

Sale e Pepe

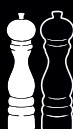
Italienisches Restaurant & Pizzeria seit 1998

*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 Sale e Pepe Team*



Aperitivi / Aperitif

Prosecco alla Spina
Prosecco vom Fass

0,1l

5,50€

Prosecco Aperol
Prosecco vom Fass mit Aperol

0,1l

5,50€

Campari Soda
Campari mit Mineralwasser

0,3l

6,90€

Campari Orange
Campari mit Orangensaft

0,3l

6,90€

Bitterino Orange
Bitterino mit Orangensaft

0,4l

5,90€

Martini bianco
Weißer Martini

5cl

6,90€

Hugo
Hollunderblüten-Sirup mit Prosecco

0,4l

7,90€

Aperol Spritz
Aperol mit Prosecco

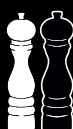
0,4l

7,90€

Limoncello Spritz
Limoncello mit Prosecco

0,4l

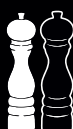
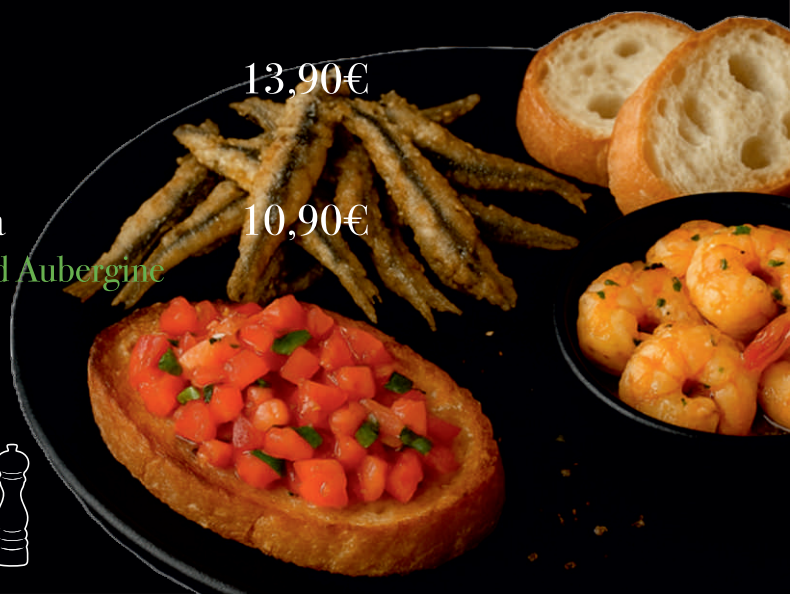
7,90€



Antipasti / Vorspeisen



- | | | |
|----|--|--------|
| 31 | Bruschetta Toscana
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Oregano,
und Olivenöl | 6,90€ |
| 32 | Bruschetta Siciliana
Bruschetta mit Sardellen, Knoblauch und mit Käse überbacken | 6,90€ |
| 36 | Sardelle fritte
Frittierte Sardellen serviert mit Aioli und Rucola | 10,90€ |
| 37 | Cozze all ' Aglio
Gebratene Muscheln in Olivenöl und Knoblauch | 10,90€ |
| 39 | Caprese
Frische Tomaten mit Mozzarella | 9,90€ |
| 40 | Scampi all' Aglio
Gebratene Garnelen in Olivenöl und Knoblauch | 9,90€ |
| 41 | Insalata di Mare
Fischsalat | 13,90€ |
| 42 | Carpaccio
Rinderfilet mit Rucola-Salat, Parmesankäse, Zitronen
und Olivenöl | 14,90€ |
| 43 | Vitello tonnato
Kalbfleisch in Thunfischsoße | 13,90€ |
| 46 | Verdure Mediterran alla Griglia
Gegrillte Zucchini, Paprika, Pilze und Aubergine | 10,90€ |



Zuppe / Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 50 | Zuppa di Pomodoro
Tomatensuppe | 7,90€ |
| 52 | Zuppa di Pesce
Fischsuppe mit verschiedenen Fischarten | 10,90€ |

