

Me
nU.



SALEGROSSO
R I S T O R A N T E

MARCIANA MARINA

Antipasti

- Tartare di pesce, kefir affumicato, olio di foglie di fico**    22€
- Tataki di tonno, sesamo, alga nori e variazione di pomodori**    24€
- Polpo arrosto, giardiniera, salsa verde e chips di riso alle alghe*      21€
- Sgombro, ravanelli in vari modi e ketchup di lamponi**    19€

Primi Piatti

- Spaghetti Mancini ai ricci di mare, ajo bianco    e lattuga di mare** 27€
- Minestra ristretta di pesce alla nostra maniera con pasta mista Mancini e crumble di pane     21€
- Lasagna al peposo di tonno, scalogno sott'aceto e katsobushi*     21€
- Orzotto salsa XO, gambero rosso e la sua bisque**     26€

LEGENDA: * In assenza del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore.

Preghiamo la gentile clientela di segnalare al personale di sala, al momento dell'ordine, la presenza di eventuali intolleranze o allergie.

Secondi Piatti

Ricciola confit, panisse, purea di melanzane e jus di pesce**    27€

Pesce bianco, zucchine, basilico, maionese allo zafferano e salsa all'aglio dolce**    28€

Guance di maiale, purea di cipolle e sambuca, riso venere soffiato e rafano**   24€

Cotoletta di pesce spada, pomodori e salsa alle acciughe**     26€

Crudo di Salegrosso (su prenotazione)**    55€

Dessert

Pavlova al mango e lime con sorbetto al mango   11€

Mousse al cioccolato bianco, mandorle e sorbetto al lampone   11€

Panna Cotta con Pesca e Ribes   11€

Come un Bounty, mousse al cioccolato e sorbetto al cocco     11€

LEGENDA: * In assenza del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore.

Preghiamo la gentile clientela di segnalare al personale di sala, al momento dell'ordine, la presenza di eventuali intolleranze o allergie.

Bevande

| | |
|---|------------|
| Coperto | 4€ |
| Acqua | 3,50€ |
| Bicchiere di vino o bollicina | 6/8€ |
| Caffè | 3€ |
| Distillato (grappa, rhum, whiskey, ecc..) | da 4€ a 9€ |
| Amaro | 3€ |
| Bibite (coca cola, succhi) | 4€ |
| Contorni e altre verdure | 8€ |

Allergeni



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



UOVA

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

LEGENDA: * In assenza del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore.

Preghiamo la gentile clientela di segnalare al personale di sala, al momento dell'ordine, la presenza di eventuali intolleranze o allergie.