Sale e Pepe

HERZLICH WILLKOMMEN!

SEIT 2014 VERFOLGEN WIR IN UNSEREN RESTAURANTS
DIE IDEE, SCHMACKHAFTE UND KREATIVE GERICHTE
IN EINEM GEMÜTLICHEN AMBIENTE ANZUBIETEN.

UNSER TEAM KOMMT AUS ITALIEN UND WILL SIE MIT
DER BERÜHMTEN SÜDLÄNDISCHEN GASTFREUNDSCHAFT UND
DER AUSSERGEWÖHNLICH GUTEN KÜCHE VERWÖHNEN.

VIELE UNSERER STAMMGÄSTE SAGEN,
DASS IM SALE E PEPE EIN HAUCH VON ITALIEN
ZU SPÜREN SEI – DARAUF SIND WIR STOLZ.

SANTO E LUCIA
WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

Ihr Sale e Pepe-Team

APERITIVO

CRODINO ALKOHOLFREI 10 CL — 3,50 EURO
NON-ALCOHOLIC BITTER APERITIF

MARTINI BIANCO — 4,00 EURO
ITALIAN WHITE BITTER AND ICE CUBES

PROSECCO — 6,00 EURO
ITALIAN SPARKLING WINE

CAMPARI SODA / ORANGE [1] — 6,50 EURO
ITALIAN RED BITTER AND ICE CUBES

APEROL SPRIZZ [1] — 7,50 EURO
ITALIAN ORANGE BITTER WITH SPARKLING WINE AND ICE CUBES

HUGO — 7,50 EURO
ELDERBERRY SYRUP WITH SPARKLING WINE AND ICE CUBES

RAMAZZOTTI ROSATO — 7,50 EURO
FRUITY ITALIAN BITTER LIQUEUR

PROSECCO LIMONCELLO — 8,50 EURO
LEMON LIQUEUR WITH SPARKLING WINE AND ICE CUBES

GIN TONIC — 8,50 EURO

FOCCACCE & BRUSCHETTE

FOCACCIA — 6,00 EURO
PIZZABROT MIT OLIVENÖL, SALZ UND ORIGANO
FLATBREAD WITH OREGANO, SALT AND OLIVE OIL

BRUSCHETTA CLASSICA — 6,50 EURO
BRUSCHETTA MIT FRISCHEN TOMATEN, BASILIKUM & ORIGANO
BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATOES, BASIL AND ORIGANO

BRUSCHETTA CAPRESE — 7,50 EURO
BRUSCHETTA MIT FRISCHEN TOMATEN, BASILIKUM UND MIT MOZZARELLA
BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATOES, BASIL AND MOZZARELLA CHEESE

ZUPPE

CREMA DI POMODORO — 6,00 EURO
TOMATENCREME SUPPE / CREAMY TOMATO SOUP

MINESTRONE FRESCO — 6,00 EURO
FRISCHE GEMÜSESUPPE / FRESH VEGETABLE SOUP

ANTIPASTI

CAPRESE — 14,50 EURO
CHERRYTOMATEN MIT BÜFFELMOZZARELLA GARNIERT MIT BASILIKUM
CHERRY TOMATOES WITH BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND FRESH BASIL

VERDURA MISTA — 14,50 EURO
FRISCHES GEMÜSE ANGEMACHT MIT ITALIENISCHEN KRÄUTERN
FRESH VEGETABLES SERVED WITH ITALIAN HERBS

CARPACCIO DI MANZO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO FRESCO — 14,50 EURO
RINDERCARPACCIO MIT FRISCHEN PARMESANKÄSESPÄNEN
BEEF CARPACCIO SERVED WITH THE ITALIAN PARMIGIANO CHEESE

INSALATA DI MARE — 14,50 EURO
HAUSGEMACHTER MEERESFRÜCHTE SALAT / MIXED SEAFOOD SALAD

INSALATE

INSALATA MISTA — 6,50 EURO
GEMISCHTER SALAT / MIXED SALAD

INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLE E ORIGANO — 7,50 EURO
TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN UND ORIGANO
TOMATO SALAD WITH ONIONS AND ORIGANO

INSALATA DI RUCOLA E PARMIGIANO — 8,00 EURO
RUCOLASALAT MIT GEHOBELTEM PARMESAN / ROCKET SALAD WITH PARMESAN CHEESE

INSALATA TONNO — 12,50 EURO
GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH / MIXED SALAD AND TUNA

INSALATA SALE E PEPE [1,3,4] — 14,50 EURO
SALE E PEPE SALAT – GEGRILLTE PUTENSTREIFEN, RUCOLA UND MOZZARELLA
SALE E PEPE SALAD – GRILLED TURKEY SLICES AND MOZZARELLA CHEESE

WIR SERVIEREN UNSEREN SALAT IMMER MIT HAUSGEMACHTEM JOGHURTDRESSING ODER AUF WUNSCH MIT OLIVENÖL-BALSAMICO DRESSING!!!
WE SERVE OUR SALADS ALWAYS WITH HOME MADE YOGHURT OR ON YOUR DEMAND WITH OIL AND BALSAMIC VINEGAR DRESSING!!!

