

SALAMENSA⁺
TUTTO A VISTA

Ù
N
E
M

**NEI LABORATORI DI
SALAMENSA TUTTO È
A VISTA. LASCIAMO
CHE SIA QUELLO CHE
VEDI A RACCONTARE
LA NOSTRA PASSIONE
PER IL CIBO.**



Caro cliente,
se hai delle **allergie o intolleranze alimentari** chiedi pure **informazioni sui nostri piatti**
e sugli ingredienti. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer,
our staff will be happy to help you to choose the best **dish related** to any specific **food**
allergy or intolerance issue.

Coperto con pane artigianale al lievito madre di nostra produzione

Cover: Table service and artisan bread

3 €

ANTIPASTI

TRIS DI CARPACCI

18

Carpacci al naturale di salmone Sockeye Alaska, branzino, capasanta. Servito con cracker artigianale di farro, burro montato, salsa al passion fruit, zest di lime, sale Maldon.

Carpaccio of Alaska red salmon, seabass and scallop. Artisan spelt craker, butter, passion fruit sauce, lime zest, Maldon salt.

pesce, molluschi, latticini, glutine
fish, molluscs, dairy, gluten

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

14

Cofanetto di acciughe del Cantabrico Nardin (9 filetti) con pane al farro e noci tostato e burro salato di Normandia.

Nardin anchovies (9 pieces) with toasted bread and salty butter.

pesce, latticini, glutine, frutta a guscio
fish, dairy, gluten, nuts

POLPO SU CREMA DI PATATE

19

Polpo su crema di patate, sedano, peperoni gialli, pomodorini, olive taggiasche, capperi di Pantelleria Bonomo e Giglio.

Octopus with potato cream, celery, yellow pepper, cherry tomato, Taggia olive, Pantelleria caper.

mollusco, latticini, sedano
molluscs, dairy, celery

PARMIGIANA DI MELANZANE

12

con stacciatella Pugliese e olio al basilico.

Eggplant parmigiana with stracciatella cheese and basil oil.

latticini | dairy



DAL BANCO DEL GUSTO

GNOCCO FRITTO

Bocconcini di gnocco fritto (5 pezzi).

Fried dumpling (5 pieces)

glutine, latticini | *gluten, dairy*

6,5

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

BEPPINO OCCELLI

La nostra selezione di formaggi rigorosamente di latte italiano. Ricchi di tradizione, passione ed esperienza.

Ask our staff our daily special cheese selection.

14

SENAPATA DI PERE O POMODORI

La nostra senapata di pomodori Pachino o pere.

Artisan mustard Pachino tomato or pear jam.

senape | *mustard*

5

PROSCIUTTO CRUDO S. ILARIO

Parma dry-cured ham "S. Ilario"

13

DEGUSTAZIONE SALUMI

Prosciutto crudo di Langhirano S. Ilario, Salame Antico Spigaroli, spalla cotta di San Secondo Spigaroli.

Cold cuts tasting.

15

CASUAL

STRACCETTI DI POLLO

glutine

7

FRITTO MISTO DI PESCE

Frittura mista di calamari, gamberi, seppie e maionese al lime homemade.

Variety of fried fish (squid, prawn, cuttlefish) and homemade lime mayo.

glutine, pesce, crostacei, uova
gluten, fish, crustacean, egg

19

PATATINE FRITTE

tracce di glutine

5

SALSE

0,5

PRIMI

RISOTTO LIMONE E GAMBERI

Risotto Carnaroli Acquerello, limone del Garda grattato, gamberi rossi di Mazara crudi. **MINIMO PER DUE PERSONE**

Risotto (Carnaroli Acquerello rice) with Garda lemon zest and Sicilian red prawn tartare.

MINIMUM FOR TWO PEOPLE

*latticini, crostacei, sedano
dairy, crustaceans, celery*

17

*a persona
per person*

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti Pietro Massi alle vongole leggermente piccanti con pomodorini confit.

Spaghetti with slightly spicy clams and tomato confit.

*glutine, molluschi
gluten, molluscs*

19

TORTELLI DI ZUCCA E AMARETTI

Tortelli di pasta fresca all'uovo ripieni di zucca e parmigiano con granella di amaretti.

Pumpkin tortelli with parmesan cheese and amaretti cookies finely crumbled.

*uova, latticini, glutine, frutta a guscio
egg, dairy, gluten, nuts*

11

GNOCCHI DI PATATE E RICOTTA

Gnocchi di patate e ricotta di capra Verzin con spuma di asparagi e le sue punte.

Potato gnocchi with ricotta cheese sauce and asparagus cream.

