Antipasti

CRUDITÈ — **18**
Gamberi rossi, ostriche, scampi

FRUTTI DI MARE GRATINATI — **15**
Capesante, gamberoni, spiedini di calamari e gamberetti

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE — **12,5**
Cozze e vongole con aglio, olio Evo e prezzemolo servito con crostini di pane artigianale

DELIZIE MARINE — **16,5**
Carpaccio di salmone, cocktail di gamberi,insalatina di polpo e patate e alici marinate

TARTARE DI TONNO — **14**
Tartare di tonno fresco, tapenade di pomodorini secchi e olive taggiasche, vela di pane croccante

TARTARE DI SALMONE — **14**
Tartare di salmone fresco, avocado cremoso e mandorle tostate

TAGLIERE "AL SALE ROSA" (min. x 2) — **15,5**
Tagliere con selezione di salumi, formaggi tipici italiani DOP e gnocco fritto

TARTARE DI MANZO — **13**
Tartare di manzo battuta a coltello in sale, olio EVO con burratina, pepe nero e vela di pane croccante

LA PARMIGIANA — **8,5**
Millefoglie di melanzane con pomodoro, mozzarella, parmigiano e basilico

LARDO DI COLONNATA CON CROSTINI — **8**

Primi Piatti di Pesce

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE — 15

RISOTTO AL NERO — 16
Risotto carnaroli mantecato al nero di seppia, gamberi rossi e lime

TAGLIOLINI ALL'ASTICE — 20
Tagliolini di pasta fresca con astice

TAGLIOLINI IN SALSA DI SCAMPI E GAMBERI — 15,5
Tagliolini di pasta fresca con scampi, gamberi, pomodoro e granella di pistacchi

SPAGHETTI AL CARTOCCIO — 16
Spaghetti ai frutti di mare in crosta di pane della pizza

RISOTTO AL GAMBERO ROSSO — 16,5
Risotto alla milanese con stracciatella e tartare di gambero rosso

PACCHERI ALLO SCORFANO — 18
Paccheri con scorfano, pomodorini freschi, olive taggiasche e prezzemolo

PACCHERI CON GRANCHIO E VONGOLE VERACI — 21,5

Primi Piatti di Terra

LASAGNA ALLA BOLOGNESE — 11
Lasagna 5 strati con ragù alla bolognese

SPAGHETTI ALLA CARBONARA — 12,5
Spaghetti in salsa di tuorlo d'uovo e pecorino con guanciale croccante

PACCHERI TRICOLORE — 12
Paccheri al pomodoro con stracciatella, crema e granella di pistacchi

PAPPARDELLE AI FUNGHI — 12
Pappardelle di pasta fresca con funghi porcini

RAVIOLI AL TARTUFO — 15,5
Ravioli ripieni di crema di tartufo con salsa a base di gorgonzola, crema di tartufo e olio tartufato

RISOTTO E ZUCCA — 13
Risotto alla zucca con guanciale croccante

OSSOBUCO ALLA MILANESE — 22
Risotto alla milanese con ossobuco di vitello in salsa gremolata

Sale Rosa

Secondi di Pesce

GRAN FRITTO — 16
Misto di pescato imperiale, dorato e panatura leggera con verdure croccanti

GRIGLIATA MISTA — 16,5
Pesce e crostacei selezionati alla griglia

TAGLIATA DI TONNO — 16,5
Tagliata di tonno scottata al sesamo nero con insalata mista e salsa teriyaki

BRANZINO SU PUREA DI BROCCOLI — 15,5
Filetto di branzino alla griglia, purea di broccoli

POLPO ARROSTO — 18
Polpo morbido e arrostito con purea di patate, verdure saltate e olio alla menta

BRANZINO "AL SALE ROSA" (min. x 2) — 35
Branzino morbido cotto in forno in crosta di sale rosa dell'Himalaya

ASTICE ALLA CATALANA (min. x 2) — 40,5
Astice bollito con pomodorini freschi, cipolla di Tropea, sedano e olio Evo

