

Me
nU.

SALEGROSSO
R I S T O R A N T E

MARCIANA MARINA

Antipasti

Polpo, il suo fondo, capperi, sedano e cipolla in agrodolce*    20€

Mazzancolla, cavolo cappuccio in vari modi, lardo e salsa al prezzemolo**    22€

Baccala alla "Livornese" **    19€

Calamari aglio, olio e peperoncino, emulsione al nero e chips di pane*     19€

Primi Piatti

Spaghetti Mancini alla salsa di cacciucco e polvere di salvia       20€

Lasagna allo "stoccafisso all' Elbana" *      20€

Ditali Mancini, fagioli e ragù di cozze      21€

Cavatello alla birra, salsiccia, mantecati al burro ai funghi e lievito di birra tostato **    23€

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

Pesce bianco, carciofi in due modi e salsa allo zafferano **   27€

Coda di rospo glassata al Miso, cavolfiore, capperi, limone e jus di pesce **      28€

Rombo/Merluzzo, purea di carote, carote sauté e bisque **   26€

Lingua di vitello, purea di patate e salsa verde **   25€

Dessert

Riso al latte alla vaniglia, caramello salato e tuile   10€

Rosa di mascarpone montato, gel e composta di pompelmo rosa    11€

Mousse al cioccolato Nyangbo 68% e gelato al cardamomo    11€

Torta meringata al limone e gel alla menta    10€

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€
Bicchieri 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: arrostiti, 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.