

# MENU

## *Degustazioni*

**VIAGGIO DEI SENSI DI MARE** 45€  
DEGUSTAZIONE DI PESCE CON 3 ANTIPASTI, 2 PRIMI ED 1 SECONDO

**VIAGGIO DEI SENSI DI TERRA** 40€  
DEGUSTAZIONE DI CARNE CON 3 ANTIPASTI, 2 PRIMI ED 1 SECONDO

**VIAGGIAMO LONTANO PER SCOPRIRE IL VICINO** 80€  
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 (40€ 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

CREMA DI PATATE E ZAFFERANO, PORRO ALLA PIASTRA E

9€

### POLPETTA DI MANZO

PESTO DI ZUCCHINE E STRACCIATELLA

12€

### CROSTONE DI CINTA SENESE

TACCOLE E POMODORINI RIPASSATI, BRIE E MENTA

10€

### CARNE SALADA DI ANGUS

RUCOLA, FRAGOLE MARINATE E CREMA DI BUFALA AUMICATA

12€

### RANA PESCATRICE

ASPARAGI IN 2 CONSISTENZE, POMODORINI ARROSTO E CHIPS DI PANE

10€

### CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO

SALASA TAZATZIKI AL BASILICO, MELANZANE E CIPOLLE CARAMELLATE

12€

### CROSTONE, ALICI E BURRATA

CROSTONE DI PANE CON ALICI LAVORATE A MANO, BURRATA AFFUMICATA, ORIGANO, POMODORINI E OLIO ALL'AGLIO

10€

# MENÙ

*alla Carta*

## PRIMI

### TROTTOLE

PROVOLA E PESTO DI BASILICO E PISTACCHI

13€

### CASERECCE

GUANCIALE IBERICO, CARCIOFI E NOCCIOLE TOSTATE

13€

### ORECCHIETTE

FAVE, MENTA, SALSICCIA E PECORINO

13€

### TORTELLONI

GAMBERO ROSSO, RICOTTA E ARANCIA IN CREMA DI CROSTACEI

14€

### GNOCCHETTI

CALAMARI, ASPARAGI IN 2 CONSISTENZE, E CREMA DI BURRATA AFFUMICATA

13€

## SECONDI

### FILETTO DI MAIALE

MARINATO ALLA BBQ, CREMA DI SEDANO RAPA ED IL SUO FONDO

18€

### TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO

ASPARAGI E PECORINO

24€

### TAGLIATA DI TONNO

CARCIOFI DI MONTELUPONE, CHIPS DI TOPINAMBUR E AGLIO NERO

20€

### FRITTURA

DI CALAMARI E MAZZANCOLLE CON VERDURE CROCCANTI

16€

# MENÙ

*alla Carta*

## CONTORNI E FRITTI

<b>PATATE ARROSTO</b>	<b>4€</b>
<b>CAPONATA DI VERDURE</b>	<b>4€</b>
<b>INSALATA VERDE</b>	<b>4€</b>
<b>INSALATA MISTA</b>	<b>4€</b>
<b>PATATE FRITTE</b>	<b>4€</b>
<b>OLIVE ALLA ASCOLANA</b>	<b>5€</b>
<b>MOZZARELLE FRITTE</b>	<b>5€</b>
<b>CREME FRITTE</b>	<b>5€</b>
<b>FRITTO MISTO</b>	<b>10€</b>
MOZZARELLE, OLIVE, CREME, PATATE E VERDURE PASTELLATE	

## DOLCI

<b>GIARDINO DI SALSÌ</b>	<b>7€</b>
PIETRA DI CREMA PASTICCERA, TERRA DI CACAO E MOUSSE DI FRUTTI ROSSI	
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO</b>	<b>7€</b>
CON GELATO ALLA CREMA	
<b>CREMA DI LATTE</b>	<b>7€</b>
ALLA LAVANDA E LIMONE CON CREMA DI FRAGOLE	
<b>SEMIFREDDO</b>	<b>7€</b>
PISTACCHIO E NUTELLA	
<b>TIRAMISÙ</b>	<b>5€</b>
CREMA AL MASCAROPONE, ORO SAIWA AL CAFFÈ E CACAO	