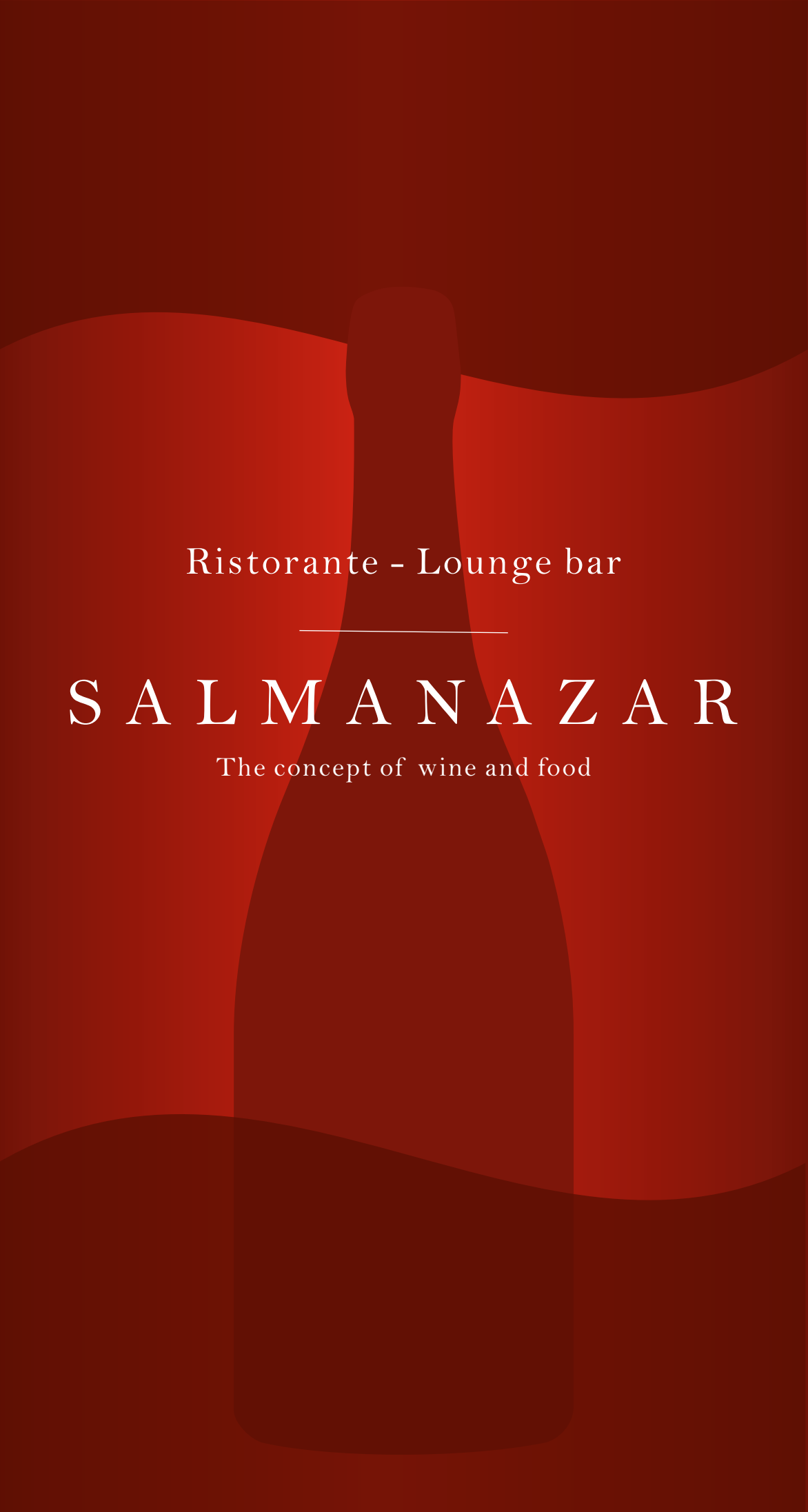




Ristorante - Lounge bar

S A L M A N A Z A R

The concept of wine and food

Ristorante - Lounge bar

SALMANAZAR

The concept of wine and food

Il Salmanazar e la sua storia.

La realizzazione di un sogno, l'idea dell'innovazione.

Un viaggio di esperienze, dove il passaporto per il relax necessita di valigie stracolme di olfatto e di gusto.

Emozioni da provare e da sentire nel salottino di Palermo, a due passi dalla grande storia dei Teatri Massimo e Politeama, in una cornice perfetta e di gran classe.

Assaporate ogni cosa, respirate quest'aria ed immergetevi nel dolce mare dei Vostri pensieri.

Tornati da questo viaggio, raccontateci la vostra esperienza e noi resteremo qui a proporvi altri fantastici concetti di vino e di cibo.

Buon viaggio!

