

SALAMENSA⁺

AL MIRALAGO

MENÚ

SALAMENSA⁺

AL MIRALAGO

Tutti gli impasti, il pane, i dolci e la pasta fresca arrivano dai nostri laboratori di Salamensa Montichiari.

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

Pranzo 3€ | Cena 3€

Lunch 3€ | Dinner 3€

Allergeni:

1) CEREALI E DERIVATI CEREALS AND DERIVATIVES 2) CROSTACEI SHELLFISH 3) UOVA EGGS
4) PESCE FISH 5) ARACHIDI PEANUTS 6) SOIA SOY 7) LATTE MILK 8) FRUTTA A GUSCIO NUTS
9) SEDANO CELERY 10) SENAPE MUSTARD 11) SESAMO SESAME 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E
SOLFITI SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES 13) LUPINI LUPINS 14) MOLLUSCHI CLAMS



Senza Glutine



Senza Lattosio



Vegetariano

LA PIZZA CLASSICA

QUESTA È LA NOSTRA VERSIONE, CON FARINA PETRA SEMINTEGRALE E MATURAZIONI DEGLI IMPASTI COME DA NOSTRO STILE.

LA PIZZA

LA BUFALA DI BATTIPAGLIA (ROSSA) 10,9

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.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



SPECK E BRIE (ROSSA) 10,9

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

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

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

LA MARINARA (ROSSA) 8,4

Pomodoro pelato 100% italiano, origano, aglio, olio al basilico fresco.

100% Italian peeled tomatoes, oregano, garlic, fresh basil oi.

Allergeni: 1-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



CARCIOFI, GORGONZOLA, PORCINI E OLIVE TAGGIASCHE 11,9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, funghi porcini, carciofi, olive taggiasche e olio e.v.o. bio Apulio.

100% Italian peeled tomatoes, fiordilatte from Agerola, porcini mushrooms, artichokes, Taggiasca olives and extra virgin olive oil. bio Apulio.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



GOLOSA (ROSSA) 13

Fiordilatte d'Agerola, salsiccia, gorgonzola, funghi, olio e.v.o. bio Apulio.

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

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

PARMA (ROSSA) 12,9

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

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

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

ACCIUGA (ROSSA) 10,7

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.

Allergeni: 1-4-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

LA PROSCIUTTO E FUNGHI (ROSSA) 9,9

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

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

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

Possibilità di Impasto Senza Glutine a +2,50 €
Gluten Free Base: 2.50 € extra

LA PIZZA CLASSICA

TASTE
IT!

CACIO E PEPE (BIANCA)

12,9

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.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



CARBONARA (BIANCA)

12,9

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

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

Allergeni: 1-3-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

CLOE (BIANCA)

11,9

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, extra virgin olive oil Apulio.

Allergeni: 1-7-8-10
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

PIZZA MORTADELLA LA FAVOLA, BURRATA E TARTUFO (BIANCA)

12,9

Mortadella La Favola, mozzarella fiordilatte, burrata, crema di tartufo, olio e.v.o. bio Apulio.

Mortadella La Favola, truffle, mozzarella Fiordilatte, fresh burrata cheese, extra virgin olive oil Apulio

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

TONNO E CIPOLLE (BIANCA)

13,9

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, evo oil.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

ZUCCA E SALSICCIA (BIANCA)

10,7

Fiordilatte d'Agerola, salsiccia fresca, zucca al forno e crema di zucca.

Pizza with Agerola mozzarella, fresh sausage and baked pumpkin.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

VEGETARIANA (BIANCA)

9,9

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.

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



PARMA (BIANCA)

12,9

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

Allergeni: 1-7-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

QUATTRO FORMAGGI (BIANCA)

11,9

La nostra versione della quattro formaggi, con gorgonzola, brie e formaggi di malga

Our version of quattro formaggi, with gorgonzola, brie and mountain cheeses.

Allergeni: 1-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



BRESAOLA, RUCOLA, POMODORINI (BIANCA)

11,4

Bresaola punta d'anca, rucola e pomodorini datterini

Bresaola, rocket and datterini cherry tomatoes

Allergeni: 1-8
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

Possibilità di Impasto Senza Glutine a +2,50 €
Gluten Free Base: 2.50 € extra

LE PIZZE GOURMET

DIVISA IN 8 SPICCHI E SERVITA SU GHISA CALDA, IMPASTO SEMINTEGRALE A LUNGA MATURAZIONE. UN MUST DELLA CONDIVISIONE!

PIZZA ACCIUGHE DEL CANTABRICO

28

Pizza a lunga lievitazione in padellino, con acciughe Nardin, pomodoro Masseria Dauna, bufala campana, capperi e origano di Pantelleria.

