

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€

FIORE DI ZUCCA 1\7

RIPIENO DI RICOTTA, OLIVE E BASILICO CON CREMA DI SEDANO RAPA E PAPRIKA AFFUMICATA

9€

CARNE SALADA 12

CREMA DI ZUCCHINE, RUCOLA, CIPOLLA MARINATA E CHIPS DI TOPINAMBUR

12€

CROSTONE CON ANATRA AFFUMICATA 1\7

SPINACI E PETALI DI PECORINO

12€

POLPETTA ALLA ASCOLANA 1\3/7

CON CREMA DI MELANZANE

12€

BACCALÀ IN TEMPURA 1\4

CREMA DI POMODORO, STRACCIATELLA E PAPRIKA

12€

TATAKI DI TONNO 1\4

PEPERONE ARROSTO, MENTA, CREMA DI ALICI ALL'AGLIO NERO

12€

SANDWICH AL GAMBERO 1\2/4\7

MAIONESE DI AVOCADO, BASILICO E LIME, FONDO DI POLPO E LATTUGA

12€

MENÙ

alla Carta

PRIMI

STROZZAPRETI 1\7\8

PESTO DI PISTACCHI, BASILICO, LIMONE, CHIPS DI TOPINAMBUR E STRACCIATELLA

13€

ORECCHIETTE 1\3\7

GUANCIALE, CREMA DI CECI, SALVIA E PEPERONE CRUSCO

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

FAGIOLINI RIPASSATI, BBQ ED IL SUO FONDO

18€

TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO 7\12

RUCOLA, POMODORINI ARROSTO E STRACCIATELLA

25€

POLPO ALLA PIASTRA 1\2\7

CREMA DI CECI, SPINACI, CREMA DI PREZZEMOLO E TARTUFO

24€

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 FROLLA AL CARAMELLO E CIOCCOLATO FONDENTE	
CANNOLO 1\3\7	7€
MOUSSE DI RICOTTA, GOCCIE DI CIOCCOLATO E CONFETTURA DI ARANCE	
SEMIFREDDO 1\3\7	7€
PISTACCHIO E NUTELLA	
TIRAMISÙ 1\3\7	5€
CREMA AL MASCARPONE, ORO SAIWA AL CAFFÈ E CACAO	