*glutine, latticini
gluten, dairy*

12



SECONDI

POLLO CON ZUCCA

16

riso Venere, olio al rosmarino, zucca al vapore e salsa alle mandorle.

Chicken with rosemary oil, steamed pumpkin and almond sauce.

frutta a guscio | nuts

BRANZINO IN CROSTA DI QUINOA

18

con salsa Teriyaki, straciatella Pugliese, insalata con carote, germogli di soia e ravanella.

Quinoa crust Seabass, Teriyaki sauce, Pugliese straciatella, fresh salad with carrot, soy sprout, radish

pesce, soia, latticini | fish, soy, dairy

TAGLIATA DI MANZO

19

Tagliata di Fassona razza Piemontese Macelleria Cazzamali (200 g) con patate, zucca al forno, olio del Garda.

Beef steak with baked potatoes and pumpkin.

latticini | dairy

TONNO

19

con verdure di stagione saltate, salsa Teriyaki e granella di mandorle.

Tuna with vegetables, teriyaki sauce and almond grains.

pesce, frutta a guscio, soia | fish, nuts, soy

FRITTO MISTO DI PESCE

19

Frittura mista di calamari, gamberi, seppie e maionese al lime homemade.

Variety of fried fish (squid, prawn, cuttlefish) and homemade lime mayo.

glutine, pesce, crostacei, uova
gluten, fish, crustacean, egg

CONTORNI E INSALATONE

SALAMARE

Insalata mista, carpaccio di salmone rosso Alaska, capesante, calamari, gamberi grigliati, farro saltato, con aceto ristretto di pere Gölles.

Fresh salad, carpaccio of Alaska red salmon, sea scallops, squid, grilled shrimp, sautéed spelt, seasoned with vinegar reduction of Gölles pears

glutine, pesce, crostacei, molluschi
gluten, fish, crustacean, mollusc

19

PATATE AL FORNO

Baked potatoes.

latticini, | dairy

5

INSALATA MISTA

Fresh salad.

5

STIRIANA

Insalata mista, suprema di pollo, mandorle, semi misti, cialda di amaranto, con aceto ristretto di pere Gölles e salsa Teriyaki.

Fresh salad, chicken breast, almond, mixed seeds, amaranth wafer, seasoned with vinegar reduction of Gölles pears and balsamic vinegar

frutta a guscio, senape, soia
nuts, mustard, soy

16

VERDURE AL VAPORE

Steamed vegetables.

6

VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables.

6

PIZZE GOURMET

**PIZZA GOURMET IN PADELLINO, DIVISA IN 8 SPICCHI E SERVITA SU GHISA CALDA
REALIZZATA CON FARINE DEL MOLINO QUAGLIA,
CON UN PROCESSO DI LIEVITAZIONE DI 30/36 ORE.**

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO

26

Pizza a lunga lievitazione in padellino, divisa in 8 spicchi e servita su ghisa calda con prosciutto crudo Sant'Ilario 24 mesi, straciatella pugliese, mozzarella fiordilatte e basilico.

Gourmet pizza with a leavened process, divided into 8 slices, served on a hot cast iron plate with Sant'Ilario dry-cured ham (30 month old), straciatella (Italian cheese), mozzarella and basil.

glutine, latticini
gluten, dairy

PIZZA ACCIUGHE DEL CANTABRICO

26

Pizza a lunga lievitazione in padellino, divisa in 8 spicchi e servita su ghisa calda con acciughe Nardin, pomodoro Masseria Dauna, bufala campana, capperi e origano di Pantelleria.

Gourmet pizza with a leavened process, divided into 8 slices, served on a hot cast iron plate with Nardin anchovies, Dauna tomato, Bufala campana (buffalo milk mozzarella), capers, Pantelleria oregano.

glutine, pesce, latticini
gluten, fish, dairy



PIZZE AL PIATTO

DALLE 18:00 ALLE 22:30

ACCIUGA (rossa)

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, acciuga del Cantabrico, capperi di Pantelleria Bonomo e Giglio, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, Cantabrico anchovy, Pantelleria caper, e.v.o. oil.

glutine, latticini, pesce | *gluten, dairy, fish*

9

ZUCCA E SALSICCIA (bianca)

Fiordilatte d'Agerola, zucca, salsiccia di Franciacorta, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, pumpkin and local sausage, e.v.o. oil.

glutine, latticini | *gluten, dairy*

13

VEGETARIANA (bianca)

Fiordilatte d'Agerola, zucchine, melanzane, pomodoro datterino confit, basilico, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, cherry tomato confit, courgette, aubergine, basil, e.v.o. oil.

glutine, latticini | *gluten, dairy*

9

CARBONARA (bianca)

