



Sale e Pepe

**Bienvenidos al Restaurante "Sale e Pepe",
Un restaurante innovador y moderno, que
es diferente de los demás, por su pasión en
la tradición de la cocina italiana y
mediterránea. Esta cocina es un coro de
armonías, si podemos ser un buen
director de orquesta lo decide usted. lo
único que le podemos garantizar es la
pasión por nuestro trabajo.**

PREGUNTA POR NUESTRAS ESPECIALIDADES

Antipasti

Entrante. Starters. Vorspeisen . Entrées

1. Degustazione di bruschette x 2 Pr

9,50 €

(Bruschetta (tostadas Mixta's)
(Bruschetta (mixed toast)
(Bruschetta (gemischter Toast)
(Bruschetta (pain grillé mélangé)

2. Antipasto Sale e Pepe x 2 Pr

26,00 €

(Embutido tpico italiano , queso, bruschetta)
(Typical italian ham, cheese, Bruschetta)
(Typischer italienischer Schinken, gereifer Käse, Bruschetta)
(Charcuteries italiennes, fromages, bruschetta)



3. Focaccia e prosciutto culatello

18,00 €

(Masa elaborada con aceite de oliva extra virgen, romero y jamón serrano Culatello)
(Yeast flatbread with olive oil and rosemary and Culatello raw ham)
(Fladenbrot aus Hefeteig mit Olivenöl und RosmarinundRohschinken))
(Pâte à l'huile d'olive extra vierge et au romarin et jambon cru)

4. Focaccia all'aglio

10,00 €

(Masa elaborada , mozzarella, ajo, perejil)
(Yeast flatbread, mozzarella, garlic, parsley)
(Fladenbrot aus Hefeteig ,mozzarella, Knoblauch, Petersilie)
(Prâte à pinsa, mozzarella, ail, persil)

5. Burrata di bufala

16,00 €

(Burrata de búfalo (queso fresco con leche pasteurisierter de búfalo), tomate, albahaca)
(Bufalo's Burrata (fresh cheese pasteurized with bufalo milk), tomato, basil)
(Büfel-Burrata (Mozzarella aus pasteurisierte Büfelmilch), Tomaten, Basilikum)
(Bufalo burrata (fromage frais au lait de bufonne pasteurisé), tomate, basilic

6. Rullo de Capra caliente

13,00 €

(Ensalada, queso de cabra, nueces)
(Salad, goat cheese, nuts)
(Salat, Zwiebeln , Gemüse, warmer Ziegenkäse,
Nüsse) (Salade, fromage de chèvre, nuoces)

Sale e Pepe

7. Insalata Greca

11,50 €

(Variedad de lechugas, Queso feta, cebolla morada, pepino, aceitunas, tomate cherry.)

(Variety of letuce, Feta cheese, red onion, cucumber, olives, cherry tomato.)

(Verschiedene Salate, Feta-Käse, rote Zwiebeln, Gurken, Oliven, Kirschtomaten.)

(Variété de laitues, Fromage feta, oignon rouge, concombre, olives, tomate cerise.)

8. Insalata Caesar

13 ,50 €

(Lechuga, pollo , bacon crujiente, huevo, pan frito, salsa César, queso parmesano)

(Letuce, chicken , crispy bacon, egg, croutons, caesar sauce, Parmesan cheese)

(Blatsalat, Hähnchen, knuspriger Speck, Ei, Brotcroupons, Caesar-Soße, Parmesan)

(Laitue, poulet , bacon croquant, œuf, croupons, sauce César, parmesan)

PASTA I NOSTRI GRANDI CLASSICI

Todas las pastas frescas son caseras- All fresh pasta is homemade

9. Cannelloni della nonna

13,50 €

(Canelones con carne picada, queso parmesano, salsa bechamel, tomate)

(Cannelloni with minced meat, Parmesan cheese, béchamel sauce, tomato)

(Cannelloni mit Hackfleisch, Parmesankäse, Béchamelsauce, Tomaten)

(Cannelloni farcis à la viande hachée, parmesan, sauce béchamel, tomate)

10. Cannelloni della nonna ricotta e spinaci

12,00 €

(Canelones con, queso ricota, espinacas, queso Grana Padano, salsa bechamel)

(Cannelloni , ricota cheese, spinach, Grana Padano cheese, béchamel sauce)

(Cannelloni mit Ricota Käse, Spinat, Grana Padano Käse, Béchamelsoße)

(Cannelloni farcis, ricota, épinards, fromage Grana Padano, béchamel)

11. Lasagna della nonna

13,00 €

(Lasaña, carne picada, salsa de tomate, parmesano, mozzarella)

