

la nostra pasticceria...

Zabaione caldo, gelato al cioccolato e frutti di bosco freschi ^(3,7)	€ 8
Crema alla catalana ^(1,3)	€ 7
Tortino tiepido al cioccolato extra fondente, gelato alla crema, crema al mascarpone ^(1,3,7)	€ 9
Tarte Tatin calda alla mela con gelato alla crema ^(1,3,7)	€ 9
Coppa al mascarpone con meringa, fragole fresche, caramello e lime ^(3,7)	€ 9
Tiramisù, che passione... ^(1,3)	€ 7
Semifreddo al torroncino ⁽⁷⁾	€ 7
Gelato crema e cioccolato ⁽⁷⁾	€ 6
Gelato al pistacchio di Bronte ⁽⁷⁾	€ 7
Ananas fresco	€ 8
Misto di frutti di bosco	€ 9
Sorbetti artigianali	€ 7

bibite

Acqua “Valverde”	€ 3
Birra artigianale	€ 7
Coca Cola Zero	€ 3
Grappa Poli	€ 6
Amari	€ 4
Amari “Jefferson”, “Washington”, “Rupes”	€ 5
Limoncello, Mirto, Liquirizia	€ 4
Selezione di Rhum	da € 6 a € 9
Whisky	da € 6 a € 9
Gin Tonic (Gin Mare / Marconi 42 / Gin n°3 / Hendrick's)	€ 10
Caffè	€ 2
Coperto pranzo / cena	€ 3/6

Tabella Allergeni

- Cereali con glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

SALE GROSSO

Restaurant&Bistrot

Menu

PROPOSTE DEL GIORNO	
Insalatina di puntarelle, acciughe e bufala ⁽²⁾	€ 16
Acciughe del Cantabrico con burro e crostini ⁽⁷⁾	€ 20
Caprese con alici fritte, pomodoro, bufala e basilico ^(1,4,5,7)	€ 18
Parmigiana di melanzane con astice, scampi, gamberi e bufala ^(1,2,7)	€ 20
Fiori di zucchine crudi, tartare di gambero rosso, burrata e tartufo estivo ^(2,7)	€ 25
Calamaretti alla plancia con crema piselli, burrata, guanciale croccante ^(7,14)	€ 18
Tagliolini all’uovo con porcini e scampetti ^(1,2,3)	€ 18
Chitarrine alla marinara di pescatrice, capperi, olive pomodorini gialli e pane croccante ^(7,9)	€ 16
Scottata di ombrina con porcini ⁽⁴⁾	€ 25
Tagliata di tonno in panura alla mediterranea, pomodoro fresco, cipollotto e basilico ^(1,4)	€ 25

SI INVITA GENTILMENTE A SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI

la cruderia...

Selezione di crudi all’olio evo e scaglie di sale maldon ^(5 carpacci, 3 tartare, 1 scampo, 1 gambero rosso) ^(2,4,9)	€ 35
Il Crudo di scampi e gamberi rossi, olio e sale ^(3 scampi, 3 gamberi rossi) ⁽²⁾	€ 40
Il carpaccio di baccalà dissalato, olive, capperi e lime ⁽⁴⁾	€ 16
Crudo di calamaretti, olio e bottarga	€ 20
Ostriche “Fine de Claire” ⁽¹⁴⁾	cad. € 4
La varietà di tartare leggermente condite ^(tonno, salmone, ricciola/ombrina s.d.) ⁽⁴⁾	€ 20
La tartare di ricciola, olio evo, sedano, bottarga e focchi di sale nero ^(4,6,9)	€ 23
La tartare di salmone, mango, avocado, e zenzero fresco ^(4,6)	€ 23
La tartare di tonno pinna gialla ^(4,6)	€ 18
La tartare di gamberi rossi ^(2,6)	€ 25

gli antipasti...

