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

CAFFÉ
€ 2

COPERTO PRANZO/CENA € 3/5

Si invita la clientela a segnalare eventuali intolleranze e allergie alimentari
*Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine

ALLERGENI

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

al SALE GROSSO
Restaurant&Bistrot

Ospitalità, qualità e sapori autentici: Benvenuti Al Sale Grosso.

Il mare è il cuore della nostra cucina.
Selezioniamo con cura materie prime fresche e di stagione,
privilegiando un pescato di qualità capace di esprimere, in ogni piatto,
tutta la sua autenticità.

Colori, profumi e accostamenti si incontrano in una cucina
fatta di semplicità, leggerezza e creatività.

Ogni ingrediente viene valorizzato con equilibrio,
nel rispetto della sua natura e della freschezza del mare.

Da sempre, Al Sale Grosso fa dell'accoglienza
uno dei suoi valori più importanti: un luogo in cui sentirsi a proprio agio,
condividere il piacere della buona cucina e vivere momenti da ricordare.

LE STAGIONALITÁ

INSALATINA DI PUNTARELLECON MOZZARELLA DI BUFALA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO
4, 7
€ 16

ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON BURRO E CROSTINI DI PANE
1, 4, 7
€ 25

ALICI FRITTE CON INSALATINA DI ARANCE E SCAROLA
1, 2, 3, 4, 6
€ 16

TIEPIDO DI GAMBERI E CALAMARI CON CREMA DI CECI E BOTTARGA
2, 4
€ 28

BURRATA CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI, TARTUFO NERO E PREGIATO
1, 2, 7
€ 30

CALAMARETTI ALLA PLANCIA CON CREMA DI PISELLI, BURRATA E GUANCIALE CROCCANTE *
7, 14
€ 24

CHITARRINE CON BISQUE DI CROSTACEI, TARTARE DI GAMBERI ROSSI , TARTUFO NERO E PREGIATO
1, 2, 3, 4
€ 30

TAGLIOLINI CON PORCINI FRESCHI (s.d.) E POLPA DI SCAMPI
1, 2, 3, 4
€ 26

SCOTTATA AL PIATTO DI OMBRINA CON PORCINI FRESCHI (s.d.)
4
€ 30

CALAMARETTI IN PANURA ALLA MEDITERRANEA, POMODORO FRESCO, CIPOLLOTTO E BASILICO
1, 4
€ 28

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 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 DI GELATO AL CIOCCOLATO
3, 7
€ 10

TIRAMISÙ
1, 3, 7
€ 7

SEMIFREDDO AL TORRONCINO
7, 8
€ 7

GELATO CREMA E CIOCCOLATO
3, 7
€ 6

GELATO AL PISTACCHIO DI BRONTE
7, 8
€ 8

ANANAS FRESCO - MANGO FRESCO (s.d.)
€ 10

SORBETTI ARTIGIANALI
€ 8

MISTO DI FRUTTI DI BOSCO
€ 10

SGROPPINO AL LIMONE CON FRAGOLE
€ 9

I PRIMI

BAVETTE ALL'ASTICE E POMODORO
1, 2
€ 28

LINGUINE CACIO E PEPE, TARTARE DI GAMBERO ROSSO, LIME *
1, 2
€ 25

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI NOSTRANE (s.d.)
1, 14
€ 20

TAGLIOLINI CON FIORI DI ZUCCHINE, POLPA DI SCAMPI E ZEST D'ARANCIA
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
€ 25

PACCHERI AL BATTUTO DI MARE E I SUOI FRUTTI *
1, 2, 4, 14
€ 20

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE, BISQUE DI CROSTACEI
2, 4, 14
€ 22

SEMPLICEMENTE POMODORO E BASILICO
1, 7
€ 15

IL NOSTRO PESCE FRESCO

BRANZINO 4	all'etto € 6
ORATA 4	all'etto € 6
ROMBO 4	all'etto € 8
SAN PIETRO 4	all'etto € 8
SOGLIOLA 4	(350/400gr.) € 38
RANA PESCATRICE 4	€ 30
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 ERBETTE 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

