



LA SALETTA

SAVOR THE UNEXPECTED



S A L E T T A 2 0 2 6

La nostra proposta 2026 riparte da 3 differenti percorsi di diversa intensità con l'intento di darvi la possibilità di entrare in CONTATTO con il nostro mondo e la sua filosofia attraverso 3 differenti approcci.

Una cucina che nel tempo ha radicato sempre più la sua Identità in concetti a noi cari come l'Innovazione e la tecnica messi al servizio della Tradizione per costruire un lavoro che rispetta la Materia prima, la sua Circolarità e l'attenzione allo spreco.

Lasciatevi accompagnare nel percorso che più vi si addice e vi soddisfa. Buon Viaggio.

Our 2026 proposal starts from 3 different paths of varying intensity, with the aim of giving you the opportunity to get in TOUCH with our world and its philosophy through 3 different approaches.

A cuisine that over time has increasingly rooted its Identity in concepts dear to us such as Innovation and technique at the service of Tradition, to build a work that respects the raw Material, its Circularity and the attention to waste.

Let us guide you on the journey that suits you best. Bon Voyage.

Il team della Saletta

Gian Luca Chessa & Romina Chessa

Adriano Zucca, Mario Lintas, Maria Elena Seghene

Elisa Mameli, Alessio Zucca, Sharon Mariani

R I V I E R A E X P E R I E N C E

Una vera e propria full immersion nel Mondo della Saletta, un menù ideato per chi vuole farsi trasportare in un percorso degustativo senza freni e paure, pensata per chi desidera vivere una serata a pieno senza tempo, godendosi ogni attimo in uno stile elegante e attento.

A true full immersion in the World of Saletta, a menu designed for those who want to be carried away on a tasting journey without limits, for those who wish to fully enjoy a timeless evening, savouring every moment in an elegant and attentive style.

Ostrica

Zuppetta, spugna di alghe e maionese al garum di ostrica
Oyster broth, seaweed sponge and oyster garum mayonnaise

Muggine

Brodo di lische, caviale, chips di pelle e mayo al koji
Mullet, fish bone broth, caviar, crispy skin and koji mayonnaise

Anguilla

Patate, erbe di campagna e fiori
Eel, potatoes, wild herbs and flowers

Carciofo

Casu axedu, finocchietto e bottarga
Artichoke, casu axedu, wild fennel and bottarga

Gnocco

Ragù di pesce, coppazza e limone nero
Fish ragù, coppazza and black lime

Ditalini

Salsa cacciatora, garum di pollo e grongo laccato con murena croccante
Salsa cacciatora, chicken garum, glazed conger eel with crispy moray eel

Agnello

Glassa alla senape, olio di porcini e radicchio
Lamb, mustard glaze, porcini oil and radicchio

Filetto

Pescato del giorno maturato, granchio blù, germogli
Aged catch of the day, blue crab, sprouts

Dessert

Carosello di Dolci
Carousel of Sweets

€100.00 per persona bevande escluse

Servizio €3.00

Abbinamento alcolico/analcolico €70

Il menù si intende per l'intero tavolo

M E M O R I A

Una passeggiata tra i profumi e i sapori della tradizione, reinterpretati in chiave "Saletta", con l'intento in pochi passi e tempi contenuti di lasciare nella vostra memoria un'esperienza da ricordare.

A walk through the scents and flavours of tradition, reinterpreted in the "Saletta" style, with the aim of leaving in your memory, in just a few steps and limited time, an experience to remember.

Muggine

Brodo di lische, chips di pelle e mayo al koji
Mullet, fish bone broth, crispy skin and koji mayonnaise

Carciofo

Casu axedu, finocchietto e bottarga
Artichoke, casu axedu, wild fennel and bottarga

Fregula

Estratto di mare, scarola, burro fermentato, miso di limoni
Sea broth, escarole, fermented butter, lemon miso

Ditalini

Salsa cacciatora, garum di pollo e grongo laccato con murena croccante
Salsa cacciatora, chicken garum, glazed conger eel with crispy moray eel

Agnello

Glassa alla senape, olio di porcini e radicchio
Lamb, mustard glaze, porcini oil and radicchio

Dessert

Carosello di dolci
Carousel of sweets

*Il menù può essere proposto in versione vegetariana
Previa prenotazione*

€75.00 per persona

Servizio €3.00

Abbinamento alcolico/analcolico €60.00

Il menù si intende per l'intero tavolo

C O N T A T T O

Per chi vuole approcciarsi al nostro mondo in uno stile più conviviale, con tempi contenuti, senza perdere l'occasione di stabilire un Contatto con la filosofia e lo stile della nostra cucina.

For those who want to approach our world in a more convivial style, with limited time, without missing the chance to establish a Connection with the philosophy and style of our cuisine.

Muggine

Brodo di lische, chips di pelle e mayo al koji
Mullet, fish bone broth, crispy skin and koji mayonnaise

oppure

Carciofo

Casu axedu, finocchietto e bottarga
Artichoke, casu axedu, wild fennel and bottarga

Per continuare

Fregula

Estratto di mare, scarola, burro fermentato, miso di limoni
Sea broth, escarole, fermented butter, lemon miso

oppure

Ditalini

Salsa cacciatora, garum di pollo e grongo laccato con murena croccante
Salsa cacciatora, chicken garum, glazed conger eel with crispy moray eel

Per finire

Agnello

Glassa alla senape, olio di porcini e radicchio
Lamb, mustard glaze, porcini oil and radicchio

oppure

Filetto

Pescato del giorno maturato, la sua salsa, erbe ripassate
Aged catch of the day, its sauce, sautéed greens

€55 per persona bevande escluse

Servizio €3.00

Il menù si intende per l'intero tavolo

· ALLERGENI ·

1-CEREALI

contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut ed i loro ceppi derivati e i 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

prodotti a base di soia

7-LATTE

e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8-FRUTTA A GUSCIO

come mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium Occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia*

9-SEDANO

e prodotti a base di sedano

10-SENAPE

e prodotti a base di senape

11-SESAMO

e prodotti a base di semi di sesamo

12-ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

13-LUPINI

e prodotti a base di semi di lupini

14-MOLLUSCHI

e prodotti a base di semi di lupini

**questo prodotto potrebbe essere surgelato*

**in mancanza del prodotto fresco potrebbe essere utilizzato prodotto surgelato di prima scelta*

**per allergie o intolleranze ad alimenti differenti a quelli identificati come allergeni rivolgersi al personale*