(Lasagne with minced meat, tomato sauce, Parmesan cheese, mozzarella)

(Lasagne mit Hackfleisch, Tomatensoße, Parmesan, Mozzarella)

(Lasagne avec viande hachée, parmesan, tomate, mozzarella)

12. Spaghetti carbonara

13,00 €

(Spaghetti con huevos, guanciale, parmesano, pimienta negra)

(Spaghetti with eggs, bacon, pepper)

(Spaghetti mit Eiern, Speck, schwarzem Pfeffer)

(Spaghetti aux œufs, bacon, poivre noir)



Sale e Pepe

- 13. Spaghetti nero di seppia ai frutti di mare** 17,50 €
 (Espaguets de tinta de calamar con mariscos)
 (Squid Ink Spaghe with seafood)
 (Tintenfisch-Tinten-Spaghe mit Meeresfrüchten)
 (Spaghet à l'encre de seiche et aux fruits de mer)
- 14, Ravioli di avocado con pomodorini e basilico** 15,50 €
 (Raviolis de aguacate relleno de mozzarella de búfala, tomate cherry, albahaca)
 (Avocado-Ravioli stuffed with Bufalo mozzarella , cherry tomato, basil)
 (Avocado-Teig-Ravioli gefüllt mit Büfel-Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum)
 (Ravioli avec avocat farci de fromage mozzarella de bufonne, tomate cerise, basilicum)
- 15. Pasta senza glutine fatta in casa**
 (Pasta sin gluten casera: pregunte a nuestro personal)
 (Gluten-free pasta: ask our staff)
 (Glutenfreie Nudeln: fragen Sie unser Personal)
 (Pâtes sans gluten: demander au personnel)

SECONDI PIATTI CARNE E PESCE MEAT AND FISH

- 16. Entrecôte alla griglia** 350g 22,00 €
 (Entrecot a la parrilla)
 (Grilled Entrecote)
 (Gegrilltes Entrecote)
 (Entrecôte au gril ou)
- 17. Tagliata di entrecote** 25,00 €
 (Entrecot cortado con rúcula, tomates cherry, queso parmesano)
 (Sliced Entrecote with rocket salad, cherry-tomatoes, parmesan cheese)
 (Entrecote in Scheiben geschnitten mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspänen)
 (Entrecôte tranchée avec roquette, tomates cerises et fromage parmesan)
- 18. Entrecôte al gorgonzola e funghi.** 23,50 €
 (Entrecot escalopado con queso gorgonzola y setas)
 (Escalopated entrecôte with gorgonzola cheese and mushrooms)
 (Schnitzel-Entrecôte mit Gorgonzola-Käse und Pilzen)
 (Entrecôte escalope au gorgonzola et champignons)

Sale e Pepe

19. Saltimbocca alla Romana

16,00 €

- (Carne de ternera con jamón serrano en salsa de mantequilla y salvia)
- (Veal meat with Serrano ham in butter sauce with sage)
- (Kalbfleisch mit Serrano- Schinken in umwickelt an Salbei-Buttersauce)
- (Viande de veau avec jambon y sauce de beurre et sauge)

20. Pollo a la valdostana

15,00 €

- (Pollo empanizado con mozzarella, jamón cocido y salsa de tomate)
- (Breaded chicken with mozzarella, cooked ham and tomato sauce)
- (Paniertes Hähnchen mit Mozzarella, gekochtem Schinken und Tomatensauce)
- (Poulet pané à la mozzarella, jambon cuit et sauce tomate)

21. Wok di verdure e gamberi

15,00 €

- (Verdura mixta, gambas , salsa soja, aceite de oliva virgen extra)
- (Prawns with mixed vegetables, soy sauce, extra virgin olive oil)
- (Garnelen mit gemischtem Gemüse, Sojasauce, nativem Olivenöl extra)
- (Creve es avec: mélange de légumes, sauce soja, huile d'olive extra vierge)

22. Pesce del giorno

- (Pescado del día)
- (Fish of the day)
- (Fisch des Tages)
- (Poisson du jour)

GUARNICIÓN SIDE DISH GARNISON GARNISON

23. Verdura di stagione 6,00 €

- (verduras de temporada)
- (Seasonal vegetables)
- (Gemüse der Saison)
- (légumes de saison)

24. Patate fritte 4,00 €

- (Patatas fritas)
- (Potato-chips)
- (Pommes frites)
- (pomme de terre frite)

MENU BMBINO. MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU.

