

# MENU

## *Degustazioni*

### VIAGGIO DEI SENSI DI MARE

50€

DEGUSTAZIONE DI PESCE CON 3 ANTIPASTI, 2 PRIMI ED 1 SECONDO

### VIAGGIO DEI SENSI DI TERRA

45€

DEGUSTAZIONE DI CARNE CON 3 ANTIPASTI, 2 PRIMI ED 1 SECONDO

### VIAGGIAMO LONTANO PER SCOPRIRE IL VICINO 100€

MENÙ DEGUSTAZIONE DI 8 PORTATE TRA I PIATTI SIMBOLO DEL RISTORANTE SALSÌ, IL MENU SI INTENDE PER UN MINIMO DI 2 PERSONE ED IL PREZZO È INTESO A COPPIA (50€ CAD)

### PIZZE E SENSAZIONI

50€

UN VIAGGIO ATTRAVERSO LE SENSAZIONI CON 5 ASSAGGI DI PIZZE GOURMET INEDITE ACCURATAMENTE SELEZIONATE. (IL PREZZO DEL MENU È INTESO A COPPIA E COMPRENDE 5 ASSAGGI DI PIZZE GOURMET INEDITE PREDESSERT E DESSERT)

TUTTI I NOSTRI MENÙ COMPRENDONO PREDESSERT E DESSERT  
NON COMPRENDONO COPERTO E BEVANDE

## DEGUSTAZIONI

### *Di vino*

### DEGUSTAZIONE DI 4 CALICI

20€

### DEGUSTAZIONE DI 6 CALICI

30€



# MENÙ

*alla Carta*

## ANTIPASTI

### SELEZIONE DI ANTIPASTI

SELEZIONE DI 4 ANTIPASTI, 2 DI CARNE E 2 DI PESCE

20€

### CARCIOFO ALLA GIUDIA 1\7

CREMA DI SEDANO RAPA, BRICIOLE DI PANE A PAPRIKA AFFUMICATA

9€

### TATAKI DI MANZO 12

CREMA DI ZUCCHINE, CIPOLLA MARINATA E CHIPS DI TOPINAMBUR

12€

### CROSTONE CON MAIALE STUFATO 1\7\12

CICORIA RIPASSATA E PETALI DI PECORINO

10€

### POLPETTA DI BROCCOLI E CIAUSCOLO 1\7

CON CREMA DI PORCINI

12€

### BACCALÀ IN TEMPURA 1\4\8

CREMA DI POMODORO, STRACCIATELLA E PAPRIKA

12€

### POLPO ALLA PIASTRA 1\2\7

CREMA DI CECI, CAVOLFIOR E CREMA DI PREZZEMOLO

12€

### INSALATA DI PENTARELLE 1\4\7

CON ALICI LAVORATE A MANO, CALAMARI ALLA PIASTRA, MANDARINI E BURRATA AFFUMICATA

12€



# MENÙ

*alla Carta*

## PRIMI

### **RISO VIALONE NANO 1\7\8**

RAPA ROSSA, GORGONZOLA E CHIPS DI TOPINAMBUR

**13€**

### **ORECCHIETTE 1\3\7**

CARCIOFI, GUANCIALE E CREMA DI PEPERONI ARROSTO

**13€**

### **FUSILLONI 1\3\12**

SALSICCIA "FATTORIA FUCILI", POMODORI GIALLI, OLIVE LECCINO E BASILICO

**13€**

### **TORTELLONI 1\2\3\7**

GAMBERO ROSSO, RICOTTA E ARANCIA IN CREMA DI CROSTACEI

**15€**

### **GNOCCHETTI 1\2\14**

PERSICO, LIME, POMODORO ARROSTO, RICCI DI MARE E BRICIOLE DI PANE

**15€**

## SECONDI

### **FILETTO DI MAIALE 7\12**

CREMA DI RAPA ROSSA E SADANO, BBQ, CICORIA RIPASSATA ED IL SUO FONDO

**18€**

### **TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO 7\12**

CARCIOFI E BRIE

**25€**

### **BISTECCA DI SPADA 4\7**

OLIVE, CAPPERI, POMODORI ARROSTO E AGLIO NERO

**20€**

### **FRITTURA 1\2\4\14**

DI CALAMARI E MAZZANCOLLE CON VERDURE CROCCANTI

**16€**



# MENÙ

*alla Carta*

## CONTORNI E FRITTI

PATATE ARROSTO	4€
CICORIA RIPASSATA	4€
CAPONATA DI VERDURE	4€
INSALATA VERDE	4€
INSALATA MISTA	4€
PATATE FRITTE	4€
OLIVE ALLA ASCOLANA 1\3\7	5€
MOZZARELLE FRITTE 1\3\7	5€
CREME FRITTE 1\3\7	5€
FRITTO MISTO 1\3\7	10€
MOZZARELLE, OLIVE, CREME, PATATE E VERDURE PASTELLATE	

## DOLCI

GIARDINO DI SALSÌ 1\3\7	7€
PIETRA DI CREMA PASTICCERA, TERRA DI CACAO E MOUSSE DI FRUTTI ROSSI	
LINGOTTO AL VARNELLI 1\3\7	7€
CON CRUMBLE DI PESCHE E CIOCCOLATO FONDENTE	
BIGNÈ AL FINDENTE 1\3\7	7€
MOUSSE DI MASCARPONE E CARAMELLO SALATO	
SEMIFREDDO 1\3\7	7€
PISTACCHIO E NUTELLA	
TIRAMISÙ 1\3\7	5€
CREMA AL MASCARPONE, ORO SAIWA AL CAFFÈ E CACAO	