	7,50 €	9,90 €
5 / 105	<i>Pizza funghi</i> Mit Tomaten, Käse und frischen Champignons	7,50 €	9,90 €
6 / 106	<i>Pizza Peperoniwurst</i> Mit Tomaten, Käse und Peperoniwurst	7,50 €	9,90 €
7 / 107	<i>Pizza Salami e prosciutto</i> Mit Tomaten, Käse, Schinken* und Salami	8,90 €	10,50 €
8 / 108	<i>Pizza Mista</i> Mit Tomaten, Käse, Schinken*, Salami, Peperoniwurst und frischen Champignons	9,90 €	10,90 €
9 / 109	<i>Pizza Hawaii</i> Mit Tomaten, Käse, Schinken* und Ananas	8,90 €	10,50 €
10 / 110	<i>Pizza Sicilia</i> Mit Tomaten, Käse, Schafskäse, Kapern und Sardellen	8,90 €	10,50 €
11 / 111	<i>Pizza Tonno</i> Mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	9,20 €	10,90 €
12 / 112	<i>Pizza Calzone</i> Mit Tomaten, Käse, Schinken*, Salami, Peperoniwurst und frischen Champignons	9,90 €	10,90 €
13 / 113	<i>Pizza Diavolo</i> Mit Tomaten, Käse, scharfer Peperoni, Peperoniwurst, Zwiebeln, Oliven und Paprika	9,80 €	10,90 €
14 / 114	<i>Pizza Così</i> Mit Tomaten, Käse, Gorgonzolakäse und Spinat	8,90 €	10,50 €
15 / 115	<i>Pizza quattro formaggi</i> Mit Tomaten und vier verschiedenen Käsesorten	9,90 €	10,90 €
16 / 116	<i>Pizza Vegetaria</i> Mit Tomaten, Käse, gegrillter Zucchini, Paprika und Aubergine	9,90 €	11,90 €
17 / 117	<i>Pizza Marinara</i> Mit Tomaten, Käse, frischen Meeresfrüchten und Knoblauch	10,50 €	13,50 €
18 / 118	<i>Pizza Sale e Pepe</i> Mit Tomaten, Cocktailtomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesansplittern	11,20 €	13,90 €



Schinken\* = Formfleischvorderschinken



# Pinza



*Spezialteig mit 4 verschiedenen Mehlsorten,  
Sauerteig 72 Stunden geruht*

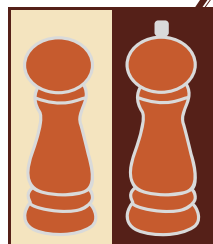
310 *Pinza ganz nach deinem Geschmack* 9,50 €

*Pinza Magherita mit Tomatensoße und Mozzarella  
zusätzlich belegt mit den Zutaten, die Du magst.*

*Aufpreis für jede Extrazutat*



*Ristorante Pizzeria  
Sale e Pepe*





## Pasta - Nudeln



- 120 *Spaghetti Pomodoro* 7,90 €  
Mit Tomatensoße
- 121 *Spaghetti aglio e olio* 8,90 €  
Mit Knoblauch und Olivenöl (scharf)
- 122 *Spaghetti al ragú* 9,90 €  
Mit Rinderhackfleisch
- 123 *Spaghetti Carbonara* 9,90 €  
Mit Speck, Ei und Sahne
- 124 *Penne al pomodoro* 7,90 €  
Mit Tomatensoße
- 125 *Penne all' arrabiata* 8,90 €  
Mit Tomatensoße, Knoblauch und scharfer Peperoni
- 126 *Penne al ragú* 9,90 €  
Mit Rinderhackfleisch
- 127 *Penne al gorgonzola* 9,90 €  
Mit Gorgonzola-Sahnesoße
- 129 *Tagliatelle ai funghi* 9,90 €  
Mit Pilz-Sahnesoße
- 130 *Tagliatelle al salmone* 11,90 €  
Mit frischem Lachs in Sahnesoße
- 131 *Tagliatelle ai gamberetti* 12,90 €  
Mit Garnelen in Sahnesoße
- 132 *Tortellini al ragú* 9,90 €  
Mit Rinderhackfleisch
- 133 *Tortellini panna e prosciutto* 9,90 €  
Mit Schinken\* und Sahnesoße