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

Allergeni: 1-4-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO

28

Pizza a lunga lievitazione in padellino, con prosciutto crudo Sant'Ilario 24 mesi, straciatella pugliese, mozzarella fiordilatte e basilico.

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

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

PIZZA CARCIOFI E PANCETTA AFFUMICATA LA GIOVANNA

28

Pizza a lunga lievitazione in padellino, con carciofi scottati e pancetta affumicata Giovanna Capitelli cotta in tre cotture, mozzarella fiordilatte e ricotta salata fuori cottura.

Long-rising pizza in a pan, with seared artichokes and Giovanna Capitelli smoked Pancetta cooked in three batches, fiordilatte mozzarella.

Allergeni: 1-4-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

PIZZA GAMBERO ROSSO

28

Pizza a lunga lievitazione in padellino, con Gambero rosso di Mazzara, mozzarella fiordilatte e basilico fresco.

Long leavening pizza in a pan, with Mazzara red prawn, fiordilatte mozzarella and fresh basil.

Allergeni: 1-4-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



SHARE YOUR EXPERIENCE
TAGGACI CON @SALAMENSAALMIRALAGO_PADENGHE
#salamensamiralagoexperience



LA CONDIVISIONE

LA CONDIVISIONE DEI PENSIERI, DELLE ESPERIENZE, DELLE NOVITÀ È ANCORA PIÙ BELLA SE FATTA ATTORNO AD UNA TAVOLA... ALLORA PERCHÉ NON CONDIVIDERE ANCHE IL CIBO. QUESTO È LO SPIRITO DI SALAMENSA CHE DAL PRIMO GIORNO ABBIAMO TRASMESSO, SOPRATTUTTO CON QUESTI PIATTI...

DEGUSTAZIONE DI SALUMI MISTA 16

Prosciutto crudo di Langhirano
Sant'Ilario 30 mesi, Salame Rustico,
Mortadella La Favola in cotenna naturale.

Cold cuts tasting.

Allergeni: 8
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



GNOCCO FRITTO 7

Bocconcini di gnocco fritto (5 pezzi)

Fried dumpling (5 pieces)

Allergeni: 1-7-8
Contiene: glutine e latticini | gluten and dairy



SENAPATA DI PERE O POMODORI FATTA IN CASA 5,5

La nostra senapata di pomodori
Pachino o pere.

Artisan mustard Pachino tomato and pear jam.

Allergeni: 8-10
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free
Contiene: Senape | Mustard



PROSCIUTTO CRUDO SANT'ILARIO 15

Parma dry-cured ham "S. Ilario"

Allergeni: 8
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



FRITTO MISTO DI PESCE 19

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

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

Allergeni: 1-2-3-4-8
Contiene: glutine | gluten

POLLO PANATO CROCCANTE 8

Crispy chicken.

Allergeni: 1
Contiene: glutine | gluten



PATATINE FRITTE 5

Homemade french fries.

Allergeni: 1-8
Può contenere glutine | gluten



SALSE 1

Sauces

LA TRADIZIONE

IN QUESTI 15 ANNI ABBIAMO FATTO E DISFATTO, PROVATO E RIPROVATO.
POI PERÒ CI SONO QUELLE SITUAZIONI CHE TI DANNO SICUREZZA,
L'ANTIPASTO, IL PRIMO, IL SECONDO....
ECCO, IN QUESTE PAGINE ENTRIAMO IN ZONA CONFORT.

GLI ANTIPASTI

TRIS DI CARPACCI

20

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

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

Allergeni: 1-4-7-8-14

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio! ●●

TARTARE DI MANZO

17,5

Tartare di manzo con acciughe e capperi servita con verdure di stagione saltate.

Beef tartare with anchovies and capers served with fresh sautéed vegetables.

Allergeni: 8

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



POLPO SU CREMA DI PATATE

20

Polpo su crema di patate, capperi di Pantelleria Bonomo e Giglio, caponata di verdure, olive taggiasche.

Octopus with potato cream, celery, Taggia olive, Pantelleria caper.

Allergeni: 7-8-9-14

Senza glutine | gluten free



UOVO POCHE' CON ASPARAGI E FONDUTA DI PARMIGIANO

16

Uovo cotto a bassa temperatura con asparagi saltati, fonduta leggera di Parmigiano e vele di pane al farro

Egg cooked at low temperature with sautéed asparagus, light Parmesan fondue and spelled bread slices

Allergeni: 1-3-7

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

16

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.

Allergeni: 1-4-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio! ●●



SHARE YOUR EXPERIENCE

TAGGACI CON @SALAMENSAALMIRALAGO_PADENGHE

#salamensamiralagoexperience



LA TRADIZIONE

I PRIMI

TASTE
IT!

GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA DI ASPARAGI, LE SUE PUNTE E CREMA ALLO ZAFFERANO

16

Gnocchi di patate con crema di asparagi, le sue punte e crema allo zafferano.