Gli assaggi del Sale Grosso ^(1,2,4,14)	€ 30
Polpo croccante su schiacciata di patate gialle, olio al basilico e pomodorini confit ⁽¹⁴⁾	€ 22
Scottata di tonno, marmellata di cipolle rosse, menta e riduzione di aceto balsamico ⁽⁴⁾	€ 18
Spiedini di calamaretti e gamberi in panura alla marchigiana su crema di melanzane al basilico ^(1,2,14)	€ 20
Vapore di mare condito, insalatina di stagione e alghe goma wakame ^(calamaretti, gamberi, scampetti, vongole e polpo) ^(2,4,14)	€ 18
Baccalà con friggiteLLi, cipolla rossa, pomodorini, olive, menta e lime ^(2,5)	€ 18
Capesante gratinate (4pz) ⁽⁷⁾	€ 16
Prosciutto di Langhirano, bufala e pomodorini ⁽⁷⁾	€ 15
Timballo di melanzane, salsa di pomodoro e fondutina al cacio ^(3,7)	€ 14

a seguire...

Bavette all’astice e pomodorini freschi ^(1,2)	€ 28
Linguine cacio e pepe, tartare di gambero rosso e lime ^(1,2)	€ 18
Spaghetti alle vongole veraci nostrane (s.d.) ^(1,14)	€ 16
Tagliolini all’uovo con scampetti, fiori di zucchine e zest d’arancio ^(1,2,3)	€ 18
Spaghetti al riccio ^(1,14)	€ 25
Spaghetti alla chitarra, cacio, pepe e bottarga di muggine ^(1,3,4)	€ 18
Paccheri al battuto di mare e i suoi frutti ^(1,2,4,14)	€ 16
Risotto ai frutti di mare ^(2,4,14)	€ 15
Semplicemente al pomodoro e basilico... ⁽¹⁾	€ 12

i secondi ma non per importanza...

il nostro fresco...⁽⁴⁾

Branzino	hg	€ 6
Orata	hg	€ 6
Rombo	hg	€ 7
San Pietro	hg	€ 7
Sogliola (350/400 gr.)		€ 35
Pescatrice		€ 28
Pesce spada		€ 25
Scamponi e gamberoni* alla griglia ⁽²⁾		€ 30
Scamponi e gamberoni* al sale ⁽²⁾		€ 30

...e le sue cotture al forno

Al ”Sale Grosso”	
All’isolana con pomodorini, patate, olive ed erbe aromatiche ⁽¹⁾	
Alla siciliana con melanzane, olive e pomodorini ⁽¹⁾	
All’ acqua pazza con verdure, olive e capperi ^(1,9)	
Con patate, rosmarino e olive taggiasche ⁽¹⁾	
... oppure semplicemente alla griglia	

la catalana del Sale Grosso: ^(2,9,10)

(crudità di pomodoro, cipolla rossa, carote, sedano, olive taggiasche e basilico)

di solo Astice	€ 45
di Crostacei* ^(1/2 astice, 1 scampo, 2 gamberoni)	€ 35
inoltre...	
Gran fritto di pesce e verdure* ^(1,2,4,5)	€ 25
Fritto di calamaretti spillo e zucchine* ^(1,2,4,5)	€ 20
Sogliola in panura aromatica o mugnaia (350/400 gr.) ^(1,4)	€ 35
Gratinato di scamponi, gamberoni e capesante ^(1,2,14)	€ 30

*prodotti che possono essere congelati all’origine

le proposte di carne

Costoletta di vitello alla milanese ^(1,3,5)	€ 25
Tartare di fassona condita ^(3,10)	€ 25

contorni

Patate al forno ⁽⁵⁾	€ 6
Verdure miste grigliate	€ 7
Zucchine e/o patate chips ⁽⁵⁾	€ 6
Schiacciata di patate gialle, olio e sale	€ 6
Varietà di insalate	€ 6
Pinzimonio ⁽⁹⁾	€ 10
Catalogna saltata con aglio e peperoncino	€ 6

inoltre...		
<i>Gilbert Picq</i>	Chablis	€ 40
<i>Albert Picq</i>	Chablis	€ 45
<i>Serge Dagueneau&Fills</i>	Pouilly Fumè	€ 40
<i>Ladaucette</i>	Pouilly Fumè	€ 45
<i>Domaine Delaporte</i>	Sancerre	€ 45
<i>Royal Oyster</i>	Muscadet	€ 28

