

SALAMENSA⁺
TUTTO A VISTA

MENÙ

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.**

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



ANTIPASTI & CRUDITÈ

GNOCO FRITTO

4 €

Bocconcini di gnocco fritto (5 pezzi).
Fried dumpling (5 pieces)

glutine e latticini | *gluten, dairy*

TARTARE DI ASPARAGI BIANCHI

12 €

con crema di Macadamia, pinoli
e Parmigiano.

White asparagus tartare, macadamia cream,
pine nut and Parmesan.

latticini, frutta a guscio | *dairy, nuts*

TARTARE DI CAVALLO

12 €

Tartare di cavallo al naturale, sbrisolona
salata, olio extravergine Apulio Bio & olio di
fieno greco, uova di aringa, gel di prezzemolo
e sale Maldon.

Horse tartare with salty crumble with extra
virgin olive oil & Fenugreek Oil, herring's roe,
parsley gel and Maldon salt.

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

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

13 €

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

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

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

TRIS DI CARPACCI

16 €

Carpaccio al naturale di salmone Sockeye
Alaska, branzino, capasanta, buccia di lime,
sale Maldon, burro montato e salsa al passion
fruit.

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

pesce, latticini, glutine
fish, dairy, gluten

SENAPATA DI PERE O POMODORI

4 €

La nostra senapata di pomodori Pachino
o pere.

Artisan mustard Pachino tomato or pear jam.
senape | *mustard*

POMODORO RIPIENO

10 €

di formaggio caprino, cipolla caramellata e
olio al basilico.

Goat Cheese and Caramelized Onion
stuffed Tomato with Basil Oil.

latticini | *dairy*

CREMA DI PASTINACA BIANCA E MELA

12 €

con pezzi di gorgonzola, noci pecan
e olio alla salvia.

Parsnip and apple cream, Gorgonzola
(blue cheese), pecan nuts and sage oil.

latticini, frutta a guscio
dairy, nuts

AVENA TARTUFATA, UOVO E COMTÈ

16 €

Avena tartufata, uovo cotto a bassa
temperatura, schiuma di formaggio Comtè,
trombette della morte, Parmigiano e tartufo
fresco.

Truffled oat, slow cooked egg, Comtè cheese
foam, black trumpets, Parmesan and fresh
truffle.

latticini, glutine, uova
dairy, gluten, egg



DAL BANCO DEL GUSTO

DEGUSTAZIONE SALUMI

15 €

Prosciutto crudo di Langhirano S. Ilario, Bresaola bovina "Brisaola", salame nostrano Rozzini (senza nitrati), spalla cotta di Patanegra.

Cold cuts tasting.

PROSCIUTTO CRUDO S. ILARIO

13 €

Parma dry-cured ham "S. Ilario"

PROSCIUTTO COTTO DI PATANEGRA

13 €

Baked ham "Patanegra"

DEGUSTAZIONE FORMAGGI BEPPI NO OCCELLI

12 €

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

Ask our staff our daily special cheese selection.

CRUDITÀ DI MARE

Dal Mediterraneo all'Atlantico arrivano le specialità più prelibate per raccontare i profumi e i sapori del mare.

Our daily selection of raw seafood.

Caviale Calvisius

16 €

Scampo

4,5 €

Gambero Rosso di Sicilia

5 €

Ostrica Gillardeau n°3

5 €



PRIMI

RISOTTO LIMONE E GAMBERI

Risotto Acquerello, limone grattato, gamberi rossi di Mazara crudi.

minimo per due persone

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

minimum for two people

latticini, crostacei, sedano

dairy, crustaceans, celery

17 €

*a persona
per person*

RISOTTO ZUCCA E FUNGHI

crema di Taleggio, crumble di amaretti e olio alle erbe.

minimo per due persone

Pumpkin & Mushroom risotto with Taleggio cream, amaretti crumble, herb oil.

minimum for two people

latticini, frutta a guscio, uova, glutine

dairy, nuts, egg, gluten

16 €

*a persona
per person*

GNOCCHI DI RAPA ROSSA

con cavolo nero, funghi shiitake, salsa al tartufo e mandorla.

Beetroot gnocchi, shiitake mushroom, truffle sauce and almond.

glutine, latticini, frutta a guscio

gluten, dairy, nuts

15 €

RAVIOLI ORIENTALI VEGETARIANI DI FUNGHI

con Riduzione di Funghi, Soia e Mascarpone e olio di basilico.

Mushroom Dumplings with Mushroom, Soy & Mascarpone Sauce and basil oil.

latticini, soia, glutine, sesamo

dairy, soy, gluten, sesame

15 €

LINGUINE DI MARE

Linguine al farro Monograno Felicetti con scampi, calamari, capesante, zucchine, pomodori confit e bisque di scampi

Spelt linguine with squid, prawn, scallop, zucchini, confit tomato, prawn bisque

glutine, crostacei, molluschi

gluten, crustacean, mollusc

16 €



SECONDI

PATATA DOLCE VEGANA

12 €

Patata dolce ripiena di verdure di stagione e pistacchio, con funghi e glassa di sesamo e soia.

Vegetables stuffed sweet potatoes with mushrooms and sesame and soy glaze.

frutta a guscio, soia, sesamo | *nuts, soy, sesame*

PLUMA DI PATANEGRA

€ 15

Pluma di Patanegra alla griglia con patate al forno, peperone del Piquillo e salsa rossa asiatica piccante.