Potato gnocchi with asparagus cream, tips and saffron cream.

Allergeni: 1-3

Senza lattosio | dairy free



BIGOLI CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO E PANE CROCCANTE

18

Bigoli di pasta fresca al torchio con acciughe del Cantabrico e crumble di pane

Fresh pasta bigoli with Cantabrian anchovies and crunchy bread.

Allergeni: 1-4
Dairy free



RAVIOLI DI CARCIOFI CON NOCCIOLE E SALVIA

15

Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di carciofi serviti con nocciole e salvia.

Fresh egg pasta ravioli filled with artichokes served with hazelnuts and sage.

Allergeni: 1-3-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



RISOTTO LIMONE E GAMBERI

18

A persona
per person

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**

Allergeni: 1-2-4-7-8-9

Senza glutine | gluten free



I SECONDI

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE

22

Tagliata di Fassona razza Piemontese Macelleria Cazzamali (200 g) con patate al forno.

Beef steak with baked potatoes.

Allergeni: 8

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



SUPREMA DI POLLO ALLA GRIGLIA CON CARCIOFI SPADELLATI

17

Suprema di pollo Longino allevato a mais, riso Venere, olio al prezzemolo, carciofi spadellati.

Chicken with rosemary oil, rice, pumpkin and almond sauce.

Contiene: frutta a guscio

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



BRANZINO IN CROSTA DI QUINOA

19

Branzino con salsa Teriyaki, stracciatella Pugliese, verdure di stagione.

Quinoa crust Seabass, Teriyaki sauce, Pugliese stracciatella, seasonal vegetables.

Allergeni: 1-4-6-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

BACCALÀ CON ASPARAGI, MAIONESE ALLO ZENZERO E CRUMBLE DI OLIVE TAGGIASCHE

19,5

Filetto di baccalà in olio cottura con asparagi al vapore, maionese allo zenzero e crumble di olive taggiasche.

Cod fillet with steamed asparagus, ginger mayonnaise and Taggiasca olive crumble.

Allergeni: 1-3-4

Contiene glutine

Senza lattosio | dairy free



TASTE
IT!

LA TRADIZIONE

CONTORNI

PATATE AL FORNO

Baked potatoes.

Contiene latticini | dairy
Senza glutine | gluten free



7

VERDURE AL VAPORE

Steamed vegetables.

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



7

INSALATA MISTA

Fresh salad

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



7

VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables.

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



7

SPADELLATA DI CARCIOFI

Sautéed artichokes

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



7

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.

Allergeni: 1-2-4-8-14
Contiene glutine | gluten

*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio! ●●

19

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.

Allergeni: 1-6-8-10
Contiene glutine | gluten

*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio! ●●

18



SHARE YOUR EXPERIENCE
TAGGACI CON @SALAMENSAALMIRALAGO_PADENGHE
#salamensamiralagoexperience



LA DOLCEZZA

UN DOLCE PUÒ RENDERE LA VITA PIÙ DOLCE? ASSOLUTAMENTE SÌ! SOPRATTUTTO SE È FATTO CON INGREDIENTI NATURALI E NEL NOSTRO LABORATORIO.

TIRAMISÙ

Biscuit di riso, crema al mascarpone, cacao e caffè

Allergeni: 7-8-3
Contiene latticini| dairy
Senza glutine| gluten free



5

TORTA DI ROSE

Torta di rose leggermente inzuppata al Cointreau servita con crema al marsala

Allergeni:7-8
Contiene latticini| dairy
Contiene glutine | Gluten

7

SACHER

Pan di spagna al cioccolato, confettura di albicocca e ganache al cioccolato

Allergeni: 12-8-3
Senza glutine| gluten free
Senza lattosio | dairy free



5

SOFFICE

Il nostro impasto del panettone senza canditi servito con crema al marsala

Allergeni:7-8
Contiene latticini| dairy
Contiene glutine | Gluten



7

MERINGATA

Meringa francese, variegatura alle fragoline di bosco, vaniglia, panna

Allergeni: 3-7-8
Contiene latticini| dairy
Senza glutine| gluten free

5

GELATO ARTIGIANALE CON MERINGA

Gelato artigianale con meringa francese. Chiedi al nostro staff i gusti del giorno.

Allergeni: 3-7
Contiene latticini| dairy
Senza glutine| gluten free



7

CHEESECAKE

Gelée di lampone, crumble di riso, crema di formaggio, marmellata di frutti di bosco

Allergeni: 7-8-3-12
Contiene latticini| dairy
Senza glutine| gluten free



5



SHARE YOUR EXPERIENCE

TAGGACI CON @SALAMENSAALMIRALAGO_PADENGHE

#salamensamiralagoexperience