VINI ROSATI

<i>Aliè Rosè</i>	Frescobaldi (Toscana)	€ 26
<i>Pinot Nero Rosè</i>	Cà Montebello (Lombardia)	€ 22
<i>Rosa dei Frati</i>	Cà dei Frati (Lombardia)	€ 26
<i>Lagrein Rosè</i>	Hoffstatter (Trentino)	€ 26
<i>I Pianali</i>	Tenuta Argentiera (Toscana)	€ 25
<i>Lumera Rosè</i>	Donnafugata (Sicilia)	€ 25

VINI ROSSI

Trentino Alto Adige

<i>Lagrein</i>	Cantina San Michele	€ 28
<i>Lagrein Sanct Valentin</i>	Cantina San Michele	€ 45
<i>Pinot Nero Sanct Valentin</i>	Cantina San Michele	€ 43

Friuli Venezia Giulia

<i>Cabernet Sauvignon</i>	Lis Neris	€ 28
---------------------------	-----------	------

Veneto

<i>Ripassa Valpolicella Ripasso Sup.</i>	Zenato	€ 28
--	--------	------

Lombardia

<i>Lambrusco</i>	Marcello	€ 20
<i>Corte del Lupo</i>	Cà del Bosco	€ 40

Toscana

<i>“Emilia” Sangiovese in purezza</i>	Cantina Donna Emilia	€ 40
<i>Peppoli Chianti</i>	Antinori	€ 25
<i>Il Bruciato</i>	Antinori	€ 38
<i>Le Volte</i>	Ornellaia	€ 33
<i>Poggio ai Ginepri Bolgheri</i>	Tenuta Argentiera	€ 28

Marche

<i>Rosso Piceno Superiore</i>	Cantina Offida	€ 20
<i>Solestà Rosso Piceno Superiore</i>	Velenosi	€ 28
<i>Querciantica Lacrima di Morro-d’Alba Superiore</i>	Velenosi	€ 26

Sicilia

<i>Plumbago Nero d’Avola</i>	Planeta	€ 24
<i>Dorilli Cerasuolo di Vittoria</i>	Planeta	€ 28

sweet moment..

<i>Passito di Noto</i>	Planeta	bott. 50 cl.	€ 30
		bicchiere	€ 7
<i>Kabir</i>	Donnafugata	bott. 50 cl.	€ 26
		bicchiere	€ 6
<i>Ben Ryé</i>	Donnafugata	bott. 375 cl.	€ 45
		bicchiere	€ 10
<i>Moscato d’Asti</i>	I Vignaioli di S.Stefano	bott. 375 cl.	€ 18



VINI BIANCHI

Trentino Alto Adige

<i>Pinot Bianco</i>	Cantina Merano	€ 22
<i>Müller Thurgau</i>	Cantina Merano	€ 22
<i>Sauvignon Blanc</i>	Cantina Merano	€ 26
<i>Gewürtztraminer</i>	Cantina Merano	€ 26
<i>Moscato Giallo</i>	Ist. Agrario S.Michele Adige	€ 25
<i>Gewürtztraminer “Joseff”</i>	Hosstatter	€ 30
<i>Gewürtztraminer</i>	Elena Walk	€ 33
<i>Müller Thurgau</i>	Elena Walk	€ 28
<i>Goldmuskatteler</i>	St. Michael-Eppan	€ 25
<i>Sauvignon Sanct Valentin</i>	St. Michael-Eppan	€ 45/90
<i>Chardonnay Sanct Valentin</i>	St. Michael-Eppan	€ 38/75
<i>Gewürtztraminer Sanct Valentin</i>	St. Michael-Eppan	€ 38
<i>“Winkl” Sauvignon Blanc</i>	Cantina Terlan	€ 40
<i>“Quarz” Sauvignon Blanc</i>	Cantina Terlan	€ 60

