

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

Brotdeklaration: Hausgemachtes Brot (CH)
Bei Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

 = Vegetarische Gerichte

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

VORSPEISEN

Insalata verde 	
Grüner Salat	10
Insalata mista 	
Gemischter Salat	12
Insalata formentino con uova 	
Nüsslisalat mit Ei	14
Insalata rucola e formaggio 	
Rucola mit Grana Padano	12
Insalata caprese 	
Tomaten-Mozzarella-Salat	18
Insalata caprese bufala 	
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat	20
Carpaccio di manzo	
Rinds-Carpaccio mit Rucola, Zwiebeln und Grana Padano	27 *
Funghi porcini trifolati 	
FrISChe Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie gebraten	27 *
Parmigiana 	
Auberginen-Auflauf mit Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum	26 *
Antipasto italiano	
Italienische Auswahl mit Wurst, Käse und Mozzarella	25 *
Minestrone alla casalinga 	
Hausgemachte Gemüsesuppe	12
Crema di pomodoro 	
Tomatencremesuppe	11

PASTA & RISOTTO

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 	
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	21
Spaghetti «Sale e Pepe»	
Spaghetti an Tomatenrahmsauce mit Kalbfleisch und Pilzen	28
Spaghetti alle vongole	
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln und Knoblauch	29
Spaghetti bolognese	
Spaghetti mit Rindfleisch und Tomatensauce	25
Spaghetti carbonara	
Spaghetti Carbonara	26
Tagliatelle fresche ai funghi porcini 	
Tagliatelle mit Steinpilzen, Knoblauch und Cherry-Tomaten	29
Ravioli ricotta-spinaci al burro e salvia 	
Ravioli mit Quark-Spinat-Füllung an Salbeibutter	26
Lasagna casalinga	
Hausgemachte Lasagne	27
Gnocchi gratinati al forno	
Kartoffelgnocchi-Gratin mit Vorderschinken und Tomatenrahmsauce	26
Risotto al parmigiano 	
Parmesanrisotto	26
Risotto ai funghi porcini 	
Risotto mit Steinpilzen	29
Risotto ai frutti di mare	
Risotto mit Meeresfrüchten	29

FLEISCH & FISCH

Scaloppine di vitello al limone (CH)	
Kalbsschnitzel an Zitronensauce	34 *
Scaloppine di vitello ai funghi porcini (CH)	
Kalbsschnitzel an Steinpilzsauce	37 *
Battuta di vitello (CH)	
Kalbspaillard vom Grill oder an Zitronensauce	37
Fegato di vitello alla veneziana (CH)	
Kalbsleber nach venezianischer Art, in geschmorter Zwiebelsauce	37
Piccata milanese (CH)	
Kalbsschnitzel mit Grana Padano	35 *
Filetto di manzo alla griglia (CH)	
Rindsfilet vom Grill	43
Filetto di manzo ai funghi porcini (CH)	
Rindsfilet an Steinpilzsauce	45
Entrecôte alla griglia (CH)	
Entrecôte vom Grill	38
Gamberoni Capri (VN)	
Riesengarnelen mit Olivenöl, mediterranen Kräutern und Weisswein	39
Pepata di cozze (IT)	
Miesmuscheln an Weisswein- oder Tomatensauce mit Knoblauch	28
	½ Portion 24

BEILAGEN

Riso perlato / Trockenreis 	8
Risotto ai funghi / Steinpilz-Risotto 	9
Risotto Grana Padano / Grana Padano-Risotto 	8
Teigwaren / Pasta 	8
Verdura / Gemüse 	9
Patate fritte / Pommes Frites 	8
Spaghetti Napoli / Spaghetti mit Tomatensauce 	9

PIZZAS

Margherita 	Tomatensauce und Mozzarella	19
Napoli	Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern	23
Funghi 	Tomatensauce, Mozzarella und Pilze	22
Prosciutto	Tomatensauce, Mozzarella und Vorderschinken	24
Caporale	Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami	24
Milanese	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola und Vorderschinken	26
Prosciutto e funghi	Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken und Pilze	26
Quattro formaggi e rucola 	Tomatensauce, vier Käsesorten und Rucola	27
Cacciatore	Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Speck und Zwiebeln	27
Cinque stagioni	Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken, Artischocken, Oliven und Peperoni	28
Vegetariana 	Tomatensauce, verschiedene Gemüsesorten	27
Mozzarella di bufala e pomodorino 	Büffelmozzarella und Cherry-Tomaten	27
Sale e Pepe	Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola	28