Insalata / Salate

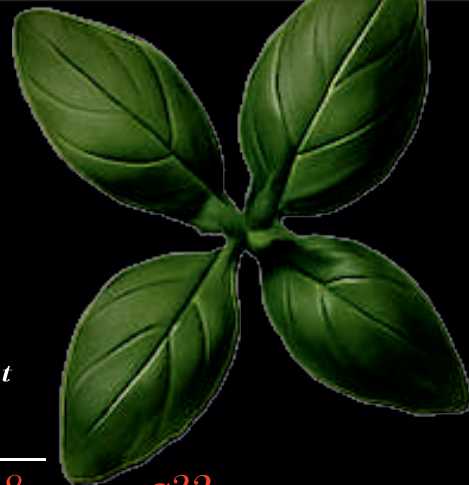
Alle Salate sind mit Essig-Öl oder Haus-Dressing serviert

- | | | |
|----|---|--------|
| 60 | Insalata di Contorno
Beilagensalat | 3,90€ |
| 62 | Insalata Mista
Gemischter Salat mit Oliven, Mais und Tomaten | 8,90€ |
| 63 | Insalata con Tonno
Gemischter Salat mit Thunfisch | 11,90€ |
| 64 | Insalata Italia
Gemischter Salat mit Mozzarella, Schinken und Ei | 13,90€ |
| 65 | Insalata con Pollo
Gemischter Salat mit Hähnchenbrust-Streifen | 13,90€ |
| 66 | Insalata Mediterranea
Gemischter Salat mit gegrillten Zucchini, Aubergine, Paprika, Thunfisch und Garnelen | 15,90€ |



Pizze Base

Alle unsere Pizzen werden mit Tomatensoße und Käse zubereitet



klein groß

ø28cm

ø32cm

1	101	Pizza Pane mit Knoblauch und Olivenöl	3,90€	5,20€
2	102	Pizza Margherita mit Tomatensoße und Käse	7,90€	9,90€
3	103	Pizza Prosciutto mit Schinken	8,90€	10,90€
4	104	Pizza Salame mit Salami	8,90€	10,90€
5	105	Pizza Salame piccante mit Peperoniwurst	8,90€	10,90€

Pizze Belle

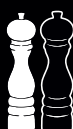
Alle unsere Pizzen werden mit Tomatensoße und Käse zubereitet

klein groß

ø28cm

ø32cm

8	108	Pizza Mista Schinken, Salami, Peperoniwurst und Champignons	10,90€	12,90€
10	110	Pizza Sicilia Schafskäse, Kapern und Sardellen	9,90€	11,90€
11	111	Pizza Tonno Thunfisch und Zwiebeln	9,90€	11,90€
12	112	Pizza Calzone Schinken, Salami, Peperoniwurst und Champignons	10,90€	12,90€
13	113	Pizza Diavolo Jalapenos, Peperoniwurst, Zwiebeln, Oliven und Paprika	10,90€	12,90€



Pizze Specialle

Alle unsere Pizzen werden mit Tomatensoße und Käse zubereitet

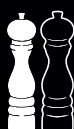
	<i>klein</i>	<i>groß</i>	ø28cm	ø32cm
14	114	Pizza Così	9,90€	11,90€
		Gorgonzola und Spinat		
15	115	Pizza quattro Formaggi	10,90€	12,90€
		Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Schafkäse		
16	116	Pizza Vegetaria	10,90€	12,90€
		gegrillter Zucchini, Paprika und Aubergine		
17	117	Pizza Marinara	11,90€	13,90€
		Meeresfrüchte und Knoblauch		
18	118	Pizza Sale e Pepe	11,90€	13,90€
		Cocktailtomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan		