Friuli Venezia Giulia

<i>Chardonnay</i>	Polencic	€ 26
<i>Sauvignon</i>	Polencic	€ 26
<i>Ribolla Gialla</i>	Polencic	€ 28
<i>Friulano</i>	Polencic	€ 26
<i>Chardonnay</i>	Lis Neris	€ 30
<i>Sauvignon</i>	Lis Neris	€ 32
<i>Pinot Grigio</i>	Lis Neris	€ 30
<i>Chardonnay “Jurosa”</i>	Lis Neris	€ 38
<i>Friulano “La Vila”</i>	Lis Neris	€ 38
<i>Sauvignon “Picol”</i>	Lis Neris	€ 38
<i>Lis</i>	Lis Neris	€ 45
<i>Roncalto “Ribolla Gialla” Doc Collio”</i>	Livon	€ 30
<i>Braide Alte</i>	Livon	€ 55
<i>Chardonnay</i>	Jermann	€ 38
<i>Sauvignon</i>	Jermann	€ 38
<i>Vinnae Ribolla Gialla</i>	Jermann	€ 38
<i>Vintage Tunina</i>	Jermann	€ 80
<i>Sharis</i>	Livio Felluga	€ 30
<i>Friulano</i>	Livio Felluga	€ 34
<i>Ribolla Gialla</i>	Livio Felluga	€ 36
<i>Pinot Grigio</i>	Livio Felluga	€ 33
<i>“Terre Alte”</i>	Livio Felluga	€ 80

Veneto

<i>San Vincenzo</i>	Anselmi	€ 28
<i>Scaia</i>	Tenuta Sant’Antonio	€ 26

Lombardia

<i>I Frati Lugana</i>	Cà dei Frati	€ 26
<i>Lugana Sansonina</i>	Zenato	€ 26
<i>Corte del Lupo Bianco</i>	Cà del Bosco	€ 45

Piemonte

<i>Blangé</i>	Ceretto	€ 36
<i>“Cayega” Arneis Roero</i>	Tenuta Carretta	€ 24
<i>Arneis Roero</i>	Vietti	€ 25
<i>Gavi dei Gavi</i>	Villasparina	€ 25
<i>Gavi dei Gavi</i>	La Scolca Etichetta Nera	€ 45

Liguria

<i>Pigato</i>	Lupi	€ 25
<i>Vermentino</i>	Lupi	€ 25
<i>Vignamare (Pigato e Vermentino)</i>	Lupi	€ 30
<i>Pigato</i>	Laura Aschero	€ 27
<i>Vermentino</i>	Laura Aschero	€ 27
<i>Lunae Colli di Luni Vermentino et nera</i>	Cantina Lunae Bosoni	€ 35

Toscana

<i>Vermentino “Acquagiusta”</i>	Tenuta la Badiola	€ 22
<i>Vermentino Poggio ai Ginepri</i>	Tenuta Argentiera Bolgari	€ 26
<i>Estia Trebbiano e Malvasia</i>	Cantina Donna Emilia	€ 25

Marche

<i>Verdicchio “Le Vaglie”</i>	Stefano Antonucci	€ 24
<i>Cambrugiano Verdicchio di Matelica</i>	Belisario	€ 28
<i>Minum Verdicchio sup. di Matelica</i>	La Monacesca	€ 33
<i>Pecorino</i>	Cantina Offida	€ 22
<i>Pecorino</i>	Velenosi	€ 24

Umbria

<i>Trebbiano Spoletino</i>	Perticaia	€ 28
<i>Cervaro della Sala (s.d.)</i>	Antinori	€ 85
<i>Vigna il Pino Torgiano bianco doc</i>	Lungarotti	€ 45

Campania

<i>“Pietracalda” Fiano di Avellino</i>	Feudi San Gregorio	€ 27
<i>“Serrocielo” Falanghina</i>	Feudi San Gregorio	€ 27
<i>“Cutizzi” Greco di Tufo</i>	Feudi San Gregorio	€ 27
<i>Fiano di Avellino</i>	Terredora	€ 26
<i>Greco di Tufo</i>	Terredora	€ 26

Sicilia

<i>Chardonnay La Fuga</i>	Donnafugata	€ 25
<i>Vigna di Gabri</i>	Donnafugata	€ 24
<i>Sul Vulcano Etna Bianco</i>	Donnafugata	€ 35
<i>Passiperduti Grillo</i>	Donnafugata	€ 28
<i>Etna bianco</i>	Benanti	€ 30
<i>Alastro</i>	Planeta	€ 24
<i>Chardonnay</i>	Planeta	€ 50
<i>“Kebrilla” Grillo</i>	Cantina Fina	€ 24
<i>“Kikè” (Tramine Sauvignon blanc)</i>	Cantina Fina	€ 25
<i>Cavanera Etna Bianco</i>	Firriato	€ 38