Fiordilatte d'Agerola, uovo, guanciale, Pecorino Romano grattugiato, Parmigiano Reggiano, pepe di Sichuan, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, egg, guanciale, grated Pecorino cheese, Parmigiano Reggiano cheese, Sichuan pepper, e.v.o. oil.

glutine, latticini, uova | *gluten, dairy, egg*

12

CLOE (bianca)

Fiordilatte d'Agerola, bresaola della Valtellina, gorgonzola dolce, pere senapate, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, Valtellina bresaola (air-cured beef), gorgonzola (blue cheese), mustard pear, e.v.o. oil.

glutine, latticini, senape | *gluten, dairy, mustard*

10

TONNO E CIPOLLE (bianca)

Fiordilatte d'Agerola, tagliata di tonno rosso, cipolla rossa di Tropea in carpione, paccatelle gialle, pomodoro datterino confit e olio al basilico fresco

Pizza with Agerola mozzarella, fresh tuna steak, delicately marinated Tropea red onion, yellow and cherry tomato, e.v.o. oil.

glutine, latticini, pesce | *gluten, dairy, fish*

12

PARMA (bianca)

Fiordilatte d'Agerola, prosciutto crudo di Parma, stracciatella pugliese, pepe di Sichuan, olio e.v.o. bio Apulio

Pizza with Agerola mozzarella, dry-cured ham, stracciatella cheese, Sichuan pepper, e.v.o. oil

glutine, latticini | *gluten, dairy*

11

CACIO E PEPE (bianca)

Fiordilatte d'Agerola, panna, Pecorino Romano grattugiato, formaggio grattugiato, scaglie di Tombea, pepe di Sichuan, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, fresh cream, grated Pecorino cheese, Tombea cheese flakes, grated cheese, Sichuan pepper, e.v.o. oil.

glutine, latticini | *gluten, dairy*

12

Possibilità di Impasto Senza Glutine a 2,50 € in più.

Gluten Free Base: 2.50 € extra



PIZZE AL PIATTO

DALLE 18:00 ALLE 22:30

LA PROSCIUTTO E FUNGHI (rossa) 9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, cotto ham, champignon mushroom, e.v.o. oil.

glutine, latticini | *gluten, dairy*

LA PICCANTE (rossa) 9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte di Agerola, spianata calabra piccante, olive di Taggia, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, spicy Spianata salami, Taggia olive, e.v.o. oil.

glutine, latticini | *gluten, dairy*

LA BUFALA DI BATTIPAGLIA (rossa) 9

Pomodoro pelato 100% italiano, paccatelle gialle, pomodoro datterino confit, mozzarella di bufala, olio al basilico fresco.

Pizza with tomato sauce, yellow and cherry tomato, buffalo mozzarella, fresh oil basil.

glutine, latticini | *gluten, dairy*

CAPRICCIOSA (rossa) 9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, carciofi, prosciutto cotto Branchi, funghi champignon freschi.

Pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, artichoke, Branchi baked ham, champignon mushroom

glutine, latticini | *gluten, dairy*

SPECK E BRIE (rossa) 10

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, speck, brie, olio e.v.o. bio Apulio

Pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, speck (smoked ham), e.v.o. oil

glutine, latticini | *gluten, dairy*

SOTTOMARINO, IL CALZONE (rossa) 9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto Branchi, olio e.v.o. bio Apulio

Calzone pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, Branchi baked ham, e.v.o. oil

glutine, latticini | *gluten, dairy*

Possibilità di Impasto Senza Glutine a 2,50 € in più.

Gluten Free Base: 2.50 € extra



I NOSTRI DOLCI

TARTELLETTA 7

Tartelletta di pasta frolla con crema pasticcera e frutti di bosco.

latticini, uova, glutine | dairy, egg, gluten

IL NOSTRO GELATO 7

Gelato al fiordilatte mantecato al momento con cioccolato calda.

latticini, uova | dairy, egg

GELATO VEGANO AL CIOCCOLATO 7

Con coulis di lamponi.

senza glutine | gluten free

ROCHER 8

Soffice mousse al cremino con cuore fondente al cioccolato al latte, croccante copertura con cioccolato e nocciole

senza glutine | gluten free

BRONTE 8

Mousse al pistacchio e cioccolato bianco con base di finanziere al cacao.

senza glutine | gluten free

TORTA DI ROSE 5

Fetta di torta di rose con crema al Marsala di nostra produzione.

glutine, latticini, uova | gluten, dairy, egg

BICCHIERINO 4,5

Bicchierino monoporzione al gusto di .Cheesecake. *senza glutine | gluten free*

.Tiramisù. *latticini, uova, glutine | dairy, egg, gluten*

⋮

