



SCAN MENÙ

Il Salumaio

— DI SANTAMARINA —

SENSAZIONI/APERITIVO

DALLE ORE 18.00 ALLE 19.30
COMPRESO UN "CALICE DI VINO O APEROL SPRITZ"

SELEZIONE DI 4 PECORINI TOSCANI CON MOSTARDA € 14

BRUSCHETTE CON STRACCIATELLA, GAMBERO ROSSO DI MAZARA* E LIME € 16

MINI TARTÀRE DI FASSONA CON GAMBERO E STRACCIATELLA € 16

BOCCONCINO DI BURRATA E JAMÓN DE CAMPO IBÉRICO (PATA NEGRA) € 18

I NOSTRI TAGLIERI

TAGLIERE DEL GUSTO 2 PAX € 40

SALUMI DI MANGALICA, CULATTA E PROSCIUTTO COTTO BRANCHI, MORTADELLA AL TARTUFO IN VESCICA, SALUMI PREGIATI, FORMAGGI MORBIDI E PECORINI TOSCANI

TAGLIERE DEL RE 4 PAX € 100

TARTÀRE DI FASSONA, JAMON DE CAMPÓ IBÉRICO (PATA NEGRA), BRUSCHETTE CON LARDO DI MANGALICA, SALUMI DI MANGALICA, CULATTA E PROSCIUTTO COTTO BRANCHI, MORTADELLA AL TARTUFO IN VESCICA, SALUMI PREGIATI, FORMAGGI MORBIDI E PECORINI TOSCANI

ANTIPASTI

TORTINO DI MELANZANA CON BUFALA DOP. € 12

CON COLATA DI POMODORO PACHINO E PARMIGIANO REGGIANO

FRITTO E CRUDO € 16

CARCIOFO FRITTO SERVITO CON CARNE MARINATA JOLANDA DE COLÒ

ANTIPASTO DEL SALUMAIO € 18

SALSICCIA DI CHIANINA, MANGIA E BEVI E STIGLIOLA

TARTÀRE DI FASSONA CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA* € 20

ESPERIENZA GOURMET € 22

CARPACCIO MARINATO, TARTÀRE DI FASSONA, LONZINO DI MOCETTA, BRESAOLA DI BLACK ANGUS

CRUDO DI PESCE € 28

OSTRICHE, GAMBERONE, SCAMPI

OSTRICA € 3.50 pz.

COPERTO € 3,00

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) IN MANCANZA DEL FRESCO SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA A BORDO



CRUSTACEAN



SESAME



NUTS

FRUTOS DE CASCARA



GLUTEN



EGG

HUEVO



FISH

PESCADO



SHELLFISH

MOLUSCOS



MUSTARD

MOSTARDA



CELERY

APIO



PEANUTS

CAJARISETES



MILK

LACTEOS



SULPHITE

SULFITO



SOYA

SOJA



LUPINS

ALTRAMUCCES



Il Salumaio

— DI SANTAMARINA —

DEGUSTAZIONE DI CARNE 2 PAX € 80

FILETTO IRLANDESE, TAGLIATA DU BUFALO, COSTOLETTE DI AGNELLO FRENCH RACK, SALSICCIA DI CHIANINA, Picanha di Bufalo

PASTA FRESCA

NORMA RIVISITATA € 14

SALSA DI CILIEGINO, JULIENNE DI MELANZANE E FONDUTA DI RICOTTA SALATA

BAULETTI DELLO CHEF € 18

RAVIOLONI RIPIENI DI BURRATA CON RAGÙ DI CHIANINA E CIME DI RAPA SALTATE

CELSE € 18

PAPPARDELLE AL RAGÙ ROSSO DI AGNELLO TAGLIATO AL COLTELLO, PECORINO E MENTA

LA NOSTRA AMATRICIANA € 20

JAMÓN DI CAMPO IBÉRICO (PATA NEGRA), POMODORO PELATO E FONDUTA DI PECORINO ROMANO

CARBONARA DEL SALUMAIO € 20

GUANCIALE, FUNGHI PORCINI, UOVA, PEPE, PECORINO ROMANO DOP.

CARLOTTA € 22

PASTA FRESCA AL NERO DI SEPIA, MANTECATA AL MASCARPONE, TARTÀRE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA*

SANTAMARINA € 23

BISCQUE DI CROSTACEI, TARTÀRE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA* E TARTUFO FRESCO

GIULIO € 25

PACCHERI, GAMBERONI, SCAMPI, CALAMARO, COZZE, VONGOLE E POMODORINI

SECONDI DI PESCE

FRITTURA DI CALAMARO* € 18

GRIGLIATA DI PESCE* € 30

GAMBERONE, SCAMPO E CALAMARO

LA BRACE (PER UNA DEGUSTAZIONE OTTIMALE CONSIGLIAMO UNA COTTURA SANGUE O MEDIA)

TOMAHAWK RAZZA MARCHIGIANA (A PESO) € 5,50 ETTO

5 COSTE SAXON BEEF (A PESO) € 5,50 ETTO

FIorentINA DI CHIANINA (A PESO) € 6,00 ETTO

8 COSTE IRLANDA KILKENNY (A PESO) € 6,50 ETTO

FIorentINA PROMETHEUS (AFFUMICATA) (A PESO) € 7,50 ETTO

WAGU (A PESO) € 13,00 ETTO

FILETTO IRLANDESE € 25

TAGLIATA DI CONTROFILETTO IRLANDA O BUFALO € 25

TAGLIATA DI CONTROFILETTO URUGUAY O ARGENTINO € 30

FILETTO DEL SALUMAIO € 30

FILETTO IRLANDESE ARROLOTOLATO CON SPECK, SALSA DI PARMIGIANO E TORTINO DI PATATE

COPERTO € 3,00

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) IN MANCANZA DEL FRESCO SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA A BORDO



CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



SESAME
SÉSAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUCES