

SALAMENSA⁺

AL MIRALAGO

MENÙ

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 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, FUNGHI E OLIVE TAGGIASCHE 11,9

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

100% Italian peeled tomatoes, fiordilatte from Agerola, champignon 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, 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

ACCIUGA (ROSSA) 10,7

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, acciuga del Cantabrico, cappero 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, stracciatella 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), stracciatella (Italian cheese), mozzarella and basil.

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

PIZZA GAMBERO ROSSO

28

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

Long leavening pizza in a pan, with Mazara 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 sauted 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 





PARMIGIANA DI MELANZANE

16

Parmigiana di melanzane, salsa oro di pomodoro, stracciatella pugliese, olio al basilico.

Eggplant parmigiana, golden tomato sauce, Apulian stracciatella, basil oil.

Allergeni: 7-8  

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



LA TRADIZIONE

I PRIMI

TASTE IT!

TASTE IT!

GNOCCHETTI DI PATATE E SPINACI

Gnocchi di patate e spinaci con crema di Gorgonzola e noci.

Potato and spinach gnocchi with Gorgonzola cream and walnuts.

Allergeni: 1-3-7-8



16

RAVIOLI CON RIPIENO DI ZUCCHINE E MANDORLE

Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di zucchine, mandorle tostate, salsa allo zafferano.

Fresh egg pasta ravioli filled with courgettes, toasted almonds, saffron sauce.

Allergeni: 1-3-7-8



15

BIGOLI CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO E PANE CROCCANTE

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

Senza lattosio | Dairy free



18

RISOTTO LIMONE E GAMBERI

Risotto Carnaroli Acquerello, limone del Garda grattato, gamberi rossi di Mazara crudi. **MINIMO 2 PERSONE**

Risotto (Carnaroli Acquerello rice) with Garda lemon zest and Sicilian red raw prawn. **MINIMUM FOR 2 PEOPLE**

Allergeni: 2-4-7-8-9

Senza glutine | gluten free



18
A persona
per person

I SECONDI

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE

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



22

BRANZINO IN CROSTA DI QUINOA

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

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

Allergeni: 1-4-6-7-8

19

SUPREMA DI POLLO ALLA GRIGLIA CON FAGIOLINI E TACCOLE

Suprema di pollo Longino allevato a mais, riso venere, olio al prezzemolo, fagiolini, taccole.

Supreme of Longino chicken raised on corn, Venere rice, parsley oil, green beans, snow peas.

Allergeni: no

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



17

BACCALÀ CON SPINACINO SALTATO E VINAIGRETTE AL LAMPONE

Filetto di baccalà in olio cottura con spinacino, vinaigrette al lampone, chips di patate viola, maionese allo zenzero, crumble di olive taggiasche.

Cod fillet cooked in oil with spinach, raspberry vinaigrette, purple potato chips, ginger mayonnaise, Taggiasca olive crumble.

Allergeni: 1-3-4-7-8

19,5

TASTE IT!



LA TRADIZIONE

CONTORNI

PATATE AL FORNO

Baked potatoes.

Allergeni: 7

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

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

Senza lattosio | dairy free

*Puoi **richiederlo** senza glutine!



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

Senza lattosio | dairy free

*Puoi **richiederlo** senza glutine!



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

Senza glutine| gluten free



5

TORTA DI ROSE

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

Allergeni: 1-7-8

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: 1-7-8

7

MERINGATA

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

Allergeni: 3-7-8

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

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

Senza glutine| gluten free



5



SHARE YOUR EXPERIENCE

TAGGACI CON @SALAMENSAALMIRALAGO_PADENGHE

#salamensamiralagoexperience

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)