Pinsa Romana

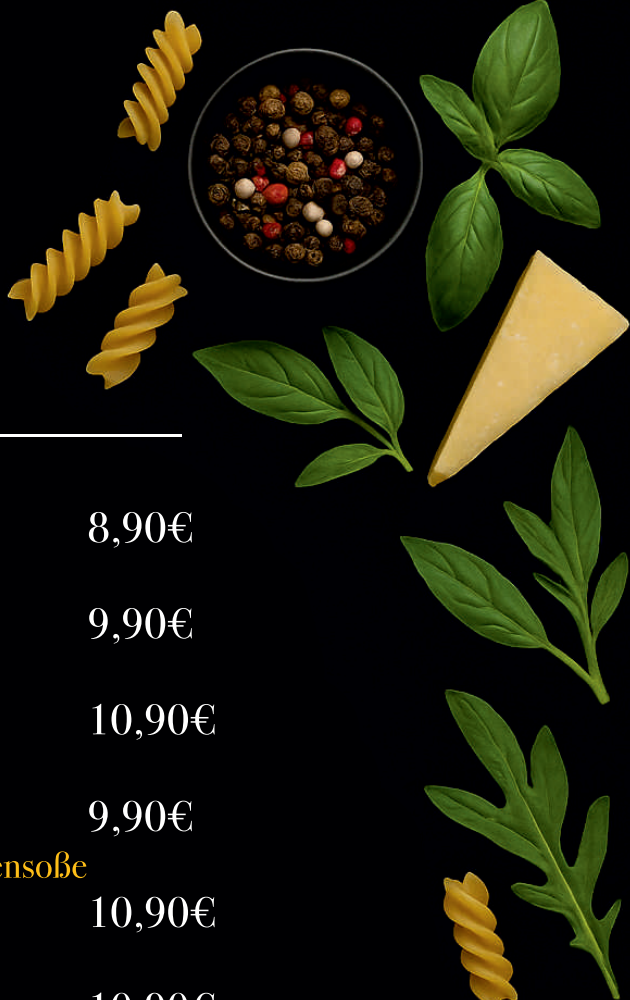
(Spezialteig mit 4 verschiedenen Mehlsorten: Reis- Weizen- Soja-mehl und Sauerteig)

- | | | |
|-----|---|-------|
| 310 | Pinsa ganz nach deinem Geschmack | 9,90€ |
| | Pinsa Margherita mit Tomatensoße und Mozzarella | |
| | zusätzlich belegt mit den Zutaten die du magst. | |

Aufpreis für jede Extrazutat



Pasta / Nudeln

- 
- | | | |
|-----|---|--------|
| 120 | Spaghetti al Pomodoro
mit Tomatensoße | 8,90€ |
| 121 | Spaghetti Aglio e Olio
mit Knoblauch und Olivenöl (scharf) | 9,90€ |
| 123 | Spaghetti Carbonara
mit Speck, Ei und Sahne | 10,90€ |
| 125 | Penne all' Arrabbiata
mit Knoblauch und scharfer Peperoni in Tomatensoße | 9,90€ |
| 126 | Penne al Ragú
mit Rinderhackfleisch | 10,90€ |
| 127 | Penne al Gorgonzola
mit Gorgonzola-Sahnesoße | 10,90€ |
| 129 | Tagliatelle ai Funghi
mit Pilz-Sahnesoße | 9,90€ |
| 130 | Tagliatelle al Salmone
mit frischem Lachs in Sahnesoße | 12,90€ |
| 131 | Tagliatelle ai Gamberetti
mit Garnelen in Sahnesoße | 12,90€ |
| 133 | Tortellini Panna e Prosciutto
mit Schinken und Sahnesoße | 10,90€ |

Pasta al Forno / Überbackene Nudeln

- 
- | | | |
|-----|--|--------|
| 150 | Penne al Forno
mit Schinken, Ei, Rinderhackfleisch und Käse | 12,90€ |
| 151 | Lasagna al Ragú
mit Rinderhackfleisch | 12,90€ |
| 152 | Cannelloni
gefüllt mit Spinat und Ricottakäse in Tomaten-Sahnsoße | 12,90€ |



Paste Speciali / Spezielle Nudelgerichte

160 Tortelloni al Pomodoro 13,90€

Hausgemachte Pasta, gefüllt mit Ricottakäse
und Spinat in Tomatensoße

161 Tortelloni con Salmone 15,90€

Hausgemachte Pasta, gefüllt mit Lachs in
einer leichten Lachscreme

162 Linguine alla Mediterranea 15,90€

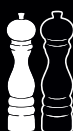
mit Meeresfrüchten in heller Weißwein-Soße

164 Ravioli con Rucola e Gamberetti 15,90€

Hausgemachte Pasta, gefüllt mit Rucola und Garnelen
in einer leichten Butter-Salbei Soße