Antipasti *Appetizers*

Caponata di melanzane.....€ 10,00
Eggplant caponata

Caponata bianca di pesce€ 12,00
White fish caponata

Di mare.....€ 14,00
Sea salad

Filetto di sarda fritta con cipolla rossa in agrodolce.....€ 10,00
Fried sardine fillet with sweet and sour red onion

Calamaro squamato su vellutata di patate alla curcuma€ 14,00
e olive disidratate
*Scaled squid on a cream of potatoes with turmeric and
dehydrated olives*

Polpo su crema di zucca e gorgonzola.....€ 14,00
Octopus on pumpkin and gorgonzola cream

Millefoglia di melanzana€ 12,00
Eggplant Millefoglie

Caprese 2.0.....€ 12,00

Tartare di gambero su brunoise di mela smith.....€ 16,00
Shrimp tartare on smith apple brunoise

Cozze in guazzetto.....€ 12,00
Mussels in stew

Primi piatti *First course*

Cacio e pepe di mare € 14,00
Cheese and pepper's sea

Spaghettone al corallo di gambero rosso € 20,00
Spaghetti with red shrimp coral

Spaghettone alle vongole con bottarga e lime € 18,00
Spaghetti with clams, bottarga and lime

Lido balneare € 14,00
Beach resort

Gnocco fritto alla norma sbagliata € 12,00
Fried dumplings at the wrong standard

Paccheri con ragù di funghi e fonduta al gorgonzola € 12,00
Paccheri with mushroom ragù and gorgonzola fondue

Anciova e polpo € 14,00
Paccheri with mushroom ragù and gorgonzola fondue

Secondi piatti *Second course*

Polpo in tripla cottura con salsa di accompagnamento.....€ 18,00
all'avocado, pomodoro brunoise e chips di pane fritto
*Triple-cooked octopus with avocado sauce, tomato brunoise
and fried bread chips*

Frittura di pesce spada, calamaro e gambero con mayo.....€ 18,00
alla salsa di soia
Fried swordfish, squid and shrimp with soy sauce mayonnaise

Filetto di orata con battuto di olive e capperi,.....€ 18,00
accompagnato da salsa agli agrumi e ratatouille di verdure
*Sea bream fillet with olive and caper sauce,
accompanied by citrus sauce and vegetable ratatouille*

Pesce del giorno con contorno*.....€ 6,00/hg
Fish of the day with side dish

Trancio di salmone con ratatouille di verdure.....€ 16,00
Salmon steak with vegetable ratatouille

Tagliata di scottona con contorno.....€ 20,00
Sliced heifer with side dish

Filetto burro e rosmarino.....€ 24,00
Fillet with butter and rosemary

* escluso da promo e sconti

Contorni *Side dishes*

Patate dorate al forno speziate.....€ 8,00
Spiced baked golden potatoes

Ratatouille di verdure.....€ 8,00
Vegetable Ratatouille

Misticanza€ 8,00
Mixed salad

Frutta e desserts *Fruit and desserts*

Cannolo scomposto con ricotta e marmellata€ 5,00
di frutta fresca

Panna cotta agrumata con salsa al miele e passito.....€ 6,00
di mela smith, mandorle tostate e arance

Tiramisù.....€ 6,00

Tortino cuore caldo fondeente.....€ 6,00

Torta del giorno.....€ 6,00

Frutta fresca di stagione.....€ 6,00

Bibite *Soft drinks*

Acqua Panna cl. 50.....	€ 1,50
Acqua Salmanazar lt. 1.....	€ 2,00
Coca Cola 33 cl / Coca Cola Zero 33 cl.....	€ 2,50
Fanta o Sprite 33 cl	€ 2,50
Thè Limone / Pesca.....	€ 2,50
Thè Limone / Pesca sugar free.....	€ 2,50
Analcolico / Alcolico.....	€ 3,00
Succo di frutta.....	€ 2,50
Redbull 33 cl.....	€ 3,00
Corona 33 cl.....	€ 4,00
Beek's 33 cl.....	€ 3,00
Heineken 33 cl.....	€ 3,00
Tennent's 33 cl.....	€ 4,00
Ceres rossa/bionda 33 cl.....	€ 4,00
Peroni Nastro Azzurro 33 cl.....	€ 3,00
Peroni Nastro Azzurro Zero 33 cl.....	€ 3,00
Bruno Ribadi Birra Artigianale.....	€ 5,50
Bruno Ribadi Birra Artigianale senza glutine.....	€ 6,00
Peroni Gran Riserva Rossa 50 cl.....	€ 5,00
Peroni Gran Riserva Bianca 50 cl.....	€ 5,00
Peroni Gran Riserva Doppio Malto 50 cl.....	€ 5,00
Peroni Gran Riserva Puro Malto 50 cl.....	€ 5,00
Peroni Gluten Free 33 cl.....	€ 3,50
Peroni Raffo 33 cl.....	€ 4,00
Peroni Capri 33 cl.....	€ 3,00

Un sorso dopocena *After dinner*

Amaro al caffè artigianale.....	€ 4,00
Amaro.....	€ 5,00
Marsala Riserva Superiore Ambra Secco	€ 5,00
DOC Horatio cantine Pellegrino.....	€ 5,00
Malvasia BIO IGT cantine Pellegrino.....	€ 5,00
Passito di Pantelleria DOC.....	€ 5,00
Moscato naturale di Pantelleria.....	€ 5,00
Zibibbo Terre Siciliane IGP.....	€ 5,00
Grappa / Vodka.....	€ 6,00

Allergeni: per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

Allergens: for any information on substances and allergens it is possible to consult the specific documentation which will be provided, upon request, by the staff on duty

In mancanza di prodotto fresco verrà utilizzato prodotto surgelato all'origine

In the event of fresh product lack there will be used frozen products

Coperto: € 2,50

Cover charge: € 2,50

Ristorante - Lounge bar

SALMANAZAR

The concept of wine and food

Via Gaetano Daita, 16 A/B

Tel. 091.361366



Salmanazar Palermo