Secondi di Terra

COTOLETTA ALLA MILANESE — 18,5
Cotoletta di vitello con osso, pomodorini e rucola

FILETTO ALLA GRIGLIA — 20
Filetto di manzo alla griglia con funghi porcini oppure con pepe verde

TAGLIATA ALLA GRIGLIA — 17,5
Tagliata di manzo alla griglia con rucola, rosmarino e Parmigiano Reggiano

COSTATA ALLA GRIGLIA — 21,5
Costata di manzo Bavarese alla griglia con rosmarino e sale rosa dell'Himalaya

AGNELLO AI FERRI — 18,5
Agnello arrostito ai ferri servito con salsa di senape al miele oppure con aceto balsamico

LA FIORENTINA (min. x 2) — 45,5
Bistecca alla fiorentina servita con verdure grigliate e patate al forno

Sale Rosa

Contorni

INSALATA MISTA	**4,5**
PATATINE FRITTE	**5,5**
PATATE AL FORNO	**5**
CHIPS DI PATATE	**5,5**
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA	**5**
INSALATA CAESAR Insalata mista con pollo grigliato, uova sode, cipolle di Tropea e salsa Caesar	**12**
INSALATA YOGURT Insalata mista con salmone marinato, gamberetti, olive taggiasche, cipolle di Tropea e salsa Yogurt	**14,5**

Le nostre Pizze

MARGHERITA 7
Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Parmigiano

MARINARA 7
Pomodoro, Aglio, Capperi, Origano, Basilico, Olio Evo

NAPOLI 8
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano

ROMANA 8,5
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano

BOSCAIOLA 8,5
Pomodoro, Mozzarella, Funghi champignon

PROSCIUTTO 8,5
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto

TEDESCA 8,5
Pomodoro, Mozzarella, Wurstel

4 FORMAGGI 9
Gorgonzola, Fontina, Parmigiano, Mozzarella

BISMARK 9,5
Pomodoro, Mozzarella, Uovo, Prosciutto cotto

CALABRIA 9
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia piccante

CALINDRI (solo in stagione) 9
Pomodoro, Mozzarella, Carciofi

MELANZA 9
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Basilico, Olio Evo

PI.CI (solo in stagione) 9,5
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Carciofi

PI.EFFE 9,5
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi

Sale Rosa

VERDE — 9
Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Olio Evo

DELICATA — 10
Mozzarella, Brie, Porro, Bacon, Olio Evo

DELIZIA — 10
Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Prosciutto cotto, Rosmarino

4 GUSTI — 10
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi Champignon, Salsiccia piccante, Olive tritate

MARE BLU — 10
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Porro

MITICA — 10
Pomodoro, Mozzarella, Luganega, Funghi Champignon

NOSTROMO — 9,5
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla

ITALIA — 10
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia piccante, 4 formaggi, Rucola, Olio Evo

TECCHIO — 10
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Aglio, Salsiccia piccante, Basilico, Olio Evo

PRESIDENT — 10,5
Pomodoro, Mozzarella, Brie, Asparagi, Peperoni

BACON — 10,5
Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Bacon, Uovo

TREVISANA — 10
Pomodoro, Mozzarella, Aglio, Gorgonzola, Trevisana, Olio Evo

LOMBARDA — 10
Pomodoro, Mozzarella, Pesto, Stracchino, Parmigiano Reggiano

CHIARA — 10
Pomodorini, Rucola, Mozzarella, Scamorza, Olio Evo

BINGO — 11
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia piccante, Gorgonzola, Funghi champignon

PRIMAVERA **11**
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Rucola, Pomodoro fresco, Olio Evo

TIROLO **11**
Pomodoro, Mozzarella, Speck, Parmigiano

VALTELLINA **12**
Pomodoro, Mozzarella, Fontina, Bresaola, Basilico, Olio Evo

GEPPO **12**
Pomodoro, Mozzarella, Salmone affumicato, Rucola, Olio Evo

PARMA **13**
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo, Rucola

TARTUFÈ **12**
Mozzarella, Salsa tartufata, Gorgonzola, Emmenthal, Bacon, Parmigiano Reggiano