## Pasta al forno - Überbackene Nudeln

- 150 *Penne al forno* 10,50 €  
Mit Schinken\*, Erbsen, Ei, Hackfleischsoße u. Käse
- 151 *Lasagna al ragú* 10,50 €  
Mit Rinderhackfleisch, Bechamelsauce und Käse
- 152 *Cannelloni* (vegetarisch) 10,50 €  
Mit Tomaten-Sahnesoße und Käse, gefüllt mit Spinat und Ricottakäse



# *Paste speciali*

## *Spezielle Nudelgerichte*



159 *Linguine mit Miesmuscheln* 12,90 €  
in einer leichten Tomatensoße

160 *Tortelloni al pomodoro* 12,90 €  
Hausgemachte große Tortelloni, gefüllt mit Ricottakäse und Spinat  
in Tomatensoße und Basilikum

161 *Tortelloni con salmone* 13,90 €  
Hausgemachte große Tortelloni, gefüllt mit Lachs  
in einer leichten Lachscreme-Soße

162 *Linguine alla mediterranea* 13,90 €  
Mit Seeteufel, Seppia, Calamaris, Seeszunge, Muscheln und Garnelen  
in einer leichten, hellen Soße

164 *Triangoli con Rucola e gamberetti* 13,90 €  
Hausgemachte dreieckige Nudeln, gefüllt mit Rucola und Garnelen  
in einer leichten Salbei-Buttercremesoße

165 *Trio Pasta* 13,90 €  
Drei verschiedene gefüllte, Hausgemachte Nudeln in Butter-Salbei Soße







# *Carne di maiale*

## *Schnitzel vom Schwein*



170 *Cotoletta milanese* 12,90 €  
Paniertes Schnitzel

171 *Cotoletta cacciatora* 13,90 €  
Paniertes Schnitzel in Jägersoße

172 *Cotoletta Bolognese* 13,90 €  
Paniertes Schnitzel in Hackfleischsoße mit Käse

173 *Cotoletta con cipolla* 13,90 €  
Paniertes Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln

174 *Cotoletta al gorgonzola* 13,90 €  
Paniertes Schnitzel in Gorgonzolakäsesoße

- ★ -

**Alle Schnitzel mit Pommes Frites**



# *Scaloppina*

## *Vom Kalb*



180 *Scaloppina al vino bianco* 19,90 €  
Kalbsmedaillon in Weißweinssoße

181 *Scaloppina ai funghi* 19,90 €  
Kalbsmedaillon mit einer Pilzsoße

182 *Scaloppina alla pizzaiola* 19,90 €  
Kalbsmedaillon mit Oliven, Knoblauch  
und Kapern in einer feinen Tomatensoße

- ★ -

**Alle Scaloppina mit Bratkartoffeln.**



# Manzo - Vom Rind



- 191 *Bistecca al burro* 26,90 €  
Gegrilltes Rumpsteak  
mit Kräuterbutter
- 192 *Bistecca con cipolla* 26,90 €  
Gegrilltes Rumpsteak  
mit gerösteten Zwiebeln
- 193 *Bistecca al gorgonzola* 26,90 €  
Gegrilltes Rumpsteak  
in Gorgonzolasoße
- 194 *Bistecca al pepe verde* 26,90 €  
Gegrilltes Rumpsteak  
in grüner Pfeffersoße
- 195 *Bistecca ai funghi* 26,90 €  
Gegrilltes Rumpsteak  
mit einer Pilzsoße
- 196 *Bistecca pizzaiola* 26,90 €  
Gegrilltes Rumpsteak  
mit Oliven, Kapern und Knoblauch  
in Tomatensoße

- ★ -

**Alle Rumpsteaks mit Bratkartoffeln.**



# *Pesce - Fisch*



201 *Calamari griglia* 15,90 €  
Gegrillte Calamaris (Tintenfisch)

202 *Seppia griglia* 16,90 €  
Gegrillte Seppia (Tintenfisch)

203 *Salmone griglia* 19,90 €  
Gegrillter Lachs

204 *Salmone al vino bianco* 19,90 €  
Gegrillter Lachs  
in Weißweinsauce

205 *Salmone al pepe verde* 19,90 €  
Gegrillter Lachs  
in grüner Pfeffersauce

206 *Scampi griglia* 19,90 €  
Gegrillte Riesengarnelen

207 *Doradenfilet gegrillt* 22,90 €

208 *Doradenfilet gegrillt* 23,90 €  
in Weißweinsauce

Fragen Sie nach unseren täglichen Fischangeboten!

