

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*

UOVA E ASPARAGI

10 €

Uova The Garda Egg, asparagi,
maionese alla soia.

Egg, asparagus, soy mayonnaise, sweet and
sour onion.

uova, soia | *egg, soy*

TARTARE DI CAVALLO

12 €

Tartare di cavallo al naturale, sbrisolona
salata, olio extravergine Apulio Bio, uova di
aringa affumicate e sale Maldon.

Horse tartare with salty crumble with extra
virgin olive oil, herring's egg and Maldon salt.

glutine, latticini, pesce, frutta a guscio
gluten, dairy, fish, shell fruit



provalo con un... **GIN TONIC ARO**

GAMBERI E STRACCIATELLA

14 €

Gamberi rossi di Sicilia, acciuga del
Cantabrico Nardin, straciatella pugliese,
crema di piselli e liquirizia.

Raw red Sicilian shrimp, Nardin anchovies,
Apulian straciatella (Italian cheese), peas
cream and liquorice.

crostacei, latticini, pesce | *crustacean, dairy, fish*



provalo con un... **BEERMOUTH & TONIC**

CAPRESE MULTICOLOR

10 €

Bufala campana, pomodorini pachino
multicolor (giallo, arancio, rosso) con pinoli
tostati e olio alla menta

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, toasted
pine nut and dressing mint olive oil

latticini, frutta a guscio
dairy, shell fruit

SENAPATA DI PERE O POMODORI

4 €

La nostra senapata di pomodori Pachino
o pere.

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

POLPO E PATATE

15 €

Polpo al vapore su crema di patate e
caponata mediterranea.

Octopus cooked with steam on potato cream
and vegetables mix.

molluschi, pesce, latticini, sedano
molluscs, fish, dairy, celery

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, shell fruit

TRIS DI CARPACCI

16 €

Carpaccio al naturale di salmone Sockeye
Alaska, branzino, capasanta, nocciole tritate,
sale Maldon e burro montato.

Carpaccio of Alaska red salmon, seabass and
scallop with hazelnut, Maldon salt and butter.

pesce, latticini, glutine, frutta a guscio
fish, dairy, gluten, shell fruit



provalo con un... **GIN TONIC PIERO**

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 Super Special Regal Selection Or

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



provalo con un... **GIN TONIC À LA MADAME**

14 €

a persona
per person

RISOTTO ALLE ORTICHE

Risotto Acquerello, ortica cotton, brodo di fieno, fonduta di Parmigiano

MINIMO PER DUE PERSONE

Risotto (Carnaroli Acquerello rice) with cotton nettle, hay soup and Parmigiano.

MINIMUM FOR TWO PEOPLE

latticini, sedano | dairy, celery



provalo con un... **GIN TONIC ALKEMIST**

14 €

a persona
per person

TAGLIOLINO CON LINGOTTO DI CAVIALE

Tagliolino di pasta fresca all'uovo, burro acido e lingotto di caviale Calvisius.

Fresh, egg pasta, caviar and acid butter.

glutine, uova, latticini, pesce
gluten, egg, dairy, fish



provalo con un... **GIN TONIC CROCODILE**

14 €

RAVIOLI DI CONIGLIO

Ravioli di coniglio, burro e aceto balsamico.

Ravioli filled with rabbit ragu, dressed with butter and balsamic vinegar

glutine, uova, latticini, sedano
gluten, egg, dairy, sedano

11 €

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

PLUMA DI PATANEGRA

€ 14

Pluma di Patanegra alla griglia con patate al forno e peperone del Piquillo.

Patanegra steak with baked potatoes and Piquillo pepper.

latticini | dairy

BRANZINO IN CROSTA DI QUINOA

16 €

Branzino in crosta di quinoa, straciatella, verdure di stagione e salsa teriaki.

Seabass with quinoa crust, straciatella (italian fresh cheese), teriaki sauce.

pesce, latticini, soia | fish, dairy, soy

POLLO AL MANDARINO

€ 12

Sovraccoscia di pollo allo zenzero con lenticchie Beluga e salsa al mandarino.

Ginger chicken with Beluga lentil and tangerine sauce.

latticini, senape | dairy, mustard



provalo con un... **GIN TONIC MONSIEUR**

FRITTO MISTO DI PESCE

19 €

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

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

glutine, pesce, crostacei, latte, uova

gluten, fish, crustacean, dairy, egg



provalo con una... **BIRRA BALADIN SUD**

ENTRECÔTE DI MANZO

22 €

Entrecôte di Manzo Argentina con patate al forno.

Beef steak with baked potatoes.

latticini | dairy

SALMONE

16 €

Salmone rosso Sockeye Alaska con broccoli e asparagi e crema di asparagi

Red Alaska Sockeye browned salmon with broccoli and asparagus.

pesce | fish

ARROSTO VEGANO

10 €

Arrosto vegano con verdure di stagione e salsa allo zafferano.

Vegan roast with vegetables and saffron sauce.

frutta a guscio, soia | shell fruit, soy



PIZZE GOURMET

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

PIZZA CON GAMBERI DI MAZARA DEL VALLO

28 €

Pizza a lunga lievitazione in padellino, divisa in 8 spicchi e servita su ghisa calda con gamberi rossi di Mazara del Vallo crudi, chips di patata viola, mozzarella fiordilatte, polvere di carapace e basilico.

Pizza gourmet with a leavened process, divided into 8 slices, served on a hot cast iron plate with Sicilian raw red shrimp, purple potatoes chips, mozzarella, prawn powder and basil.

glutine, crostacei, latticini
gluten, crustacean, dairy

 *provala con una...* **BIRRA BALADIN IPPA**

PIZZA CON 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*

 *provala con una...* **BIRRA BALADIN ROC'N'ROLL**

PIZZA CON 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, dairy*

 *provala con una...* **BIRRA BALADIN NAZIONALE**

PIZZA CON SPALLA COTTA DI PATANEGRA E PORCINI

26 €

Pizza a lunga lievitazione in padellino, divisa in 8 spicchi e servita su ghisa calda con spalla cotta di patanegra, mozzarella fiordilatte, porcini e basilico.

Pizza gourmet with a leavened process, divided into 8 slices, served on a hot cast iron plate with Baked ham "Patanegra", mozzarella, mushroom and basil.

glutine, latticini | *gluten, dairy*

 *provala con una...* **BIRRA BALADIN SUPER**



SALAD

STIRIANA

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 | *shell fruit, mustard, soy*

16 €

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

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 €

TARTELLETTA

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

latticini, uova, glutine

IL NOSTRO GELATO

Gelato al fiordilatte mantecato al momento con frutta pochè e meringhe.

latticini, uova

BRONTE

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

senza glutine

BABONE

Maxi babà al rum e crema pasticcera.

SORBETTO ANALCOLICO AL LIMONE

3,5 €

SORBETTO ALCOLICO AL LIMONE

contiene solfiti

4 €

BICCHIERINO

4 €

Chiboust

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

uova, frutta a guscio

Cheesecake

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

latticini, uova

Tiramisù

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

glutine, latticini, uova

Bavarese alle arachidi ai tre cioccolati

Bavarese al cioccolato bianco e arachidi, ganache al cioccolato al latte, biscotto morbido finanziere al cacao, crumble croccante di arachidi salate caramellate, glassa a specchio bianca.

uova, latticini, frutta a guscio

Esotico

Mousse al cocco e cioccolato bianco con finanziere al cacao e gelée all'ananas.

latticini, frutta a guscio, uova



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