

# SALE PEPE

## BARRIO

# MENÚ DE GRUPO

35€ / PAX  
IVA incluido

Obligatorio a partir de 10/pax. Incluye 1 Jarra de Cerveza o 1 Jarra de Tinto de Verano o 1 Botella de Vino de la casa por cada 4/pax o 2 Refrescos por /pax. El coste del Menú se aplicará a todas las personas del grupo

### ENTRANTES A COMPARTIR

#### CAPRESE DI BUFALA (v)

Deliciosos Tomates de la huerta, Búfala, Olivas y Pesto Genovese

#### FOCACCIA ALL'AGLIO (ve)

Pan de Pizza crujiente con ajo

#### CESARINA DI POLLO

Hojas mixtas, Pollo asado, Salsa Cesare, Picatostes y Parmesano

### PRINCIPALES (a elegir)

#### SPAGHETTONE CARBONARA TAGLIATELLE FUNGHI E TARTUFO (v)

Crema de huevo, Guanciale crujiente, Queso Pecorino Romano y Pimienta Sabrosa Crema de Setas mixtas del bosque y Trufa negra

#### LASAGNA DI CARNE

Boloñesa de larga cocción, Bechamel y Parmesano

#### PACCHERI AL PORTOFINO (v)

Pesto Genovese, Cherry y Crema de Queso Burrata

#### PIZZA MARGHERITA SUPREMA (v)

Salsa de Tomate, Búfala 125 gr., Albahaca y Parmesano

#### RAVIOLI SPINACI E RICOTTA (v)

Rellenos de Espinacas y Requesón con Salsa de Queso Gorgonzola y Nueces

#### PIZZA TARTUFATA

Búfala de 125 gr., Jamón de Parma, Cherry, Rúcula y Crema de Trufa

#### PIZZA DIAVOLA (p)

Salsa de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Chorizo picante 'Spianata Calabrese'

#### TAGLIATTA AL PEPE VERDE

Entrecote de Ternera con salsa de Pimienta verde y Patatas al horno

#### SALMONE GRIGLIATO (sg)

Salmón a la parrilla con Salsa Bearnesa y Verduras salteadas

**POSTRE** Añade un DELICIOSO POSTRE ARTESANAL por sólo +3€

**BARRA LIBRE +7€** (Termina al finalizar los platos principales)

Además de sus alérgenos propios, nuestras elaboraciones pueden contener trazas de otros alérgenos debido a una posible contaminación cruzada durante su elaboración o cocinado



# SALE PEPE

C A S T A Ñ O S

## GROUP MENUS 1/2

35€ / PAX  
VAT included

Mandatory for groups of 10 or more. Includes 1 jug of beer or 1 jug of Tinto de Verano or 1 bottle of house wine for every 4 guests, or 2 soft drinks per guest. The cost of the menu will apply to all members of the group

### STARTERS TO SHARE

#### CAPRINA (sg) (v)

Mixed greens, marinated mixed Tomatoes sourced locally, Walnuts, caramelised Onions, semi-dried Tomatoes, goat's Cheese and Balsamic cream

#### FOCACCIA ALL'AGLIO (ve)

Crispy Garlic Pizza Bread

#### PROVOLETTA AL FORNO (v)

Oven-baked melted Provolone, Tomato cream, Oregano and Croutons

### MAIN COURSES (choose individually)

#### TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Egg cream, crispy Guanciale, and Pecorino Romano Cheese

#### LASAGNA DI RAGU BOLOGNESE

Slow-cooked Bolognese with Tomato sauce, Béchamel and Parmesan Cheese

#### RIGATONI AL SALMONE

Fresh Salmon with delicious Cherry Tomato confit Cream

#### PACCHERI DI MELANZANE (v)

Roasted Aubergine ratatouille with creamy Burrata and Basil

#### PIZZA DIAVOLA (p)

Salsa de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Chorizo picante 'Spianata Calabrese'

#### PIZZA MARGHERITA SUPREMA (v)

Tomato Sauce, 125gr. Buffalo Mozzarella, Basil and Parmesan

#### PIZZA TARTUFATA

125gr. buffalo Mozzarella, Parma Ham, cherrys Tomatoes, Rocket, Truffle cream

#### PIZZA BORGIO SAN PIETRO (v)

125 gr. Buffalo Mozzarella, Mushrooms, Parmesan and Truffle Cream

#### POLLO AI FUNGHI (sg)

Juicy Chicken thigh with Mushroom and Truffle sauce and roast Potatoes

#### SALMONE GRIGLIATO (sg)

Grilled Salmon with Hollandaise Sauce and Baked Potatoes

**DESSERT** Add a **DELICIOUS HOMEMADE DESSERT** for only +3€

**OPEN BAR** +7€ (Ends when the main courses are finished)

In addition to their own allergens, our products may contain traces of other allergens due to possible cross-contamination during processing or cooking