



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	
*Tartare di tonno rosso	€ 15.00
Tuna tartare	
Ostriche speciali pz1	€ 4.00
Special oyster	
Carpaccio di gambero rosso con burratina di masseria	€ 23.00
Red prawn carpaccio with burratina cheese of masseria	
*Tris tartare (tonno - salmone - spigole)	€ 30.00
Tris of tartare (tuna - salmon - white fish)	



Antipasti

Starters

*Gamberoni in crosta di panko con salsa di senape	€ 16.00
Panko breadcrumbs prawns with mustard	
*Insalata di mare con verdure croccanti	€ 16.00
Sea salad with crunchy vegetables	
Cozze graten	€ 13.00
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	€ 14.00
Fried fish with lime mayonnaise	
Moscardini fritti	€ 12.00
Fried musky octopus	
Crema di patate e scamorza affumicata in terrina	€ 12.00
Potato cream and smoked scamorza in the oven	
*Parmigiana di mare	€ 14.00
Seafood parmigiana	
Salmone selvaggio con crostini e burro salato	€ 16.00
Wild salmon with toasted bread and salty butter	
*Acciughe del Cantabrico	€ 15.00
Cantabrico anchovies	
*Antipasti sapore di sale 5 portate	€ 36.00
Sapore di sale starter 5 dishes	



Primi Piatti

Pasta dishes

* Spaghetti (Valdoro) con polpa di ricci	€ 20.00
Spaghetti (pasta Valdoro) with sea urchins cream	
* Pacchero all'aragosta	€ 28.00
Pacchero with lobster	
* Tagliolino, pesto di pistacchio, gamberi e guanciale croccante	€ 18.00
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	
Spaghetti all'assassina con stracciatella e gambero rosso	€ 20.00
"Assassina" spaghetti with stracciatella cheese and red shrimps (typical apulian spicy dish)	
Linguine con vongole veraci e bottarga	€ 20.00
Linguine with clams and bottarga	
Orecchiette di grano arso ai 3 pomodori con fonduta di parmigiano	€ 18.00
Burnt wheat orecchiette pasta with 3 tomatoes and parmesan cheese fondue	
Spaghetti fresco al profumo di limone con burro salato e tartare di tonno	€ 20.00
Fresh lemon spaghetti pasta with salty butter and tuna tartare	
* Carbonara di mare	€ 18.00
Seafood carbonara pasta	
Orecchiette al pomodoro	€ 12.00
Orecchiette with tomato sauce	
Lasagna alla bolognese	€ 15.00
"Lasagna bolognese"	



Secondi di pesce

Main courses of fish

* Frittura mista (calamari, gamberi, paranza)	€ 20.00
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
Graten fish with vegetable pie	
* Gamberoni (grill - sale)	€ 20.00
Prawns (grill - salt)	
* Lingotto di salmone grigliato con insalata belga saltata con burro allo scalogno	€ 20.00
Grilled salmon, Belgian salad sautéed with shallot butter	
* Polpo grill con stracciatella di burrata e pomodoro confit	€ 20.00
Grilled octopus with stracciatella cheese and confit tomato	
* Scamponi al ghiaccio 3pz	€ 24.00
Big scampi on ice	



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 crosta di panko con salsa di senape

Panko breadcrumbs prawns with mustard

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