Menu

sale&pepe

Info e prenotazioni:

[tel] 011.96.89.692 / info@valdhotel.it

#ristorantesaleepepe

Allergie ed intolleranze alimentari:

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio, si prega di chiedere informazioni ai camerieri presenti in sala prima di ordinare il pasto o le bevande.

Food allegies and intolerances:

For information about the allergic ingredients present in this exercise, please ask the waiters Befor ordering.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Antipasti dal mare

Misto mare caldo e freddo (un percorso per assaporare i gusti del mare)
22.00

Sautè di cozze e vongole (cozze e vongole in un mix di sapori)
12.00

Impepata di cozze (i sapori del mare, con un pizzico di pepe in più)
10.00

Polpo alla griglia (tentacoli grigliati semplici e gustosi)
12.00

Spiedino di calamari e gamberoni alla griglia (calamari e gamberoni in una versione light)
12.00

Cocktail di gamberi in salsa rosa (il gambero nella sua versione più classica)
10.00

Tartare di salmone e tonno (freschissimo tonno e salmone da gustare a crudo)
14.00

I nostri primi piatti dal mare

Lo spaghetto alle vongole veraci (il classico primo di mare alle vongole veraci)
12.00

Spaghetti allo scoglio (tutti i sapori del mare in un'unico piatto)
14.00

Tagliolini all'Astice (La delicatezza del tagliolino che fa da cornice ai prelibati crostacei dal gusto delicato.,
il tutto esaltato dali sapori del Mediterreneo
16.00

Risotto ai frutti di mare (i chicchi di riso fanno da cornice ai migliori frutti del mare in un piatto che ne sintetizza i sapori)
14.00 a persona (min.2 persone)

Paccheri gamberetti e zucchini (i sapori del mare e della terra in un piatto giovane e sfizioso)
12.00

Paella di Mare (per gli amanti della cucina spagnola)
15.00 a persona (su ordinazione)

I nostri secondi piatti dal mare

Rombo al forno alla mediterranea (pesce dalle carni pregiate ideale per la cottura al forno)
22.00 a persona (min.2 persone)

Grigliata mista di pesce e crostacei (semplice e gustoso, il classico per eccellenza)
20.00

Frittura di calamari e gamberi in mix di farina croccante
(una frittura leggera e vivace valorizza il gusto di due grandi classici della cucina di mare)
18.00

Filetto di branzino o orate in crosta di patate
(il filetto di branzino o di orate avvolti da una croccante crosta di patate)
20.00

Branzino o orata al forno-griglia o sale
(la saporita e soffice carne di branzino o orata cucinata a vostro piacere, con contorno)
20.00

Tagliata di tonno alla mediterranea (la Sicilia in un piatto che unisce semplicità e sapore)
18.00

Astice alla Catalana (un piatto fine e gustoso in un sapiente mix di mare e verdure)
28.00

Menù degustazione mare

Tris di antipasti

Impepata di cozze

Tartare di salmone e tonno

Spiedino di calamari e gamberoni

Primo a scelta

Spaghetti alle vongole veraci

Paccheri gamberi e zucchine

Secondo a scelta

Filetto di branzino o orate in crosta di patate con contorno

Tagliata di tonno alla mediterranea

Dolce e caffè

Bibite escluse
(minimo 2 persone)
39.00

Antipasti di terra

Battuta di Fassone Piemontese al coltello (tradizionale piatto del territorio battuta a coltello)
10.00

Crudo di parma e burrata (il gusto del parma e la delicatezza della burrata)
12.00

Vitello tonnato (un classico Piemontese)
10.00

Tomini al verde (semplice, ma un piatto che non può mancare nel nostro territorio)
8.00

I nostri primi dalla terra

Agnolotti al sugo di arrosto (il tipico agnolotto al sugo di cottura dell' arrosto)
10.00