Patanegra steak with baked potatoes, Piquillo pepper and red asiatic spicy sauce.

latticini, soia, sesamo

dairy, soy, sesame

POLPO, HUMMUS E ZAFFERANO

16 €

Tentacolo di polpo fritto, hummus di ceci, maionese allo zafferano e crumble di mandorle.

Fried octopus, chickpea hummus, saffron mayo and almond crumble.

pesce, glutine, frutta a guscio, uovo, sesamo

fish, gluten, nuts, egg, sesame

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

POLLO CON SALSA AL ROSMARINO

€ 15

zucca marinata al kimchi e riso Venere al sesamo.

Chicken with rosemary sauce, kimchi marinated pumpkin and Venere black rice with sesame sauce.

latticini, soia (glutine), sesamo | *dairy, soy (gluten), sesame*

SALMONE

16 €

con purè di sedano rapa, salsa di Moringa e Lime Kaffir, bulgur in olio di fieno greco e insalatina riccia.

Salmon with celeriac cream, Moringa & Lime Kaffir Sauce, Bulgur Grain in Fenugreek Oil, frisée salad.

pesce, glutine, frutta a guscio

fish, gluten, nuts

BRANZINO IN CROSTA DI QUINOA

16 €

con purè di fagioli verdi di soia, salsa Teriyaki, cavolo tricolore e croccante di avena.

Seabass, edamame purée, Teriyaki sauce, multicolor cauliflower and oat cracker.

pesce, soia, senape, glutine

fish, soy, mustard, gluten

ENTRECÔTE DI MANZO

22 €

Entrecôte di Manzo Argentina con patate al forno.

Beef steak with baked potatoes.

latticini | *dairy*



**LA NOSTRA PIZZA
È REALIZZATA CON
FARINE DEL MOLINO
QUAGLIA, CON
UN PROCESSO DI
LIEVITAZIONE DI
30/36 ORE.**

Our gourmet pizza is made with flour Molino Quaglia,
with a leavened process of 30/36 hours.



PIZZE GOURMET

LA NOSTRA PIZZA È REALIZZATA CON FARINE DEL MOLINO QUAGLIA,
CON UN PROCESSO DI LIEVITAZIONE DI 30/36 ORE.

PIZZA CAPESANTE E GUANCIALE

26 €

Pizza a lunga lievitazione in padellino, divisa in 8 spicchi e servita su ghisa calda con capesante crude laminate con sale nero, guanciale, senapata di pomodori, mozzarella fiordilatte e basilico.

Pizza gourmet with a leavened process, divided into 8 slices, served on a hot cast iron plate with sliced scallops with black sault, cheek lard, artisan mustard Pachino tomato jam, mozzarella and basil.

glutine, crostacei, latticini
gluten, crustacean, dairy

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.

Pizza gourmet 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 Dauna, bufala campana, capperi e origano di Pantelleria.

Pizza gourmet 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*

PIZZA FUNGHI E COTTO DI PATANEGRA

26 €

Pizza a lunga lievitazione in padellino, divisa in 8 spicchi e servita su ghisa calda con cotto di Patanegra, selezione di funghi confit, mozzarella fiordilatte e basilico.

Pizza gourmet with a leavened process, divided into 8 slices, served on a hot cast iron plate with mushrooms selection, mozzarella, baked patanegra ham and basil.

glutine, latticini | *gluten, dairy*



SALAD

STIRIANA

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

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 €

SALAMARE

19 €

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

CONTORNI

PATATE AL FORNO

Baked potatoes.

latticini, | dairy

5 €

VERDURE AL VAPORE

Steamed vegetables.

6 €

INSALATA MISTA

Fresh salad.

5 €



I NOSTRI DOLCI

CANNONCINO CON CREMA PASTICCERA RIEMPITO AL MOMENTO

1 €

FETTA DI PANETTONE SERVITA CON CREMA PASTICCERA

5 €

TARTELLETTA

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

latticini, uova, glutine | dairy, egg, gluten

6 €

IL NOSTRO GELATO

Gelato al fiordilatte mantecato al momento con cioccolato e meringhe.

latticini, uova | dairy, egg

6 €

ROCHER

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

senza glutine | gluten free

7 €

BRONTE

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

senza glutine | gluten free

7 €

SORBETTO ANALCOLICO AL CAFFÈ

3,5 €

SORBETTO ALCOLICO AL CAFFÈ

solfiti | sulfite

4 €

BICCHIERINO

4 €

Chiboust

Morbido finanziere al cacao, crema chiboust con sbrisola croccante e caramello salato all'arancia.

uova, frutta a guscio | egg, nuts

Cheesecake

Base fragrante di crumble e crema avvolgente realizzata con formaggio cremoso, finito con gelée di lamponi e frutta fresca.

latticini, uova | dairy, egg

Tiramisù

Frolla profumata al caffè con crema soffice al mascarpone e cacao

glutine, latticini, uova | dairy, egg, gluten



DALDOSSOSALAMENSA.IT |   

DAL DOSSO⁺
FOOD & ENTERTAINMENT

SALAMENSA⁺
TUTTO A VISTA

CLOE⁺
PIZZA SECONDO NATURA

MIRALAGO⁺
PIÙ A LAGO DI COSÌ

COPELIA⁺
LA SPIAGGIA TUTTO L'ANNO