

SALE PEPE

C A S T A Ñ O S

MENÚS DE GRUPO 1/2

30€ / 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

CESARINA DE POLLO

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

FOCACCIA ALL'AGLIO (ve)

Pan de Pizza crujiente con ajo

PLATO
PRINCIPAL

PIZZA AL METRO

O (a elegir)

DIAVOLA (p)

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

BARBACOA

Salsa de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Boloñesa, Guanciale, Cebolla Roja y salsa BBQ

FORMAGGIOSA (v)

Salsa de Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone y Queso de Cabra

ITALIANA (v)

Salsa de Tomate, Rúcula, Búfala 125gr., Cherry y Orégano

CARBONARA

Mozzarella Fior di Latte, Crema de Huevo, Guanciale crujiente y Pecorino Romano

4 STAGIONI

Salsa de Tomate, Mozzarella Fior di Latte, York, Alcachofas, Champiñones y Olivas

MELANZANE (v)

Salsa de Tomate, Stracciatella de Burrata, Berenjenas, Cherry confit y Orégano

POLASTRELLO (p)

Salsa de Tomate, Mozzarella, Cebolla roja, Berenjenas, Pollo y Guindilla

LOMBARDA

Salsa de Tomate, Mozzarella, Gorgonzola Cebolla y Guanciale

PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa de Tomate, Mozzarella, York y Champiñones

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

MENÚS DE GRUPO 2/2

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

CAPRINA (sg) (v)

Hojas mixtas, Tomate mixto marinado de KM.0, Nueces, Cebolla caramelizada, Tomate semi-seco, Queso de Cabra y Crema de Balsámico

FOCACCIA ALL'AGLIO (ve)

Pan de Pizza crujiente con ajo

PROVOLETTA AL FORNO (v)

Provolone fundido al horno, Crema de Tomate, Orégano y Picatostes

PRINCIPALES (a elegir)

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA

Crema de huevo, Guanciale crujiente, y Queso Pecorino Romano

LASAGNA DI RAGU BOLOGNESE

Boloñesa de larga cocción con Salsa de Tomate, Bechamel y Parmesano

RIGATONI AL SALMONE

Salmón fresco con deliciosa Crema de Tomate Cherry confit

PACCHERI DI MELANZANE (v)

Pisto de Berenjenas asadas con cremoso de Burrata y Albahaca

PIZZA DIAVOLA (p)

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

PIZZA MARGHERITA SUPREMA (v)

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

PIZZA TARTUFATA

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

PIZZA BORGIO SAN PIETRO (v)

Búfala de 125 gr., Champiñones,, Parmesano y Crema de Trufa

POLLO AI FUNGHI (sg)

Jugoso contramuslo de Pollo con Salsa de Setas y Trufa con Patatas al horno

SALMONE GRIGLIATO (sg)

Salmón a la brasa con Salsa Holandesa y Patatas al horno

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

30€ / 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

CESARINA DE POLLO

Mixed Leaves, roast Chicken, Caesar Dressing, Croutons and Parmesan Cheese

FOCACCIA ALL'AGLIO (ve)

Crispy Garlic Pizza Bread



OR (choose individually)

DIAVOLA (p)

Tomato sauce, Fior di Latte, Mozzarella, spicy Chorizo 'Spianata Calabrese'

BARBACOA

Tomato sauce, Fior di Latte Mozzarella, Bolognese sauce, Guanciale, Red onion and BBQ sauce

FORMAGGIOSA (v)

Tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone and Goat Cheese

ITALIANA (v)

Tomato sauce, Rocket, 125gr. Buffalo Mozzarella, Cherry and Oregano

CARBONARA

Mozzarella Fior di Latte, Egg Cream, Crispy Guanciale and Pecorino Romano

4 STAGIONI

Tomato Sauce, Mozzarella Fior di Latte, York Ham, Artichokes, Mushrooms and Olives

MELANZANE (v)

Tomato sauce, Burrata Stracciatella, Aubergines, Cherry confit and Oregano

POLASTRELLO (p)

Tomato sauce, Mozzarella, red Onion, Aubergines, Chicken and chilli Pepper

LOMBARDA

Tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Onion and Guanciale

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomato sauce, Mozzarella, York Cheese and Mushrooms

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



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 BORGO 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