

La nostra pasticceria

Crema alla catalana (1,3,7)	€ 7
Tortino tiepido al cioccolato extra fondente, gelato alla crema, crema al mascarpone (1,3,7)	€ 10
Tarte Tatin calda alle mele con gelato alla crema (1,3,7)	€ 10
Coppa al mascarpone con meringa, fragole fresche, caramello e lime (3,7)	€ 9
Zabaione caldo con frutti di bosco e cuore freddo al cioccolato (3,7,8)	€ 10
Tiramisù (1,3,7)	€ 7
Cheese Cake con mango / frutti di bosco (1,3,7)	€ 8
Semifreddo al torroncino (7,8)	€ 7
Gelato crema e cioccolato (3,7)	€ 6
Gelato al pistacchio di Bronte (7,8)	€ 7
Ananas Fresco	€ 8
Mango fresco (s.d.)	€ 10
Sorbetti artigianali	€ 7
Misto di frutti di bosco	€ 10
Sgroppino al limone con fragole	€ 9

Bibite e bevande

Acqua "Valverde"	€ 3
Birra	€ 6
Coca-Cola Zero	€ 3
Grappa Poli	€ 6
Amari	€ 4
Amari "Jefferson", "Washington"	€ 5
Limoncello, Mirto, Liquirizia	€ 4
Selezione di Rhum	da € 6 a € 9
Whisky	da € 6 a € 10
Gin Tonic	€ 10
Caffè	€ 2

Coperto pranzo/cena €3/5

Le Stagionalità

Insalatina di puntarelle con acciughe del Cantabrico e (4,7) mozzarella di bufala	€ 16
Insalata di carciofi e parmigiano (7)	€ 15
Acciughe del Cantabrico con burro e focaccina calda (1,4,7)	€ 25
Alici fritte (1,2,3,4,6)	€ 16
Tiepido di gamberi e calamari con carciofi crudi e bottarga (2,4)	€ 26
Burrata con tartare di gamberi rossi e tartufo nero (1,2,7)	€ 28
Calamaretti alla plancia con crema di piselli, burrata e guanciaie croccante (7,14) *	€ 20
Chitarrine alla marinara di pescatrice, (1,2,3,4) pomodorini gialli, capperi, olive e pane profumato	€ 20
Pappardelle con carciofi, branzino e bottarga (1,2,3,4)	€ 25
Scottata al piatto di ombrina con carciofi / tardivo (4)	€ 30
Tagliata di tonno in panura alla mediterranea, pomodoro fresco, cipollotto e basilico (1,4)	€ 28

Si invita la clientela 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) (2,4,9,14) *	€ 38
Crudo di scampi e gamberi rossi, olio e sale (3 scampi, 3 gamberi rossi) (2) *	€ 40
Crudo di calamaretti, olio e bottarga (14)	€ 23
Ostriche "Fine de Claire" (14)	cad. € 4
Varietà di tartare leggermente condite (tonno, salmone, ricciola/ombrina s.d.) (4)	€ 26
Tartare di ricciola, olio EVO, sedano, bottarga e fiocchi di sale nero (4,6,9)	€ 26
Tartare di salmone, mango, avocado e zenzero fresco (4,6)	€ 26
Tartare di tonno pinna gialla (4)	€ 25
Tartare di gamberi rossi (2,6) *	€ 26

Gli antipasti

Gli assaggi del Sale Grosso (1,2,3,4,7,14) *	€ 32
Polpo croccante su schiacciata di patate gialle, olio al basilico e pomodorini confit (14)	€ 23
Scottata di tonno, marmellata di cipolle rosse menta e riduzione di aceto balsamico (4)	€ 22
Spiedini di calamaretti e gamberi in panura alla marchigiana su crema di melanzane (1,2,14) *	€ 20
Vapore di mare condito, insalatina di stagione e goma wakame (calamaretti, gamberi, scampetti, vongole e polpo) (2,4,14) *	€ 26
Baccalà con cipolla rossa, pomodorini, menta, lime e friggitelli (2,5) *	€ 18
Capesante gratinate 4 pz. (7)	€ 18
Prosciutto Crudo Sant'llario 30 mesi, bufala e pomodorini (7)	€ 22
Timballo di melanzane, salsa al pomodoro e fondutina di parmigiano (3,7)	€ 18

Primi

Bavette all’astice e pomodoro (1,2)	€ 28
Linguine cacio e pepe, tartare di gambero rosso, lime (1,2) *	€ 22
Spaghetti alle vongole veraci nostrane (s.d.) (1,14)	€ 20
Tagliolini con carciofi freschi e polpa di scampi (1,2,4)	€ 26
Spaghetti al riccio sporcati al datterino giallo (1,14) *	€ 28
Chitarrine fresche cacio, pepe e bottarga di muggine (1,3,4,7)	€ 22
Paccheri al battuto di mare e i suoi frutti (1,2,4,14) *	€ 20
Risotto “Riserva San Massimo” ai frutti di mare, bisque di crostacei e cicale (2,4,14)	€ 20
Semplicemente pomodoro e basilico (1,7)	€ 15

Il nostro pesce fresco (4)

Branzino	all’etto	€ 6
Orata	all’etto	€ 6
Rombo	all’etto	€ 8
San Pietro	all’etto	€ 8
Sogliola	(350/400gr.)	€ 35
Rana Pescatrice		€ 30
Pesce spada		€ 28
Scamponi e gamberoni alla griglia (2) *		€ 30
Scamponi e gamberoni al sale (2) *		€ 30

scegli la cottura

Al “Sale Grosso”
All’isolana con pomodorini, patate, olive e 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)
Alla griglia

La catalana del Sale Grosso (2,9,10)

(crudità di pomodoro, cipolla rossa, carote, sedano, olive taggiasche e basilico)	
di solo Astice	€ 50
di Crostacei* (1/2 astice, 1 scampo, 2 gamberoni)	€ 40

Extra

Gran fritto di pesce e verdure (1,2,4,5,14) *	€ 28
Fritto di calamaretti spillo, zucchine e patate chips (1,2,4,5,14) *	€ 25
Sogliola in panura aromatica o alla mugnaia (350/400gr) (1,4,7)	€ 38
Gratinato di scamponi, gamberoni e capesante (1,2,14) *	€ 30

Le proposte di carne

Costoletta di vitello alla milanese (1,3,5)	€ 26
Tartare di manzo condita (3,10)	€ 25

Contorni

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

* il prodotto potrebbe essere congelato all’origine

ALLERGENI

1 Cereali con glutine e prodotti derivati	8 Frutta a guscio e loro prodotti
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	9 Sedano e prodotti a base di sedano
3 Uova e prodotti a base di uova	10 Senape e prodotti a base di senape
4 Pesce e prodotti a base di pesce	11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
6 Soia e prodotti a base di soia	13 Lupini e prodotti a base di lupini
7 Latte e prodotti a base di latte	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi