

# Sale e Pepe

## RISTORANTE

### **Willkommen im Ristorante Sale e Pepe in Wildegg**

Lieber Gast und Freund der italienischen Küche

Wir verzichten auf viele Worte, Werbung und Eigenlob.

Vergessen Sie für ein paar Stunden die Hast des Alltags und lassen Sie sich in unserem Ristorante verwöhnen. Unsere authentische Küche und einladendes Ambiente, gepaart mit italienischer Gastfreundschaft, ist wie Balsam für die Seele.

Herzlichen Dank, dass Sie unser Gast sind.

Ristorante Sale e Pepe  
Francesco & Franco

### **Benvenuto al Ristorante Sale e Pepe a Wildegg**

Caro cliente e amico della cucina italiana


Rinunciamo a tante parole, pubblicità ed autoesaltazione.

Si dimentichi per un paio d'ore la fretta della quotidianità e si lasci viziare nel nostro ristorante. La nostra cucina autentica e l'ambiente accogliente, abbinati con l'ospitalità italiana, sono come musica per l'anima.

Molte grazie di essere il nostro cliente.

Ristorante Sale e Pepe  
Francesco & Franco


Fleischdeklaration: Wenn nichts anderes angegeben ist, servieren wir Schweizer Fleisch  
Fischdeklaration: Faröer Inseln, Vietnam  
Bei Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

 = Vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt



## Salate

---

<b>Insalata verde</b> 	<b>10.5</b>
Grüner Salat	
<b>Insalata mista</b> 	<b>11.5</b>
Gemischter Salat	
<b>Insalata formentino con uova</b> 	<b>13.5</b>
Nüsslisalat mit Ei	
<b>Insalata rucola e formaggio</b> 	<b>12.5</b>
Rucolasalat und Grana Padano Käse	
<b>Insalata caprese</b> 	<b>18.5</b>
Tomaten-Mozzarella-Salat	
<b>Insalata caprese bufala</b> 	<b>20.5</b>
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat	

## Vorspeisen

---

<b>Carpaccio di manzo</b>	<b>26.5 *</b>
Rinds-Carpaccio mit Rucola, Zwiebeln und Grana Padano Splitter	
<b>Funghi porcini trifolati</b> 	<b>26.5 *</b>
Frische Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie gebraten	
<b>Parmigiana</b> 	<b>25.5 *</b>
Auberginen-Auflauf mit Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum	
<b>Antipasto italiano</b>	<b>24.5 *</b>
Italienische Vorspeise mit verschiedenen Wurstaufschnitten, Käse und Mozzarella	


## Suppen

---

<b>Minestrone alla casalinga</b> 	<b>11.5</b>
Hausgemachte Gemüsesuppe	
<b>Crema di pomodoro</b> 	<b>10.5</b>
Tomatencremesuppe	



## Spaghetti

---

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> 	20.5
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	
<b>Spaghetti «Sale e Pepe»</b>	27.5
Spaghetti mit Tomatenrahmsauce, Kalbfleisch und Pilzen	
<b>Spaghetti alle vongole</b>	29.5
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln und Knoblauch	
<b>Spaghetti bolognese</b>	24.5
Spaghetti mit Rindfleisch und Tomatensauce	
<b>Spaghetti carbonara</b>	25.5

## Teigwaren

---

<b>Tagliatelle fresche ai funghi porcini</b> 	28.5
Tagliatelle mit Steinpilzen, Knoblauch und Cherry-Tomaten	
<b>Tagliatelle al salmone affumicato</b>	29.5
Tagliatelle mit geräuchertem Lachs und Tomatenrahmsauce	
<b>Penne all'arrabbiata</b> 	22.5
Penne mit Tomatensauce, Peperoncino und Knoblauch	

## Gefüllte Teigwaren

---

<b>Ravioli con panna e prosciutto</b>	25.5
Ravioli mit Quark-Spinat-Füllung, Rahm und Vorderschinken	
<b>Lasagna casalinga</b>	26.5
Hausgemachte Lasagne	
<b>Gnocchi gratinati al forno</b>	25.5
Kartoffelgnocchi-Gratin mit Vorderschinken und Tomatenrahmsauce	

## Risotti

---

<b>Risotto al parmigiano</b> 	25.5
Parmesanrisotto	
<b>Risotto ai funghi porcini</b> 	28.5
Risotto mit Steinpilzen	
<b>Risotto ai frutti di mare</b>	29.5
Risotto mit Meeresfrüchten	