PASTA

SPAGHETTI ALL´ AGLIO E OLIO — 9,50 EURO
SPAGHETTI MIT OLIVENÖL & KNOBLAUCH / SPAGHETTI WITH OLIVE OIL AND GARLIC

SPAGHETTI POMODORO — 10,50 EURO
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE / SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE

PENNE AI QUATTRO FORMAGGI — 12,50 EURO
PENNE MIT VIER SORTEN KÄSE / PENNE WITH FOUR DIFFERENT CHEESE

PENNE ARRABBIATA — 12,50 EURO
PENNE MIT SCHARFER TOMATENSAUCE / PENNE WITH SPICY TOMATO SAUCE

LASAGNE AL FORNO — 12,50 EURO
LASAGNE ÜBERBACKEN / GRATINATED WITH CHEESE

SPAGHETTI CON GAMBERETTI IN ROSA SOSSE — 14,50 EURO
SPAGHETTI MIT SCHRIMPS / SPAGHETTI WITH SHRIMPS

TAGLIATELLE AL SALMONE IN ROSA SOSSE — 14,50 EURO
TAGLIATELLE MIT FRISCHEM LACHS / TAGLIATELLE WITH FRESH SALMON

TAGLIATELLE SALE E PEPE [1] — 14,50 EURO
TAGLIATELLE, HACKFLEISCH & ERBSEN / TAGLIATELLE WITH GROUND MEAT & PEA

SPAGHETTI ALLE VONGOLE — 15,50 EURO
SPAGHETTI MIT FRISCHEN VENUSMUSCHELN / SPAGHETTI WITH FRESH CLAMS

TAGLIATELLE AI PORCINI — 15,50 EURO
TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN / TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS

SPAGHETTI ALLA CHEF — 20,50 EURO
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE, OKTOPUS, OLIVEN UND KAPERN
SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE, OCTOPUS, OLIVES AND CAPERS

NICHT VERZEHRTE PASTA ODER PIZZA VERPACKEN WIR GERNE GEGEN EINE GEBÜHR VON 1 EURO FÜR SIE.
WE ARE HAPPY TO PACK UNEATEN PASTA OR PIZZA FOR YOU. WE CHARGE 1 EURO FOR THIS.

PIZZA

PIZZA CLASSICA — 9,00 EURO
PIZZA MIT TOMATEN UND KÄSE / PIZZA WITH TOMATO AND CHEESE

PIZZA DIAVOLO [1,3,4] — 13,50 EURO
PIZZA MIT PEPERONI ZWIEBELN & SCHARFER SALAMI
PIZZA WITH PEPPERS, ONIONS & SPICY ITALIAN SAUSAGE

PIZZA SICILIA — 13,50 EURO
PIZZA MIT SARDELLEN & KAPERN
PIZZA WITH ANCHOVIES CAPERS

PIZZA MORENA [1,3,4] — 13,50 EURO
PIZZA MIT SCHARFER SALAMI & GORGONZOLA
PIZZA WITH SPICY ITALIAN SAUSAGE AND GORGONZOLA CHEESE

PIZZA TONNARA — 14,50 EURO
PIZZA MIT TUNFISCH & ZWIEBELN / PIZZA WITH TUNA & ONION

PIZZA 4 STAGIONI [1,3,4] — 14,50 EURO
PIZZA MIT SCHINKEN SALAMI CHAMPIGNONS PEPERONI
PIZZA WITH HAM, SPICY ITALIAN SAUSAGE, MUSHROOMS & PEPPERS

PIZZA TRICOLORE — 14,50 EURO
PIZZA MIT FRISCHEN TOMATEN & MOZZARELLA BASILIKUM
PIZZA WITH FRESH TOMATOES, MOZZARELLA CHEESE AND BASIL