165 Trio Pasta 16,90€

Drei verschiedene gefüllte hausgemachte Nudeln in
Butter-Salbei Soße





Cotoletta / Schnitzel vom Schwein

Alle Schnitzel werden mit Pommes serviert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 170 | Cotoletta Milanese
Paniertes Schnitzel | 13,90€ |
| 171 | Cotoletta Cacciatora
Paniertes Schnitzel in Jägersoße | 15,90€ |
| 172 | Cotoletta Bolognese
Paniertes Schnitzel in Rinderhackfleischsoße mit Käse | 16,90€ |
| 173 | Cotoletta con Cipolla
Paniertes Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln | 15,90€ |

Scaloppina / Kalbsmedaillons

Alle Scaloppine werden mit Rosmarinkartoffeln serviert

- | | | |
|-----|--|--------|
| 180 | Scaloppina al Vino bianco
Kalbsmedaillon in Weißweinsauce | 19,90€ |
| 181 | Scaloppina ai Funghi
Kalbsmedaillon in Pilzsauce | 19,90€ |
| 182 | Scaloppina alla Pizzaiola
Kalbsmedaillon mit Oliven, Knoblauch und Kapern | |





Bistecca / Rumpsteak



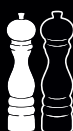
Alle Rumpsteaks (300g) werden mit Rosmarinkartoffeln serviert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 191 | Bistecca al Burro | 28,90€ |
| | <i>Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> | |
| 192 | Bistecca con Cipolla | 28,90€ |
| | <i>Gegrilltes Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln</i> | |
| 193 | Bistecca con Gorgonzola | 28,90€ |
| | <i>Gegrilltes Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln</i> | |
| 195 | Bistecca ai Funghi | 28,90€ |
| | <i>Gegrilltes Rumpsteak in Pilzsoße</i> | |

Pesce / Fisch

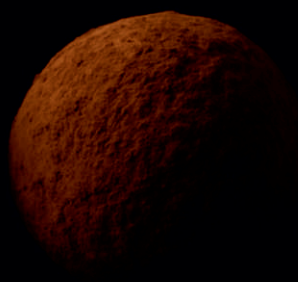
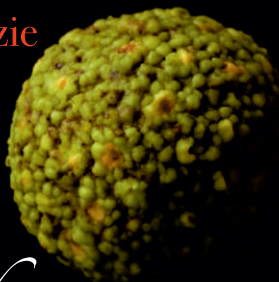
Alle Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln serviert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 201 | Calamari griglia | 15,90€ |
| | <i>Gegrillte Calamaris</i> | |
| 202 | Seppia griglia | 17,90€ |
| | <i>Gegrillte Seppia</i> | |
| 203 | Salmone griglia | 19,90€ |
| | <i>Gegrillter Lachs</i> | |
| 204 | Salmone al Vino bianco | 19,90€ |
| | <i>Gegrillter Lachs in Weißweinsoße</i> | |
| 205 | Salmone al Pepe verde | 19,90€ |
| | <i>Gegrillter Lachs in grüner Pfeffersoße</i> | |
| 206 | Scampi griglia | 18,90€ |
| | <i>Gegrillte Riesengarnelen</i> | |



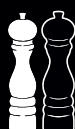
Dolci / Desserts

- | | | |
|-----|-------------------------------------|-------|
| 209 | Gelato al Cocco | 5,90€ |
| | <i>Kokos Eis in Kokosnussschale</i> | |
| 212 | Cheesecake ai Frutti di Bosco | 6,90€ |
| | <i>Cheesecake mit Waldfrüchten</i> | |
| 213 | Tiramisú fatto in casa | 6,90€ |
| | <i>Hausgemachtes Tiramisu</i> | |
| 214 | Tartufo nero | 5,90€ |
| | <i>Tartufo-Eis mit Schokolade</i> | |
| 215 | Tartufo Pistacchio | 5,90€ |
| | <i>Tartufo-Eis mit Pistazie</i> | |



Heiße Getränke

- | | |
|----------------------------|-------|
| Espresso | 2,80€ |
| Espresso Macchiato | 3,00€ |
| Café | 3,50€ |
| Cappuccino | 4,20€ |
| Latte Macchiato | 4,90€ |
| Tee | 2,80€ |
| <i>verschiedene Sorten</i> | |