PIZZAS

Funghi porcini

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze und Rinds-Carpaccio 27

Calzone

Tomatensauce, Mozzarella, Pilze, Vorderschinken und Ei 27

Chef

Tomatensauce, Mozzarella, Rindsfilet und Steinpilze 29

Alle Pizzas auch glutenfrei erhältlich

piccola pizza / kleine Pizza ./ CHF 2

RÖMISCHE PINSAS

Bufalina

Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum 29

Casale

Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella, grilliertes Gemüse und Grana Padano 31

Calabrese

Tomatensauce, Mozzarella und scharfe kalabresische Salami 29

Sale e Pepe

Cherry-Tomaten, Büffelmozzarella und Parmaschinken 31

Vesuvio

Cherry-Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Brokkoli und Grana Padano 29

Siciliana

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln 28

Vegetariana

Tomatensauce, Mozzarella und verschiedene Gemüsesorten 29

7.5 DL-WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE



SOPRASOLE DOC Vermentino di Sardegna

PALA, Sardegna – 100 % Vermentino.

Ausgewogen, pflanzlich und floral.

1 dl 7.5

7.5 dl 54



Pinot Grigio DOC

St. Michael-Eppan, Alto Adige –

frisch, lang, mit Birnen- und Apfelaromen.

1 dl 7.8

7.5 dl 56

PROSECCO



DEI CASEL DOCG Valdobbiadene Superiore EXTRA DRY

Veneto, Azienda Agricola ADAMI Colbertaldo di Vidor

1 dl 8.5

7.5 dl 59

ROSÉ



KOMAROS IGT Rosato delle Marche

Marche, Casa Vinicola GAROFOLI Loreto

1 dl 7.8

7.5 dl 56

7.5 DL-WEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROTWEINE



Peàn, Bolgheri

Toscana, Batzella, Castagneto Carducci

1 dl	9.5
7.5 dl	68.5



CURTEFRANCA DOC Terre di Franciacorta 2021

FERGHETTINA, Lombardia – Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Barbera. Fruchtig und im Barrique gereift.

1 dl	7.8
7.5 dl	56



TIRRENICO DOC Toscana rosso Maremma 2019

BELGUARDO, Toscana - Cabernet Sauvignon und Alicante. Würzig, saftig und rund.

1 dl	8.8
7.5 dl	64

HAUSWEINE

ANTICA OSTERIA

Weisswein

1 dl	6.8
7.5 dl	49

ANTICA OSTERIA

Rotwein

1 dl	6.8
7.5 dl	49

GETRÄNKE

APERITIFS

Martini Bianco	15 % vol.	4 cl	8
Cynar	16.5 % vol.	4 cl	8
Campari	23 % vol.	4 cl	8.5
Pernod	40 % vol.	4 cl	8.5
Negroni	37.5 % vol.	4 cl	15
Aperol	16 % vol.	4 cl	8.5
Amaretto	28 % vol.	4 cl	8.5
San Bitter alkoholfrei		175 cl	7
Crodino alkoholfrei		175 cl	7
Aperol Spritz			12.5
Hugo			12.5
Cüpli Prosecco		10 cl	8.5

MINERAL

San Pellegrino	50 cl	6.5
	100 cl	12.5
Acqua Panna ohne Kohlensäure	50 cl	6.5
	100 cl	12.5
Sprite / Fanta / Rivella / Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	5.5
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	20 cl	5.5
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl	5.5
Orangensaft	20 cl	5
Tomatensaft	20 cl	5.5
Ice Tea Lemon	30 cl	4
	50 cl	6
Sirup	30 cl	3

GETRÄNKE

BIERE

Moretti Stange / Panaché	30 cl	5.5
Moretti Grosses	50 cl	7.5
Moretti Zero (alkoholfrei)	33 cl	6.0
Weizenbier	50 cl	7.5

DIGESTIFS

Rémy Martin, Cognac	40 % vol.	2 cl	11
Vecchia Romagna, Brandy	38 % vol.	2 cl	9.5
Calvados / Williams / La Vieille Prune, Obstbrand		2 cl	8.5
Chivas / Jack Daniel's, Whisky		4 cl	14
Ballantines, Whisky		4 cl	10
Fernet Branca / Ramazzotti / Averna / Sambuca		4 cl	8

WARME GETRÄNKE

Kaffee crème / Espresso	4.5
Doppelter Espresso	7.5
Latte macchiato / Cappuccino	6
Heisse Schokolade	5
Milch	3
Diverse Teesorten	5
Corretto Grappa	7.5