CRUDITÀ DI POMODORO, CIPOLLA ROSSA, CAROTE, SEDANO, OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO
2, 9, 10

DI SOLO ASTICE	€ 50
DI CROSTACEI * (1/2 astice, 1 scampo, 2 gamberoni)	€ 40

GLI EXTRA

GRAN FRITTO DI PESCE E VERDURINE * 1, 2, 4, 5, 14	€ 28
FRITTO DI CALAMARETTI SPILLO, ZUCCHINE E PATATE CHIPS * 1, 2, 4, 5, 14	€ 26
SOGLIOLA IN PANURA AROMATICA O ALLA MUGNAIA (350/400gr.) 1, 4, 7	€ 40
GRATINATO DI SCAMPONI, GAMBERONI E CAPESANTE * 1, 2, 14	€ 30
TONNO SCOTTATO AL SESAMO CON PUREA DI FAVE E CICORIA 4, 11	€ 28

LE PROPOSTE DI CARNE

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE
1, 3, 5
€ 26

TARTARE DI MANZO CONDITA
3, 10
€ 25

CONTORNI

VERDURE MISTE GRIGLIATE
€ 8

ZUCCHINE E/O PATATE CHIPS
5
€ 7

SCHIACCIATA DI PATATE GIALLE, OLIO E SALE
€ 6

VARIETÀ DI INSALATE
€ 8

PINZIMONIO
9
€ 15

VERDURA FOGLIA VERDE DI STAGIONE, OLIO, AGLIO E PEPERONCINO
€ 8

LA CRUDERIA

SELEZIONE DI CRUDI ALL'OLIO EVO E SCAGLIE DI SALE MALDON * € 38
(5 carpacci, 3 tartare, 1 scampo, 1 gambero rosso)
2, 4, 9, 14

CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI ROSSI, OLIO E SALE * € 40
(3 scampi, 3 gamberi rossi)
2

CRUDO DI CALAMARETTI, OLIO E BOTTARGA € 25
14

OSTRICHE "FINE DE CLAIRE" / KYS cad. € 5
14

VARIETÀ DI TARTARE LEGGERMENTE CONDITE € 26
(tonno, salmone, ricciola/ombrina s.d.)
4

TARTARE DI RICCIOLA, OLIO EVO, SEDANO, BOTTARGA E FIOCCHI DI SALE NERO € 26
4, 6, 9

TARTARE DI SALMONE, MANGO, AVOCADO E ZENZERO FRESCO € 26
4, 6

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA € 25
4

TARTARE DI GAMBERI ROSSI * € 26
2, 6

GLI ANTIPASTI

GLI ASSAGGI DEL SALE GROSSO * € 35
1, 2, 3, 4, 7, 14

POLPO CROCCANTE SU SCHIACCIATA DI PATATE GIALLE, OLIO AL BASILICO E POMODORINI CONFIT € 24
14

SCOTTATA DI TONNO, MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE MENTA E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO € 23
4

SPIEDINI DI CALAMARETTI E GAMBERI IN PANURA ALLA MARCHIGIANA SU CREMA DI MELANZANE * € 22
1, 2, 14

VAPORE DI MARE CONDITO, INSALATINA DI STAGIONE E GOMA WAKAME * € 28
(calamaretti, gamberi, scampetti, vongole e polpo)
2, 4, 14

BACCALÀ CON CIPOLLA ROSSA, POMODORINI, OLIVE, MENTA, LIME E FRIGGITELLI * € 20
2, 5

CAPESANTE GRATINATE 4 PZ. € 18
7

PROSCIUTTO CRUDO SANT'ILARIO 30 MESI, BUFALA E POMODORINI € 26
7

TIMBALLO DI MELANZANE, SALSA AL POMODORO E FONDUTA AL CACIO € 18
1, 3, 7