

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 MENU COMPRENDONO PREDESSERT E DESSERT
NON COMPRENDONO COPERTO E BEVANDE

DEGUSTAZIONI

Pi 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, CAVOLIORE 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 13€
RAPA ROSSA, GORGONZOLA E CHIPS DI TOPINAMBUR

ORECCHIETTE 1\3\7 13€
CARCIOFI, GUANCIALE E CREMA DI PEPERONI ARROSTO

FUSILLONI 1\3\12 13€
SALSICCIA "FATTORIA FUCILI", POMODORI GIALLI, OLIVE LECCINO E BASILICO

TORTELLONI 1\2\3\7 15€
GAMBERO ROSSO, RICOTTA E ARANCIA IN CREMA DI CROSTACEI

GNOCCHETTI 1\2\14 15€
PERSICO, LIME, POMODORO ARROSTO, RICCI DI MARE E BRICIOLE DI PANE

SECONDI

FILETTO DI MAIALE 7\12 18€
CREMA DI RAPA ROSSA E SADANO, BBQ, CICORIA RIPASSATA ED IL SUO FONDO

TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO 7\12 25€
CARCIOFI E BRIE

BISTECCA DI SPADA 4\7 20€
OLIVE, CAPPERI, POMODORI ARROSTO E AGLIO NERO

FRITTURA 1\2\4\14 16€
DI CALAMARI E MAZZANCOLLE CON VERDURE CROCCANTI

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 SALSI 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 MASCAROPONE, ORO SAIWA AL CAFFÈ E CACAO