PIZZA VEGETALE — 14,50 EURO
PIZZA MIT GEMÜSE / PIZZA WITH VEGETABLES

PIZZA 4 FORMAGGI — 14,50 EURO
PIZZA MIT VIER SORTEN KÄSE / PIZZA WITH FOUR DIFFERENT CHEESE

PIZZA SAMANTHA [1,3] — 14,50 EURO
PIZZA MIT SCHINKEN EI OLIVE ERBSEN CHAMPIGNONS
PIZZA WITH HAM, EGG, OLIVES, PEA & MUSHROOMS

PIZZA SALE & PEPE [3] — 15,50 EURO
PIZZA MIT PARMASCHINKEN RUCOLA & PARMIGIANO
PIZZA WITH PARMA HAM, ROCKET SALAD & PARMIGIANO

SECONDI PIATTI CARNE

BISTECCA DI TACCHINO AI FERRI — 18,50 EURO
PUTENBRUSTSTEAK
TURKEY BREAST STEAK

PAILLARD DI VITELLO — 22,50 EURO
DÜNNES KALBSRÜCKENSTEAK VOM GRILL
GRILLED THIN VEAL STEAK

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA [3] — 24,50 EURO
FEINE KALBSRÜCKENSCHEIBEN NATUR GEBRATEN MIT PARMASCHINKEN & SALBEI
THIN SLICED SADDLE OF VEAL WITH PARMA HAM AND SAGE

FILETTO AI FERRI (ca.200g) — 29,50 EURO
FILETSTEAK VOM GRILL
GRILLED FILLET STEAK

FILETTO AL GORGONZOLA (ca.200g) — 33,50 EURO
RINDERFILET VOM GRILL MIT GORGONZOLASOSSE
GRILLED FILLET OF BEEF WITH GORGONZOLA SAUCE

SECONDI PIATTI PESCE

COZZE AL VINO BIANCO — 15,50 EURO
MUSCHELN IN WEISSWEINSOSSE
STEAMED MUSSELS WITH WHITE WINE SAUCE

CALAMARI AI FERRI — 22,50 EURO
GEGRILLTE CALAMARI
GRILLED CALAMARI

CALAMARI FRITTI — 24,50 EURO
FRITTIERTE CALAMARI MIT SALAT
FRIED CALAMARI WITH SALAD

ORATA ALLA GRIGLIA — 26,50 EURO
BRASSE VOM GRILL
GRILLED SEA BREAM

SALMONE ALLA GRIGLIA — 26,50 EURO
LACHSFILET VOM GRILL
GRILLED SALMON FILLET

ALLE HAUPTGERICHTE (AUSSER MUSCHELGERICHTE) WERDEN MIT FRISCHEM GEMÜSE SERVIERT.
ALL MAIN COURSES (EXCEPT MUSSELS MEALS) WILL BE SERVED WITH FRESH VEGETABLES.

BEVANDE

COCA COLA [1,2]/ COCA COLA LIGHT [1,2,6]	0,3 L	3,00 EURO
FANTA / MIX [1]	0,4 L	3,60 EURO
ORANGINA / ROUGE [1]	0,25 L	4,00 EURO
BITTER LEMON [5]	0,3 L	3,50 EURO
	0,40 L	4,00 EURO
APFELSCHORLE	0,3 L	3,00 EURO
	0,4 L	3,60 EURO
ORANGENSAFT	0,3 L	3,50 EURO
	0,4 L	4,00 EURO
JOHANNISBEERSCHORLE	0,3 L	3,00 EURO
	0,4 L	3,60 EURO
TONIC WATER	0,3 L	3,50 EURO
	0,4 L	4,00 EURO

ACQUA

SAN PELLEGRINO /	0,5 L	3,50 EURO
ITALIAN MEDIUM SPARKLING WATER	1,0 L	6,50 EURO
PANNA NATURALE /	0,5 L	3,50 EURO
ITALIAN NATURAL WATER	1,0 L	6,50 EURO

IL TÉ

SCHWARZTEE, PFEFFERMINZTEE, FRÜCHTETEE, GRÜNER TEE, KAMILLENTEE BLACK TEA, PEPPERMINT TEA, FRUIT TEA, GREEN TEA, CAMOMILE TEA	0,2 L	3,00 EURO

