



LA SALETTA

SAVOR THE UNEXPECTED



SALETTA WINTER SEASON

Ha inizio la nostra “Saletta Winter Season”, un periodo dedicato allo studio, alla sperimentazione e alla ricerca in Laboratorio per la creazione dei nuovi piatti che entreranno a far parte della carta 2026. Vogliamo condividere con voi le nostre idee attraverso 3 menu degustazione incentrati sui prodotti che caratterizzano la stagione invernale Scoprite le offerte sul nostro sito per scegliere la proposte che più vi piace.

Vi aspettiamo.

We begin our “Saletta Winter Season”, a period in which we devote ourselves to study, experimentation, and research in the Lab to create the new dishes that will become part of the 2026 menu. We want to share our ideas with you through three tasting menus centered around the ingredients that define the winter season. Visit our website to discover all the options and choose the one you like best.

We look forward to welcoming you.

INVERNO IN RIVIERA

10 PASSI

I Sapori della nostra Riviera che si modificano e cambiano colore con l'arrivo dell'Inverno attraverso la visione Gastronomica della Saletta
Un percorso autentico e inaspettato in 10 passaggi.

The flavors of our Riviera transform and change with the arrival of Winter through Saletta's gastronomic vision. An authentic and unexpected journey in 10 courses.

Ostrica, pecora, latticello e cenere di finocchietto
Oyster, sheep's milk, buttermilk, and wild fennel ash

Granchio, muggine, garum di pesce e levistico
Crabs, mullet, fish garum, and lovage

Fish&Chips di murena e ketchup di susine fermentate
Moray eel Fish & Chips with fermented plum ketchup

Funghi
Mushrooms

Erbe e fiori dell'OrtoSaletta
Herbs and flowers from OrtoSaletta

Spaghetti pane raffermo, garum di lievito, bottarga e caviale
Spaghetti with stale bread, yeast garum, bottarga, and caviar

Ditalini alla cacciatora, grongo affumicato, sapa e cicoria
Hunter-style ditalini, smoked conger eel, sapa, and chicory

I colori dell'orto
The colors of the garden

Agnello farcito, funghi fermentati e rucola selvatica
Stuffed lamb, fermented mushrooms, and wild rocket

Dessert
Carosello di Dolci / Carousel of sweets

su richiesta
-versione vegetariana
-versione celiaca



€100.00 per persona,
8 calici in abbinamento €70.00
escluse bevande e servizio (o coperto)

7 PASSI

Tra memoria olfattiva e tradizioni popolari i sapori antichi di un'isola si fondono con la cucina della Saletta in un viaggio gastronomico.

Between scent memories and folk traditions, the ancient flavors of an island blend with Saletta's cuisine in a gastronomic journey.

Ostrica d'Inverno
Winter Oyster

Granchio blu, muggine, garum di pesce e levistico
Blue crab, mullet, fish garum, and lovage

Funghi
Mushrooms

Spaghetti in salsa di pane, garum di lievito, bottarga e caviale
Spaghetti with bread sauce, yeast garum, bottarga, and caviar

Ditalini alla cacciatora, grongo affumicato, sapa e pecorino
Hunter-style ditalini, smoked conger eel, sapa, and pecorino

Agnello farcito, funghi fermentati e rucola selvatica
Stuffed lamb, fermented mushrooms, and wild rocket

Dessert
Carosello di Dolci Carousel of Sweets

su richiesta
-versione vegetariana
-versione celiaca



€75.00 per persona,
7 calici in abbinamento €60.00
escluse bevande e servizio (o coperto)

5 PASSI

Amouse bouche

Amouse bouche

Pane con il nostro lievito madre, burro montato e olio
Bread with our sourdough starter, whipped butter, and olive oil

Ostrica d'Inverno

Winter oyster

Funghi

Mushrooms

Spaghetti in salsa di pane, garum di lievito, bottarga e caviale
Spaghetti in bread sauce, yeast garum, bottarga, and caviar

Agnello farcito, funghi fermentati e rucola selvatica
Stuffed lamb, fermented mushrooms, and wild rocket

Dessert

Carosello di Dolci / Carousel of sweets

su richiesta
-versione vegetariana
-versione celiaca


LA SALETTA
SAVOR THE UNEXPECTED

€55.00 per persona,
5 calici in abbinamento €40.00
escluse bevande e servizio (o coperto)

· 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*