



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.APERITIVOS.APPETIZERS

1. Antipasto Sale e Pepe x 2 Pr

(Embutido típico italiano , queso, bruschetta)
(Typical italian ham, cheese, Bruschetta)



28,00 €

2. Degustazione di bruschette x 2 Pr

(Bruschetta (tostadas Mixta's)
(Bruschetta (mixed toast)

12,00 €

3. Focaccia all'aglio

(Focaccia con queso mozzarella, ajo y perejil)
(Focaccia with mozzarella cheese, garlic and parsley)

10,00 €

4. Provolone al forno con mortadella

(Queso provolone gratinado con salsa de tomate, mortadela y oregano)
(Provolone cheese gratin with tomato sauce, mortadella and oregano)

12.00 €

5. Burrata di bufala

(Burrata de búfala (leche pasteurizada), tomate, albahaca)
(Buffalo burrata (pasteurized milk, tomato, basil)

14,50 €

6. Insalata Caesar

(Lechuga, pollo, bacon, crujiente, huevo, pan frito, salsa César, queso parmesano)
(Lettuce, chicken , crispy bacon, egg, croutons, caesar sauce, Parmesan cheese)

13,50 €

7. Insalata sale e pepe

(Lechugas iceberg , calabaza, fruto rojo , queso gorgonzola)
(Iceberg lettuce, gorgonzola cheese, pumpkin and red fruit)

13,50 €

*Sale e
Pepe*

PASTA

I NOSTRI GRANDI CLASSICI

Todas las pastas son caseras- All fresh pasta is homemade

8. *Cannelloni della nonna* 13,50 €

(Canelones con carne picada, queso parmesano, salsa bechamel, tomate)
(Cannelloni with minced meat, Parmesan cheese, béchamel sauce, tomato)

9. *Lasagna della nonna* 13,50 €

(Lasaña, carne picada, salsa de tomate, parmesano, mozzarella)
(Lasagne with minced meat, tomato sauce, Parmesan cheese, mozzarella)

10. *Spaghetti carbonara* 13,50 €

(Spaghetti con huevos, guanciale, parmesano, pimienta negra)
(Spaghetti with eggs, bacon, pepper, Parmesan cheese)



19,00 €

11. *Spaghetti nero di seppia ai frutti di mare*

(Spaghetti hecho con tinta de calamar con salsa tomate cherry y de marisco)
(Spaghetti made with squid ink with cherry tomato and seafood sauce)

12. *Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia* 16.50€

(Raviolis rellenos de ricotta y espinacas con mantequilla de salvia y queso parmesano)
(Ravioli filled with ricotta and spinach with sage butter and Parmesan cheese)

13. *Ravioli rabo de toro* 20.00€

(Ravioli rellenos de rabo de toro)
(Ravioli stuffed with oxtail)

14. *Pasta senza glutine fatta in casa*

(Pasta sin gluten casera: pregunte a nuestro personal)
(Gluten-free pasta: ask our staff)

Sale e Pepe

SECONDI PIATTI

CARNE E PESCE

MEAT AND FISH

- 15. Entrecôte alla griglia 350g 25,00 €**
(Entrecot a la parrilla)
(Grilled Entrecote)
- 16. Fettine alla pizzaiola 16,50 €**
(Filetes de ternera en salsa de tomate con queso provolone y oregano)
(Veal slices in tomato sauce with provolone cheese)
- 17. Cotoletta alla milanese della nonna 17,00 €**
(Escalopes de ternera con patatas fritas)
(Veal escalopes with fries)
- 18. Baccala de la nonna 20,00 €**
(Bacalao con salsa de tomate y marisco)
(Cod with tomato sauce and seafood)

Guarniciones. Side dishes.

(Los segundos platos incluyen una guarnición a su elección)
(The second plates include a seal in your election)

19. Verdura di stagione 6,00 €
(verduras de temporada)
(Seasonal vegetables)

20. Patate fritte 4,50 €
(Patatas fritas)
(Potato-chips)

MENU BAMBINO. MENÚ INFANTIL. CHILDREN'S MENU.

21. Spaghetti pomodoro. 6,50 €

(Spaghetti con salsa de tomate)
(Spaghetti with tomato sauce)

22. Fettine panate con patatine 9,00 €

(Filete de ternera empanado con patatas)
(Battered veal fillet with potatoes)

Sale e Pepe

PINSA ROMANA

23. Regina Margherita

(Tomate, mozzarella, albahaca)

(Tomato, mozzarella, basil)

12,50 €

24. Rustchella

(Mozzarella, jamón cocido, citaki, orégano)

(Mozzarella, cooked ham, mushrooms, oregano)

13,50 €

25. Milano

(Tomate, mozzarella, queso emmental, gorgonzola, parmesano)

(Tomato, mozzarella, Emmental cheese, gorgonzola, Parmesan cheese)

14,50 €

26. Contadina

(Tomate, mozzarella, verduras mixtas)

(Tomato, mozzarella, mixed vegetable)

15,00 €

27. Calabrese

(Tomate, mozzarella , salami picante, guindilla roja, cebolla , pimiento asado)

(Tomato, mozzarella, spicy salami, red chili pepper, onion, roasted pepper)

14,00 €

28. Frosinone

(Tomate, mozzarella, pepperoni, ricota, mermelada de pimiento agri dulce)

(Tomato, mozzarella, pepperoni, ricota, sweet and sour pepper jam)

14,50 €

29. Sale e pepe

(Mozzarella, calabacines, queso provolone, Guanciale)

(Mozzarella, zucchini, provolone cheese, Guanciale)

14,50 €

*Sale e
Pepe*

30. Malagueña

17,00 €

(Tomate, mortadela, burrata de búfala y mermelada de mango)
(Tomato, mortadella, buffalo burrata and mango jam)

31. '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)

32. Marinera

13,50 €

(Tomate, alcaparras, anchoas, ajo y perejil)
(Tomato, caper, anchovy, garlic and parsley)

33. Pinsa del dia

(Pregunta para la pinsa del día.)
(Question for the pinsa of the day)

COMBINA LA TUA PINSA FAVORITA

Ingredientes adicionales 0,50 / 1,00 / 2,00 €

Burrata de búfala, es el único ingrediente especial

Dolci . Postres . Desserts .

34. Tiramisù 6.50 €

(Huevos, mascarpone, nata, azúcar, café, cacao, galleta)
(Eggs, mascarpone, cream, sugar, coffee, cocoa, biscuit)

35. Panna cotta 6.00 €

(Nata, azúcar, vainilla)
(Cream, sugar, vanilla)

36. Torta cioccolato e mandorle 7.00 €

(Chocolate, azúcar, mantequilla, harina de almendras, huevos)
(Chocolate, sugar, butter, almond flour, eggs)

37. Cheesecake 7,00 €

(Queso, galleta, mantequilla, fruta)
(Cheese, cracker, butter, fruit)

38. Dolce del giorno

(Postre del día: Solicite al personal)
(Dessert of the day: Ask the staff)

*Sale e
Pepe*

BEBIDAS-DRINKS

Refrescos

Agua con y sin gas	1.80 €
Aquarius limón, naranja	2,80 €
Coca Cola	2,80 €
Coca Cola Zero	2,80 €
Coca Cola Zero zero	2,80 €
Fanta limón	2.80 €
Fanta naranja	2,80 €
Frust	2,80 €
Zumo piña y melocotón	2,80 €
7p	2,80 €
Schweppes	2,80 €



Aperitivo

Aperol spritz	6.50 €
Campari Spritz	6.50 €
Negroni	7.00 €
Negroni sbagliato	6.00 €
Martini blanco / rojo / verdes	5.00 €
Vermut	5.00 €
<u>Cocktail</u>	
Gin	7.50 €
Ron	7.50 €
Whisky	7.50 €
Vodka	7.50 €

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	3,00 €
Copa Lambrusco tinto	3,00 €
Tinto de verano blanca	3,00 €
Tinto de verano limón	3,00 €



Cerveza

Caña	1,60 €
Copa	2,60 €
Tanque	3.50 €
Tercio	3.20 €
Amstel tostada% 0,0	3.20 €
0,0% sin alcohol	3.20 €
Cruzcampo Radler limón	3.50 €
Moretti	3.50 €
Peroni	3.20 €
Estrella galicia	3.20 €
Victoria	5.50 €
Paulaner Hefe Weissbier	



Cafetería

Espresso	2,00 €
Solo	2,00 €
Americano	2.00 €
Cortado	2,00 €
Descafeinado	2,00 €
Cappuccino	3,00 €
Café con leche	2,50 €
Café meta	2,50 €
Café nube	2,50 €
Infusión	3,00 €



Sale e Pepe



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

Sale e Pepe