SALE e PEPE

LA CUCINA ITALIANA

Siden 1989

EN ITALIENSK HISTORIE PÅ FREDERIKSBERG

Siden 1989 har Sale e Pepe været en del af Frederiksbergs restaurantliv. Her mødes klassisk italiensk gastronomi, gode råvarer og personlig gæstfrihed.

Vi holder fast i de italienske traditioner og tilbereder vores retter med fokus på kvalitet, autentiske smage og godt håndværk.

Hos os handler en god restaurantoplevelse om mere end mad. Det handler om stemningen, selskabet og de gode øjeblikke omkring bordet.

Velkommen til Sale e Pepe
– ægte italiensk stemning på Frederiksberg

SELSKABER OP TIL 60 PERSONER

Skal I fejre en særlig anledning?

Sale e Pepe tilbyder hyggelige og intime rammer for selskaber på op til 60 personer – til fødselsdage, jubilæer, familiefester, firmaarrangementer og andre mærkedage.

Vi hjælper med at skabe den rette kombination af mad, service og atmosfære, så I kan nyde en hyggelig aften i ægte italienske omgivelser.

Kontakt os, og lad os sammen skabe en særlig oplevelse.

Drinks & APERITIFS

APEROL SPRITZ **100**
Aperol, prosecco, danskvand

LIMONCELLO SPRITZ **100**
Limoncello, prosecco, danskvand

NEGRONI **120**
Gin, Campari, vermouth, appelsin

GIN & TONIC **110**
Gin, tonic

DRY MARTINI **100**
Gin, vermouth, oliven

SPUMANTE

Prosecco

PROSECCO **90**
Sacchetto Brut

KIR **99**
Hvidvin, solbærlikør

KIR ROYAL **109**
Prosecco, solbærlikør

MENU

2 RETTER 309,-

Forret
VITELLO TONNATO
Tynde skiver kalvefilet, tun, ansjoser og kaperscreme

Hovedret
PENNE CON TARTUFO
Pastarør med oksemørbrad, grøntsager og trøffelsauce

MENUERNE KAN IKKE ÆNDRES

3 RETTER 439,-

Forret
CARPACCIO
Tynde skiver af oksemørbrad med frisk parmesanost, rucolasalat og trøffelolie

