

REINVENT THE
REISSUE
THE
LOVE

SALAMENSA⁺
TUTTO A VISTA

MENÙ

SALAMENSA⁺

TUTTO A VISTA

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 2€ | Cena 3€

Lunch 2€ | 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

** Alcuni prodotti potrebbero essere decongelati

DALLE 18:00 ALLE 22:30

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

LA BUFALA E FIORDLATTE (ROSSA) 12,9

Pomodoro pelato 100% italiano, pomodoro datterino confit, mozzarella di bufala fuori cottura, mozzarella fiordilatte, olio al basilico fresco.

Pizza with tomato sauce, yellow and cherry tomato, buffalo mozzarella, fiordilatte mozzarella, fresh oil basil.

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

SPECK E BRIE (ROSSA) 11,9

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

PORCINI E MONTE VERONESE D'ALPEGGIO (BIANCA) 15,9

Porcini, Monte Veronese, erbe cotte, mozzarella di Agerola, pepe.

Porcini mushrooms, Monte Veronese cheese, cooked herbs, Agerola mozzarella, pepper.

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

LA PROSCIUTTO E FUNGHI (ROSSA) 11,9

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

SOTTOMARINO, IL CALZONE FARCITO (ROSSA) 12,9

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

Calzone pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, Branchi baked ham, mushrooms, artichokes, e.v.o. oil

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

GOLOSA (ROSSA) 13,9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, salsiccia, gorgonzola, funghi, olio e.v.o. bio Apulio.

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

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

PARMA (ROSSA) 14,9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto crudo Sant'Ilario, straciatella pugliese, pepe, olio e.v.o. bio Apulio

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

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

ACCIUGA (ROSSA) 12,7

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

CARCIOFI, GORGONZOLA, FUNGHI CHAMPIGNON E OLIVE TAGGIASCHE 12,9

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 

Possibilità di Impasto Senza Glutine a +3,50 €
Gluten Free Base: 3.50 € extra

DALLE 18:00 ALLE 22:30

CACIO E PEPE (BIANCA) 13,9

Fiordilatte d'Agerola, panna, Pecorino Romano grattugiato, scaglie di Monte Veronese, pepe di Sichuan, olio e.v.o. bio Apulio.

Fiordilatte d'Agerola, cream, grated Pecorino Romano, flakes of Monte Veronese cheese, Sichuan pepper, Apulio organic extra virgin olive oil.

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

CARBONARA (BIANCA) 13,9

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

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

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

CLOE (BIANCA) 12,9

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
 **

MORTADELLA SIMONA ARTIGIANQUALITY, BURRATA E TARTUFO (BIANCA) 13,9

Mortadella Simona Artigianquality, 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
 **

VEGETARIANA (BIANCA) 11,9

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) 13,9

Fiordilatte d'Agerola, prosciutto crudo Sant'Ilario, straciatella pugliese, pepe, olio e.v.o. bio Apulio

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

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

QUATTRO FORMAGGI (BIANCA) 12,9

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) 12,4

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 +3,50 €
 Gluten Free Base: 3.50 € extra

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

PIZZA ACCIUGHE DEL CANTABRICO

27

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

27

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 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 Mazzara red prawn, fiordilatte mozzarella and fresh basil.

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



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 18

Prosciutto crudo di Langhirano Sant'Ilario 30 mesi, Salame, Mortadella Simona Artigianquality in cotenna naturale, Speck Alto Adige

Cold cuts tasting.

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

GNOCCO FRITTO 7,5

Gnocco fritto home made (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 6

La nostra senapata di pomodori Pachino o pere.

Artisan mustard Pachino tomato and pear jam.

Allergeni: 10
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free   

PROSCIUTTO CRUDO SANT'ILARIO 15

Parma dry-cured ham "S. Ilario"

Allergeni: no
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free  

FRITTO MISTO DI PESCE 19,9

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: 1-8
Contiene: glutine | gluten 

PATATINE FRITTE 6

Homemade french fries.

Allergeni: 1-8
Può contenere glutine | gluten 

SALSE 1,5

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

18,9

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

16,9

Tartare di manzo con acciughe e capperi servita con formaggio Monte Veronese, verdure di stagione saltate.

Beef tartare with anchovies and capers served with Monte Veronese cheese, sautéed seasonal vegetables.