Spaghetto di mais alla carbonara vegetale
(una speciale e gustosa carbonara, dove la pancetta è sostituita da un mix di colorate verdure di stagione)
9.00

Risotto alle nocciole mantecato alla Toma di Viù (riso carnaroli con nocciole e toma di Viù)
11.00 a persona (minimo 2 persone)

I classici
se desideri un primo classico come penne, maccheroni, spaghetti ecc..
condimento a piacere pomodoro, ragù,matriciana,carbonara...chiedi al personale
9.00

I nostri secondi dalla terra

Costata di vitello taglio Fiorentina da 900gr a 1200gr c.ca
(taglio di carni scelte ideali per la cottura alla grilia)
3.70 hg

Filetto alla griglia
(semplicemente cotto sulla griglia, per assaporare appieno tutto il gusto puro delle nostre carni)
20.00

Filetto al pepe verde o alla voronoff (il filetto nelle due classiche salse pepe verde e voronoff)
22.00

Tagliata di carne bianca con spiedino di patata e maionese ed erba cipollina
(leggero e sfizioso, questo piatto unisce i migliori tagli di carne bianca al sapore unico della patata nostrane e della maionese preparata dallo chef)
12.00

Arrosto cotto nel forno a legna
(Il gusto dell'arrosto e la lenta cottura del forno a legna)
12.00

Selezione di formaggi misti
(ecco alcune selezioni di formaggi scelti dallo chef e tutte accompagnate con miele, ecc..)
15.00

Menù degustazione terra

Antipasti

Tagliere di salumi

Battuta di Fassone

Tomino al verde

Vitello tonnato

Primo a scelta

Agnolotti al sugo di arrosto

Spaghetto di mais alla carbonara

Secondo a scelta

Arrosto cotto in forno a legna con contorno

Tagliata di carne bianca

Dolce e caffè

Bibite escluse
(minimo 2 persone)
29.00

E per i più piccini?

Pizza Menu del Sale&Pepe
Scelta tra Margherita, Americana, Tedesca e Prosciutto Una bibita
Gelato al cioccolato e vaniglia
10.00

Pasta Menu Special
Un primo a scelta fra pomodoro, ragù, pesto, panna e prosciutto Una bibita
Gelato al cioccolato e vaniglia
10.00

Menu Energy
Cotoletta alla milanese di pollo con contorno Una bibita
Gelato al cioccolato e vaniglia
10.00

Per accompagnare

Selezione di verdure grigliate di stagione
5.00

Patate fritte croccanti
4.00

Patate fritte contadine
5.00

Crudità in insalata
5.00

Contorno del giorno
5.00

Le nostre pizze

Agos / pomodoro, salsiccia, funghi, sottilette
7.50

Alitosi / pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, cipolla
7.50

Americana / pomodoro, mozzarella, patatine fritte
7.50

Bismark / pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo
7.50

Bomba / pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, salsiccia
8.00

Bufala / pomodoro, mozzarella di bufala, olio extra vergine di oliva
8.00

Burrata / pomodoro, burrata, pomodorini pachino
9.00

Bresaola / mozzarella, pomodoro pachino, bresaola, rucola
9.00

Calzone / pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
8.50

Capricciosa / pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, salsiccia
8.00

Creativa / pomodoro, mozzarella, funghi, olive, fontina, gorgonzola
8.00

Delicata / mozzarella, pomodoro pachino, prosciutto crudo, rucola
8.00

Diavola / pomodoro, mozzarella, salamino piccante
7.50

Estiva / pomodoro, mozzarella, crescenza, rucola
7.50

Funghi / pomodoro, mozzarella, funghi
7.00

Funghi porcini / pomodoro, mozzarella, funghi porcini freschi di stagione
11.00

Friarielli e salsiccia / pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia
8.00

Frutti di mare / pomodoro, mozzarella, vongole, gamberetti, cozze, prezzemolo
11.00