Hovedret
SCALOPPINE AL GORGONZOLA
Kalvefilet med gorgonzolasauce

Dessert
TIRAMISU

ANTIPASTO

Forretter

1. ANTIPASTO MISTO **139**
Forskellige italienske forretter

2. CARPACCIO **119**
Tynde skiver af oksemørbrad med frisk parmesanost, rucolasalat og trøffelolie

3. VITELLO TONNATO **119**
Tynde skiver kalvefilet, tun, ansjoser og kaperscreme

4. GUAZZETTI DI GAMBERI **129**
Rejer i hvidløg, hvidvin og persille

5. CARPACCIO DI SALMONE **119**
Tynde skiver marineret laks med løg og hjemmelavet dilddressing

6. ZUPPA DI COZZE **139**
Blåmuslinger med hvidvin

7. INSALATA CAPRESE **119**
Mozzarellaost, friske tomater, basilikum og rucolasalat

8. BRUSCHETTA **79**
Hvidløgsbrød med friske tomater og basilikum

11. ZUPPA DI POMODORO **99**
Tomatsuppe

MENU

4-RETTERS 529,-

Forret
ANTIPASTO MISTO
Forskellige italienske forretter

Mellemret
GUAZZETTI DI GAMBERI
Rejer i hvidløg, hvidvin og persille

Hovedret
FILETTO CON TARTUFO
Oksemørbrad flamberet i cognac med trøffelsauce

Dessert
TIRAMISU

CARNE
Kødretter

Alle kødretter serveres med dagens grøntsager og kartofler

38. BISTECCA AL FUNGHI **289**
Kalvefilet med skovsvampe

39. SCALOPPINE AL GORGONZOLA **289**
Kalvefilet med gorgonzolasauce

40. FILETTO AL PEPE VERDE **309**
Oksemørbrad med Madagaskar pebersauce

41. FILETTO WORONOF **309**
Oksemørbrad med vodka, sennep, flødesauce

42. FILETTO DI MEDAGLIONE **309**
Oksemørbradmedaljon med skovsvampe
i mild gorgonzolasauce

43. FILETTO DI VINO ROSSO **309**
Oksemørbrad med rødvinssauce

44. FILETTO CON TARTUFO **319**
Oksemørbrad flamberet i cognac med trøffelsauce

45. COSTINE DI AGNELLO **319**
Lammekrone med rosmarin, mint, oliven,
citronskræl og pinjekerner

frisklavet
PASTA

27. LINGUINE CON POLLO **209**
Båndspaghetti med kylling og svampe
i fløde og pesto

28. PENNE ALLI STACCEITI **229**
Pastarør med cognacflamberet oksemørbrad
i gorgonzolasauce

29. LINGUINE AL PESCATORE **229**
Båndspaghetti med skaldyr

30. PENNE ALL 'ORTOLANA **209**
Pastarør med grøntsager i flødesauce

31. PENNE CON TARTUFO **239**
Pastarør med oksemørbrad, grøntsager og trøffelsauce

32. RISOTTO **239**
Med Karl Johan svampe og trøffel

Pesce
FISK

Alle fiskeretter serveres med dagens grøntsager og kartofler

47. SALMONE ALLA GRILLA **289**
Grillet laksefilet med hvidvinssauce og rucolasalat

48. FILETTO DI SOGLIOLA ALLA MUGNAIA **299**
Rødtungefilet med kapers og citronsauce

49. ORATA ALLA GRIGLIA **309**
Grillet dorade med dagens garniture

INSALATE
salater

34. INSALATA AL SALMONE **289**
Grillet laks i terninger med blandet salat,
frisk mozzarella, oliven, broccoli og olivenolie

35. INSALATA SALE E PEPE **139**
Med løg, oliven, agurk, tomat, grøn salat
og fetaost

36. INSALATA MISTA **129**
Blandet salat

ost &
DESSERTER
Formaggi e dolci

51. CHOKOLADEMOUSSE **79**
Med friske bær

52. CREPE **89**
Pandekage med vaniljeeis og jordbærsauce

53. TIRAMISU **99**

54. GELATO MISTO **79**
Blandet is med friske bær

55. FORMAGGI MISTI **99**
Ostetallerken med tre slags oste, vindruer og valnødder

ALLERGENER? SPØRG VENLIGST PERSONALET

VINO

VINI SPUMATI - Bobler

Prosecco Brut Frisk & Frugtig	**Sacchetto, Treviso** 100% Glera	**90**	**395**
Metodo Classico Massim Tør & Kompleks	**Armando Piazzo, Piemonte** 90% Nebbiolo / 10% Chardonnay		**495**
Metodo Classico MC20 Tør & Gastronomisk	**Bric Cenciurio, Piemonte** 50% Arneis, 40% Chardonnay, 10% Riesling		**750**

VINI ROSATI - Rosévin

Cerasuolo Mørk & Frugtig	**Caldora, Abruzzo** 100% Montepulciano	**85**	**335**
Chiaretto Lys & Tør	**Cantine Bertoldi, Bardolino** 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara		**385**

VINI BIANCHI - Hvidvin

// Fyldige & Kraftige - gode til fed fisk og kraftige retter //

Chardonnay Fyldig & Cremet	**Lumá, Sicilien** 100& Chardonnay	**95**	**450**
Chardonnay Reserva Fyldig & Fadlagret	**Kellerei Bozen, Alto Adige/Südtirol** 100& Chardonnay		**850**

