



Ristorantino

SALMANAZAR

The concept of wine and food

Ristorantino

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

- Delizie di mare al ghiaccio* (2 pers.).....€ 36,00
Ice-packed seafood delights (2 people)*
- Salmanazar (gambero, salsa cocktail,€ 16,00
lattuga e tartare di gamb. rosso di Mazara)
Salmanazar (prawns, cocktail sauce, lettuce and prawn tartare
Mazara red)
- Caponata di pesce (pescespada, melanzane,€ 14,00
sedano, olive e capperi)
Fish caponata (swordfish, eggplants, celery, olives and capers)
- Insalata di mare (cozze, vongole, polpo, calamaro,€ 16,00
gamberi, sedano e carote)
Sea salad (mussels, clams, octopus, squid, shrimp, celery,
carrots)
- Zuppa di cozze con crostini (cozze e salsa di pomodoro).....€ 12,00
Mussel soup with croutons (mussels, tomato sauce and chilli)
- Soutè di cozze e vongole€ 16,00
Sautéed mussels and clams
- Tentacoli di polpo scottato su vellutata di patate€ 16,00
alla curcuma
Seared octopus tentacles on turmeric potato cream

* non soggetto a promo o sconti

Primi piatti *First course*

Corallo verde (*carnaroli, spinaci, gamberi e curry*).....€ 22,00
Green coral (rice, spinach, prawns and curry)

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

Spaghettone ai ricci e tartare di gambero*.....€ 26,00
*Spaghetti with sea urchins and prawn tartare**

Fettuccine all'astice* (*fettuccine con astice e pomodorini*).....€ 28,00
Fettuccine with lobster (fettuccine with lobster and cherry tomatoes)*

Lido (*fettuccine con pesce spada, melanzane a cubetti e mentuccia fresca*).....€ 14,00
Lido (fettuccine with swordfish, diced aubergines e fresh mint)

Risotto del nostromo (*carnaroli, frutti di mare*).....€ 16,00
Boatswain's rice (carnaroli, seafood)

Brontese (*busiata con pesto di pistacchio, tartare di gambero e colatura di ricci*).....€ 26,00
Brontese (busiata with pistachio pesto, shrimp tartare and sea urchin sauce)

Norma (*busiate, melanzane, salsa di pomodoro e ricotta salata*)..€ 14,00
Norma (eggplant, tomato sauce and salted ricotta)

* non soggetto a promo o sconti

Secondi piatti *Second course*

Pesce del giorno*.....	€ 6,00/hg
<i>Fish of the day</i>	
Baccalà fritto con cipolla caramellata	€ 16,00
<i>Fried cod with caramelized onion</i>	
La frittura del Golfo (<i>pesce, calamari e gamberi</i>).....	€ 18,00
<i>The Gulf Fry (fish, squid and prawns)</i>	
Filetto di branzino con panatura agli agrumi	€ 16,00
<i>Sea bass fillet with citrus breading</i>	
Trancio di salmone alla griglia	€ 16,00
<i>Grilled salmon steak</i>	
Tagliata di scottona con rucola e scaglie di grana	€ 18,00
<i>Sliced heifer steak with rocket and parmesan shavings</i>	
Filetto con porcini e olio al tartufo	€ 24,00
<i>Fillet with porcini mushrooms and truffle oil</i>	

* non soggetto a promo o sconti

Contorni *Side dishes*

Patate fritte € 6,00
French fries

Patate al forno speziate € 6,00
Spiced baked golden potatoes

Insalata mista € 6,00
Mixed salad

Spinaci saltati € 6,00
Sautéed Spinach

Verdure grill € 6,00
Grilled vegetables

Frutta e desserts *Fruit and desserts*

Frutta € 6,00
Fruit

Dessert dello chef € 6,00
Chef's dessert

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

Servizio taglio torta € 1,50 per persona

Coperto: € 2,50

Cover charge: € 2,50

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, Sprite o Chinotto 33 cl.....	€ 2,50
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

Ristorantino

SALMANAZAR

The concept of wine and food

Via Gaetano Daita, 16 A/B

Tel. 091.361366

 Salmanazar Palermo