Sardegna

<i>Vermentino di Gallura</i>	Canayli	€ 26
<i>Vermentino di Gallura “Monteoro”</i>	Sella&Mosca	€ 27
<i>Vermentino “Ruinas”</i>	Depperu	€ 32
<i>Vermentino Stellato</i>	Pala	€ 30
<i>Kermis (vermentino, vernaccia)</i>	Contini	€ 26
<i>Capichera Classico</i>	Capichera	€ 65

Bollicine

<i>Valdobbiadene Extra Dry Sup. docg</i>	Borgomolino	€ 26
<i>Cartizze Valdobbiadene Superiore</i>	Borgomolino	€ 44
<i>Torbato Brut</i>	Sella&Mosca	€ 25
<i>Brut Riserva 36</i>	Cantina Merano	€ 45
<i>Monsignore ALTA LINGA docg brut</i>	Monsignore Vicoforte	€ 50
<i>Gaudensis Blanc de Noire</i>	Firriato	€ 35
<i>Gaudensis Blanc de Blancs</i>	Firriato	€ 35

TRENTO D.O.C.

<i>Maximum Blanc de Blancs</i>	Ferrari	€ 45
<i>Perlè Millesimato</i>	Ferrari	€ 70
<i>Riserva Lunelli</i>	Ferrari	€ 100

FRANCIACORTA

(75cl-150cl)

<i>Brut</i>	Contadi Castaldi	€ 35/70
<i>Rosè</i>	Contadi Castaldi	€ 40/80
<i>Saten</i>	Contadi Castaldi	€ 45/90
<i>Blanc</i>	Contadi Castaldi	€ 45
<i>Zero</i>	Contadi Castaldi	€ 48
<i>Nature Millesimato</i>	Berlucchi 61	€ 46
<i>Saten</i>	Berlucchi 61	€ 40
<i>Rosè Nature Millesimato</i>	Berlucchi 61	€ 58
<i>Blanc de Blancs</i>	Berlucchi 61	€ 50
<i>Rosè</i>	Mosnel	€ 40
<i>Saten</i>	Mosnel	€ 40
<i>P.R. Brut Blanc de Blancs</i>	Monte Rossa	€ 40
<i>Cabochon Fuoriserie N.23</i>	Monte Rossa	€ 100
<i>Gran Cuvèe Alma</i>	Bellavista	€ 50
<i>Gran Cuvèe Alma non dosato</i>	Bellavista	€ 55
<i>Gran Cuvèe Alma Rosè non dosato</i>	Bellavista	€ 55
<i>Pas Operè</i>	Bellavista	€ 80
<i>Saten</i>	Bellavista	€ 75
<i>Teatro alla Scala Brut</i>	Bellavista	€ 70
<i>Cuvèe Prestige (s.d.)</i>	Cà del Bosco	€ 60
<i>Rosè Cuvèe Prestige</i>	Cà del Bosco	€ 75
<i>Saten Vintage Collection</i>	Cà del Bosco	€ 80
<i>Dosage Zero</i>	Cà del Bosco	€ 80

Viaggio nello Champagne

<i>Nomine-Renard Blanc de Blancs</i>		€ 70
<i>Maurice Grumier Blanc de Noirs</i>		€ 60
<i>Chateau Bligny Blan de Blancs</i>		€ 75
<i>Perrier Jouet Grand Brut</i>		€ 90
<i>Perrier Jouet Blason Rosè</i>		€ 140
<i>Charles Heidsieck Brut Reserve</i>		€ 75
<i>Charles Heidsieck Rosè Reserve</i>		€ 90
<i>Charles Heidsieck Blanc de Blancs</i>		€ 120
<i>Billecart-Salmon Brut Reserve</i>		€ 80
<i>Billecart-Salmon Brut Rose'</i>		€ 130
<i>Billecart-Salmon Blanc de Blancs Gran Cru</i>		€ 140
<i>Louis Roderer Collection Brut</i>		€ 100
<i>La Cuveè Laurent Perrier</i>		€ 65
<i>Ultra Brut Laurent Perrier</i>		€ 90
<i>Blac de Blancs Laurent Perrier</i>		€ 140
<i>Cuvèe Rosè Laurent Perrier</i>		€ 130
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>		€ 150
<i>Frank Bonville Grand Crou Blanc de Blancs</i>		€ 90