// Tørre & Sprøde - gode til mager fisk & skaldyr //

Pinot Grigio Tør & Sprød	**Cantine Bertoldi, Garda** 100% Pinot Grigio	**90**	**375**
Riesling Frisk & Tør	**Kellerei Bozen, Alto Adige/Südtirol** 100% Riesling		**550**

// Milde & Frugtige - gode til pasta //

Malvasia Halvtør & Mild	**Ortonese, Abruzzo** 90% Malvasia, 10% Chardonnay	**85**	**335**
Sauvignon Blanc Frisk & Frugtig	**Andrero, Sicilien** 100% Sauvignon Blanc		**450**

// Vulkanske & Mineralske - generelt meget gastronomiske vine //

Fiano di Avellino Tør & Mineralsk	**Tenuta Scuotto, Campania** 100% Fiano		**495**
Etna Bianco del Vulcano Frugtig & Floral	**Terrazze dell'Etna, Sicilien** 100% Nerello Mascalese		**625**

VINO

VINI ROSSI - Rødvin

// Saftige & Elegante - gode til pasta og lette kødretter //

Sangiovese Halvtør & Mild	**Ortonese, Abruzzo** 90% Sangiovese, 10% Merlot	**85**	**335**
Barbera Tør & Frugtig	**Bric Cenciurio, Piemonte** 100% Barbera		**550**
Pinot Nero Riserva Kompleks & Fadlagret	**Kellerei Bozen, Alto Adige / Südtirol** 100% Pinot Noir		**950**

// Kraftige & Sødmefulde - gode til oksekød //

Negroamaro Frugtig & Let krydret	**Luccarelli, Puglia** 100% Negroamaro		**365**
Ripasso Superiore Saftig & Charmerende	**Gamba, Valpolicella Classico** 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara	**95**	**450**
Primitivo di Manduria Fyldig & Silkeblød	**Il Bacca, Puglia** 100% Primitivo		**650**
Amarone Fyldig & Kompleks	**Gamba, Valpolicella Classico** 80% Corvina, 15% Rondinella, 5% Molinara		**850**

// Moderne & Stringente - generelt meget gastronomiske vine //

Pinot Nero Frugtig & Blød	**Bosco Albano, Friuli** 100% Pinot Noir	**95**	**450**
Nebbiolo Saftig & Moderne	**Armando Piazzo, Piemonte** 100% Nebbiolo		**525**

// Tørre & Klassiske - gode til kraftige kødretter //

Chianti Classico Saftig & Frugtig	**Tenuta Rossetti, Toscana** 100% Sangiovese		**475**
Barolo Tør & Kraftig	**Poiana, Piemonte** 100% Nebbiolo		**750**
Brunello di Montalcino Tør & Kompleks	**Poggio Conte, Toscana** 100% Sangiovese		**995**

// Kældervine //

Amarone Riserva Kraftig & Sødmefuld	**Cantine Bertoldi, Valpolicella Classico** 85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Molinara		**1200**
Barolo Riserva Cru Tør & Kompleks	**Armando Piazzo, Piemonte** 100% Nebbiolo "Sottocastello di Novello" Cru		**1350**

BEVANDE
drikkevarer

ØL
Birra

FADØL *40 cl.* **65**

DIVERSE ØL **70**

VAND & SODAVAND

ACQUA FRIZZANTE / *kildevand 75 cl.* **40**

HYLDEBLOMST **49**

SODAVAND **49**
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Squash, Lemon

SPIRITUS

LIKØR *2 cl* **58**

STREGA / SAMBUCA / GRAPPA **58**

VECCHIA ROMAGNA *2 cl.* **65**

COGNAC HENNESSY *2 cl* **65**

PORTVIN *3 cl.* **79**

KAFFE & TE

KAFFE **39**

TE **39**

CAPPUCCINO **49**

CAFFE LATTE **49**

ESPRESSO **35**

ESPRESSO DOPPIO **49**

IRISH COFFEE *med 3 cl. Tullamore* **89**

ITALIENSK COFFEE *med 3 cl. Galliano* **89**