- ★ -

**Alle Fischgerichte mit Bratkartoffeln.**



## *Dolci - Dessert*



209 *Kokos Eis* 5,90 €  
Eis mit Kokosnuss

212 *Semifreddo* 4,90 €  
Halb gefrorenes, cremiges Eis

213 *Tiramisú* 5,90 €  
Hausgemacht

214 *Tartufo nero* 5,90 €  
Schwarzes Tartufo-Eis

215 *Tartufo Pistazie* 5,90 €  
Eis mit Pistazien

*Buon Appetito - Guten Appetit*



# Alkoholfreie Getränke



<i>Stilleswasser</i>	0,25 l	2,90 €	0,75 l	5,90 €
<i>Mineralwasser</i>	0,25 l	2,90 €	0,75 l	5,90 €
<i>Coca Cola</i> <sup>4,5</sup>	0,3 l	3,90 €		
<i>Coca Cola light</i> <sup>1,3,4,5</sup>	0,3 l	3,90 €		
<i>Fanta</i> <sup>1,2,4</sup>	0,3 l	3,90 €		
<i>Sprite</i> <sup>1</sup>	0,3 l	3,90 €		
<i>Spezi</i> <sup>1,2,4,5</sup>	0,3 l	3,90 €		
<i>Apfelsaft-Schorle</i>	0,3 l	3,90 €		
<i>Orangensaft</i>	0,3 l	3,90 €		
<i>Bitter Lemon</i> <sup>6</sup>	0,3 l	3,90 €		
<i>Maracuja</i>	0,3 l	3,90 €		

- ★ -

1 = konserviert - 2 = mit Antioxidationsmittel - 3 = enthält eine Phenylalaninquelle  
4 = mit Farbstoff - 5 = coffeinhaltig - 6 = chininhaltig



# Heiße Getränke



<i>Espresso</i>	2,50 €
<i>Café</i>	3,50 €
<i>Capuccino</i>	3,90 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,50 €
<i>Tee</i>	2,80 €



# Alkoholische Getränke



## Bier vom Fass

<i>Pils</i>	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	4,20 €

## Flaschenbiere

<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,33 l	3,20 €
<i>Kristallweizen</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Hefeweizen</i> alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
<i>Hefeweizen</i>	0,5 l	4,50 €
<i>Hefeweizen</i> dunkel	0,5 l	4,50 €

## Apfelwein

<i>Apfelwein</i> süß, sauer oder pur	0,25 l	3,30 €
	0,5 l	4,20 €

## Liköre und Grappa

<i>Averna</i>	2 cl	3,50 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,50 €
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,50 €
<i>Sambuca</i>	2 cl	3,50 €
<i>Marsal</i>	2 cl	3,50 €
<i>Limocol (Limoncello)</i>	2 cl	3,50 €
<i>Grappa Monpra</i>	2 cl	6,90 €
<i>Grappa Maschio Riserva</i>	2 cl	4,50 €
<i>Grappa Maschio Prosecco Riserva</i>	2 cl	5,90 €
<i>Grappa Amarone</i>	2 cl	10,90 €



# Offene Weine



## *Hauswein vom Fass - weiss*

*Weißwein (Pino Bianco I.G.T)*

Anbaugebiet: Veneto  
mit feinen Früchten, blumiges Aroma  
0,20 l - 5,90 €

## *Offener Flaschenwein - weiss*

*Anghelia bianco (Sardegna-Santadi)*

Trocken, frisch, herzhaft und geschmacksvoll  
0,20 l - 5,90 €

*Pinot Grigio (Friuli-Agristella)*

Harmonischer Geschmack, cremige Textur und mittlerer Körper am Gaumen  
0,20 l - 5,90 €

*Rose Wein (Toscana-Casa alle Vacche)*

0,20 l - 5,90 €

## *Offener Flaschenwein - rot*

*Rotwein (Primitivo von Apulien)*

Anbaugebiet: Veneto  
Intensive Note nach Beeren und elegante Struktur  
0,20 l - 5,90 €

*Montepulciano (Abruzzo-Casal Thaulero)*

Trocken, körperreich und ausgewogen, mit angenehmen Tanninen  
0,20 l - 5,90 €

*Chianti (Toscana-Casa alle Vacche)*

Herb, dicht und schmackhaft, mit einem ausgeglichenem Nachklang  
0,20 l - 5,90 €

*Lambrusco (Reggio Emilia-Due colli)*

Süßer Perlwein  
0,20 l - 5,90 €



## Weißwein 0,75l



*Vernaccia S. Gimignano DOCG / Casa alle Vacce 18,60 €*

Anbaugebiet: S. Gimignano / Toskana

Rebsorte: Vernaccia 100%

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Feines Bukett mit Noten von Feldblumen und Mandeln. Am Gaumen trocken, harmonisch mit fruchtigen Aromen. Langes Finale

*Sicilia DOC Bianco „Regaleali“ / Tasca d' Almerita 20,90€*

Anbaugebiet: Palermo / Sizilien

Rebsorte: 39% Inzolia, 33% Grecanico, 19% Catarratto, 9% Chardonnay

Helles Strohgelb mit dezente grünlichen Reflexen.

Üppiges Bukett mit fruchtigen Noten von Pfirsich und Pampelmuse. Am Gaumen ausgewogen, weich und reichhaltig. Fruchtaromen im Nachhall.

*Pinot bianco DOC / Weinkellerei Alois Lageder 23,90€*

Anbaugebiet: Margreid / Südtirol

Rebsorte: Weissburgunder 100%

Feines, florales Aroma mit Geruchsnoten nach reifen Früchten (Apfel, Pfirsich).

Sauberer, weiniger Geschmack. Elegant, ausgewogener Körper, Frischer, mittellanger Nachgeschmack

*Lugana DOC / Bulgarini 31,90€*

Anbaugebiet: Lombardei

Rebsorte: Turbiana 100%

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Typisches und fruchtiges Bukett mit einer delikaten Note von Pfirsich und Aprikose. Am Gaumen entscheidend frisch und würzig, ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit, im Finale eine leichte Mandelnote



## Rotwein 0,75l



*Primitivo Salento IGT / Azienda Vinicola Mocavero 18,90€*

Anbaugebiet: Salento / Puglia

Rebsorte: Primitivo 100%

Sehr dichtes, tiefes Purpurrot, intensive und dennoch feine Noten von Schwarzer Johannisbeere, Heidelbeere, Anis und Zedern. Konzentriert, reichhaltig, elegant mit sehr feinen, Weichen Tanninen. Angenehmer langer Abgang.

*Montepulciano DOC „Dama“ / Azienda Marramiero 22,90€*

Anbaugebiet: Rosciano (Pescara) / Abruzzo

Rebsorte: Montepulciano 100% (Barrique)

Intensive rubinrote Farbe, Noten nach Lakritze.

Vollmundig, körperreich, harmonisch und anhaltenden Nachklang.

*Nero d'Avola IGT / Az. Agr. Ferreri 24,90€*

Anbaugebiet: Prov. Trapani

Rebsorte: Nero d'Avola 100%

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Reicher Duft nach Waldfrüchten, rote Beeren und leichte Vanillenoten. Anhaltend vollmundig, kompakt, reichhaltig, mit weichen Tanninen, Eleganter Abgang

*Rosso di Montalcino DOC / Az. Agr. Casanova di Neri 24,90€*

Anbaugebiet: Montalcino / Toscana

Rebsorte: Sangiovese grosso 100%

Lebhaftes Bouquet, reichhaltiger Duft an Veilchen, Vanille und Lakritze. Herb, körperreich und heiter mit einer lebendigen Struktur. Sehr charaktervoll.