25. Spaghetti pomodoro. 6,50 €

- (Spaghetti con salsa de tomate)
- (Spaghetti with tomato sauce)
- (Spaghetti mit Tomatensauce)

26. Pollo con patatine fritte 8,00 €

- (Pollo empanado con patatas)
- (Breaded chicken with potatoes)
- (Paniertes Hähnchen mit Kartoffeln)



PINSA ROMANA

27. Regina Margherita

12,50 €

- (Tomate, mozzarella, albahaca)
- (Tomato, mozzarella, basil)
- (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)
- (Tomate, mozzarella, basilic)

28. Rustchella

13,50 €

- (Mozzarella, jamón cocido, champiñones, orégano)
- (Mozzarella, cooked ham, mushrooms, oregano)
- (Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Oregano)
- (Mozzarella, jambon, champignons , origan)

29. Milano

14,50 €

- (Tomate, mozzarella, queso emmental, gorgonzola, parmesano)
- (Tomato, mozzarella, Emmental cheese, gorgonzola, Parmesan cheese)
- (Tomaten, Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Parmesan)
- (Tomate, mozzarella, emmental, gorgonzola, parmesan)

30. Contadina

14,50 €

- (Tomate, mozzarella, verduras mixtas)
- (Tomato, mozzarella, mixed vegetable)
- (Tomaten, Mozzarella, gemischtes Gemüse)
- (Tomate, mozzarella, mélange de légumes)

31. Calabrese

14.00 €

- (Tomate, mozzarella , salami picante, guindilla roja, cebolla , pimiento asado)
- (Tomato, mozzarella, spicy salami, red chili pepper, onion, roasted pepper)
- (Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, scharfe rote Chili, Zwiebel, geröstete Paprika)
- (Tomate, mozzarella, salami épicé, piment rouge ,oignon, poivron rôti)

32. Frosinone

14,50 €

- (Tomate, mozzarella, pepperoni, ricota, mermelada de pimiento agri dulce)
- (Tomato, mozzarella, pepperoni, ricota, sweet and sour pepper jam)
- (Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Ricota, süßsaure Paprikamarmelade)
- (Tomate, mozzarella, pepperoni, ricota, confiture de poivron aigre-doux)

33. Sale e pepe

15,50 €

- (Mozzarella, calabacines, queso provolone, Guanciale)
- (Mozzarella, zucchini, provolone cheese, Guanciale)
- (Mozzarella, zucchini, Provolonekäse, Guanciale)
- (Mozzarella, courgettes, provolone, Guanciale)

*Sale e
Pepe*

34. Bologna

17,00 €

- (Mozzarella, mortadela con pistachos , burrata)
- (Mozzarella, mortadella with pistachios, burrata)
- (Mozzarella, Mortadella mit Pistazien, Burrata)
- (Mozzarella, mortadelle pistache, mozzarella burrata)

35. 'Nduja

16,00 €

- (Mozzarella, tomate seco, 'nduja, tomate cherry, crema de burrata, y albahaca)
- (Mozzarella, sundried tomato, 'nduja, cherry tomato, burrata cream, burrata and basil)
- (Mozzarella, sonnengetrocknete Tomaten, 'nduja, Kirschtomaten, Burrata-Creme, Basilikum)
- (Mozzarella, tomates séchées, 'nduja, tomates cerises, crème de burrata, burrata et basilic)

36. Spinacina

16,00 €

- (Mozzarella, epinaca, queso prcorino,speck, tomate cherry)
- (Mozzarella, spinach, cheese, pecorino ham speck cherry tomato)
- (Mozzarella, Spinat, Käse, Pecorino, Schinken, Speck, Kirschtomate)
- (Mozzarella, épinard, fromage, pecorino, jambon, speck, tomate cerise)

37. Mare e monti

16,50 €

- (Mozzarella, setas, gambas)
- (Mozzarella, mushrooms, shrimp)
- (Mozzarella, Champignons, Garnelen)
- (Mozzarella, champignons, crevettes)

COMBINA LA TUA PINSA FAVORITA

Ingredientes adicionales 0,50 / 1,00 / 2,00 € Burrata de búfalo, el único ingrediente especial

Dolci . Postres . Desserts .

38. Tiramisù 6.00 €

- (Huevos, mascarpone, nata, azúcar, café, cacao, galleta)
- (Eggs, mascarpone, cream, sugar, coffee, cocoa, biscuit)
- (Eier, Mascarpone, Sahne, Zucker, Kafee, Kakao, Biskuit)
- (Oeufs, mascarpone, crème, sucre, café, cacao, biscuit)

39. Panna cotta 6.00 €

- (Nata, azúcar, vainilla)
- (Cream, sugar, vanilla)
- (Sahne, Zucker, Vanille)
- (Crème, sucre, vanille)