Allergeni: 7
Senza glutine | gluten free 

CRUDO DI RICCIOLA

18,9

Tartare di ricciola, avocado e lime, salsa all'alga spirulina.

Amberjack tartare, avocado and lime, spirulina sauce


Allergeni: 4-11
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free  
**

POLPO SU CREMA DI PATATE

19

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 

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

15,9

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! ●●

PARMIGIANA DI MELANZANE

16

Parmigiana di melanzane con salsa al pomodoro e straciatella.

Eggplant parmigiana with tomato sauce and straciatella.

Allergeni: 8
Senza glutine | gluten free  
**

SHARE YOUR EXPERIENCE


TAGGACI CON @SALAMENSAMONTICHIARI
#salamensaexperience




I PRIMI

RISOTTO LIMONE E GAMBERI**17,5**
A persona
per person**Risotto Carnaroli Acquerello, limone 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: 2-4-7-9
Senza glutine | gluten free 
****GNOCCHETTI CON RICOTTA DI CAPRA****15****Gnocchi con ricotta di capra, crema di asparagi e le sue punte, mandorle tostate e fonduta di Monte Veronese.**


Goat ricotta gnocchi with asparagus sauce, almonds and Monte Veronese fondue.

Allergeni: 1-8 3-7
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy 
****TORTELLI DI BURRATA E LIMONE****14,9****Tortelli di pasta fresca ripieni di burrata e limone con olio al basilico, pomodorini confit e stracciatella.**

Burrata and lemon tortelli with tomato and stracciatella.

Allergeni: 1-3-7
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy 
****RISOTTO ALLO ZAFFERANO****17,5**
A persona
per person**Risotto Carnaroli Acquerello, zafferano degli Abruzzi in pistilli e formaggi di malga. MINIMO 2 PERSONE**

Risotto (Carnaroli Acquerello rice) with Zafferano and cheese from mountain cottage. MINIMUM FOR TWO PEOPLE

Allergeni: 7-9
Senza glutine | gluten 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
Senza lattosio | Dairy free 

SHARE YOUR EXPERIENCE

TAGGACI CON @SALAMENSAMONTICHIARI
#salamensaexperience

I SECONDI

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE

22

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

Sliced Fassona breed beef from Macelleria Cazzamali (200 g) with baked potatoes and caramelized onions.

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

SUPREMA DI POLLO COTTA A BASSA TEMPERATURA CON VERDURE DI STAGIONE

16,9

Suprema di pollo, riso Venere, verdure di stagione e maionese al lime.

Chicken supreme, Venere rice, seasonal vegetables and lime mayonnaise.

Allergeni: 8 - 3
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free  

BRANZINO IN CROSTA DI PANE

18,5

Branzino sfilettato, pan grattato, verdure di stagione e crema di piselli e menta.

Filletted sea bass, breadcrumbs, seasonal vegetables and cream of peas and mint.



Allergeni: 1-4-8
Senza lattosio | Dairy free 
**

FILETTO DI BLACK COD CON QUINOA

23

Filetto di Black cod dell'Alaska glassato al miso con quinoa, spinacino fresco e vinaigrette al lampone.

Miso glazed Black Cod fillet with quinoa, fresh spinach salad and raspberry vinaigrette.

Allergeni: 4-6-8
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free  
**

CONTORNI

PATATE AL FORNO

5,5

Baked potatoes.

Contiene latticini | dairy
Senza glutine | gluten free  

VERDURE GRIGLIATE

6

Grilled vegetables.

Senza glutine e latticini
gluten and dairy free   

INSALATA MISTA

5,5

Fresh salad

Senza glutine e latticini
gluten and dairy free   

VERDURE AL VAPORE

6

Steamed vegetables.

Senza glutine e latticini
gluten and dairy free   

INSALATONE

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.

Allergeni: 1-2-4-8-14
Contiene glutine | gluten
*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio!  

STIRIANA

18,5

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!  

DALDOSSOGROUP.IT |   

DAL DOSSO⁺
FOOD & ENTERTAINMENT

SALAMENSA⁺
TUTTO A VISTA

SALAMENSA⁺
AL MIRALAGO

COPELIA⁺
LA DANZA TUTTO L'ANNO