Ghiottona / mozzarella, bufala, pachino, rucola
9.00

Greca / mozzarella, pomodoro e olive
6.50

Italia / mozzarella, rucola, pomodorini pachino
7.00

Madonita / pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, gorgonzola, acciughe
8.50

Margherita / pomodoro, mozzarella
5.50

Marinara / pomodoro, aglio, origano
5.50

Mediterranea / pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
7.00

Napoli / pomodoro, mozzarella, acciughe e origano
7.00

Ortolana / pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, asparagi
8.00

Pere / mozzarella, gorgonzola, pere
7.50

Pachino / mozzarella, pomodorini pachino, prosciutto cotto, rucola e grana
8.00

Primavera / pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di parmigiano
7.00

Prosciutto cotto / pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
7.00

Prosciutto e funghi / pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
7.50

Padrino / pomodoro, mozzarella, salsiccia, zucchine, ricotta salata
8.00

Parmiggiana / pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano
7.50
Quattro formaggi / pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano
8.00
Quattro stagioni / pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi
8.00
Salmone e radicchio / pomodoro, mozzarella, salmone, radicchio
9.00
Salsiccia / pomodoro, mozzarella, salsiccia
7.00
Siciliana / pomodoro, mozzarella, melanzane, olive, acciughe, origano
8.00
San Daniele / pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
8.00
Tedesca / pomodoro, mozzarella, wurstel
6.50
Tirolese / pomodoro, mozzarella, speck, brie
8.00
Tonnara / pomodoro, mozzarella, tonno, olive
7.00
Valdostana / pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fontina
7.50
Wurstel e patatine / pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte
7.50

Focacce

Focaccia olio e rosmarino
4.00
Focaccia prosciutto crudo
6.00
Focaccia prosciutto cotto
5.50
Focaccia pomodoro fresco
5.50
Focaccia lardo
5.00

Il momento dolce

Selezione al carrello di dolci artigianali del Sale&Pepe
6.00

Gelato alla vaniglia aromatica del Madagascar
6.00

Pistacchio di Bronte
6,50

Selezione di freschi sorbetti (alla mela verde, uva fragola, arancia rossa Siciliana , mandarino tardive di Ciaculli, pomperlmo rosa e gelso nero (soggetti a variazioni in base alla stagionalità della frutta)
5.00

Sorbetto al limone
4.00

Dolce fantasia di frutta con gelato
6.00

Pizza farcita alla Nutella
8.00

Insalata di frutta
6.00

Frutto di stagione
3.00

Bibite

Acqua naturale e frizzante 1l 50cl
2.50

Acqua naturale e frizzante1/2 l 50cl
1.50

Bibite in lattina (coca cola, Sprite, Fanta, Thé
2.50

Coca Cola alla Spina
Piccola 0.25l
2.50

Media 0.40l
3.50

Grande 1l
7.00

Extra 1l e1/2
10

Vini della casa alla Spina

Vino Rosso

1/4 l
3.00

1/2 l
5.00

1 l
9.00

Vino Bianco

1/4 l
3.00

1/2 l
5.00

1 l
9.00

Birre alla spina

BIONDA:

Piccola 0.20 l
3.00

Media 0.40 l
4.00

Riegele rossa:

Piccola 0.20 l
4.00

Media 0.40 l
5.50

Panachè:

Piccolo 0.20 l
3.00

Medio 0.40 l
4.00

le nostre birre

Birra Messina cristalli di sale 50cl
5.00

Birra Ichnusa non filtrata 50cl
5.00

Birra Tennent's 33cl
5.00

Birra Poretti rossa 6 luppoli 33cl
5.00

Birra Beck's 33cl
4.00

Birra Moretti 66cl
4.00

Amari e digestivi

Amari
3.50

Mirto - Limoncello
3.50

Grappa
3.50

Cognac
9.50

Brandy
6.00

Brandy spagnolo
9.00

Whisky
6.00

Bas Armagnac
9.00

Rhum agricol
9.00