40. Torta cioccolato e mandorle 6.50 €

- (Chocolate, azúcar, mantequilla, harina de almendras, huevos)
- (Chocolate, sugar, butter, almond flour, eggs)
- (Schokolade, Zucker, Butter, Mandelmehl, Eier)
- (Chocolat, sucre, beurre, farine d'amandes, œufs)

41. Cheesecake 6.50 €

- (Queso, galleta, mantequilla, fruta)
- (Cheese, cracker, butter, fruit)
- (Käse, Cracker, Butter, Obst)
- (Fromage, craquelin, beurre, fruit)

40. Dolce del giorno

- (Postre del día: Solicite al personal)
- (Dessert of the day: Ask the staff)
- (Dessert des Tages: Fragen Sie das Personal)
- (Dessert du jour : Demandez au personnel)



BEBIDAS-DRINKS

Refrescos

Agua Agua con gas		1,60 €
Aquarius limón, naranja		1,60 €
Coca Cola		2,50 €
Coca Cola Zero		2,50 €
Coca Cola Zero zero		2,50 €
Fanta limón		2,50 €
Fanta naranja		2,50 €
Frust		2,50 €
Zumo piña y melocotón		2,50 €
Sprite Tónica		2,50 €
Schweppes		2,50 €

Aperitivo

Aperol spritz	6.00 €
Campari Spritz	6.00 €
Negroni	7.00 €
Negroni sbagliato	6.00 €
Martini blanco / rojo /verdes	4.00 €
Vermut	4.00 €
Cocktail	
Gin	7.00 €
Ron	7.00 €
Whisky	7.00 €
Vodka	7.00 €

Vino en copa

Prosecco		3,00 €
Copa de vino Rosado		3,00 €
Copa de vino blanco		3.00 €
Copa de vino tinto		3.00 €
Copa Lambrusco Rosado		2,80 €
Copa Lambrusco tinto		2,80 €
Tinto de verano blanca		2,80 €
Tinto de verano limón		2,80 €

Cerveza

Caña		1,60 €
Copa		2,60 €
Tanque		3.50 €
Tercio		
Amstel tostada% 0,0		3.20 €
0,0% sin alcohol		3.20 €
Cruzcampo Radler limón		3.20 €
Moretti		3.50 €
Peroni		3.50 €
Estrella galicia		3.20 €
Victoria		3.20 €
Paulaner Hefe Weissbier		6.50 €

Cafetería

Espresso		1,50 €
Solo		1,50 €
Americano		1,50 €
Cortado		1,50 €
Descafeinado		1,50 €
Cappuccino		2,50 €
Café con leche		1,50 €
Café meta		1,50 €
Café nube		1,50 €
Infusión		3,00 €



Pinsa Romana

Es considerada el antepasado de la pizza;
gracias a una masa ligera a base de harina de trigo, arroz y soja,
la pinsa queda crujiente
por fuera y suave por dentro. En comparación con la pizza tradicional,
tiene menos calorías y un alto porcentaje de agua,
lo que hace que la masa esté mucho más hidratada y,
además, la larga fermentación, de al
menos 24 horas, la hace más digerible.

La palabra pinsa proviene del latín "pinsère" que significa estirar, de ahí el acto de aplastar y golpear.

De hecho, según la receta original, la pinsa romana era un pan plano de forma alargada a base de agua y cereales mixtos (cebada, espelta, mijo).

La familia es la de la pizza, pero los orígenes son distintos, hay quienes aseguran que ella es aún mayor. Iniciamos un viaje para descubrir los orígenes y evolución de Pinsa Romana, un producto poco conocido hasta hace unos años, que ahora se ha convertido en un protagonista absoluto de la cocina italiana.

La Pinsa nació en Lazio, cerca de Roma, hace varios siglos. Un alimento fruto del genio de los campesinos, que ciertamente no podían permitirse desperdiciar ni un gramo de esa harina obtenida con tanto esfuerzo.

El producto más refinado y procesado se destinaba a los mercados, la parte más cruda, la que indebidamente podría definirse como "desperdicio", no se vendía.

Así nació la Pinsa, originalmente similar a una focaccia crujiente y ligera, sazonada solo con aceite, sal y salvia, de forma típicamente alargada.

Los orígenes de la Pinsa y su nombre:

Para reconstruir la historia de este fantástico producto, la literatura antigua acude al rescate. En el séptimo libro de la Eneida de Virgilio, se cuenta la llegada de Eneas al Lazio, exhausto y hambriento por el largo viaje, es recibido por el rey latino y su hija Lavinia. Se habla de una "gran forma de focaccia", no redonda sino alargada, que se sirvió a Eneas como primera comida después del largo viaje. Aquí se encuentra el primer testimonio histórico de Pinsa, hijo producto de la antigua cultura popular y campesina.

Las formas de Pinsa antes de hornearse