## Kalbfleisch

---

<b>Scaloppine di vitello al limone</b> Kalbsschnitzel an Zitronensauce	33.5 *
<b>Scaloppine di vitello ai funghi porcini</b> Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	36.5 *
<b>Battuta di vitello</b> Kalbspaillard vom Grill oder an Zitronensauce	36.5
<b>Fegato di vitello alla veneziana</b> Kalbsleber auf venezianische Art	36.5
<b>Piccata milanese</b> Kalbsschnitzel mit Grana Padano	34.5 *

## Rindfleisch

---

<b>Filetto di manzo alla griglia</b> Rindsfilet vom Grill	42.5
<b>Filetto di manzo ai funghi porcini</b> Rindsfilet an Steinpilzsauce	44.5

## Fisch

---

<b>Sogliola alla griglia</b> Seezunge vom Grill	44.5
<b>Gamberoni Capri</b> Riesencrevetten nach Capri-Art	39.5
<b>Pepata di cozze</b> Miesmuscheln an Weissweinsauce oder Tomatensauce und Knoblauch	½ Port. 23.5 27.5

<b>Beilagen:</b> <b>Riso perlato</b> / Trockenreis	8.5
<b>Risotto ai funghi</b> / Steinpilz-Risotto	9.5
<b>Risotto Grana Padano</b>	8.5
<b>Teigwaren</b> / Pasta	8.5
<b>Verdura</b> / Gemüse	9.5
<b>Patate fritte</b> / Pommes Frites	8.5
<b>Spaghetti Napoli</b> / Spaghetti mit Tomatensauce	9.5



# Pizzas

---

<b>Margherita</b> 	<b>18.5</b>
Tomaten und Mozzarella	
<b>Napoli</b>	<b>22.5</b>
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern	
<b>Funghi</b> 	<b>21.5</b>
Tomaten, Mozzarella und Pilze	
<b>Prosciutto</b>	<b>23.5</b>
Tomaten, Mozzarella und Vorderschinken	
<b>Caporale</b>	<b>23.5</b>
Tomaten, Mozzarella und scharfer Salami	
<b>Milanese</b>	<b>25.5</b>
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Vorderschinken	
<b>Prosciutto e funghi</b>	<b>25.5</b>
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken und Pilze	
<b>Quattro formaggi e rucola</b> 	<b>26.5</b>
Tomaten, vier verschiedene Käsesorten und Rucola	
<b>Cacciatore</b>	<b>26.5</b>
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Speck und Zwiebeln	
<b>Cinque stagioni</b>	<b>27.5</b>
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Artischocken, Oliven und Peperoni	
<b>Vegetariana</b> 	<b>26.5</b>
Verschiedene Gemüsorten	
<b>Mozzarella di bufala e pomodorino</b> 	<b>26.5</b>
Büffel-Mozzarella und Sherry-Tomaten	
<b>Sale e Pepe</b>	<b>27.5</b>
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	
<b>Funghi porcini</b>	<b>26.5</b>
Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen und Rinds-Carpaccio	
<b>Calzone</b>	<b>26.5</b>
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken und Ei	
<b>Chef</b>	<b>29.5</b>
Tomaten, Mozzarella, Rindsfilet und Steinpilzen	

# Römische Pizzas

---

<b>Bufalina</b> 	<b>28.5</b>
Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	
<b>Casale</b> 	<b>30.5</b>
Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella, grillierte Gemüse und Grana Padano Splitter	
<b>Calabrese</b>	<b>28.5</b>
Tomatensauce, Mozzarella und scharfe kalabresische Salami	
<b>Sale e Pepe</b>	<b>31.5</b>
Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella und Parmaschinken	
<b>Vesuvio</b>	<b>28.5</b>
Cherry-Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Brokkoli und Grana Padano Splitter	
<b>Siciliana</b>	<b>27.5</b>
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	
<b>Vegetariana</b> 	<b>29.5</b>
Tomatensauce, Mozzarella und verschiedene Gemüsesorten	



# 7.5 dl-WEINE IM OFFENAUSSCHANK

## Italien *Weissweine* 1 dl 7.5 dl



### SOPRASOLE DOC Vermentino di Sardegna 2022

Azienda Agricola **PALA**, Serdiana (Sardegna)  
100% Vermentino

Ein schön ausgewogener Vermentino di Sardegna, in dem pflanzliche und blumige Lavendelnoten vorherrschen.

