

SALAMENSA⁺
TUTTO A VISTA

Ù
N
E
M

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, frutta a guscio

fish, dairy, gluten, nuts

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 | *dairy, gluten*



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 BEPPINO 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
dairy, soy, gluten

15 €

SPAGHETTONI DI MARE

Spaghettoni di semola Pietro Massi con ragù di mare.

Pietro Massi spaghetti with seafood ragu.

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

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 e frutta a guscio, uovo

fish, gluten, nuts, egg

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, sesamo | *dairy, soy, 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 La Motticella, 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, La Motticella 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 selezione di funghi confit, mozzarella fiordilatte, cotto di Patanegra 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

16 €

Insalata "Salanova", 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

SALAMARE

19 €

Insalata "Salanova", 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

5 €

Baked potatoes.

latticini, | *dairy*

INSALATA MISTA

5 €

Fresh salad.

VERDURE AL VAPORE

6 €

Steamed vegetables.



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 €

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

4 €

solfiti | sulfite

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

Bisquit di riso profumato al caffè con crema soffice al mascarpone, cioccolato fondente e caramello dorato.

glutine, latticini, uova | dairy, egg, gluten



DALDOSSOSALAMENSA.IT |   

DAL DOSSO⁺
FOOD & ENTERTAINMENT

SALAMENSA⁺
TUTTO A VISTA

CLOË⁺
PIZZA SECONDO NATURA

MIRALAGO⁺
PIÙ A LAGO DI COSÌ

COPELIA⁺
LA SPIAGGIA TUTTO L'ANNO