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 ACCURATAMENTRE SELEZIONATE.
(IL PREZZO DEL MENÙ 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 20€
SELEZIONE DI 4 ANTIPASTI, 2 DI CARNE E 2 DI PESCE

CARCIOFO ALLA GIUDIA 1\7 9€
CREMA DI SEDANO RAPA, BRICIOPLE DI PANE A PAPRIKA AFFUMICATA

TATAKI DI MANZO 12 12€
CREMA DI ZUCCHINE, CIPOLLA MARINATA E CHIPS DI TOPINAMBUR

CROSTONE CON ANATRA AFFUMICATA 1\7\12 10€
CICORIA RIPASSATA E PETALI DI PECORINO

POLPETTA DI BROCCOLI E CIAUSCOLO 1\7 12€
CON CREMA MELANZANE

BACCALÀ IN TEMPURA 1\4\8 12€
CREMA DI POMODORO, STRACCIATELLA E PAPRIKA

POLPO ALLA PIASTRA 1\2\7 12€
CREMA DI CECI, CAVOLFIORE E CREMA DI PREZZEMOLO

INSALATA DI PUNTARELLE 1\4\7 12€
CON ALICI LAVORATE A MANO, CALAMARI ALLA PIASTRA, MANDARINI E BURRATA AFFUMICATA

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 TALEGGIO

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 MOZZARELLE, OLIVE, CREME, PATATE E VERDURE PASTELLATE	10€

DOLCI

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