7 51



### Pinot Grigio DOC 2023

Kellerei **St. Michael-Eppan**, St. Michael (Alto Adige)  
100% Pinot Grigio

Diese sehr beliebte Rebsorte burgundischen Ursprungs findet im Südtirol ihr ideales Terroir. Er begeistert mit Frische, Länge und einem angenehmen Abgang. Für das Auge ist er strohgelb mit leicht grünlicher Tönung. In der Nase Fruchtaromen, insbesondere Birne und Apfel.

7.6 55

## Italien *Rotweine* 1 dl 7.5 dl



### CURTEFRANCA DOC Terre di Franciacorta 2021

Azienda Agricola **FERGHETTINA**, Franciacorta (Lombardia)  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Barbera (**Barrique**)

Dieser fruchtig nach Brombeeren und Himbeeren duftender Rotwein aus der Franciacorta wird aus den vier traditionellen Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo und Barbera gewonnen. Er wird mindestens ein Jahr im Barrique gelagert und anschliessend nochmals einige Monate in der Flasche

7.5 53



### TIRRENICO DOC Toscana rosso Maremma 2019

Tenuta **BELGUARDO**, Maremma (Toscana)  
Cabernet Sauvignon, Alicante (**Barrique**)

Intensives Bouquet mit mediterranen Noten und Aromen von schwarzen und roten Beeren, Vanille und Kaffee. Am Gaumen saftig, würzig, mit runden Tanninen und einem frischen und schmackhaften Abgang.

8.5 62.5

**ANTICA OSTERIA – Weisswein** 6.5 48

**ANTICA OSTERIA – Rotwein** 6.5 48

# Getränke

---

## Aperitifs zu 4 cl

Martini Bianco	15% vol.	8.0
Cynar	16.5% vol.	8.0
Campari	23% vol.	8.5
Pernod	40% vol.	8.5
Negroni	37.5% vol.	15.0
Aperol	16% vol.	8.5
Amaretto	28% vol.	8.5
San Bitter (alkoholfrei)	175 cl	7.0
Crodino (alkoholfrei)	175 cl	7.0
Aperol Spritz	15% vol.	12.5
Hugo		12.5
Cüpli Prosecco, 10 cl		10.5
Cüpli Franciacorta, 10 cl		12.5

## Alkoholfreie Getränke – Mineralwasser

San Pellegrino	50 cl	6.5
San Pellegrino	100 cl	12.5
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	50 cl	6.5
Acqua Panna (ohne Kohlensäure)	100 cl	12.5
Sprite	33 cl	5.5
Fanta	33 cl	5.5
Rivella rot/blau	33 cl	5.5
Coca Cola	33 cl	5.5
Cola Cola zero	33 cl	5.5
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5.5
Schweppes Tonic	20 cl	5.5
Apfelsaft	30 cl	5.5
Apfel Schorle	30 cl	5.5
Orangensaft	20 cl	5.0
Michel Tomatensaft	20 cl	5.5
Ice Tea Lemon	30 cl	4.0
Ice Tea Lemon	50 cl	6.0
Sirup	30 cl	3.0
Milch	30 cl	3.0

## Offene Biere

### Moretti

Moretti Stange	30 cl	5.5
Moretti Panaché	30 cl	5.5
Moretti Grosses	50 cl	7.5

## Flaschenbiere

Alkoholfreies Bier	30 cl	6.0
Weizenbier	50 cl	7.5

## Spirituosen zu 2 cl

<b>Cognac</b>		
Rémi Martin	40% vol.	11.0
<b>Brandy</b>		
Vecchia Romagna	38% vol.	9.5
<b>Obstbrand</b>		
Calvados	40% vol.	8.5
Williams	40% vol.	8.5
La Vieille Prune	40% vol.	8.5
<b>Whisky (zu 4 cl)</b>		
Chivas	40% vol.	14.0
Jack Daniel's	43% vol.	14.0
Ballantines	40% vol.	10.0

## Warme Getränke

Kaffee creme	4.5
Heisse Schokolade	5.0
Espresso	4.5
Doppelter Espresso	7.5
Latte macchiato	6.0
Cappuccino	6.0
Diverse Teesorten	5.0
Corretto Grappa	7.5

## Digestifs zu 4 cl

Fernet Branca	40% vol.	8.0
Ramazotti	30% vol.	8.0
Averna	32% vol.	8.0
Sambuca	42% vol.	8.0