Alkoholfreie Getränke

In der Flasche

Aqua Panna

Mineralwasser naturell

0,25l

2,90€

0,75l

5,90€

San Pellegrino

Mineralwasser medium

2,90€

5,90€

Im Glas

Coca Cola

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Spezi

Apfelschorle

Orangensaft

Bitter Lemon

Maracuja -Saft/ -Schorle

Johannisbeer -Saft/ -Schorle

Eistee Pfirsich

0,3l

3,90€

3,90€

3,90€

3,90€

3,90€

3,90€

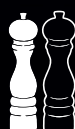
3,90€

3,90€

3,90€

3,90€

3,90€



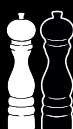
Alkoholische Getränke



Pils vom Fass	0,3L	3,50€	0,4l	4,50€
Alkoholfreies Bier			0,33l	3,50€
Helles Hefeweizen			0,5l	4,90€
Kristallweizen			0,5l	4,90€
Alkoholfreies Hefeweizen			0,5l	4,90€
Apfelwein	0,2L	3,50€	0,5l	4,90€
Süß, sauer oder pur				

Liköre und Grappa

Averna	2cl	3,50€
Ramazotti	2cl	3,50€
Fernet Branca	2cl	3,50€
Sambuca	2cl	3,50€
Marsala	2cl	3,50€
Limoncello	2cl	3,50€
Grappa Grappa Maschio Riserva	2cl	4,50€
Grappa Maschio Prosecco Riserva	2cl	5,90€
Grappa Monpra	2cl	6,90€
Grappa Giare Chardonnay	2cl	10,90€
Grappa Giare Ammarone	2cl	10,90€



Offene Weine - weiß

Anghelia Bianco (Sardegna)

Trocken, Frisch, herzhaft und geschmackvoll

Pinot Grigio (Friuli)

6,90€

Harmonischer Geschmack, cremige Textur und mittlerer Körper am Gaumen

Rose Wein (Toscana)

6,90€

Fruchtig, frisch mit Feldblumen Note

Lugana (Lombardia)

7,90€

Fruchtig, frisch mit Zitrusfrucht Note

Offene Weine - rot

Primitivo (Apulien)

6,90€

Intensive Note nach Beeren und elegante Struktur

Montepulciano (Abruzzo)

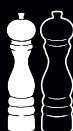
6,90€

Trocken, körperreich und ausgewogen, mit angenehmen Tanninen

Lambrusco (Reggio Emilia)

6,90€

Süßer Perlwein



Flaschen Weine – weiß 0,75L

Vernaccia S. Gimignano DOCG (Toscana – Casa alle Vacche)

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.

19,90€

Regaleali Bianco DOC (Sizilien – Tasca d'Almerita)

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

Helles Strohgelb mit dezent grünlichen Reflexen.

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

25,90€

Pinot bianco DOC (Südtirol – Alois Lageder)

Rebsorte: Weissburgunder 100%

Feines, florales Aroma mit Geruchnoten nach reifen Früchten (Apfel, Pfirsich). Sauberer, weißiger Geschmack. Elegant, ausgewogener Körper, frischer mittellanger Nachgeschmack.

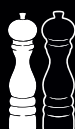
29,90€

Lugana DOC (Lombardei – Bulgarini)

Rebsorte: Turbina 100%

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Typisches 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

33,90€



Flaschen Weine – rot 0,75L

Primitivo Salento IGT (Apulien - Azienda Vinicola Mocavero)

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.

20,90€

Montepulciano DOC (Prov. Trapani – Azienda Marramiero)

Rebsorte: Montepulciano 100%

Intensive rubinrote Farbe, Noten nach Lakritze. Vollmundig, körperreich, harmonisch und anhaltenden Nachklang.

24,90€

Nero d'Avola IGT (Prov. Trapani – Az. Agr. Ferreri)

Rebsorte: Nero d'Avola 100%

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

25,90€

Rosso die Montalcino DOC (Toscana – Casanova di Neri)

Rebsorte: Sangiovese grosso 100%

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

41,90€