BIRRA

KAISER KELLER PILS / PILS	0,3 L	3,30 EURO
EXPORT PILSNER	0,5 L	4,30 EURO
KAISER HEFEWEIZEN HELL / LAGER ALE	0,3 L 0,5 L	3,30 EURO 4,30 EURO
KAISER HEFEWEIZEN HELL ALKOHOLFREI / ALCOHOL FREE LAGER ALE	0,5 L	4,30 EURO
„RADLER“ BEER MIXED WITH LEMONADE	0,3 L 0,5 L	3,00 EURO 4,00 EURO
KAISER KRISTALLWEIZEN / CRYTSAL WHEAT BEER	0,5 L	4,30 EURO
KAISER HEFEWEIZEN DUNKEL / STRONG ALE	0,5 L	4,30 EURO
KAISER ALKOHOLFREIES PILS / ALCOHOL FREE BEER	0,3 L	3,50 EURO

VINI AL BICCHIERE – OFFENE WEINE

VINI BIANCHI – WEISSWEINE

SAUVIGNON TRENTINO D.O.C.
0,2 L 6,50 EURO

BARONE MONTALTO PASSIVENTO BIANCO
0,2 L 7,50 EURO

SETTANTA1 COLLI EUGANEI BIANCO D.O.C
0,2 L 7,50 EURO

FALANGHINA BIO MOLISE D.O.C.
0,2 L 7,50 EURO

VINI ROSÉ – ROSÉWEINE

MOLI ROSSO TERRE DEGLI OSCI I.G.T.
0,2 L 5,90 EURO

VILLA MURA ROSÉ
0,2 L 6,50 EURO

BARONE MONTALTO PASSIVENTO ROSATO
TERRE SICILIANE IGT
0,2 L 7,50 EURO

VINI ROSSI – ROTWEINE

NERO D'AVOLA ANDRERO SICILIA
0,2 L 6,50 EURO

AIDA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.
0,2 L 8,50 EURO

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C.
0,2 L 10,50 EURO

ALLE WEINE UNSERER WEINKARTE ENTHALTEN SULFITE. ALL OUR WINES CONTAIN SULFITES.

IL CAFFÈ

ESPRESSO [2]	2,50 EURO
ESPRESSO DOPPIO [2]	3,50 EURO
ESPRESSO MACCHIATO [2]	2,80 EURO
KAFFEE [2]	2,50 EURO
ESPRESSO DECAFFEINATO [2]	2,80 EURO
CAPPUCCINO [2]	3,00 EURO
LATTE MACCHIATO [2]	3,50 EURO

DOLCI

TARTUFO CLASSICO FROZEN CHOCOLATE TRUFFLE WITH VANILLA ICE CREAM	6,50 EURO
TARTUFO LIMONCELLO FROZEN LEMON TRUFFLE WITH A LEMONCELLO CORE	6,50 EURO
CRÈME BRÛLÉE SWEET FOOD MADE FROM CUSTARD WITH BURNT SUGAR ON TOP	6,50 EURO
TIRAMISU [2] TRADITIONAL HOMEMADE TIRAMISU	7,50 EURO
PANNA COTTA TRADITIONIAL VANILLA CREAM GELATIN WITH A WILD BERRY SAUCE	7,50 EURO
SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ MIT EIS KLEINER FORMKUCHEN MIT SCHOKOLADENHERZ, DAZU EIS CUPCAKE WITH A CHOCOLATE CORE SERVED WITH ICE CREAM	8,90 EURO

LIQUORI E GRAPPE

AVERNA [1]	JE 4 CL	4,50 EURO
VECCHIO AMARO DEL CAPO		
MONTENEGRO		
LIMONCELLO		
SAMBUCA		
AMARETTO		
GRAPPA DELLA CASA	2 CL	4,50 EURO
GRAPPA DI PROSECCO DA PONTE	2 CL	7,50 EURO
GRAPPA DI BAROLO NEBBIOLO BARRIQUE	2 CL	7,50 EURO
GRAPPA CHIANTI AUGUSTO	2 CL	8,50 EURO

VINI BIANCHI – WEISSWEINE

SAUVIGNON TRENTINO D.O.C. 12,5% VOL.

REBSORTE: SAUVIGNON

IM DUFT SEHR INTENSIVE UND SÜSSE NOTEN VON HOLUNDER, PFIRSICH UND REIFEM OBST. IM GESCHMACK KOMPLEX, INTENSIV UND VOLL MIT WÜRZIGER UND MINERALISCHER NOTE UND SCHÖNEM ABGANG.

0,75 LFL. 20,00 EURO

FALANGHINA BIO MOLISE D.O.C. 13% VOL.

REBSORTE: FALANGHINA

AUS REIN BIOLOGISCH ERZEUGTEN TRAUBEN GEKELTERT. ANGENEHM BLUMIGES, FRISCHES BOUQUETMIT LEICHTEN, VEGETATIVEN NOTEN, IM GESCHMACK LEICHT MIT EINER GRANATAPFELNOTE IM ABGANG.

0,75 LFL. 23,50 EURO

SETTANTA1 COLLI EUGANEI BIANCO D.O.C 12,5% VOL.

REBSORTE: CUVEE

FRISCHE UND FRUCHTIGE NOTE, IM BOUQUET DOMINIEREN PFIRSICHE, MELONEN UND NOTEN VON GRÜNEN PAPRIKA ABGERUNDET VON HONIG UND LEICHTEN GEWÜRZAKZENTEN.

0,75 LFL. 25,50 EURO

BARONE MONTALTO PASSIVENTO BIANCO TERRE SICILIANE I.G.T. 12,5% VOL.

REBSORTE: CUVEE

HALBTROCKEN AUSGEBAUT MIT DEN AROMEN EXOTISCHER FRÜCHTE, BEGLEITET VON OBST-NOTEN AUS DEM HEIMISCHEN GARTEN WIE BIRNE UND WEINBERGSPFIRSICH MIT LANGEM ABGANG UND GROSSEM VOLUMEN.

0,75 LFL. 25,50 EURO

LA PETTEGOLA VERMENTINO TOSCANA I.G.T. CASTELLO BANFI (TOSAKANA) 12,5% VOL.

REBSORTE: VERMENTINO

ER BESITZT EIN INTENSIVES, FRUCHTIGES AROMA MIT NOTEN VON APRIKOSE, GRAPEFRUIT, BLUMEN UND GEWÜRZEN. IM GESCHMACK FRISCH, VOLLMUNDIG MIT LEBHAFTER SÄURE.

0,75 LFL. 29,90 EURO

ALLE WEINE UNSERER WEINKARTE ENTHALTEN SULFITE. ALL OUR WINES CONTAIN SULFITES.

VINI ROSSI – ROTWEINE

RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE D.O.C.
ZONIN (VENETIEN) 13% VOL.

REBSORTE: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA
REIFUNG: 12 MONATE IN SLOWENISCHEN EICHENFÄSSERN
REICH UND KOMPLEX, MIT KLAREN NOTEN NACH KIRSCHEN UND KAKAO. FEIN MIT GUTER STRUKTUR. IM NACHGESCHMACK ANGENEHM FRUCHTIG MIT LEICHTEN GEWÜRZNOTEN.

0,75 LFL. 26,50 EURO

AIDA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. 13,5% VOL.

REBSORTE: MONTEPULCIANO
SEIN AROMA IST FLORAL UND FRUCHTIG MIT AROMEN VON VEILCHEN, KIRSCHEN UND PFLAUMEN. IM GESCHMACK BESITZT ER EINEN GUTE STRUKTUR MIT FRUCHTIGEN KOMPONENTEN. ER BESITZT EINE WEICHE UND ANGENEHME TANNINSTRUKTUR UNDSCHMEICHELT MIT EINEM ANGENEHMEM ABGANG.

0,75 LFL. 28,50 EURO

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C.
AUGUSTO (APULIEN) 14,5% VOL.

REBSORTE: PRIMITIVO
SEIN BOUQUET IST EIN POTPOURRI AUS REIFEN KIRSCHEN, BROMBEEREN MIT EINEM HAUCH VON SÜSSHOLZ UND MARMELADIGEN WALDFRUCHTNOTEN. IM GESCHMACK WEICHE, FAST SAMTIGE GERBSTOFFE, KOMPLEX, FRUCHTIG UND EIN TOLLER ABGANG.

0,75 LFL. 31,50 EURO

SPATUS 8 NERO DI TROIA I.G.P. 15% VOL.

REBSORTE: NERO DI TROIA
REIFUNG: 6 MONATE IN BARRIQUES AUS FRANZÖSISCHER EICHE
IM DUFT INTENSIV NACH REIFEN, ROTEN UND DUNKLEN FRÜCHTEN WIE KIRSCHE, JOHANNISBEEREN, BROMBEEREN UND HIMBEEREN. LEICHTE GEWÜRZNOTE IM NACHGANG. IM GESCHMACK VOLLMUNDIG, WEICHE TANNINE, LEICHTE GEWÜRZNOTEN, FRISCH AM GAUMEN, FRUCHTIGER UND ANGENEHMER ABGANG.

0,75 LFL. 31,50 EURO

AMARONE D.O.C.G. 15% VOL.

