
















Me
nU.



















SALEGROSSO
R I S T O R A N T E

MARCIANA MARINA

Antipasti

- Gamberi rossi, pompelmo rosa e mandorle      24€
- Palamita marinata, finocchio, cumino e yogurt affumicato     18€
- Baccalà mantecato, variazione di ravanelli e salsa all'aglio orsino    20€
- Polpo arrosto, il suo fondo e verdure in agro    20€

Primi Piatti













- Lumache al ragù di tonno rosso e Furikake       21€
- Chicchi di grano al burro e limone, muggine e la sua bottarga     23€
- Spaghetto ai frutti di mare e asparagi    22€
- Gnocchi di patate, bisque di crostacei e mazzancolle    24€

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, piselli in vari modi, jus di pesce, maionese e crumble di prosciutto    28€
- Ramen di razza, spaghetti di patate, gel di uovo e soia e alga nori      26€
- Coda di rospo alla mugnaia con crema di patate alle erbe marine    28€
- Culatta di maialino, patate dauphine, purea di mela ossidata, senape in agrodolce e jus di maiale al rafano  28€

Dessert

- Mousse al cioccolato al latte e gelato Fior di latte    11€
- Pavlova rabarbaro, sorbetto rabarbaro e gel di fragole   11€
- Rosa al cioccolato Dulcey, gelato di arachidi e arachidi caramellate    11€
- Granola, sorbetto banana e lime e spuma di yogurt     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€
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: 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.