TIRONE **11**
Pomodoro, Peperoni, Zucchine, Melanzane, Spinaci, Asparagi,
Parmigiano Reggiano, Rucola,
Olio Evo

COSACCO **13,5**
Pomodoro, Mozzarella, Spinaci, Stracchino, Coppa, Olio Evo

PORCINI (solo in stagione) **14**
Pomodoro, Mozzarella, Funghi porcini, Basilico, Olio Evo

CALZONE **8,5**
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Grana, Olio Evo

CALZONE FARCITO **10,5**
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi champignon, Salsiccia piccante,
Parmigiano Reggiano, Olio Evo

Il supplemento di ingredienti sulle nostre pizze può variare da 2,0 a 4,0 euro

Sale Rosa

Le nostre Focacce

Olio Evo, Sale	3
Lardo, Rosmarino	4
Pomodoro fresco, Aglio, Origano	4

Bevande

Acqua minerale naturale Panna e frizzante San Pellegrino Cl.75	2,5
Bibite in bottiglia - Lattina Cl.33	2,5
Birra bionda piccola	3
Birra bionda media	4,5
Birra rossa piccola	4,5
Birra rossa media	6
Birra in bottiglia 33 cl.	3,5
Birra in bottiglia 66 cl.	4,5
Vino della casa bianco o rosso ¼ litro	3
Vino della casa bianco o rosso ½ litro	5
Vino della casa bianco o rosso 1 litro	10

Sale Rosa

Caffetteria

Caffè	1,5
Caffè corretto	2
Caffè decaffeinato	2
Caffè d'orzo tazza piccola	1,5
Caffè d'orzo tazza grande	2
Caffè ginseng tazza piccola	2
Caffè ginseng tazza grande	2,5

Amari

Amaro	4
Grappa	4
Limoncello	4
Mirto	4
Liquori nazionali	4
Liquori esteri	4
Whiskey	5

Coperto	2,5

Sale Rosa

gli allergeni

Glutine / Cereals containing gluten

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

Wheat, rye, barley and oats are often found in foods containing flour, some baking powder, batter, breadcrumbs, cakes, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and some fried food.

Crostacei e derivati / Crustaceans

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili

Crabs, lobster, prawns and shrimps are crustaceans. Shrimp paste is an allergen in this category.

Uova / Eggs

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

Eggs are found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries. Some food products are glazed with eggs during cooking.

Pesce e derivati / Fish

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

You may find fish sauces in pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes.

Arachidi e derivati / Peanuts

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces, groundnut oil and peanut flour.

Soia e derivati / Soybeans

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

Found sometimes in bean curd, edamame beans, miso pates, textured soya protein, soya flour or tofu.

Latte e derivati / Milk (including lactose)

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

Milk is found in dairy products such as butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. Some foods are also glazed with milk during cooking.

Frutta a guscio e derivati / Nuts

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

Nuts (excluding Peanuts) refers to nuts that are grown on trees;
This includes cashew nuts, almonds and hazelnuts, pistachio

Sedano e derivati / Celery

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

Both in pieces and in preparation for soups, sauces and vegetable concentrates.

Senape e derivati / Mustard

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

This includes Mustard in the form of powder, liquid and seeds. This ingredient is used in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.

Semi di sesamo e derivati / Sesame

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

These are found commonly in bread, usually sprinkled on buns such as hamburger buns, bread sticks, houmous, sesame oil and tahini.

Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

This is an ingredient often used in dried fruits and in some meat products, soft drinks, vegetables, wine and beer.

Lupini e derivati / Lupin

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

Lupin is a flower, but it is also sometimes found in flour and is sometimes used in bread, pastries and pasta.

Molluschi e derivati / Molluscs

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Includes mussels, land snails, squid and whelks, but can also be found in oyster sauce, which is commonly used in fish stews for example.