REBSORTE: CORVINA VERONESE, CORVIONE, RONDINELLA
REIFUNG: 10 MONATE IM HOLZFASS
BOUQUET AUS DUNKLEN, REIFEN KIRSCHEN MIT EINEM HAUCH VON LAKRITZ UND BITTERSCHOKOLADE. TROCKEN, VOLLMUNDIG UND SAMTIG, MIT AUSGEWOGENEN TANNINEN.

0,75 LFL. 49,00 EURO

BAROLO DAMILANO LECINQUEVIGNE 14% VOL.

REBSORTE: NEBBIOLO
RUBINROTE FARBE MIT ORANGEFARBENEN REFLEXEN. IN DER NASE INTENSIV MIT DEUTLICHER NOTE VON ROSEN, LEDER, TABAK, EIN HAUCH VON VEILCHEN UND ESTRAGON.
IM GESCHMACK STIMMIG UND GESCHMEIDIG MIT EINEM VORHERRSCHENDEN EINDRUCK EINES WEICHEN, ANHALTENDEN UND LANGEN ABGANGS

0,75 LFL. 95,00 EURO

ALLE WEINE UNSERER WEINKARTE ENTHALTEN SULFITE. ALL OUR WINES CONTAIN SULFITES.

VINI ROSÉ – ROSÉWEINE

MOLI ROSSO TERRE DEGLI OSCI I.G.T. 13% VOL.

REBSORTE: 80% MONTEPULCIANO, 20% AGLIANICO
BREIT GEFÄCHERTES AROMENSPEKTRUM VON ANKLÄNGEN AN ROSEN BIS ZU EINDRÜCKEN VON AMARENAKIRSCHEN. GESCHMEIDIG UND ANGENEHM AUSGEWOGEN, WÜRZIG MIT SCHÖNER FRUCHT UND AROMATISCHEM ABGANG.

0,75 LFL. 19,00 EURO

BARONE MONTALTO PASSIVENTO ROSATO TERRE SICILIANE IGT 12,5% VOL.

REBSORTE: NERO D'AVOLA
HALBTROCKEN AUSGEBAUTER GAUMENSCHMEICHTER, IM DUFT VIEL FRISCHE MIT FLORALEN AROMEN, IM GESCHMACK ANSPRECHEND FRUCHTIG MIT FEINER STRUKTUR UND WUNDERBARER LÄNGE.

0,75 LFL. 25,50 EURO

SPUMANTE

SPUMANTE BRUT ROSÉ TRENTO D.O.C.

AUS CHARDONNAY UND PINOT NERO GEKELTERT UND IN DER FLASCHE VERGOREN. IM GLAS EINE FEINE PERLAGE MIT ZARTEM LACHSROSA. DAZU AROMEN VON BEEREN UND GEWÜRZEN. IM GESCHMACK MISCHEN SICH DIE FRISCHE DES CHARDONNAY MIT DER KOMPLEXEN FRUCHTIGKEIT DES PINOT NERO. EINE SEIDIGE ELEGANZ MIT ZARTEN FRUCHTNOTEN UND EINEM CREMIGEN ABGANG.

0,75 LFL. 28,00 EURO

SPUMANTE BRUT RISERVA TRENTO D.O.C.

CUVEE AUS CHARDONNAY TRAUBEN. SEIN GESCHMACK IST TROCKEN UND AUSSERORDENTLICH GEWINNEND. FRUCHTIGES UND ELEGANTES BUKETT FÜR ALLE GELEGENHEITEN UND TAGESZEITEN.

0,75 LFL. 28,00 EURO

ALLE WEINE UNSERER WEINKARTE ENTHALTEN SULFITE. ALL OUR WINES CONTAIN SULFITES.

ERLÄUTERUNGEN DER ZUSATZSTOFFE

1 ENTHÄLT FARBSTOFF
2 COFFEINHALTIG
3 ENTHÄLT KONSERVIERUNGSSTOFF
4 ENTHÄLT ANTIOXIDATIONSMITTEL
5 CHININHALTIG
6 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

LIEBE GÄSTE,
BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL, UM SICH UNSERE EXTRA ANGEFERTIGTE ALLERGIKER–SPEISEKARTE BRINGEN ZU LASSEN.

DEAR GUESTS,
IF YOU WANT FURTHER INFORMATIONS ABOUT CONTAINED ALLERGENS, PLEASE ASK OUR SERVICE FOR OUR SPECIAL MENU CARD.

Sale e Pepe