



SAPOREDISALE

Selezioni di crudi

Raw Starters

*Crudo di mare misto	€ 25.00
Mixed raw seafood	
*Scampo crudo pz 1	€ 4.00
Raw scampi	
*Gambero viola o rosso pz 1	€ 4.00
Purple or red shrimps	
*Carpaccio del giorno	€ 15.00
Carpaccio of the day	
Salmone selvaggio con crostini e burro salato	€ 16.00
Wild salmon with toasted bread and salted butter	
*Tartare di tonno rosso	€ 15.00
Tuna tartare	
Ostriche speciali pz1	€ 4.00
Special oysters plateau	
Carpaccio di gambero rosso con burratina di masseria	€ 23.00
Red prawn carpaccio with burratina cheese of masseria	
*Acciughe del Cantabrico	€ 15.00
Cantabrico anchovies	
*Tris tartare (tonno - salmone - spigole)	€ 30.00
Tris of tartare (tuna - salmon - white fish)	



Antipasti

Starters

*Gamberoni in pasta kataify	€ 15.00
Prawns in kataify paste	
*Insalata di polpo, carciofi e patate	€ 15.00
Octopus, artichoke and potato salad	
Cozze graten	€ 12.00
Graten mussels	
Impepata di cozze con crostini di pane	€ 12.00
Mussel sauté with pepper and toasted bread	
Caprese con crudo di Parma	€ 15.00
Caprese with Parma ham	
Sfilettato di pesce fritto con maionese al lime	€ 15.00
Fried fish fillet with lime mayonnaise	
Moscardini fritti su crema di fave	€ 14.00
Fried musky octopus with fava bean cream	
Crema di patate e scamorza affumicata in terrina	€ 13.00
Potato cream and smoked scamorza in the oven	
*Tortino di zucchine con crema di gamberi	€ 14.00
Zucchini pie with shrimp cream	
*Antipasti sapore di sale 5 portate	€ 35.00
Sapore di sale starter 5 dishes	



Primi Piatti

Pasta dishes

* Spaghetti (Valdoro) con polpa di ricci	€ 18.00
Spaghetti (pasta Valdoro) with sea urchins cream	
* Pacchero all'aragosta	€ 26.00
Pacchero with lobster	
* Tagliolino, pesto di pistacchio, gamberi e guancialetto croccante	€ 16.00
Tagliolino (fresh pasta) pistachio's pesto, shrimp and crispy bacon	
* Risotto ai frutti di mare min.2 persone	€ 22.00
Seafood risotto min.2 people	
Linguine con vongole veraci e bottarga	€ 18.00
Linguine with clams and bottarga	
Spaghetti all'assassina con stracciatella e gambero rosso	€ 18.00
"Assassina" spaghetti with stracciatella cheese and red shrimps (typical apulian spicy dish)	
* Carbonara di mare	€ 18.00
Seafood carbonara pasta	
Orecchiette al pomodoro	€ 12.00
Orecchiette with tomato sauce	
Lasagna alla bolognese	€ 15.00
"Lasagna bolognese"	
Fave e cicorie	€ 15.00
Fava beans cream with chicory	
Primo del giorno	€
First of the day	



SAPOREDISALE

Secondi di pesce

Main courses of fish

- | | |
|--|---------------|
| * Frittura mista (calamari, gamberi, paranza) | € 18.00 |
| Mixed fried fish (squid, shrimps, fish) | |
| Pescato del giorno (al sale/in salsa mediterranea/grill) | al kg € 65.00 |
| Catch of the day (salt/Mediterranean sauce/grill) | |
| * Tagliata di tonno con pesto di pistacchio e insalata mista | € 18.00 |
| Tuna steak with pistachio's pesto and mix salad | |
| Filetto di pesce gratinato con tortino di verdure al forno | € 18.00 |
| Gratin fish fillet with vegetable pie | |
| * Gamberoni (grill - sale) | € 20.00 |
| Prawns (grill - salt) | |
| * Lingotto di salmone grigliato su finocchi saltati al burro | € 20.00 |
| Grilled salmon with sautéed butter and fennel | |
| * Polpo grill con stracciatella di burrata e pomodoro confit | € 20.00 |
| Grilled octopus with stracciatella cheese and confit tomato | |
| * Zuppa di pesce | al kg € 60.00 |
| Seafood soup | |



Secondi di carne

Main courses of meat

Filetto di manzo grill con patate fritte

Grilled beef fillet with french fries

€ 27.00

Entrecôte grill con caponata di verdure

Grilled entrecôte with vegetable pie

€ 24.00

Tagliata di manzo con rucola, grana, pomodorini

Tagliata beef with rocket salad, tomatoes and parmesan cheese

€ 25.00

Hamburger di chianina e patate fritte

Chianina burger with french fries

€ 15.00

Contorni

Side dishes

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad

€ 6.00

Patate al forno o fritte

Roasted potatoes or fries

€ 6.00

Tortino di verdure al forno

Vegetable pie

€ 7.00

Frutta

Fruits

Frutta di stagione

Seasonal fruit

€ 7.00

Dolce della casa

Homemade dessert

€ 6.00

Coperto € 3,00



SAPOREDISALE

Menù degustazione

Tasting menu

Gamberoni in pasta kataify

Prawns in kataify paste

Impepata di cozze con crostini di pane

Mussel sauté with pepper and toasted bread

*Tagliolino, pesto di pistacchio, gamberi e guanciale croccante

Tagliolino (fresh pasta) pistachio's pesto, shrimp and crispy bacon

Frittura mix

Mixed fried seafood

Sorbetto

Lemon sorbet

€ 40.00

a persona escluso bevande e coperto
per person drink and cover not included

solo per una persona
only per person